

LE TAUX DE MATIÈRES GRASSES DANS LES FROMAGES



Le taux de matières grasses (MG) est un indicateur important de la qualité d'un fromage. Il influence la texture, le goût, l'aptitude à l'affinage et le rendement de fabrication. C'est également une information utile pour le consommateur.

Qu'est-ce que le taux de matières grasses (MG) ?



Le taux de MG correspond à la quantité de graisse présente dans le fromage. Cette MG provient principalement du lait. Sa teneur peut varier selon l'espèce animale, la saison, l'alimentation du troupeau ou le degré d'écémage du lait.

Quel impact sur le fromage ?

La MG dans les fromages va surtout avoir un impact sur 3 points :

- La texture et surtout l'onctuosité : Les lipides donnent au fromage son côté fondant, crémeux et souple en bouche → + un fromage contient des MG, + il est crémeux / fondant
- Le goût du fromage : La MG retient les molécules odorantes, ce qui accentue le goût du fromage.
- La valeur nutritionnelle

Comment le taux est-il exprimé ?

MG sur produit fini

= quantité de matières grasses contenue dans 100 g de fromage.

ex : Matières grasses : 28 g/100 g de fromage

MG sur la matière sèche

La matière sèche (MS) correspond au fromage sans son eau

ex : Si un fromage de 100g contient 56g de MS dont 28g de MG → il y a 50% de MG sur la MS

Pourquoi deux modes d'expression ? La teneur sur MS permet de comparer plus facilement des fromages ayant des teneurs en eau différentes → L'eau s'évapore lors de l'affinage, ce qui fait varier le poids total du produit, mais pas la quantité de gras par rapport à la MS

Quelles sont les obligations pour le producteur ?

En Belgique, l'A.R. du 8 mai 2014 relatif aux fromages prévoit que la teneur en MG du fromage (dont fromage fondu) doit être indiquée en grammes de MG pour 100 g de produit. Cette mention n'est toutefois pas obligatoire lorsque le produit comporte déjà une déclaration nutritionnelle conforme à la réglementation applicable.

La teneur en MG peut également être indiquée en complément par rapport à la MS.

⚠ Une information incorrecte peut être considérée comme trompeuse pour le consommateur & l'étiquetage doit être revues en cas de modification importante du lait ou de la recette

