

LA COMMERCIALISATION DES FROMAGES & AUTRES PRODUITS LAITIERS



Axe 7 : Vous êtes seul serveur avec votre patron dans un petit restaurant dont la clientèle est principalement ouvrière... Il vous demande de participer à la création et l'élaboration des supports de vente, à la gestion des coûts, à la manière de commercialiser les préparations et les boissons.

Compétences

C 1-3.1 Valoriser les produits

Rappel d'un contexte

Au restaurant d'application du lycée Jacques de Romas, vous allez mettre en place des ventes additionnelles. La proposition et la commercialisation d'un plateau de fromages entre dans une dynamique et force de vente. Pour bien vendre ces produits, vous allez découvrir les connaissances nécessaires à leur commercialisation.

Lire, analyser l'illustration ci-dessus.

A partir du petit dialogue entre les clients et le chef de rang, répondre aux questions et porter une analyse.

Recopier le dialogue

Cela implique quoi ?...

Que dit la dame située au centre de la photo ?

Que dit le client situé à gauche de la photo ?

Que dit le client situé à droite de la photo ?

Que dit le chef de rang aux clients ?

Afin de bien vendre un plateau de fromages, il faudra donc :

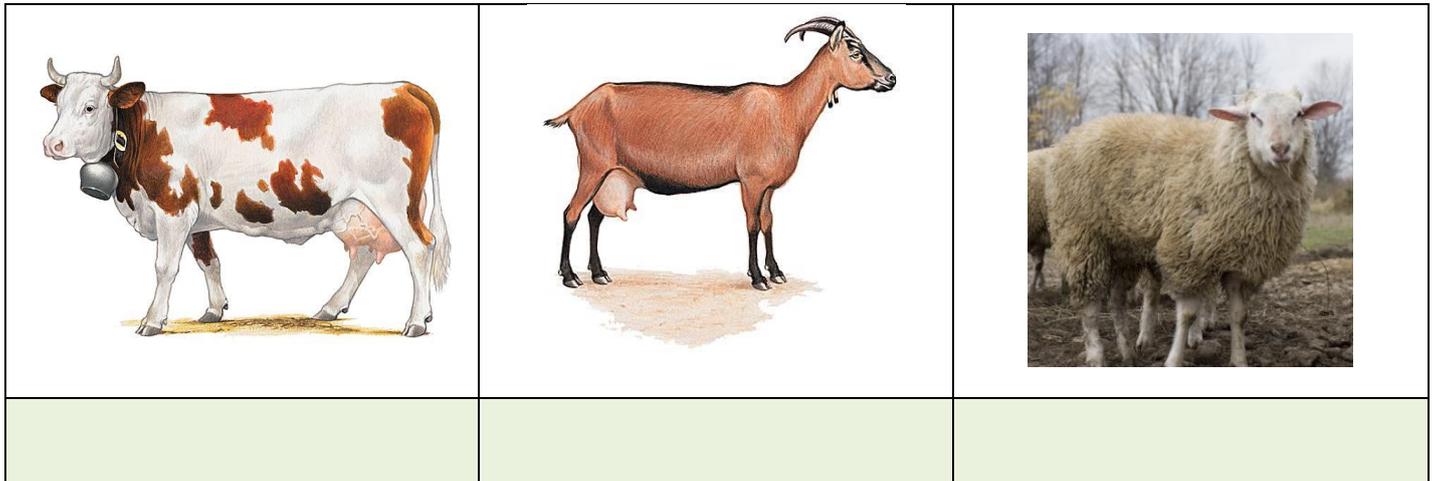
- Connaître l'identité des fromages
- Connaître la provenance des fromages
- Connaître les techniques de découpe et de service des fromages (AE / TP-APS)
- Savoir associer des produits d'accompagnement (AE / TP-APS).

A – Qu'est-ce qu'un fromage ?

Un fromage est un produit issu de la coagulation du lait.

La matière première utilisée est donc le **LAIT**.

En France, on réalise les fromages à partir des laits de :



A partir de là, les laits seront amenés :

- soit, dans les laiteries industrielles pour la réalisation de fromages industrialisés,
- soit, dans des laiteries artisanales (fermes ou autres) pour la réalisation de fromages « fermiers ».

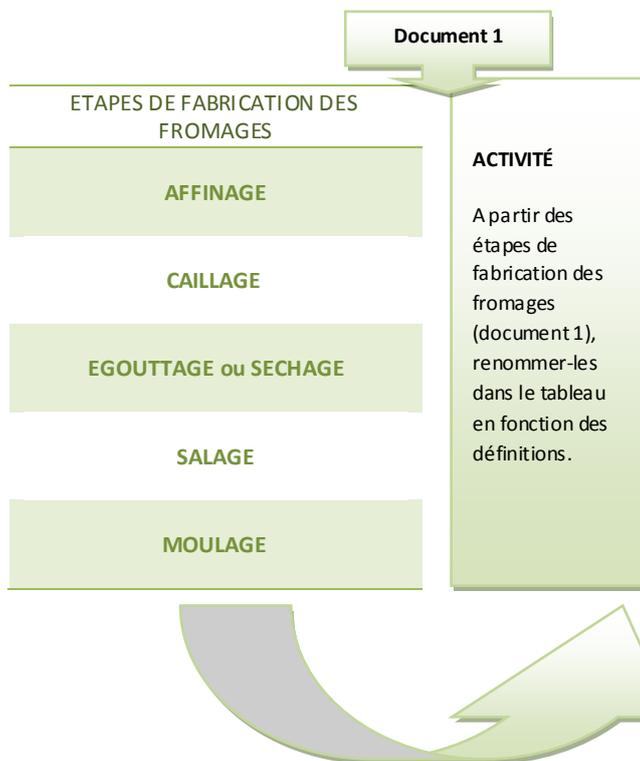
On peut dire qu'il existe 2 variétés de fromages, avec des qualités, des goûts différents.

