



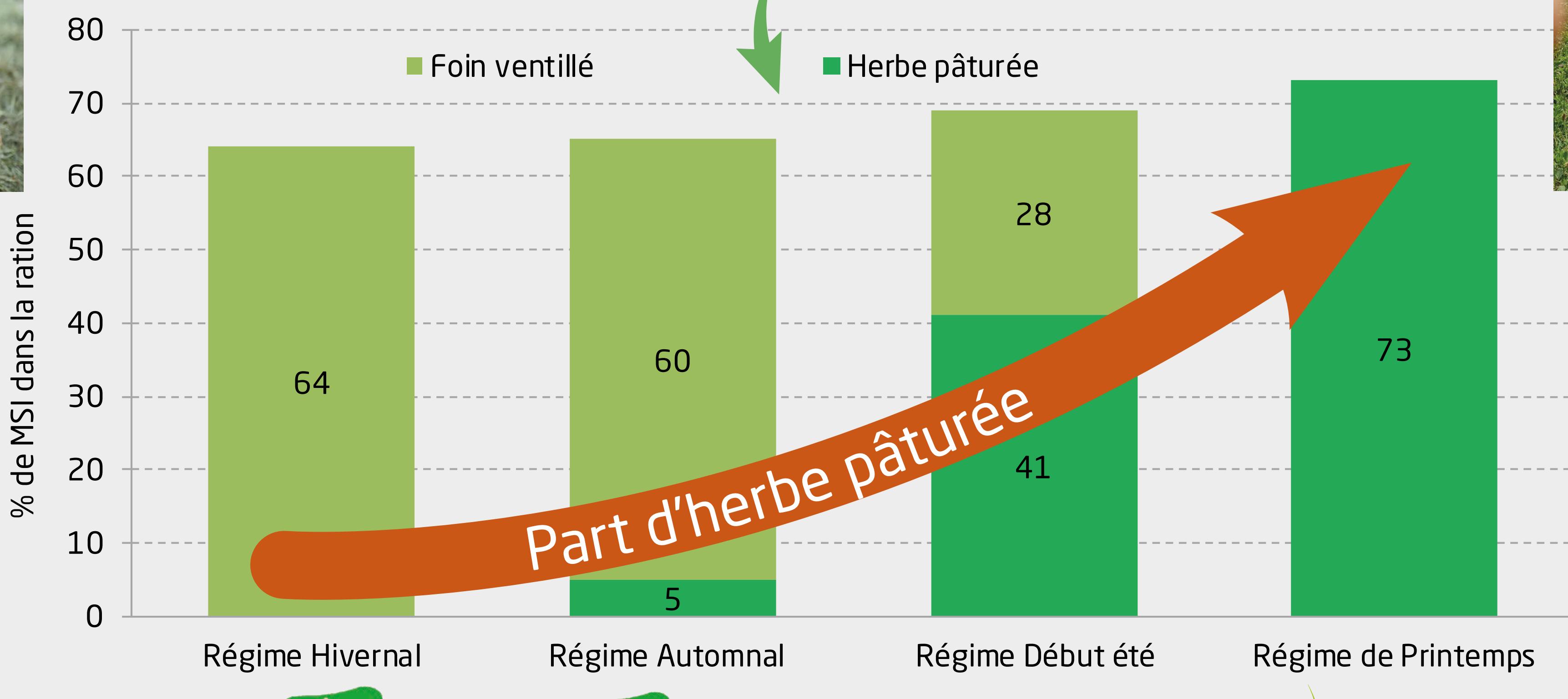
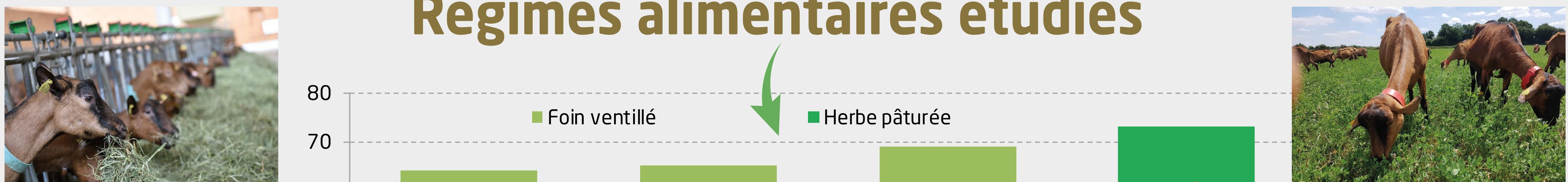
VISITE PATUCHEV

