Parc naturel régional du Haut-Languedoc

Résultats & retours d'expérience

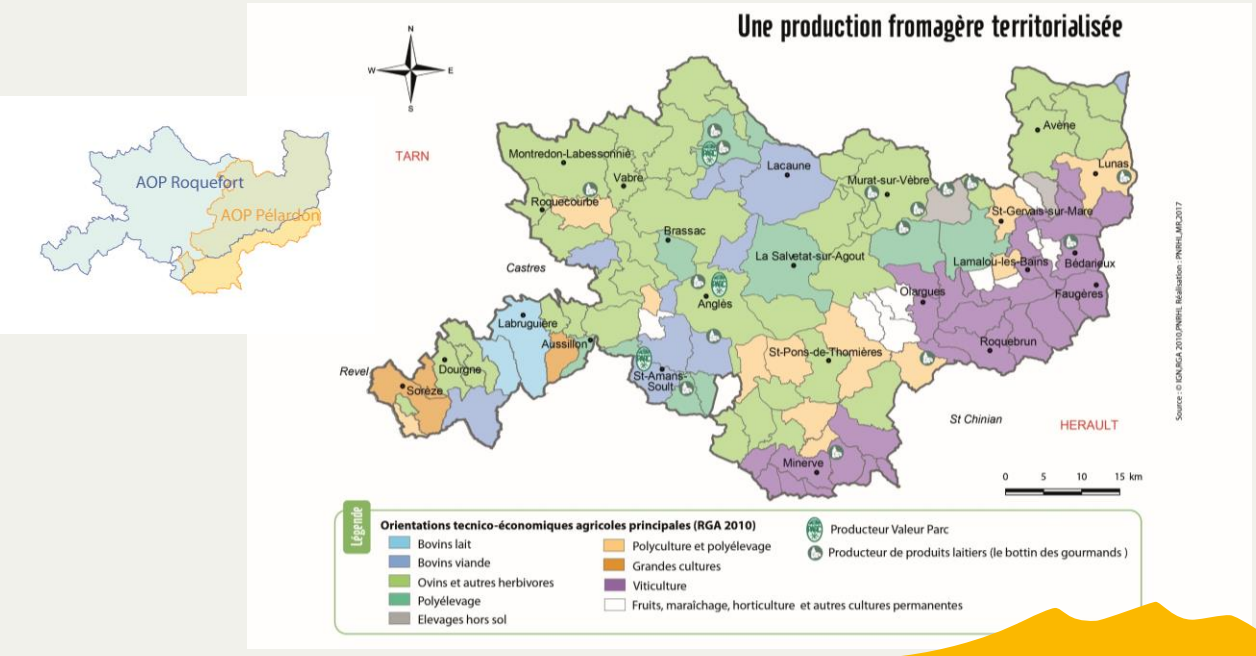
circuit-court

Du fromage local et à la coupe en restauration collective

Dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc, vous pouvez être assuré ***de trouver un producteur de fromage à proximité de votre restaurant collectif****.* ***Lait de vache, chèvre ou brebis****, il y en a du fromage pour tous les goûts, sans compter sur le savoir-faire de vos producteurs qui nous régalent avec cette diversité fromagère.*
Nous faisons le pari que ***vos convives les apprécieront !*** *C'est un point de plus dans la* ***lutte contre le gaspillage alimentaire et pour favoriser une alimentation de proximité dans votre restaurant****.*

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc, un territoire riche en production fromagère !

Zoom sur cette production :
La **production bovin lait** est localisée dans **la moitié ouest** du territoire. Quant à **l'élevage de petits herbivores** (ovins, caprins notamment), celui-ci est relativement **réparti sur l'ensemble du territoire,** à l'exception des zones viticoles. Il faut noter que les Monts de Lacaune, le plateau des lacs, les collines du Montredonnais, les hauts cantons de l'Hérault et la haute vallée de l'Orb sont des zones incluses dans le **rayon de collecte du lait pour Roquefort**. De plus, la plupart des **communes héraultaises du Parc** sont situées dans la zone de production de **l'AOP Pélardon.**



Parc naturel régional du Haut-Languedoc

>> Des outils pour trouver facilement les coordonnées d'un producteur, outre le bouche à oreille :

Votre établissement est désormais prêt à commander du fromage local !