1- Les fromages industriels au lait pasteurisé.

Pasteurisation : action de chauffer le lait à une température définie afin de détruire certains éléments microbiens, et permettre une conservation du produit plus longue.

2- Les fromages fermiers au lait cru.

Pour réaliser maintenant le fromage, on doit respecter des étapes de fabrication. Que le fromage soit réalisé à partir de lait pasteurisé ou lait cru, les étapes de fabrication seront identiques.

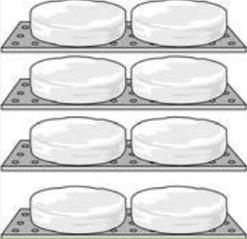
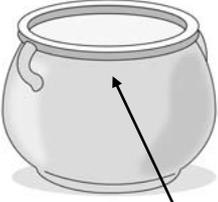
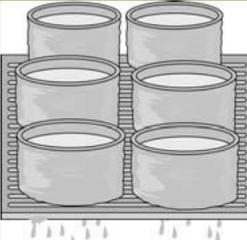


ELABORATION DES FROMAGES	
ETAPES CHRONOLOGIQUES	DESCRIPTION
1-	Obtenu par addition plus ou moins importante de présure (enzyme qui coagule les protéines). Le lait se scinde alors en « caillé » (partie solide) et en « petit lait » (partie liquide).
2-	Opération qui a pour objectif d'éliminer le lactosérum de la pâte (petit lait). Elle est parfois accélérée par brassage, tranchage et chauffage.
3-	Opération qui consiste à donner au fromage sa forme définitive grâce à un moule.
4-	Opération effectuée soit par frottement de sel, soit par immersion en bain de saumure (préparation liquide très salée). Le sel permet de maîtriser le développement des microorganismes afin d'orienter le caillé vers l'aspect et le goût final recherché.
5-	Séjour prolongé (de quelques jours à quelques mois) en cave dont la température et l'humidité varient. Différentes fermentations transforment alors le caillé égoutté.

Pour certains types de fromages, on peut faire des étapes complémentaires :

- le lavage : opération qui se déroule durant l'affinage et qui consiste à laver la croûte du fromage afin de lui donner une couleur et une saveur particulière.
- le pressage : opération qui prolonge l'égouttage et permet de presser plus fortement le fromage afin d'extraire l'eau. C'est le cas du Comté, Beaufort...

Monsieur Durand est propriétaire d'un cheptel de vaches montbéliardes en Franche-Comté. Il fabrique justement du Comté. A partir des illustrations, aidez-le à remettre en ordre les étapes de fabrication de son fromage.

Illustrations	Noms des étapes	Numéro de l'étape
	Traite des animaux, récupération du lait.	
		
		
 Présure et ferments lactiques		
		

Le fromage est un produit naturel où la fabrication doit respecter des règles sanitaires très strictes.

Pour info, voici quelques races de vaches à lait

-  Race **Montbéliarde** (Franche-Comté)
Le lait sert à la fabrication du fromage Comté ou du gruyère.
-  Race **Salers** (Auvergne)
Le lait sert à la fabrication des fromages Salers, Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu d'Auvergne.
-  Race **Prim'Holstein** (toutes régions)
Le lait sert à la fabrication de beaucoup de fromages.
-  Race **Normande** (Normandie)
Le lait sert à la fabrication des fromages Camembert, Livarot, ou Pont-L'Évêque.
-  Race **Abondance** (Savoie)
Le lait sert à la fabrication des fromages Abondance, Reblochon, Tomme de Savoie.

Pour info, voici quelques races de chèvres

-  Race **Alpine** (Alpes et toutes régions)
Le lait sert à la fabrication de beaucoup de fromages de chèvre : Rocamadour, Pouligny Saint Pierre...
-  Race **Poitevine** (Poitou-Charente)
Le lait sert à la fabrication des fromages Sainte Maure de Touraine.
-  Race **Saanen** (Poitou-Charente, Centre)
Le lait sert à la fabrication des fromages Crottin, Valençay...

Pour info, voici quelques races de brebis

-  Race **Manech tête noire** (Pyrénées)
Le lait sert à la fabrication du fromage Ossau-Iraty.
-  Race **Lacaune** (Aveyron)
Le lait sert à la fabrication du fromage Roquefort.
-  Race **Corse** (Corse)
Le lait sert à la fabrication du fromage Brocciu.

