

# Saint-Nectaire laitier

Saint-Nectaire laitier, AOP, pièce de 1,7 à 1,8 kg.

Le Saint-Nectaire est un incontournable des plateaux de fromages.

En cuisine, il peut être employé pour la confection de tartes salées ou pizza aux fromages.



Si la fabrication de ce fromage remonte au moyen-âge, celle du Saint-Nectaire dit «laitier» est plutôt récente puisqu'elle ne date que de 1964. La particularité de ce dernier est d'être confectionné en laiterie, avec du lait stocké dans des tanks réfrigérés (48 heures maximum) et provenant de plusieurs exploitations. On le distingue ainsi du Saint-Nectaire d'origine, ou Saint-Nectaire dit «fermier», dont l'élaboration se fait deux fois par jour (immédiatement après les traites du matin et du soir) sur le lieu de l'exploitation. Par ailleurs, on remarque que toutes nos offres sont à base de lait de vache pasteurisé. Ce traitement thermique qui permet la destruction de certains micro-organismes pathogènes, procure aussi au produit une uniformité gustative tout au long de l'année, alors que la saveur des fromages au lait cru varie en fonction des saisons. De plus, la standardisation relativement fréquente des matières grasses renforce l'homogénéité de ces produits. Il est néanmoins possible de

trouver du Saint-Nectaire laitier au lait cru car l'utilisation de lait pasteurisé n'est pas une obligation. Dans ce cas, le stockage du lait en tank réfrigéré ne doit pas excéder 24 heures. D'autre part, on constate que notre sélection répond bien aux critères définis par la réglementation<sup>4</sup>, à savoir : un diamètre compris entre 20 et 24 cm pour une hauteur 3,5 à 5,5 cm et un poids n'excédant pas 1,85 kg. La durée d'affinage est respectée puisqu'elle est de 28 jours minimum. Sachez toutefois qu'il existe un format réduit de 650 g dont les critères diffèrent un peu.

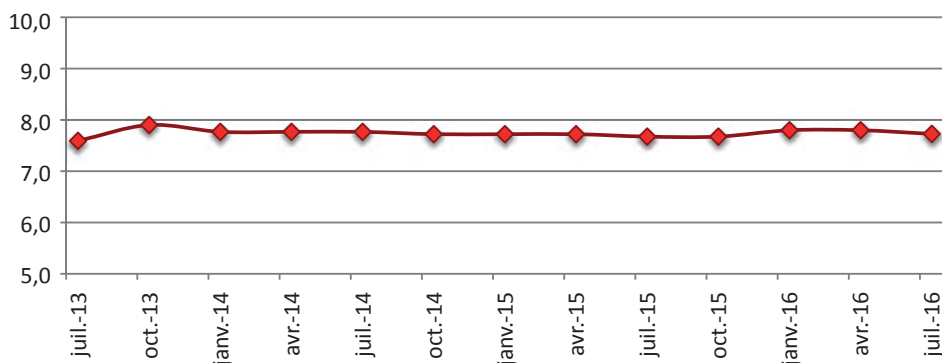
A noter aussi que ce fromage est éligible au programme européen « lait aux écoles » et qu'il entre dans la catégorie V comprenant les fromages aromatisés ou non, contenant au maximum 10 % d'ingrédients non lactiques (comme on peut le constater, nos offres possèdent plus de 96 % de lait).

<sup>4</sup>Cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire », version consolidée du 20/07/2016.

## Le saviez-vous ?

Le Saint-Nectaire laitier est reconnaissable grâce à sa plaque de caséine carrée (35 x 35 mm) teinte en verte et apposée sur l'une de ses faces, alors que le Saint-Nectaire fermier porte une plaque de caséine ovale (30 x 45 mm) également teinte en verte. Sur les deux, on retrouve inscrit en noir le mot « Saint-Nectaire », le mot « fermier ou laitier » suivant le cas, et les numéros du fromage et d'immatriculation.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Utilisez le Saint-Nectaire et la viande des grisons pour apporter des notes rustiques à vos burgers « montagnards ».

### Thèmes & Recettes

**L'Auvergne :** Truffade des volcans

**Le goût :** Côte de Salers au Saint-Nectaire

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80289	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	NC	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	325 kcal	24,0 %	1,0 %	25,0 %	18,0 %	1,80 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	360 kcal	25,0 %	traces	≥ 25 %	NC	NC	500 mg	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	343 kcal	23,0 %	2,0 %	27,0 %	18,0 %	1,80 g	470 mg	LES AFFORÊTS Les Afforêts

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Durée d'affinage minimale	Type de lait et %	Additifs et %, Agents de texture et %	Industriels Marque
BRAKE	80289	rond, Ø 20 à 24 cm, hauteur 4,4 à 4,6 cm	28 jours	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache % NC, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	rond, Ø +/- 22 cm, hauteur +/- 4,5 cm	NC	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache 96,7 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 1,44 %, présure animale 0,04 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,04 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	rond, Ø NC, hauteur NC	28 jours	lait de vache % NC, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface % NC, présure % NC, chlorure de calcium % NC	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	rond, Ø 20 à 24 cm, hauteur 3,5 à 5,5 cm	28 jours	lait de vache 97,1 %, pasteurisé	ferments lactiques 1 %, présure animale 0,02 %, chlorure de calcium 0,05 %	LES AFFORÊTS Les Afforêts

	Référence	Allergène majeur	Subvention "Lait aux écoles"	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80289	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 50 jours, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,8 kg 2 x 1,8 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : 40 jours	emballage papier, 1,75 kg, 2 x 1,75 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : NC	type d'emballage NC, 1,8 kg, 2 x 1,8 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : 35 jours	emballage papier sulfurisé, +/- 1,75 kg 2 x 1,75 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : NC, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,7 kg 3 x 1,7 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : NC, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,8 kg 3 x 1,8 kg	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 50 jours, client : 38 jours	emballage papier BIBAP, 1,8 kg, 4 x 1,8 kg	LES AFFORÊTS Les Afforêts

Côté grammage, comptez 16 à 20 g pour les maternelles, 16 à 30 g pour les élémentaires, et 16 à 40 g pour les catégories d'âges supérieurs. Etant donné que la teneur en calcium de nos offres oscille entre 470 et 520 mg, il est évident que pour un même poids portion, on va parfois se retrouver avec des classifications GEMRCN différentes. Par exemple, une portion de 20 g préparée avec l'offre affichant

470 mg de calcium n'apporte que 94 mg de ce dernier, alors que pour des portions de même taille, les trois offres restantes en contiennent au moins 100 mg et peuvent donc être incluses dans la catégorie des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion. On peut aussi basculer dans la catégorie des fromages contenant au moins 150 mg de

calcium lorsque l'on approche des 30 g par portion. Un calcul va donc s'imposer. Il arrive aussi que le pourcentage de calcium ne soit pas indiqué. Dans ce cas, vous pouvez vous référer à la table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual 2013<sup>5</sup> pour votre analyse, la teneur moyenne en calcium étant estimée à 519 mg/100 g.

<sup>5</sup> <https://pro.anses.fr/tableciqual/>