ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Consommateurs et consommation de fromages de chèvre en France

Journée GEC-SEZ 2015

Cluny
Vendredi 16 octobre 2015

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Comment évolue la consommation de fromages de chèvre ?

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques chiffres clés

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques chiffres clés :

La filière caprine française, c'est :

- 1.255.000 caprins dont 867.000 chèvres laitières.

- 6.000 éleveurs répartis sur toute la France dont :
  - 3.000 transforment leur lait en fromages
  - 3.000 livrent leur lait à une laiterie

- 60 entreprises : artisans, PME et quelques grands groupes laitiers (Lactalis, Bongrain, Eurial…)

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques chiffres clés :

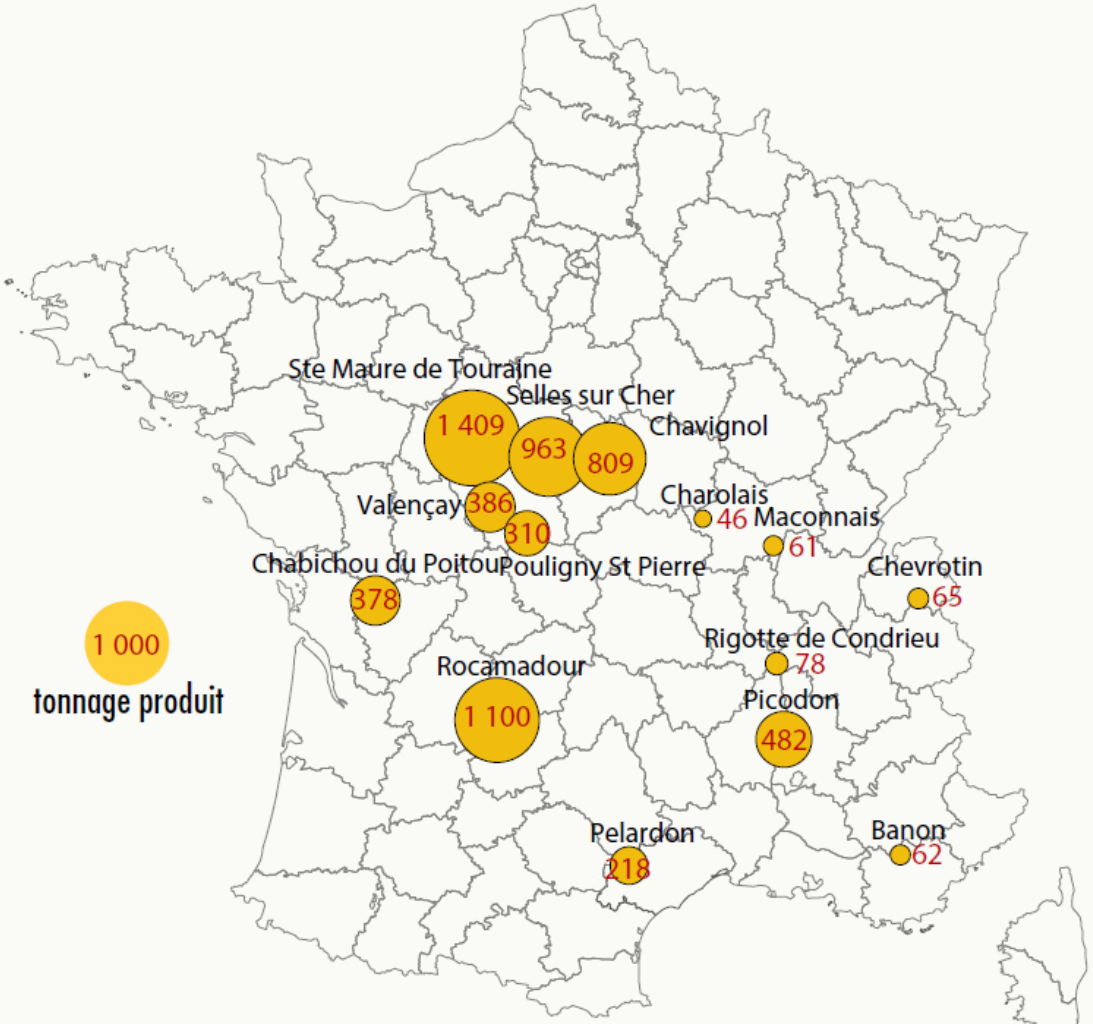
- 570 millions de litres de lait de chèvre produits en France en 2014. Ce lait est soit livré à une laiterie-fromagerie, soit transformé à la ferme.

- Environ 110.000 tonnes de fromages de chèvre dont :
  - 15 à 18 % produits à la ferme
  - 82 à 85 % produits en laiterie-fromagerie
  - 6 % bénéficient d'une AOP (6.400 tonnes en 2014)