>> Les quantités à commander

Grammages conseillés par le GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) pour le fromage à la coupe suivant l'âge de vos convives :

Enfants en classe maternelle	Enfants en classe primaire	Adolescents, adultes
≤ 20g	≤ 30g	≤ 40g

La portion usuelle est de 30 g pour le fromage à la coupe.

>> La saisonnalité des produits : à chaque fromage sa ou ses saison(s) !

Comme pour les fruits et les légumes, il existe des **saisons pour les fromages** notamment au lait cru. Toutefois, le fromage ne se déguste pas toujours dès sa production car il peut nécessiter un **temps d'affinage**. Ce qui permet en hiver de se régaler avec des fromages fabriqués à partir de lait du printemps ou de l'été.
Voici quelques exemples :

	Printemps	Été	Automne	Hiver
Fromages de chèvres	Les meilleures saisons !			
Fromages de brebis	Les meilleures saisons !			
Fromages à pâtes molles	Camembert, Brie, Saint-Marcellin, Epoisses, Maroilles…	Camembert, Brie, Saint-Marcellin, Epoisses, Maroilles…	Camembert, Brie, Saint-Marcellin, Epoisses, Maroilles…	Mont d'Or
Fromages à pâtes pressées	Saint-nectaire, Reblochon	Saint-nectaire, Reblochon	Abondance, Comté, Cantal, Tomes	Abondance, Comté, Cantal, Tomes
Fromages à pâtes persillées			Roquefort, Bleus	Roquefort, Bleus

Quelques **influences** sur le **goût** et la **texture** des fromages :

- Le type de lait
- Le milieu géographique (le terroir)
- L'alimentation des animaux selon les saisons
- Les techniques de fabrication
- Les temps d'affinage

>> Communiquer !

N'oubliez pas de demander aux producteurs des **photos** de leur exploitation et/ou au Pnr du Haut-Languedoc des **supports de communication** Valeurs Parc® pour **mettre en avant et identifier le caractère local de ces fromages auprès de vos convives !**

Que dit la réglementation sur le fromage à la coupe en restauration collective ?

>> La traçabilité des produits : l'étiquetage

L'étiquetage des denrées alimentaires permet de répondre à l'impératif d'information et de protection des consommateurs. Il est un outil indispensable en matière de sécurité alimentaire.

Pour les fromages, seules les **dénominations de vente** et la **mention du lot** (date de fabrication, semaine de fabrication, DLC ou DDM…) sont **obligatoires.**
Pour les autres mentions (nature du traitement thermique du lait, coordonnées du fabricant, date de consommation…), elles peuvent figurer sur des **fiches techniques ou sur les documents accompagnant la marchandise** (bon de livraison, facture).

Ces informations sont primordiales pour les cuisiniers de la restauration collective afin d'assurer la traçabilité !

>> La maîtrise des températures

L'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les **denrées périssables** (conservation à +8°c) des **denrées très périssables** (conservation à +4°c) :

Nature des denrées	Température de conservation
Lait cru, produits frais au lait cru, fromages découpés	+4°c maximum
Produits laitiers frais autre que les laits pasteurisés	+8°c maximum
Fromages affinés, lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant et du conditionneur

>> Les prélèvements

Vous avez **deux possibilités pour le prélèvement des plats témoins** dans le cas des plateaux de fromage (fromages à la coupe) :

- Prélever un fromage par jour minimum, de manière à ce que tous les fromages servis durant la semaine aient fait l'objet de plats témoins ;
- Conserver en plat témoin la dernière portion de chaque lot.

>> Les excédents

Un excédent est un plat prévu au menu du jour présenté, maintenu à température toute la durée du service et protégé (assiettes filmées, bacs gastronomes…), non servi au consommateur. Le professionnel doit apporter la preuve du maintien à température.