Source : <http://ra.cesdefrance.fr/images>

C – La localisation des fromages en France

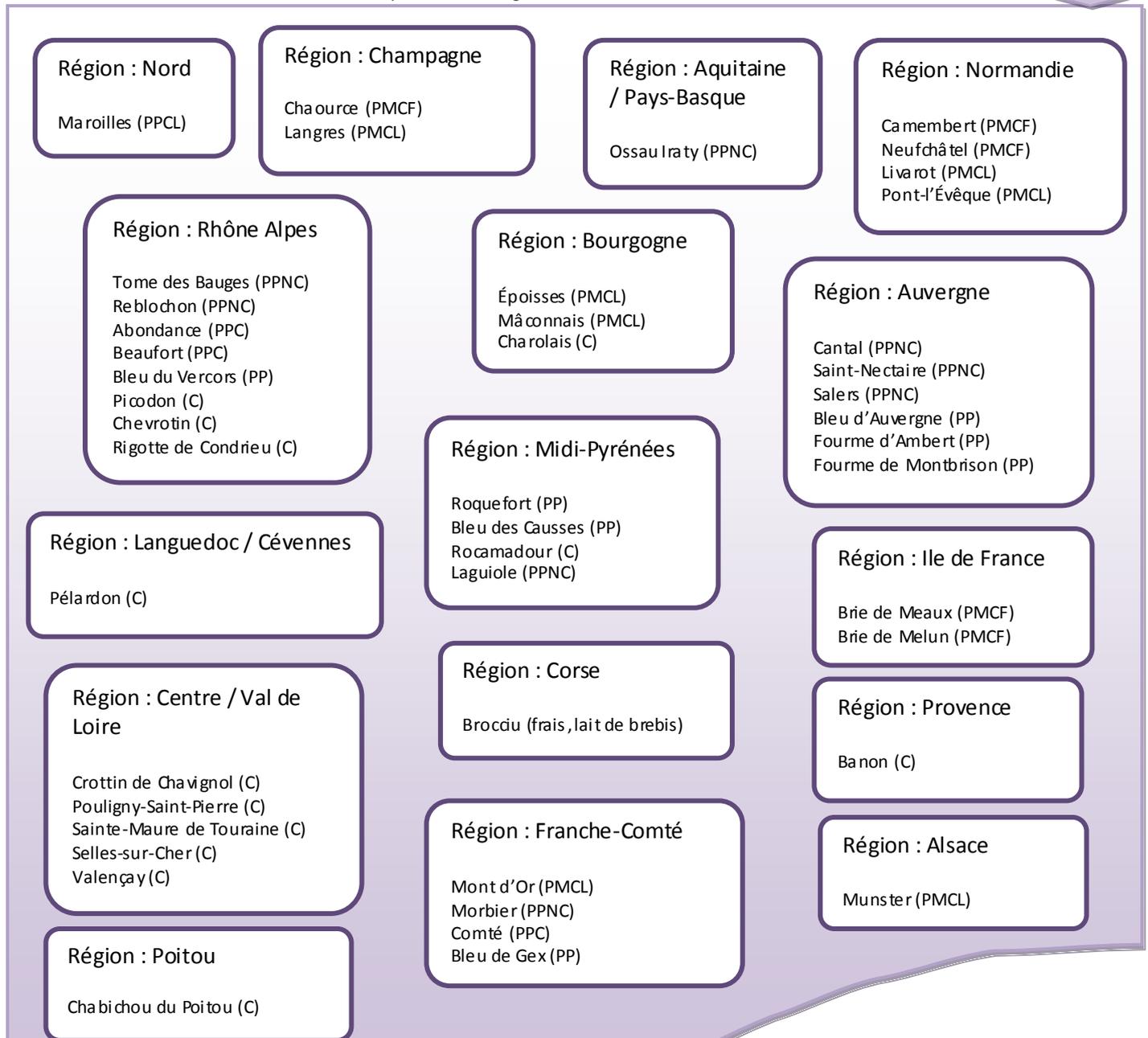
Aujourd'hui il existe **45** fromages reconnus par l'appellation d'origine contrôlée (**AOC** – 45 fromages) et/ou par l'appellation d'origine protégée (**AOP** – 42 fromages).

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée (label français)

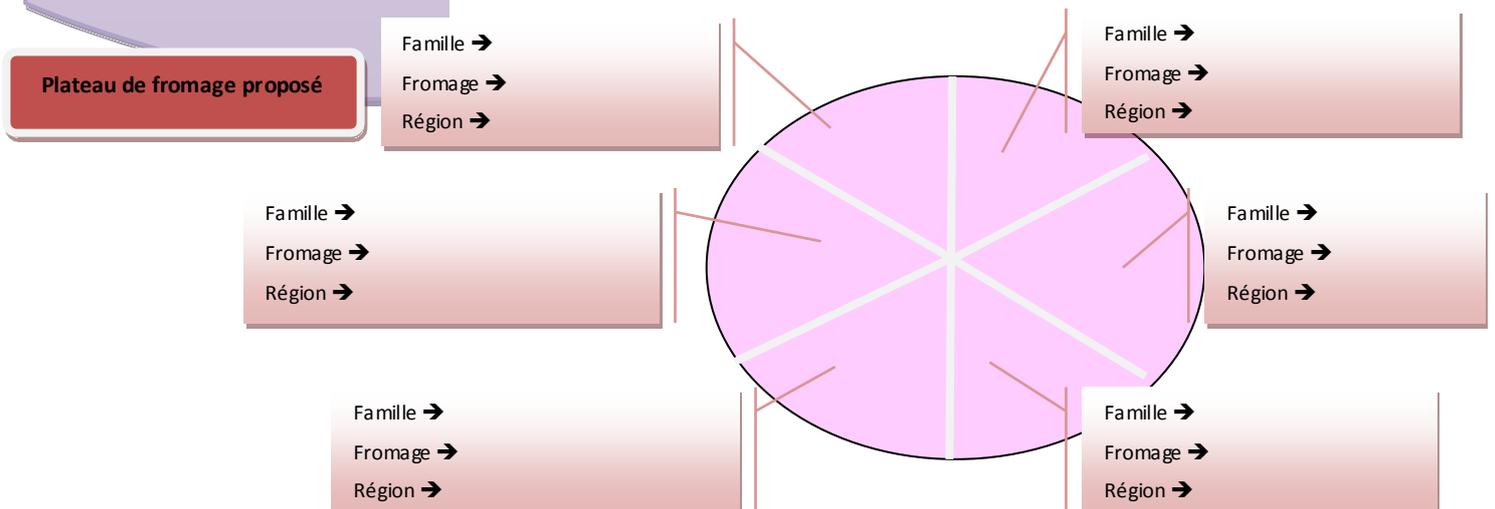
AOP : Appellation d'Origine Protégée (label européen)

La reconnaissance au label AOP est évolutif et peut donc changer.