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

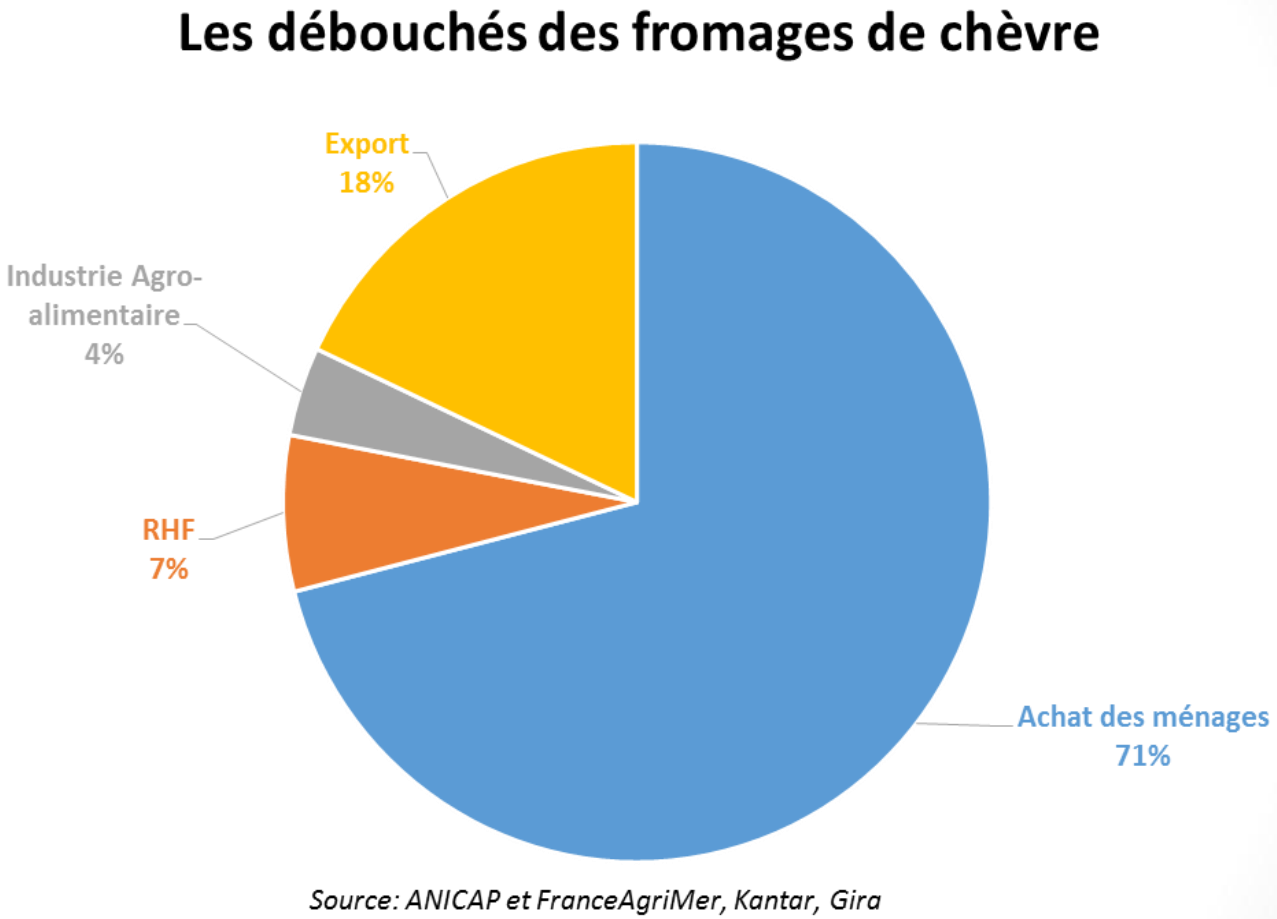
Quelques chiffres clés :

LES FROMAGES DE CHÈVRE COMMERCIALISÉS SOUS APPELATION D'ORIGINE PROTEGÉE EN 2013



Source : GEB-Institut de l'élevage d'après INAO
Cartographique Cartes & Données- © Articque

- Les achats des ménages français sont largement prédominants



Source: ANICAP et FranceAgriMer, Kantar, Gira

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques chiffres clés :

- 7% du marché des fromages en volumes

- 9 % du marché des fromages en valeur

Un produit leader : la bûchette qui représente 50 % des fabrications en laiteries-fromageries

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques chiffres clés :

- 83,4 % des consommateurs français achètent du fromage de chèvre au moins une fois dans l'année contre 99,9 % pour le total fromage

- Achat moyen dans l'année : 2,2 kg de chèvre (stable) par ménage* sur un total de 28,8 kg de fromage (en légère baisse) par ménage en moyenne
  (un ménage est composé de 2.27 individus en moyenne en 2015)

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Une consommation qui renoue avec la croissance

Des ventes qui ont renoué avec la croissance et se portent mieux que celles des fromages en global : +5,3% contre -0,8% en volumes et +7,5 % contre -0,5 % en valeur en cumul annuel mobile

Panel IRI CNIEL à P092015 (données arrêtées au 30 août 2015)	Evol volumes		Evol valeur		Prix de vente consommateurs	
Hypermarchés, supermarchés et hard discount	Cumul courant	CAM	Cumul courant	CAM	CAM Prix	Evol Prix CAM
Fromages LS	-0,4	-0,8	-0,4	-0,5	8,76 €	0,3
Pâtes molles LS	-4,3	-4,2	-3,8	-3,5	7,58 €	0,8
PPC LS	-1,6	-1,3	-2,5	-1,9	8,42 €	-0,6
PPNC LS	2,6	0,0	2,1	0,2	9,43 €	0,2
Pâtes persillées LS	-1,4	-0,4	-1,6	-1,1	12,05 €	-0,7
Pâtes fraîches salées LS	4,7	3,8	4,4	3,5	9,05 €	-0,3
Fromages de chèvre LS	6,1	5,3	7,5	7,5	11,76 €	2,1
Fromages fondus LS	-1,0	-0,8	-2,3	-2,0	7,88 €	-1,2
Fromages à consommer chaud LS	9,3	3,0	10,6	5,4	11,86 €	2,3
Pâtes molles de brebis LS	-15,6	-9,1	-17,9	-11,2	15,18 €	-2,4

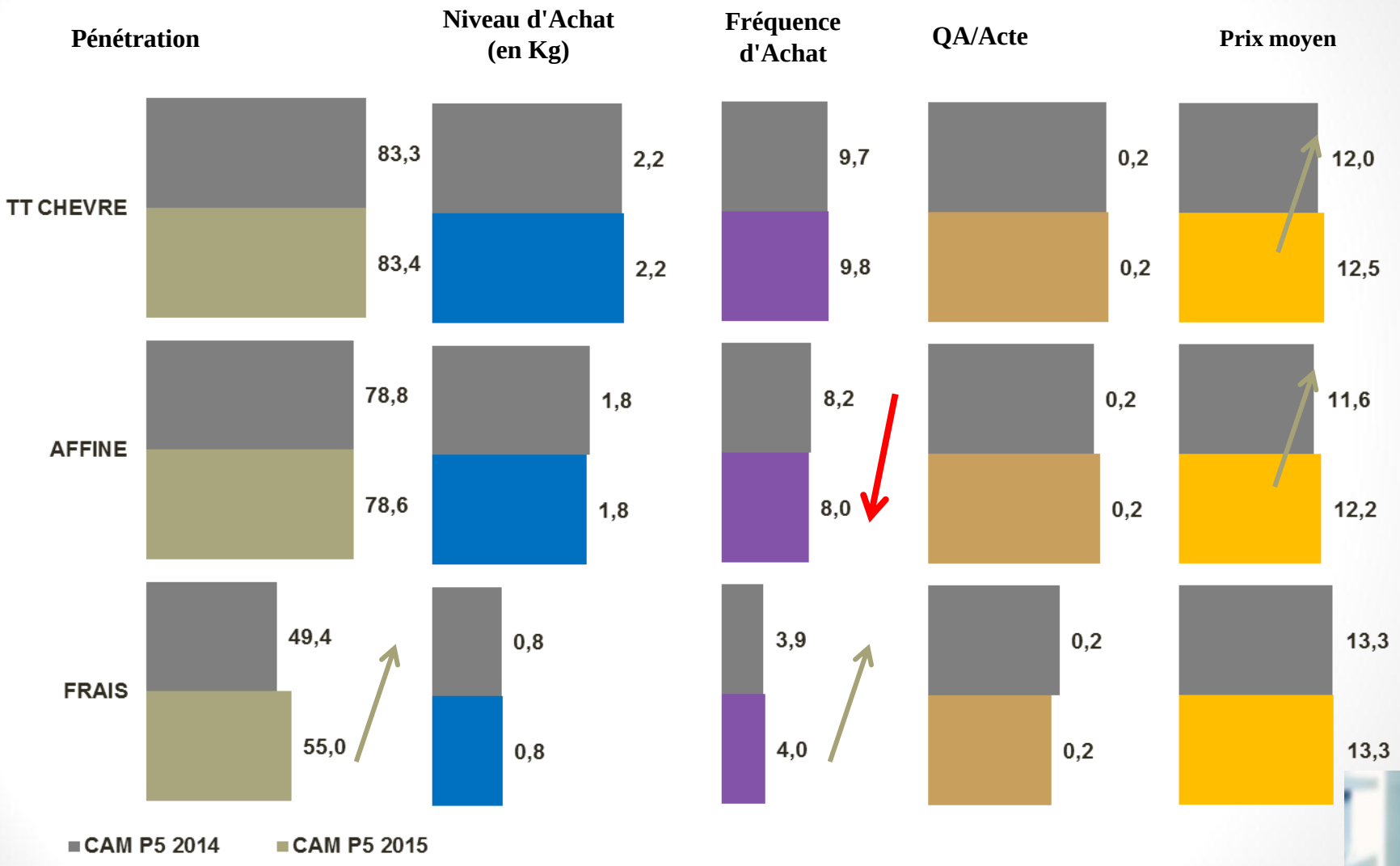
Une tendance qui concerne la quasi-totalité des fromages de chèvre