Le +

*Quelques **idées de recette** avec des excédents : pain perdu chèvre, salade de chèvre chaud, tartine de fromage, dés de fromages, gratins ….*

>> Les textes applicables

- **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux articles de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- **Règlement CE n°178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- **Règlement CE n°852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- **Règlement CE n°853/2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- **Décret n°2007-628 du 27 avril 2007** relatif aux fromages et spécialités fromagères

Retour d'expérience du Lycée forestier André Alquier de Saint-Amans-Soult (81)

Le restaurant scolaire du lycée forestier a pu bénéficier d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire durant l'année scolaire 2017-2018. Un des constats fut que les élèves jetaient du fromage encore emballé ou à peine croqué. Par conséquent, il a été proposé à l'équipe de cuisiniers de ***remplacer la portion de fromage emballée individuellement par du fromage à la coupe et d'autant plus local durant une semaine !***

>> Les objectifs

- Favoriser l'approvisionnement en fromages locaux en restauration collective
- Diminuer les emballages
- Mesurer l'incidence des produits locaux sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

>> Le déroulement de l'expérimentation et le calendrier

Trois producteurs, les plus proches du restaurant scolaire, ont été contactés pour participer à l'expérimentation. Durant la semaine, il a été proposé du fromage au lait de vache, de brebis et de chèvre et tout ça, à moins de 30 km !

- **Les commandes (J -10 à J-7)**

Il faut compter **1 semaine** avant le jour de livraison du producteur pour commander les fromages. Discutez-en avec les producteurs car **ils peuvent proposer des fromages adaptés pour la restauration collective** (format, conditionnement, découpe, etc).

- **Les livraisons (J-3 au jour-même du service)**

Les producteurs ont livré directement au restaurant scolaire, les dates ont pu différer selon leurs circuits de livraison. Les fromages ont été conservés au frigo jusqu'à ce qu'ils soient servis.

- **Le découpage des fromages (jour du service)**

Les cuisiniers n'ont pas eu de difficultés pour découper les fromages en portion. Pour le chèvre, il a été découpé avec un fil pour couper le foie gras.

- **La création d'outils de communication pour le service**

Pour l'expérimentation, des **affiches** ont été créées pour mettre en avant les exploitations, leur savoir-faire et le caractère local afin d'informer et de sensibiliser les convives sur l'action.

- **L'avis des élèves**

Les élèves ont pu voter à la fin de la semaine pour le fromage qu'ils ont préféré, il y avait du fromage pour tous les goûts ! Ils ont également pu remplir une enquête pour donner leur avis et pour les questionner sur l'importance pour eux de pouvoir manger du fromage local au restaurant scolaire**. Ils sont ainsi sensibilisés à manger local pour aussi contribuer économiquement à l'agriculture sur le territoire.**

>> Conclusion

- **Le + :** Le goût, la provenance des fromages (de 1,6 km à 30 km du lycée !) et travailler avec des producteurs locaux , la livraison
- **Le – :** La conservation du fromage au frigo peut faire qu'il n'exhalera pas tous ses arômes et peut être trop ferme / le manque d'information pour assurer la traçabilité pour un fromage

- **Et le coût ?** La portion de fromage emballée individuellement de 30 g coûte entre 0,36 et 0,60 ct soit 12 à 20 € le kg.

Pour les fromages locaux : la buchette de chèvre cendrée a coûté 16 € le kg, la tomme de vache 16 € le kg et le fromage de brebis 18 € le kg.

>> Et après ?

Une rencontre entre l'établissement et des producteurs de fromage est prévu pour poursuivre et encourager cet approvisionnement local !

Parc naturel régional du Haut-Languedoc
1 place du Foirail – BP.9 – 34220 Saint-Pons-de-Thomières
04 67 97 38 22 / accueil@parc-haut-languedoc.fr
www.parc-haut-languedoc.fr

Action financée dans le cadre du Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte

PNRHL – 2018 / Rédaction : A.Fournié / Cartes : D.Azaïs
Relecture : E. Kurzawa/ Mise en page : A.Fournié / G.Asensio
Remerciements à l'équipe du restaurant scolaire du lycée A.Alquier