Document 3

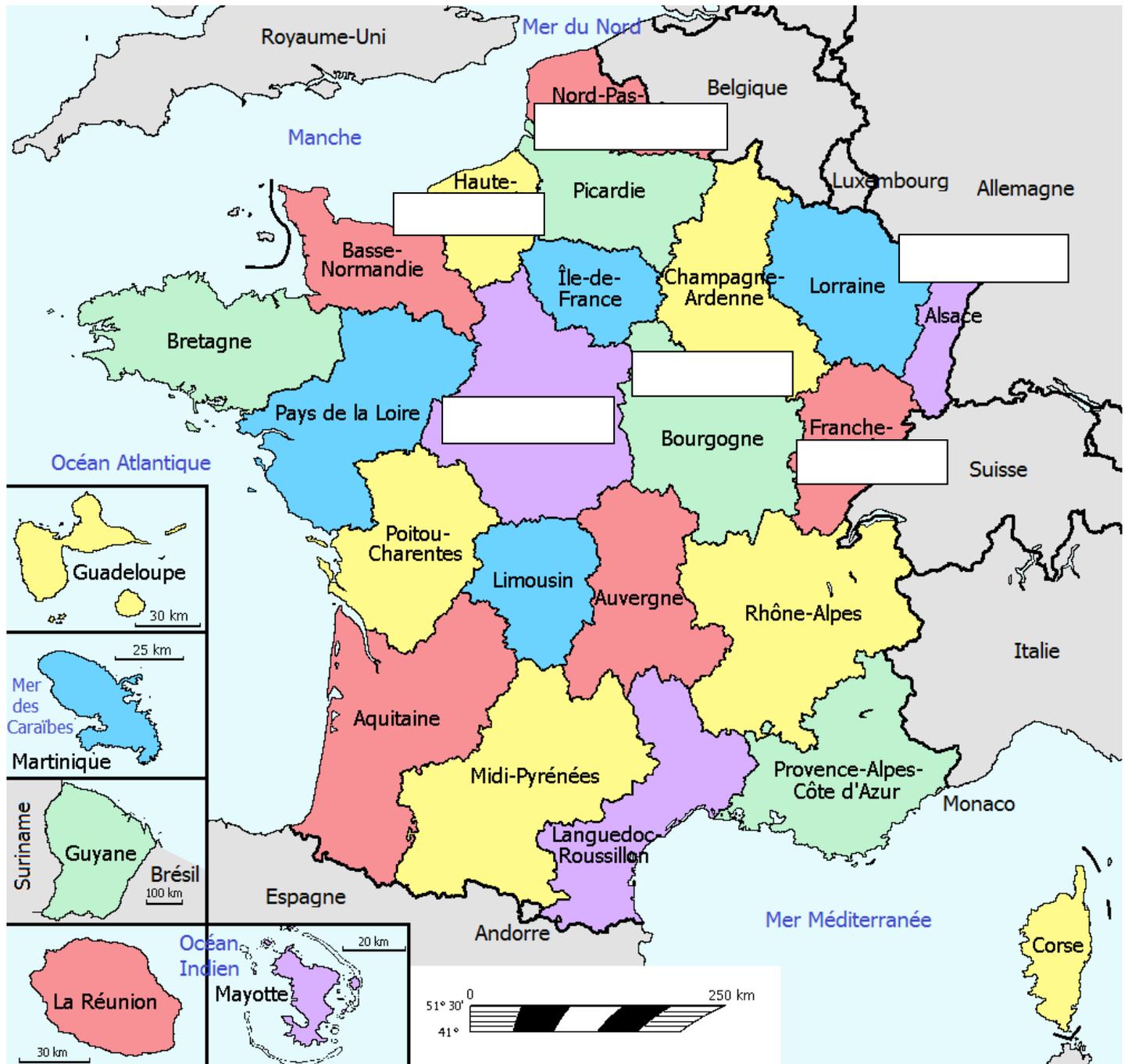


A partir du document 3, élaborer un plateau de fromages (AOP) à caractère régional, en proposant 6 appellations qui représenteront les 6 familles de fromages, sur 6 régions différentes.



Replacer les fromages cités ci-dessous dans les encadrés du fond de carte. Vous inscrirez les fromages suivant un code de couleur :
en bleu : fromage au lait de vache - **en rouge** : fromage au lait de brebis - **en vert** : fromage au lait de chèvre.
 En plus des 12 fromages cités dans le tableau, vous numérez un fromage de chèvre issu de la région Rhône-Alpes.

Maroilles	Ossau Iraty	Munster
Epoisses	Valençay	Comté
Cantal	Brocciu	Banon
Livarot	Roquefort	Pélardon



Source : http://juliendaget.perso.sfr.fr/Alain/1005_region_colors.png

La France est le deuxième producteur européen de lait après l'Allemagne.