Panel IRI CNIEL à P092015 (données arrêtées au 30 août 2015)	Evol volumes		Evol valeur		Prix de vente consommateurs	
Hypermarchés, supermarchés et hard discount	Cumul courant	CAM	Cumul courant	CAM	CAM Prix	Evol Prix CAM
Fromages de chèvre LS	6,1	5,3	7,5	7,5	11,76 €	2,1
Fromages de chèvre allégés	8,7	7,4	2,5	2,1	11,08 €	-4,9
Fromages de chèvre non allégés	6,0	5,3	7,6	7,6	11,77 €	2,2
Fromages de chèvre AOP	1,1	-0,5	4,0	2,1	22,81 €	2,6
Fromages de chèvre non AOP	6,4	5,7	8,2	8,4	10,97 €	2,6
dont affinés	6,8	6,1	9,0	9,4	10,66 €	3,1
dont bûchettes	7,1	6,3	10,5	11,3	9,39 €	4,7
dont frais	4,5	3,8	4,8	4,3	12,59 €	0,4
Fromages à marque nationale	4,0	2,9	5,5	6,2	12,06 €	3,2
Fromages MDD	7,2	6,9	8,3	8,4	10,13 €	1,4
Fromages Autres Marques	8,1	6,0	10,0	8,1	18,83 €	1,9

Un nouveau segment porteur : les yaourts au lait de chèvre

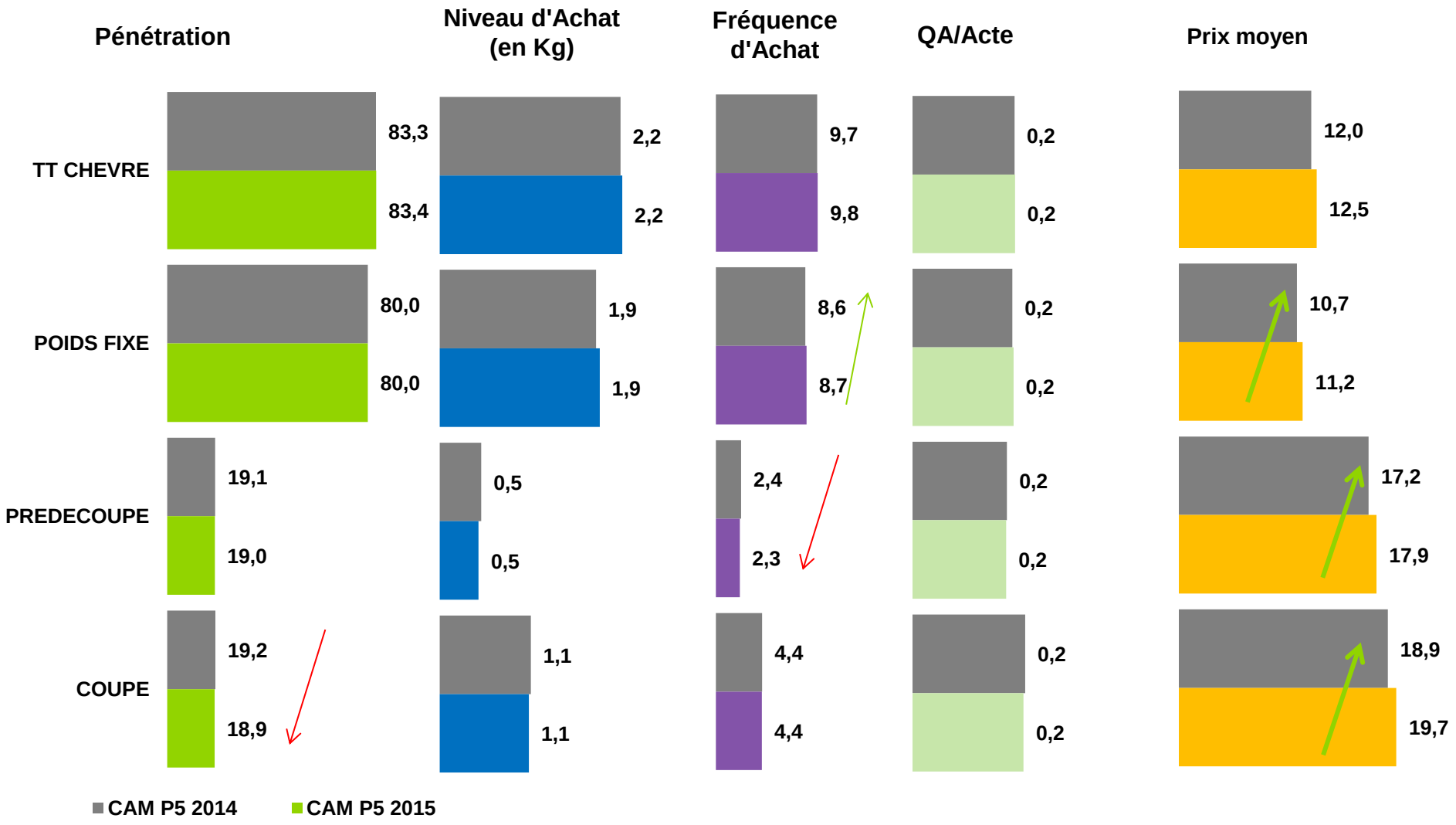
Panel IRI CNIEL à P092015 (données arrêtées au 30 août 2015)	Evol volumes		Evol valeur		Prix de vente consommateurs	
Hypermarchés, supermarchés et hard discount	Cumul courant	CAM	Cumul courant	CAM	CAM Prix	Evol Prix CAM
Lait longue conservation bio chèvre	-28,5	10,6	-20,7	21,6	2,96 €	9,9
Lait Longue Conservation chèvre	21,6	16,1	23,5	18,3	1,85 €	1,9
Yaourts de chèvre	45,3	51,5	41,8	47,7	5,33 €	-2,5

Une croissance qui se fait notamment via les fromages de chèvre frais.



