



LE LAIT DE NORMANDE

ENTRE QUALITÉ & GÉNÉROSITÉ



La Normande
L'ÉLEVEUR LIBÉRÉ

www.lanormande.com



LA NORMANDE : LA QUALITE DU LAIT, LA QUALITE DES PRODUITS LAITIERS

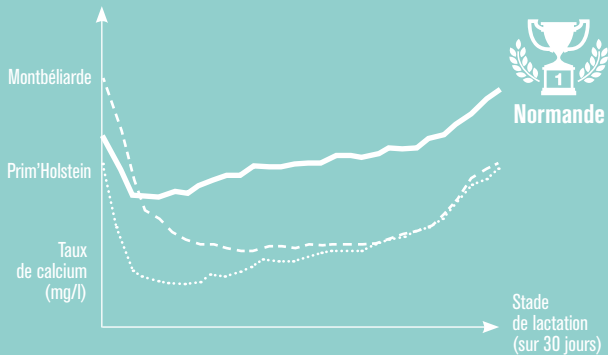
Un taux de calcium plus élevé,
un lait plus digeste, plus
d'intensité et de complexité
aromatique des fromages
(goût et odeur), plus de matière
protéines pour un meilleur
rendement fromager, un beurre
de couleur plus jaune...

Les études scientifiques sur
la qualité du lait et des essais
en 2016/2017 de l'INRA à la ferme
expérimentale du Pin au Haras (61)
démontrent aujourd'hui
toutes les qualités de la race
Normande. Explications !



LE LAIT DE NORMANDE

ENTRE QUALITÉ & GÉNÉROSITÉ



LE LAIT DE NORMANDE, PLUS RICHE EN CALCIUM

Le calcium est un minéral reconnu pour son rôle dans la formation et le maintien de notre squelette. Le lait de la Normandie présente un taux de calcium plus élevé que les races spécialisées (cf. ci-dessus), et aussi plus constant durant toute la lactation.

Par rapport à une race spécialisée, la race Normande a un taux de calcium supérieur d'environ 100mg/kg de lait.

Calcium
> 1350
mg/kg



UN LAIT PLUS RICHE EN PROTÉINES

Grâce à son lait plus riche en protéines, avec aussi plus de matières grasses, un taux de calcium plus important (augmentation de la fermeté du caillé, diminution du temps de raffermissement), la race Normande produit un lait avec de meilleures aptitudes fromagères. L'essai INRA 2016 ainsi que des données recueillies en République Tchèque font apparaître un rendement fromager supérieur de 10 à 30 % suivant la saison par rapport à du lait de race spécialisée produit dans les mêmes conditions.

31,8 33 33,4 33,7 34,3 **34,5**



HO MO ABONDANCE SL BR NO

TAUX PROTÉIQUE (g/kg), LACTATIONS DE RÉFÉRENCE



LES APTITUDES FROMAGÈRES DU LAIT DE NORMANDE

Des essais INRA réalisés à partir de lait de vaches Normandes et d'une race spécialisé pour la fabrication de Pont-l'Évêque et de Camembert montrent que non seulement les rendements fromagers⁽¹⁾ sont meilleurs avec le lait de Normandie mais qu'en plus les fromages présentent plus d'intensité et de complexité aromatique tant sur le goût que sur l'odeur.

⁽¹⁾ Rendement fromager : Il correspond aux temps de coagulation et de raffermissement et à la consistance du caillé.



UN LAIT PLUS DIGESTE

Les protéines⁽²⁾ du lait de vache sont principalement des caséines. La bêta-caséine⁽³⁾ en est une des principales, influente pour ses apports nutritionnels lors de la digestion. Elle est présente dans le lait sous 2 formes : A1 et A2. Chez des personnes plus sensibles à la digestion du lait, le variant A2 serait mieux toléré que le variant A1. La Normande est une des races laitières à la plus forte teneur en Beta-Caséine A2, rendant son lait plus propice à une bonne digestion.

⁽²⁾ Protéines : Une protéine est une molécule composée d'une chaîne d'acides aminés. Ceux-ci sont apportés par l'alimentation, et peuvent être d'origine animale (viande, poisson, œufs) ou végétale (fruits, légumes, céréales). Elles servent à la construction et au renouvellement des cellules du corps, des fibres musculaires mais aussi de toutes les autres cellules.

⁽³⁾ Caséines : Ce sont les principales protéines du lait.



LE LAIT DE NORMANDE

ENTRE QUALITÉ & GÉNÉROSITÉ



L'EFFET « NORMANDE » SUR LE BEURRE ET LA CRÈME

En comparant le lait d'une race spécialisée et le lait de race Normande, il est apparu que les globules gras sont plus gros dans le lait de Normande : un atout dans la transformation fromagère et beurrière. Des éléments qui influencent les qualités nutritionnelles du lait et aussi le point de fusion du beurre et donc son aptitude à être tartiné. Des beurres ont été fabriqués à partir de lait de race spécialisée et de Normande.

Ceux obtenus avec du lait de Normande sont de couleur plus jaune. Même s'il est reconnu que l'alimentation à l'herbe par le carotène (pigment) donne un beurre plus jaune, dans cette expérimentation, toutes les vaches étaient en pâturage. Il existe bien alors un effet « race Normande ».

Par ailleurs, lors de l'analyse sensorielle des crèmes et des beurres, il a été noté un arôme métallique (responsable du goût rance) plus faible en race Normande. (INRA, 2016)

LES BIENFAITS DE LA NORMANDE DANS UN SYSTEME PATURANT

Même si la race et la génétique sont des éléments essentiels, l'alimentation du troupeau est un facteur important. Les fourrages verts, pâturés ou conservés, apportent plus d'acides gras insaturés et moins de saturés et améliore aussi le rapport Oméga6 / Oméga 3 : un meilleur rapport des acides gras saturés et insaturés plus favorable à la santé du consommateur. (INRA, 2014).



La Normande
L'ÉLEVEUR LIBÉRÉ

OS Normande - ZA du Gué-Thibout - 61700 DOMFRONT - contact@oshnormande.fr - Tél. : 02 33 66 66 56

www.lanormande.com