D – Les autres produits laitiers

En plus des fromages, il existe d'autres produits laitiers.

- Le lait
- La crème
- Le beurre
- Les yaourts

MANGER VARIÉ,
C'EST BIEN.
CUISSINER
ÉQUILIBRÉ,
C'EST MIEUX !

3 À 4 PRODUITS
LAITIERS PAR
JOUR SONT
NÉCESSAIRES
POUR LA SANTÉ!

La réglementation sur la restauration collective scolaire impose que dans les repas servis, il doit y avoir au minimum un produit laitier par jour.

Le lait est un produit riche et important pour la santé, car il apporte des éléments essentiels à la bonne constitution de notre organisme, entre autre :

- Calcium et autres sels minéraux et oligo-éléments,
- Vitamines (B – A – D)
- Protéines
- Glucides
- Lipides
- Eau.



Vous étudierez tout cela en cours de sciences appliquées.

On veillera donc à proposer dans nos menus une part importante en produits laitiers. Différentes possibilités s'offrent à nous, pour proposer des produits laitiers.

Réfléchissons un peu...



Sous quels moyens peut-on proposer des produits laitiers à nos clients ?
Aidez-vous des photos.



Je cuisine
le *beurre*
et la *crème*



Le saviez-vous ?

40g de camembert apporte 12% des apports en vitamine B9 chez l'adulte.

IL FAUT DONC VEILLER A PROPOSER, PROMOUVOIR DES PRODUITS LAITIERS RICHES ET VARIÉS.

Le plateau de fromages est un élément essentiel de promotion.

LE LAIT ou LES LAITS

Le lait est à la base de nombreuses préparations diverses et variées. Nous avons étudiés précédemment les fromages. Mais, le lait peut être consommé sous différentes formes et différentes textures. Selon les goûts, vous pourrez ainsi choisir de consommer du lait frais, du lait demi-écrémé ou encore du lait en poudre.

Nous consommons essentiellement du lait ou des produits laitiers issus du lait de vache, mais les laits de brebis et de chèvre sont également appréciés et mis en bouteille. Si les laits de brebis et de chèvre sont parfaits pour la réalisation de certains fromages, ils ont également des vitamines A et D. Le lait de brebis est lui plus riche en lipides que le lait de vache, mais aussi en protéines, calcium, phosphore, vitamines A et D. En revanche leur goût est beaucoup plus prononcé. C'est donc avant tout une question de goût !

<p>Le lait cru</p> <p>Le lait cru, est un lait fragile, mais plus onctueux et aromatisé que les autres laits. Il est embouteillé directement à la ferme, après la traite des vaches, où il est soumis à des contrôles stricts, puis déposé en magasin, au rayon frais. On le reconnaît à son bouchon jaune. Le lait cru se conserve au maximum 72 heures au frais après mise en bouteille.</p>	<p>Le lait frais pasteurisé</p> <p>Le lait frais pasteurisé se trouve également au rayon frais des magasins alimentaires. Pasteurisé, c'est-à-dire chauffé à 72°C pendant vingt secondes, le lait frais est ainsi débarrassé des micro-organismes indésirables. Il peut être entier ou demi-écrémé et se conserve 7 jours à 4°C.</p>	<p>Le lait entier, demi-écrémé ou écrémé</p> <p>En magasins, on reconnaît les laits entiers, demi-écrémés et écrémés grâce à la couleur de leur bouchon. Le rouge pour le lait entier, le bleu pour le demi-écrémé et le vert pour le lait écrémé. Ces trois catégories correspondent à la teneur en crème présente dans le lait. En effet, à la laiterie, le lait est pasteurisé, puis séparé de la crème grâce à une écrémeuse centrifugeuse. Ce n'est qu'après cette opération que la crème est réintroduite en quantité voulue, soit 36g de matière grasse pour les laits entiers, 15g à 18g pour les laits demi-écrémés et aucune matière grasse pour les laits écrémés, qui sont donc sans crème.</p>
---	---	--

ACTIVITES

<p>A quoi reconnaît-on une bouteille de lait cru ?</p>	<p>Sa conservation, où et combien ?</p>	<p>Pasteurisé, c'est quoi ?</p>	<p>Conservation, où et combien ?</p>	<p>A quel type de lait correspond la couleur du bouchon de la bouteille de lait ?</p>		
						
						

<p>Le lait en poudre</p> <p>Le lait en poudre est un lait obtenu par déshydratation. En laiterie, on retire 100% de l'eau. Il se conserve un an dans un lieu sec et frais. Il peut être entier, demi-écrémé ou écrémé.</p>	<p>Le lait concentré</p> <p>Le lait concentré est un lait dont 60% de l'eau a été évaporée sous vide. De texture plus crémeuse, avec des arômes de caramel, le lait concentré peut être entier, demi-écrémé ou écrémé. Il est souvent vendu sucré et peut être également aromatisé.</p>	<p>Le lait biologique</p> <p>Le lait biologique a fait son apparition sur les étals de nos supermarchés et supérettes. Pour que les bouteilles portent la mention AB, les vaches qui produisent ce lait doivent être élevées selon les règles de l'agriculture biologique, ce qui comprend des normes spécifiques d'élevage et de culture des terres.</p>
---	--	--

ACTIVITES

<p>Déshydratation, c'est quoi ?</p>	<p>Conservation, où et combien ?</p>	<p>Un lait concentré, c'est quoi ?</p>	<p>Existe-t-il des laits concentrés entiers ?</p>	<p>Par quel sigle (label) reconnaît-on un produit sous la marque agriculture biologique ?</p> <p>Cela implique quoi ?</p>
-------------------------------------	--------------------------------------	--	---	---

LA CRÈME ou LES CRÈMES

La crème est un produit laitier obtenue par séparation, centrifugation du lait cru.