Source Panel Consommateurs Kantar 2015

Les achats en libre-service progressent au détriment de ceux effectués au rayon coupe

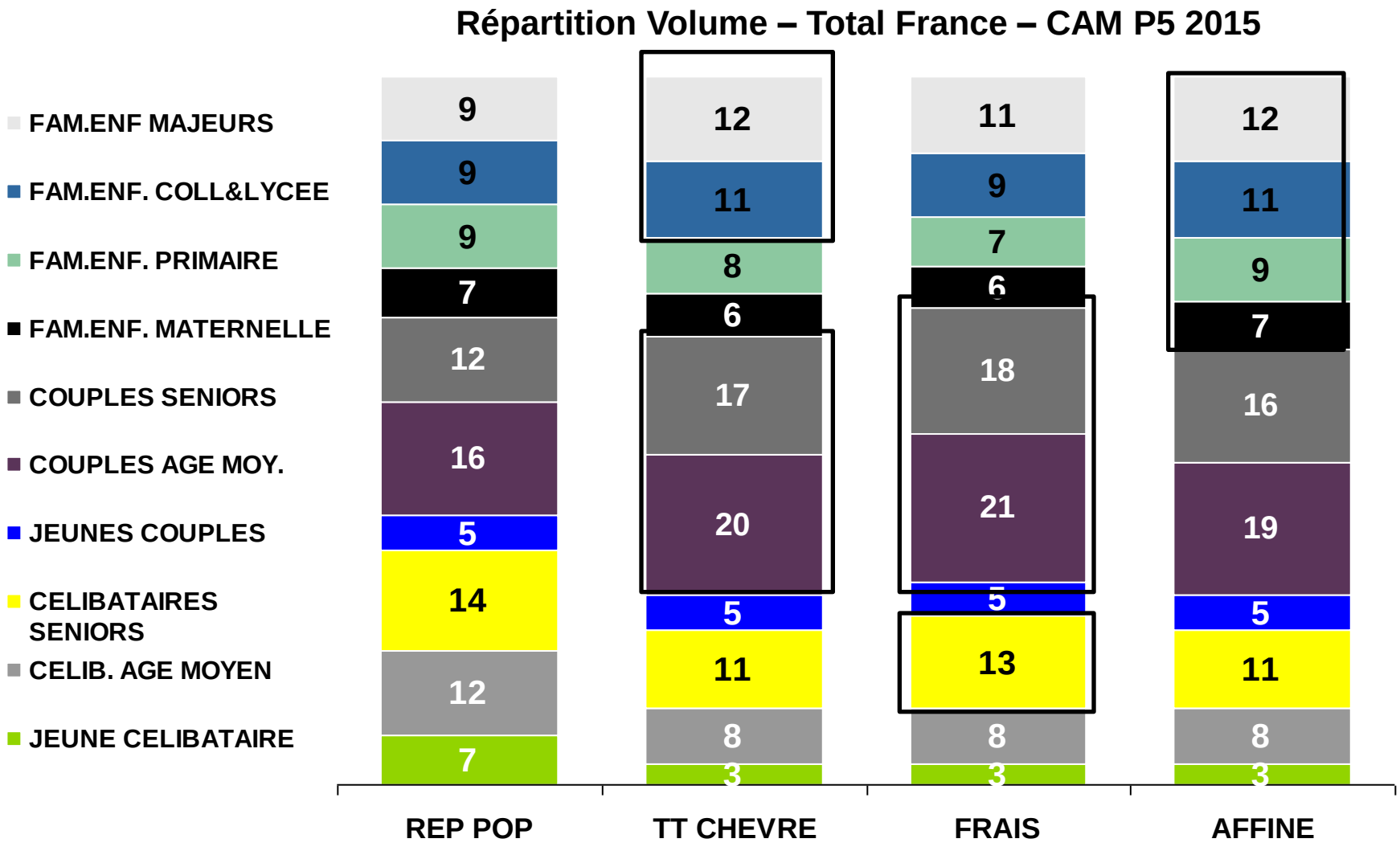


© Kantar Worldpanel

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

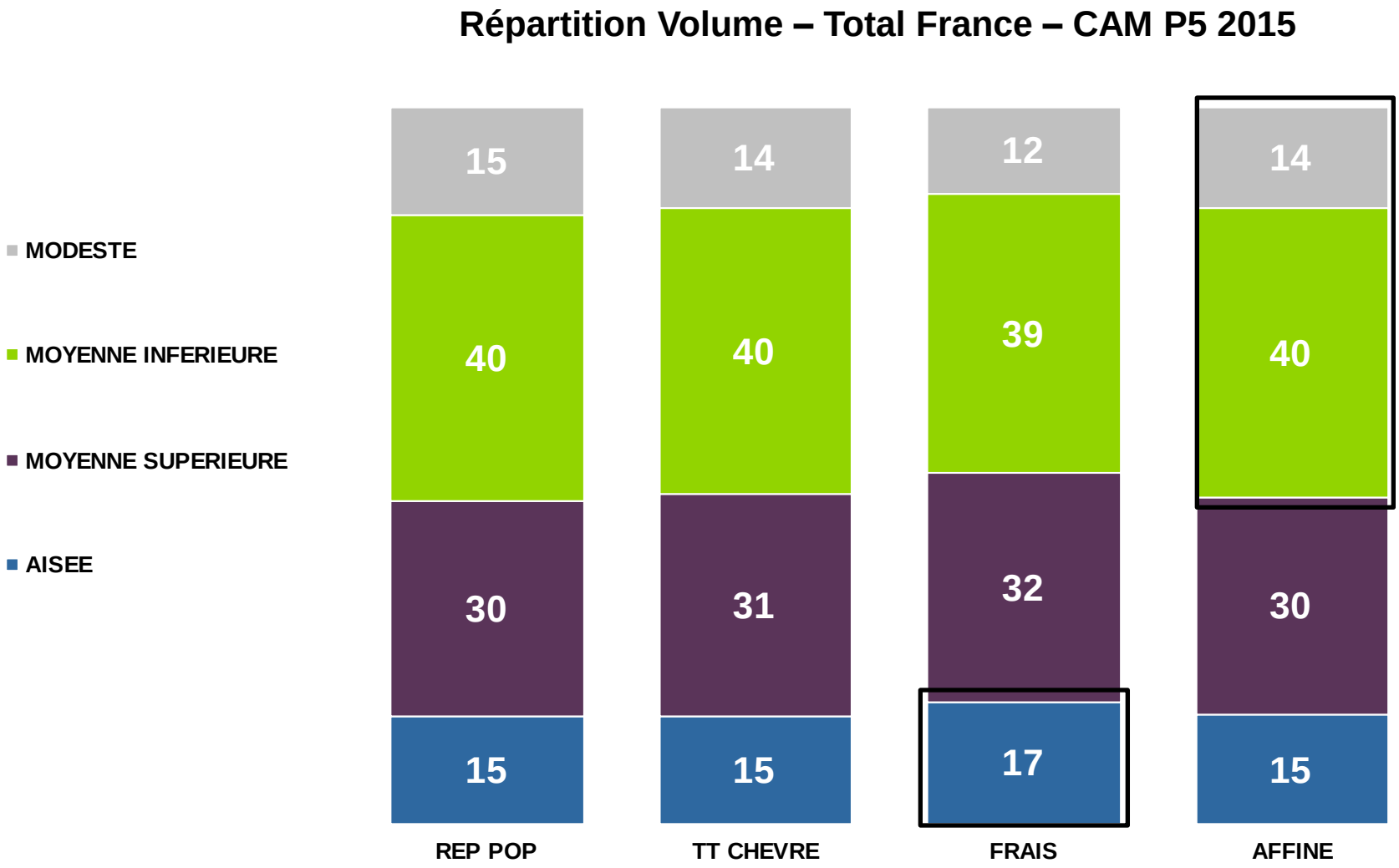
Qui sont les acheteurs de fromages de chèvre ?

