

## Fromage blanc aux fruits

Fromage blanc sucré, aux fruits, en pots de 60 g.

Le fromage blanc aux fruits est généralement consommé tel quel. Il peut également être agrémenté de langues de chat ou d'éventails.

Malgré une apparence et une texture qui font penser aux petits-suisse, nos offres sont en fait assimilées à des fromages frais de type suisse. En effet, pour bénéficier de la dénomination "petit-suisse", le produit doit être à base de lait de vache, avoir un poids de 30 ou 60 g et une teneur minimale en matières grasses de 4,0%<sup>2</sup> (soit environ 9% sur le produit fini), d'où un enrichissement systématique en crème. Si trois de ces critères sont bien présents (lait, crème, poids de 60 g), on constate par contre que la teneur en matières grasses de nos offres n'est que de 6,3 à 7%. Notre sélection fait néanmoins partie de la catégorie "Petit suisse et autres fromages frais de type suisse" et les grammages recommandés par le GEMRCN sont de 50 à 60 g pour les enfants à partir de 12 mois, et ce jusqu'en primaire, et de 100 à 120 g, soit

deux pots, au-delà de la primaire. On note que l'apport en calcium n'est que de 58 mg par pot pour les offres standards, alors qu'elle atteint 144 mg par pot pour les offres enrichies en calcium. Ainsi, pour les enfants, seules les offres contenant 144 mg de calcium par pot (et dont la teneur en matières grasses n'est que de 3,8 à 4,1 g), peuvent être comptabilisées dans la catégorie "Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion". Pour les populations d'âge supérieur, bien que deux pots fournissent entre 116 et 288 mg de calcium, comme ils apportent également 7,6 à 8,2 g de matières grasses, ils ne peuvent être comptabilisés dans la catégorie citée précédemment.

<sup>2</sup> Annexes du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

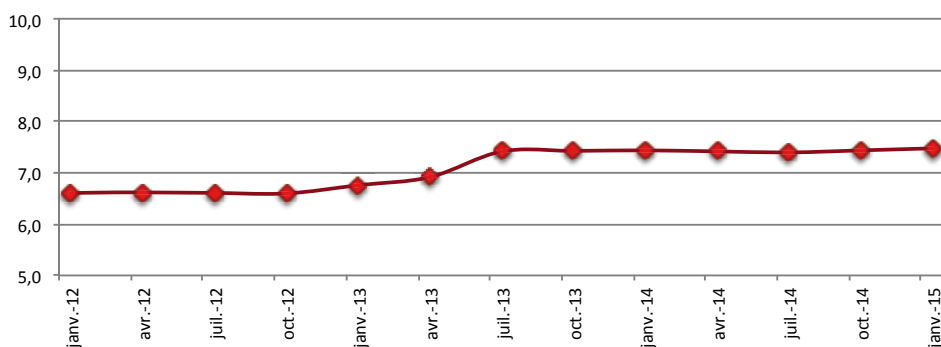


### Question d'un acheteur

**Les grammages portions à servir pour les populations d'outre-mer sont-ils identiques à ceux des populations métropolitaines ?**

Oui. Toutefois, ces produits ne doivent être proposés qu'à partir de 18 mois et non de 12 mois comme pour les populations métropolitaines. Cette particularité concerne également tous les fromages blancs, frais, yaourts ou laits fermentés.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus croquante, servez vos fromages blancs surmontés de céréales (type muesli) à la façon d'un crumble.

#### THÈMES & RECETTES

- Les USA : Mini cheese-cake aux fruits
- Les fruits : Coupe des pâturages

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
BRAKE	80815	139 kcal	6,4%	13,0%	12,7%	7,0%	4,6%	96 mg	NC	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	139 kcal	6,3%	12,8%	12,3%	6,9%	4,4%	240 mg	1,25 µg	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	139 kcal	6,4%	13,0%	12,7%	7,0%	4,6%	96 mg	NC	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	131 kcal	4,9%	13,6%	13,2%	6,3%	4,1%	240 mg	1,25 µg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	131 kcal	4,9%	13,6%	13,2%	6,3%	4,1%	240 mg	1,25 µg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	80815	texture lisse, sucré, aux fruits	lait écrémé %NC, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	fruit 5%, forme NC, abricot, fraise, framboise	sucre 9,5%	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait écrémé pasteurisé %NC, ferments lactiques < 1%, crème pasteurisée 17%	purée de fruit 6%, abricot, fraise, framboise	sucre 9,1%	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	texture lisse, sucré, aux fruits	lait écrémé %NC, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	fruit 5%, forme NC, abricot, fraise, framboise	sucre 9,5%	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait entier pasteurisé %NC, protéines de lait < 1%, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	pulpe de fruit 5%, abricot, fraise, banane	sucre 8,8%, sirop de glucose-fructose 1,2%	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait entier pasteurisé %NC, protéines de lait < 1%, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	pulpe de fruit 5%, abricot, fraise, banane	sucre 8,8%, sirop de glucose-fructose 1,2%	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

	Référence	Arômes colorants Additifs	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80815	arôme, colorant, amidon transformé de maïs, jus de sureau, épaississant, phosphate de calcium	non concerné	NC	France	28 jours	pot plastique, opercule PET, 60 g, 6 x 60 g	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	arôme naturel < 2%, colorant, amidon transformé, jus concentré de carotte noire, épaississant, phosphate de calcium, correcteur d'acidité, citrate de sodium, vitamine D	non concerné	lait : Normandie	France	19 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	arôme, colorant, amidon transformé de maïs, jus de sureau, épaississant, phosphate de calcium	non concerné	NC	France	28 jours	pot plastique, opercule PET, 60 g, 6 x 60 g	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	arôme < 1%, colorant, amidon modifié, épaississant, vitamine D	non concerné	UE	France	33 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	arôme < 1%, colorant, amidon modifié, épaississant, vitamine D	non concerné	UE	France	33 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

Que ce soit pour nos offres de fromages frais aux fruits, ou pour tout autre produit laitier, les critères de fréquences et de classement sont très différents pour les populations d'outre-mer. Ainsi, un apport minimal de 100 mg de calcium laitier pour les enfants de plus de trois ans et les adultes, et un apport mini-

mal de 120 mg pour les adolescents, le portage à domicile et les personnes âgées en institution est recommandé à chaque repas, soit une fréquence de 20/20. Cet apport devra être amené soit par un produit de base (fromage frais, yaourt, fromage sec...) ou dans une recette (entrée, gratin, dessert lacté...).