Il existe différentes variétés de crème : fraîche, allégée, liquide, épaisse, pasteurisée. Les crèmes se distinguent selon leur teneur en matière grasse, leur conservation et leur texture.

Crème fraîche : crue

La crème crue est la crème issue de la séparation du lait et de la crème, directement après l'écémage et sans passer par l'étape pasteurisation. Elle est liquide et contient de 30 à 40% de matières grasses.

Liquide ou épaisse ?

La crème est naturellement liquide, une fois qu'elle est séparée du lait, après écémage. Afin qu'elle prenne une texture épaisse, elle passe par l'étape de l'ensemencement. On incorpore ainsi des ferments lactiques qui, après maturation, donneront à la crème cette texture plus épaisse et ce goût plus acide et plus riche.

La crème en spray (sous pression)

Très pratique pour égayer les desserts d'un seul geste, la crème en spray est une crème proche de la composition de la crème fouettée. Elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. Afin d'obtenir cette augmentation de volume d'une simple pression sur le spray, on incorpore un gaz neutre dans le conditionnement. En s'échappant, le gaz provoque le foisonnement de la crème, qui devient donc plus volumineuse, jusqu'à 80% de plus que son volume à l'état liquide.

Crème fraîche : pasteurisée

Toujours de texture liquide, la crème pasteurisée a subi le processus de pasteurisation. Elle a donc été chauffée à 72°C pendant une vingtaine de secondes afin d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Cette crème se prête particulièrement bien au foisonnement. Elle prend ainsi une texture plus légère et volumineuse en étant battue pour y incorporer des bulles d'air.

Elle est parfaite pour toutes les préparations culinaires, les chantilly et autres crèmes fouettées, par exemple.



En France, il existe 2 crèmes reconnues par le label AOC.

http://www.isigny-ste-mere.com/FR/p_cremes.php



Crème épaisse produite dans la région du Cotentin et Calvados (Normandie). Riche en matière grasse, elle est idéale pour les préparations culinaires.

Cette crème est reconnue aussi par le label AOP.

Appellation d'Origine Contrôlée

www.aoc-creme-beurre-bresse.fr/



Crème épaisse ou semi-épaisse produite dans la région de la Bresse. Elle fait la réputation de toute la gastronomie lyonnaise et gastronomique.

Appellation d'Origine Contrôlée

LE BEURRE ou LES BEURRES

Le beurre est le produit laitier qui résulte du travail de la crème. On obtient le beurre par **barattage** de la crème épaisse pasteurisée.

Il existe désormais différentes variétés de beurre, du beurre demi-sel, au beurre allégé, en passant par le beurre facile à tartiner. Chaque type de beurre propose ainsi de nouvelles saveurs en parfaite harmonie avec l'onctuosité de ce produit laitier.

Le beurre est réalisé à partir de lait de vache exclusivement.

Lire le document. Numéroté les étapes (1 à 6) de fabrication du beurre dans l'ordre chronologique.

De la traite à la laiterie Le lait destiné à la fabrication du beurre suit le même cheminement que le lait avant de passer par l'étape de transformation. Collecté dans des fermes laitières, le lait est ensuite transporté par camion-citerne isotherme à la laiterie, afin d'être analysé, puis pasteurisé.	
Maturation La crème obtenue est ensuite mise à maturation. Il s'agit d'introduire des ferments lactiques dans la crème afin d'amener la crème à s'épaissir, s'acidifier et prendre du goût.	
Malaxage Le malaxage constitue l'étape finale de la fabrication du beurre. Après barattage, le beurre est malaxé, jusqu'à obtenir la texture lisse et homogène de nos briques de beurre de supermarchés et épiceries.	
Barattage Pour obtenir du beurre à partir de cette crème, cette dernière est battue fortement. Petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait, aussi appelé babeurre. Ce sont ces grains qui vont permettre de former le beurre : ils sont séparés du petit lait et lavés à l'eau pure pour enlever toute trace de babeurre.	
Pasteurisation La pasteurisation consiste à chauffer le lait à 72°C pendant 15 / 20 secondes à l'aide de plaques chauffantes. Ce procédé a pour objectif d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Une fois cette étape réalisée, le lait peut subir les transformations nécessaires à la production du beurre.	
Écémage Le lait est alors séparé de la crème grâce à l'aide d'une écèmeuse. La force centrifuge sépare ainsi la crème du	

Lister ces étapes dans l'ordre.

reste du lait. C'est cette crème qui servira ensuite à créer le beurre.

Beurre cru

Si tous les beurres sont issus de la crème, le beurre cru est fabriqué à partir de crème crue, non pasteurisée. Comme tous les produits laitiers crus, ce beurre est fragile et ne se conserve pas longtemps. C'est toutefois le beurre le plus riche en goût.



Appellation d'Origine Contrôlée

.....

Source : http://www.isigny-ste-mere.com/FR/p_beurres.php

En France, il y a 3 beurres labellisés AOC.