Essentiellement des couples d'âge moyen et seniors et des familles avec enfants



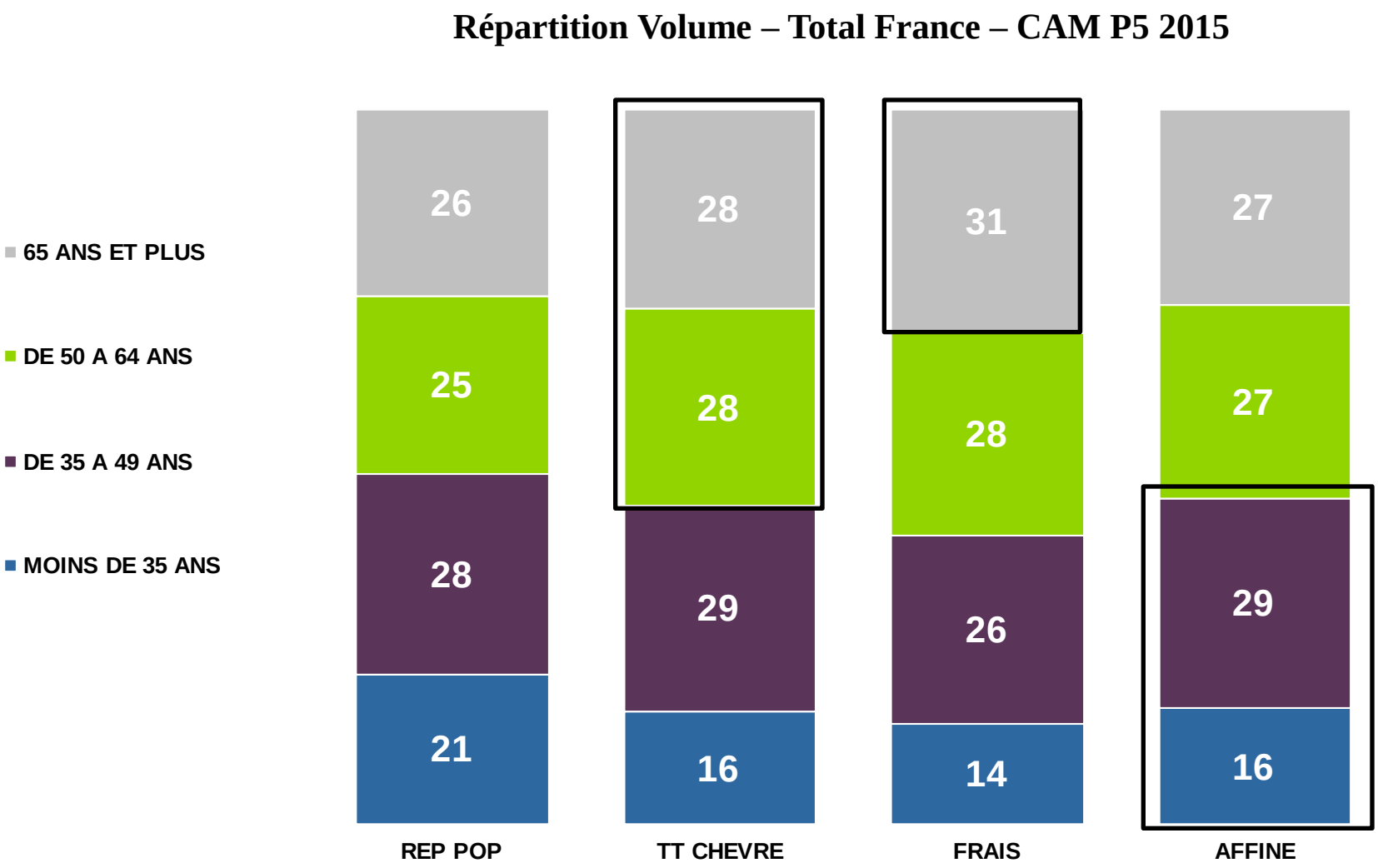
© Kantar Worldpanel

Plus de foyers aisés ou de catégorie moyenne supérieure pour les chèvres frais



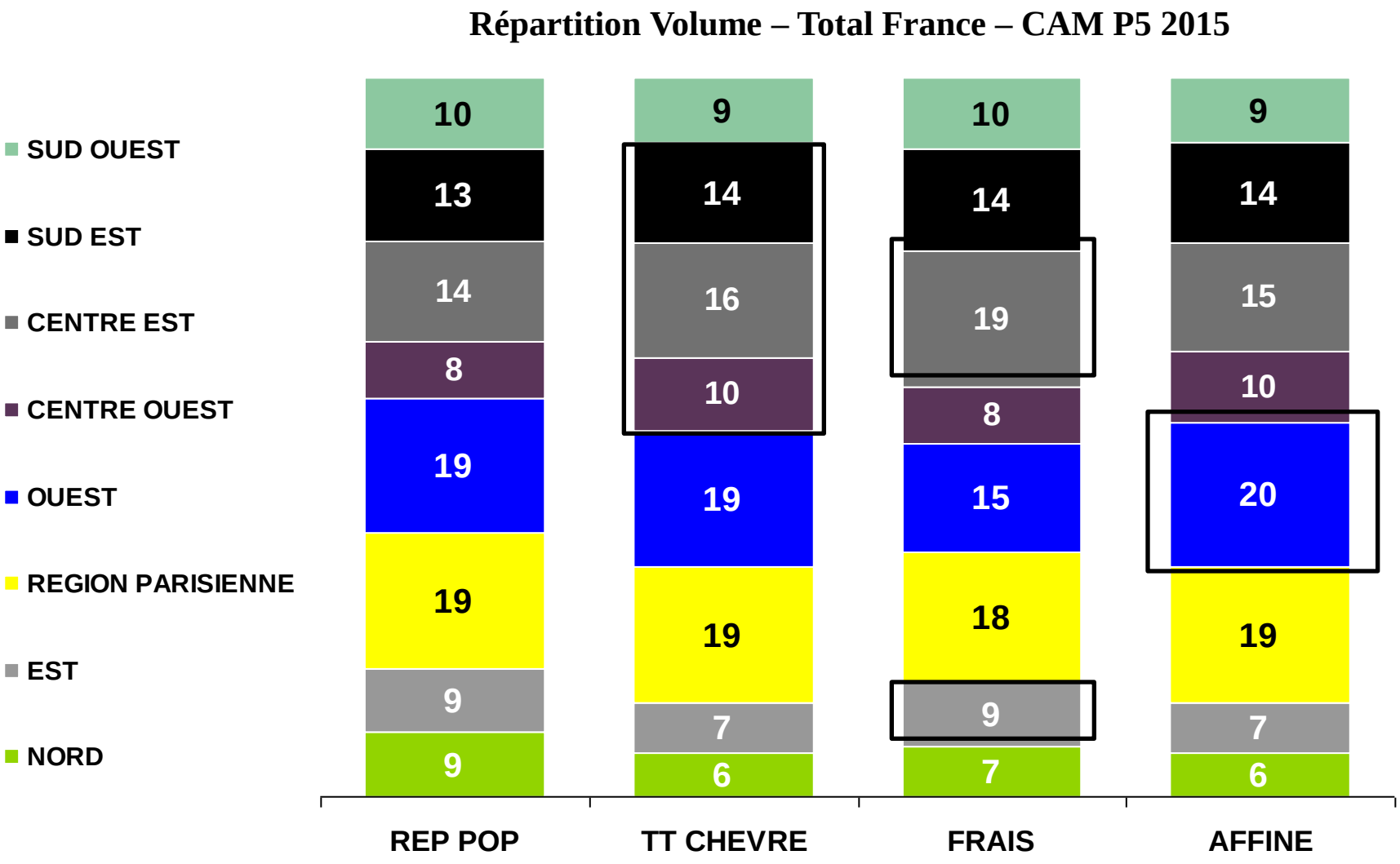
