

Repéré pour vous dans L'égide

Bulletin trimestriel d'information scientifique et technique du centre de Ressources et Documentation Caprine

Les valeurs nutritionnelles des fromages de chèvre sont désormais mieux connues.

L'égide, septembre 2007 - n°48

La composition fine des fromages de chèvre était jusqu'à présent mal connue. Une étude menée par l'ITPLC(1) et financée par l'Office de l'élevage et l'Anicap permet désormais d'y voir plus clair. Des analyses ont permis de connaître la composition nutritionnelle des fromages de chèvre les plus représentatifs de la production nationale, répartis en six grandes familles. Les données obtenues sur les nutriments que contiennent ces différents fromages de chèvre (énergie, protéines, lipides, vitamines et minéraux...) ont permis la mise à jour des tables françaises de composition des aliments (Ciqual/ Afssa). Ces tables servent de base aux études individuelles nationales sur les consommations alimentaires menées conjointement par l'Afssa et l'Institut de Veille Sanitaire, afin de mesurer les évolutions des habitudes alimentaires des Français. Ces tables servent aussi de référence aux diététiciens et nutritionnistes et seront utilisées par les entreprises pour l'étiquetage de leurs produits.

Le lait de chèvre est une source importante de protéines d'excellente qualité. Il contient tous les acides aminés essentiels à l'organisme en proportion satisfaisante.

Il est riche en vitamines du groupe B qui contribuent au bon fonctionnement cellulaire. L'ensemble des vitamines du groupe B est présent dans les fromages de chèvre et plus particulièrement les B2 (entretien des tissus, vision, croissance...) et B9 (formation des globules rouges, des cellules nerveuses...). A noter que les vitamines B sont mieux représentées dans les fromages que dans le lait qui sert à leur fabrication grâce à une biosynthèse microbienne par les levains de fermentation ou d'affinage. Les fromages de chèvre sont également une source intéressante de vitamine A, primordiale pour la vision, la croissance, le bon état de la peau et la prévention du vieillissement.

Comme les autres produits laitiers, le lait et les fromages de chèvre apportent du calcium (120 mg/100 ml pour le lait et 80 à 530 mg/100 g pour les fromages). Ce sont les chèvre-boîtes (fromage de type présure) qui sont les plus riches en calcium. Les fromages de technologie lactique perdent plus de calcium dans le lactosérum par déminéralisation acide du caillé. Le zinc, le magnésium, l'iode et le phosphore sont aussi présents dans le lait comme dans le fromage de chèvre.

Bilan du Contrôle Sanitaire Officiel CAEV

L'égide, juin 2007, n°47

Depuis une quinzaine d'années, la France a mis sur pied un programme national de lutte contre le CAEV. L'objectif initial de ce programme de lutte ambitieux était d'essayer d'éradiquer le virus du CAEV, un lentivirus proche du virus du Maedi-Visna du mouton à l'origine d'une maladie chronique d'évolution lente, progressive et irréversible.

Le CAEV est largement répandu dans le cheptel caprin français (90% environ); les animaux restent infectés toute leur vie, mais l'apparition de signes cliniques n'est pas systématique et est variable suivant les animaux. Les principaux organes atteints sont dans l'ordre décroissant de fréquence: les articulations avec des arthrites fréquentes ("gros genoux"), les mamelles (mamelles déséquilibrées ou "pis de bois"), le poumon (toux, symptômes pulmonaires) et le cerveau (encéphalite). L'Homme n'y est pas sensible.

En 2007, où en est-on dans ce programme de lutte?

Sur 28 462 élevages recensés en France métropolitaine, 383 élevages ont adhéré au CSO, soit 1,35% des élevages. Parmi ceux-ci, 188 sont officiellement indemnes, 67 sont de nouveaux inscrits, le reste étant en protocole intermédiaire (présomés indemnes) ou suspendu.

La répartition géographique est surtout liée au type d'élevage et au nombre d'animaux composant le cheptel. Ainsi, les petits élevages et les élevages spécialisés sont très représentés. Le coût financier est moindre pour les petits élevages tandis que les élevages spécialisés comme les élevages de reproducteurs, de chèvres angoras ou de chèvres d'ornement sont intéressés par la plus-value donnée par le statut officiellement indemne, voir obligés d'y adhérer dans le cas de vente d'animaux pour l'exportation.

PHOTO: Dominique Montjoie (APAQ-W)



Digestes, les fromages de chèvre s'avèrent riches en vitamine du groupe B et en calcium.



La France compte aujourd'hui 188 élevages de chèvre officiellement indemnes de CAEV