Beurre fin et extra-fin

Beurre fin et extra-fin sont tous les deux fabriqués à partir de crème pasteurisée. Pour le beurre extra-fin, la mise en fabrication doit avoir lieu 72h après la collecte du lait, tandis que le barattage doit être effectué dans les 48h maximum. La crème ne doit pas du tout avoir été congelée pour le beurre extra-fin, alors que pour la fabrication du beurre fin, 30% de la crème peut avoir été congelée.



Appellation d'Origine Contrôlée

.....

Source : <http://www.aoc-creme-beurre-bresse.fr>



Appellation d'Origine Contrôlée

.....

<http://www.fromages-aop.com/fromage/beurre-charentes-poitou/>

Source

En plus de ces familles de beurre, on peut trouver des beurres :

Doux, demi-sel ou salé

Le beurre peut être doux, demi-sel ou salé. Le beurre doux est obtenu simplement après barattage de la crème. Pour le beurre salé ou demi-sel, il est ensuite mélangé à une proportion précise de sel. Ainsi, le beurre salé contient 3% de sel, alors que le beurre demi-sel doit comprendre entre 0,5 et 3% de sel. S'il est généralement salé au sel fin, on peut aussi saler le beurre avec des cristaux de sel, afin de lui donner un peu de croquant. A noter que l'adjonction de sel dans le beurre servait avant à le conserver

Beurre allégé et léger

Régime oblige, les beurres allégés ont la cote. Plus faible en matière grasse, ils servent surtout pour les tartines et conservent leur goût sous des chaleurs douces, mais ils supportent très mal la cuisson, du fait de leur haute teneur en eau. Ces beurres sont fabriqués à partir de crème allégée et pasteurisée. Il arrive que certains additifs soient incorporés comme l'amidon ou la fécule par exemple. Le beurre allégé contient 60 à 65% de matière grasse, alors que le beurre dit léger en contient de 39 à 41%.

Beurre facile à tartiner ou beurre tendre

A l'ère des réfrigérateurs, une nouvelle tendance de consommation a vu le jour : le beurre facile à tartiner. Pour cela, pas besoin d'additifs. Il faut faire fondre le beurre, le refroidir lentement en contrôlant bien la température, recueillir la partie encore molle à la température de nos frigos et enfin le malaxer avec du beurre normal pour lui donner sa souplesse. Malgré sa facilité à être tartiner, ce beurre est un beurre classique, comportant 82% de matière grasse.

Mais bien-sûr, il ya plusieurs marques commerciales de beurres issus de nos régions, mais tous ces beurres appartiendront automatiquement à la famille des beurres crus, des beurres fin ou beurre extra-fin, avec plusieurs caractéristiques, au niveau goût ou texture.

Sources : <http://www.auchandirect.fr>

<http://elle-et-vire.com>

<http://www.prixing.fr/images>



Le beurre est un produit gastronomique de grande qualité qui accompagne tout ou partie du repas. En plus de vos tartines matinales, le beurre se servira :

- Nature, en beurrier, pour accompagner le repas
- Avec des huîtres et du beurre salé ou demi-salé.

Il entrera dans de nombreuses préparations culinaires, notamment les **beurres composés**, que vous étudierez en TP/APS ou en culture professionnelle.

Le beurre est un produit qui supporte mal les températures élevées, pour cela les cuisiniers réalisent un **beurre clarifié** afin de séparer les particules du beurre qui ont tendance à noircir et devenir nocives.

Parmi les préparations de beurre composé, on peut citer :

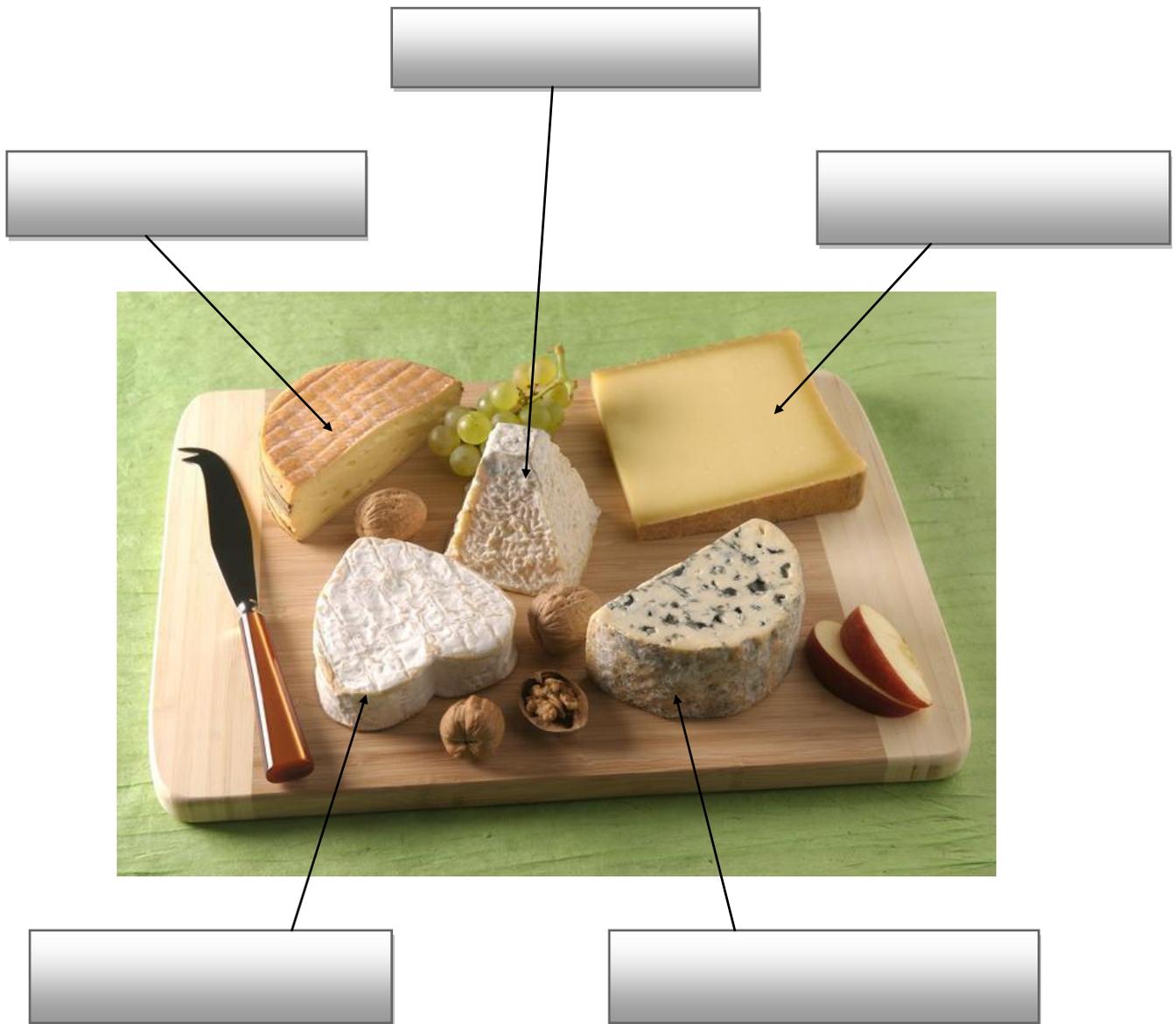
- **Beurre Maître d'Hôtel** : beurre doux + jus de citron + persil haché, en forme de petite tranche, pour accompagner des viandes ou poissons grillés.