« APTITUDE À LA TRANSFORMATION
ET QUALITÉS DES FROMAGES DES SYSTÈMES PATUCHEV »

Qualités des laits et des fromages de chèvre issus de systèmes valorisant une part significative d'Herbe dans l'alimentation des chèvres (pâturage et foin ventilé)

ACTALIA Pôle Produits laitiers (Surgères - 17)
& Plateforme expérimentale Patuchev - Inra UE Ferlus (Lusignan-86)

Régimes alimentaires étudiés

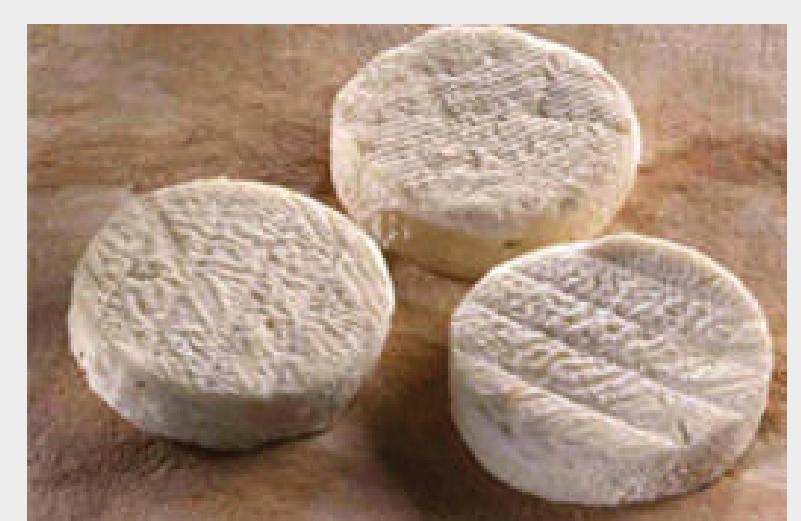


Collecte des laits crus et fabrications fromagères menées sur 3 campagnes laitières successives (2015 - 2016 - 2017)

DU LAIT CRU → JUSQU'AU FROMAGE AFFINÉ

Suivi des critères physico-chimiques, microbiologiques, technologiques, et organoleptiques

| |
|------------------------------------|
| Lipides dont acides gras d'intérêt |
| Protéines |
| Glucides |
| Minéraux |
| Sel |

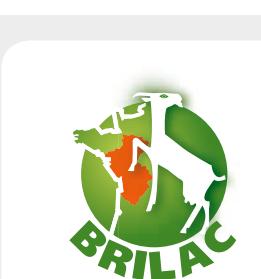


Intervenants :
Patrice Gaborit (Actalia - Pôle Produits laitiers),
Anne Ferlay (Inra)

Soutenu par



Avec le soutien financier de :





VISITE PATUCHEV

« APTITUDE À LA TRANSFORMATION
ET QUALITÉS DES FROMAGES DES SYSTÈMES PATUCHEV »

Alors, ça donne quoi ?