© Kantar Worldpanel

Davantage de consommateurs de plus de 50 ans



© Kantar Worldpanel

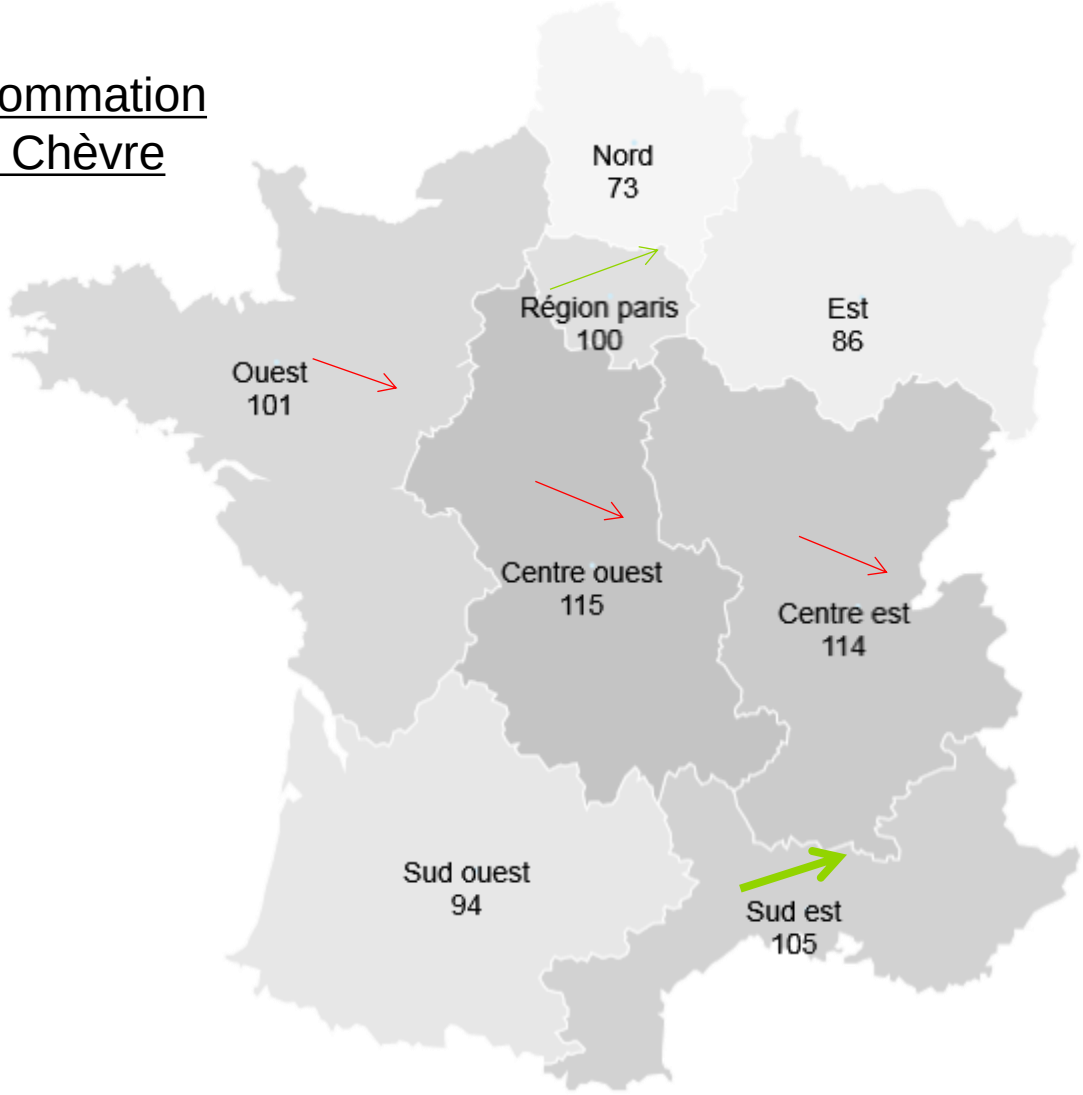
Une consommation supérieure à la moyenne dans les régions de production à l'exception du sud-ouest