J'applique mes connaissances

Vous proposez un plateau de fromage au restaurant d'application du lycée.

→ Parmi la liste, renommez les fromages présentés.

Neufchâtel (PMCF) – Pouligny Saint Pierre (C) – Livarot (PMCL) – Abondance (PPC) – Fourme d'Ambert (PP)



Source : <http://s.plurielles.fr/mmdia/i/90/3/plateau-de-fromages-2515903.jpg?v=1>

→ Compléter le tableau ci-dessous. Proposer par la suite, un argumentaire commercial.

NOMS DES FROMAGES	Lait de fabrication	Région de production	Argumentaire commercial
NEUFCHATEL			
POULIGNY SAINT PIERRE			
LIVAROT			
ABONDANCE			
FOURME D'AMBERT			

→ Lire les informations sur les accords fromages et vins.

→ A l'aide de la carte des vins du restaurant d'application, proposer un choix de vins en fonction de votre plateau.

Que boire avec le fromage ?

Les pâtes molles à croûte fleurie

Camembert ou Brie s'associent aux vins rouges légers et souples, voire gouleyants : un Beaujolais, un Touraine ou un Anjou-gamay ou encore un Bourgogne de l'Yonne friand à souhait.

Les pâtes molles à croûte lavée

Époisses, Livarot et Maroilles demandent des blancs puissants, aromatiques et vifs comme un alsace gewurztraminer. Ce dernier équilibre la force du fromage dont la puissance aromatique fait écho au caractère épicé du vin.

Les pâtes pressées non cuites

Cantal, Salers et Saint-Nectaire apprécient les vins rouges charnus et épicés en harmonie avec la pâte dense de ces fromages de caractère : Côtes-du-Rhône-Villages, Gaillac, Fronton ou rouges de Provence. Un blanc de caractère, gras et aromatique comme un Châteauneuf-du-Pape révèle le caractère fruité du fromage.

Les pâtes pressées cuites

Comté, Beaufort et Emmental se marient avec des blancs gras légèrement boisés, aux notes de noisette et de beurre tels que les vins issus du cépage chardonnay (vins blancs de Bourgogne) ou, pour un accord très original, un vin jaune du Jura ou un vin de voile de Gaillac.

Les pâtes persillées

Le Roquefort et les « bleus » en général offrent un accord très abouti avec les vins doux naturels rouges tels que les Banyuls, Rivesaltes ou Maury dont la puissance aromatique et l'onctuosité se marieront idéalement avec le gras du fromage. Les liquoreux forment aussi de bons accords, ainsi que les rouges puissants (Madiran).

Les fromages de chèvre

Des fromages de caractère qui demandent des vins blancs vifs et fruités comme ceux issus du cépage sauvignon que produisent le Centre-Loire ou la Touraine. Les vins de chardonnay élevés en cuve sont possibles, par exemple un Mâcon. Lorsque le fromage est très affiné, un Rivesaltes ambré ou un Montlouis-sur-Loire demi-sec adoucissent l'accord.

PLATEAU DE FROMAGES	TYPES DE VINS SOUHAITÉS	QUELS VINS DE LA CARTE POUVEZ-VOUS PROPOSER ?
NEUFCHATEL	→	→
POULIGNY SAINT PIERRE	→ →	→
LIVAROT	→	→
ABONDANCE	→	→
FOURME D'AMBERT	→ → →	→

Lors de vos prochains APS/TP, proposer des fromages à vos clients en argumentant et en proposant un choix de vins.