En transformation fromagère



Bonnes aptitudes fromagères pour l'ensemble des laits

- ✓ Pas d'incidence du régime alimentaire
- ✓ Aucun problème technologique observé



Problèmes technologiques rencontrés lors de la mise à l'herbe des chèvres

- ➡ Apport en concentrés trop excessif

= déséquilibre au niveau de la ration

Sur les atouts nutritionnels



Acides gras d'intérêt du lait préservé dans le fromage

- ✓ % d'acides gras d'intérêt ↗ avec la part d'herbe pâturée

C18 : 1 11t
CLA
C18 : 3 n-3 (ALA)



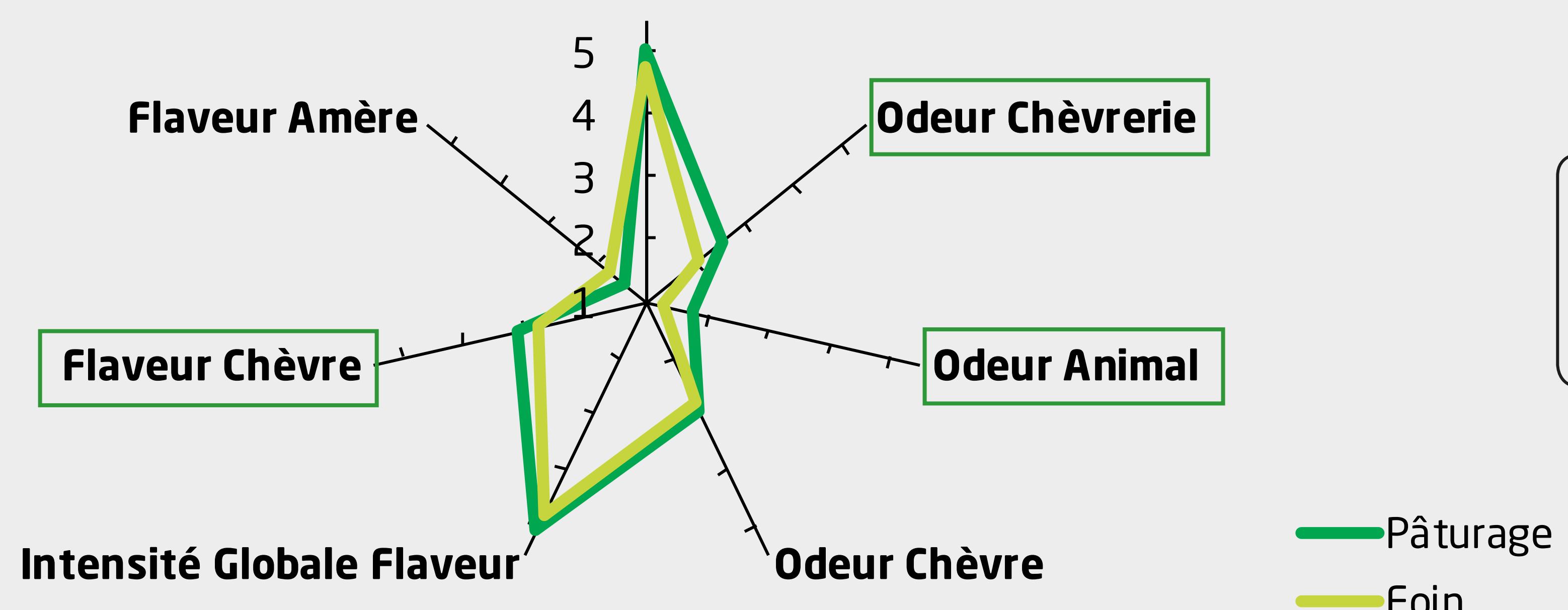
Sur le goût des fromages



Pour tous les fromages

- ➡ Qualités sensorielles très appréciées par les consommateurs
- ✓ 74 % ont envie de consommer de nouveau ces produits 😊

Intensité Globale Odeur



Des **notes chèvrerie, animal, et chèvre** plus prononcées pour les fromages fabriqués à partir de " **laits de pâturage**"

Intervenants :
Patrice Gaborit (Actalia - Pôle Produits laitiers),
Anne Ferlay (Inra)

Soutenu par



Avec le soutien financier de :