© Kantar Worldpanel

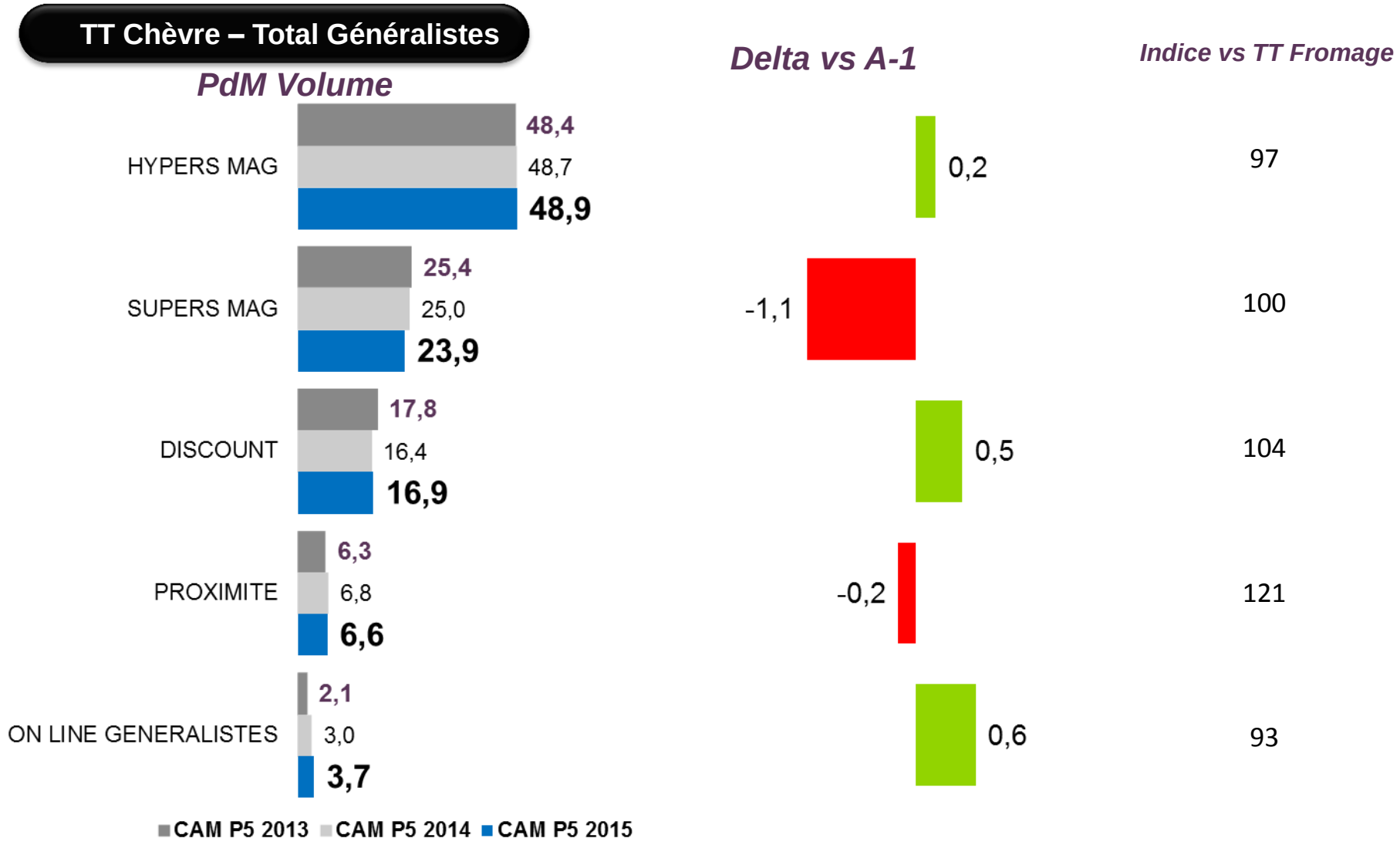
Les fromages de chèvre tendent à être moins consommés dans les régions clés

Indice de consommation par régions TT Chèvre



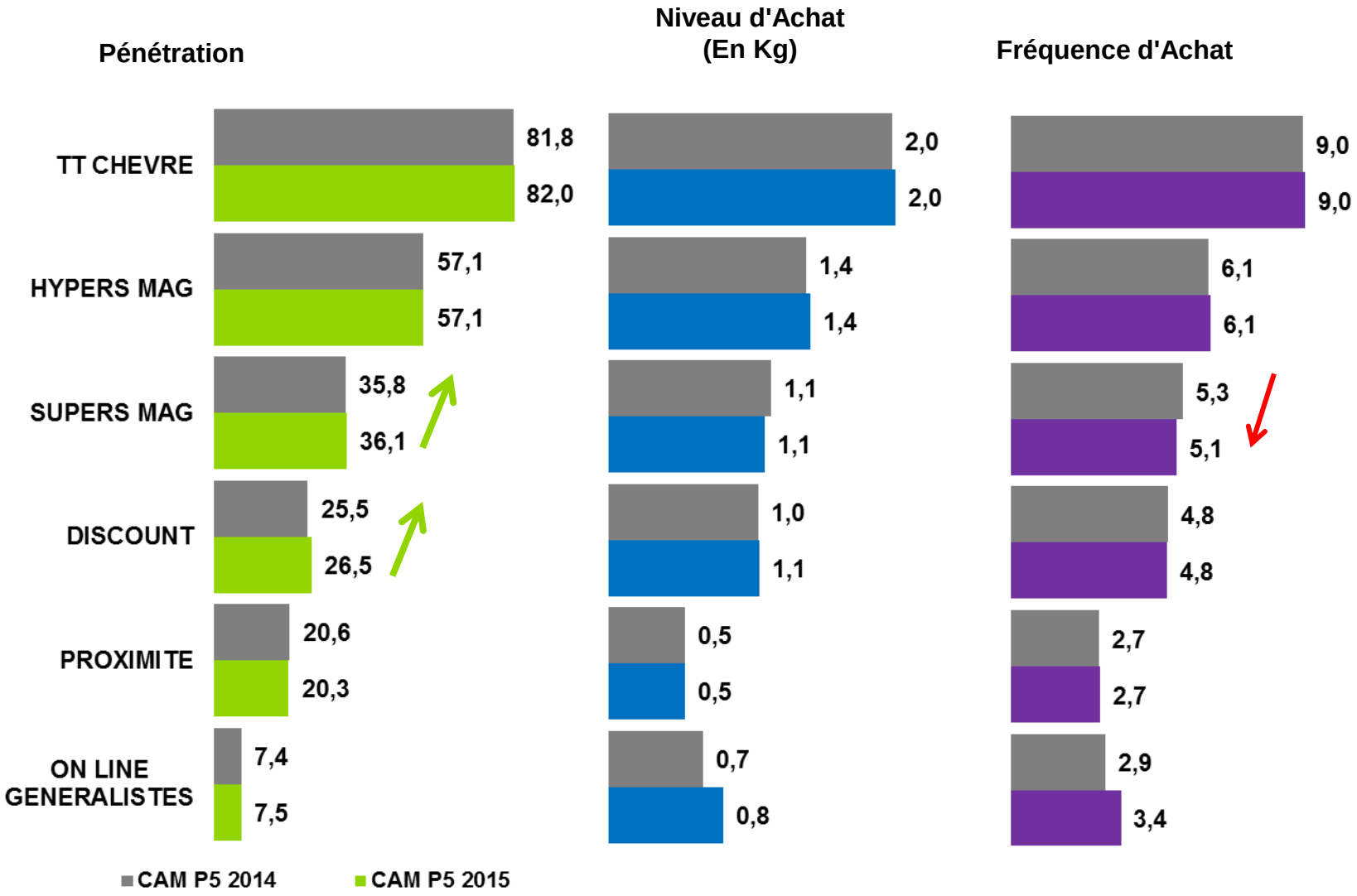
© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

Un vrai potentiel en supermarchés et magasins de proximité



© Kantar Worldpanel

C’est surtout en supermarchés et hard-discount que le chèvre est plus attractif.



© Kantar Worldpanel

Quelles perspectives de développement pour les fromages de chèvre?

© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

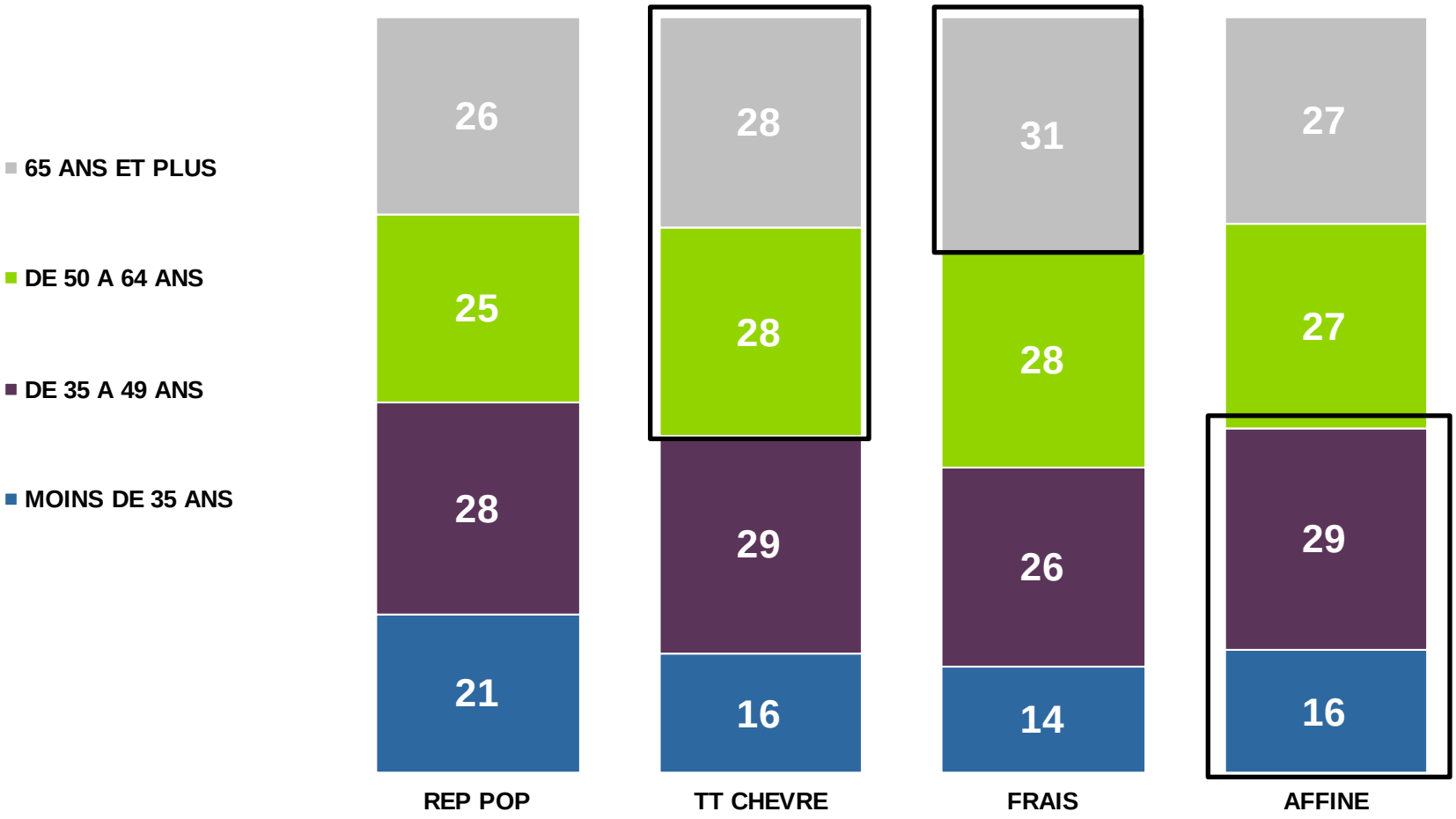
1/ A court terme : miser sur les couples et célibataires seniors

© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

Les seniors : une cible importante pour les fromages de chèvre.

56% DES VOLUMES SONT RÉALISÉS PAR LES PLUS DE 50 ANS

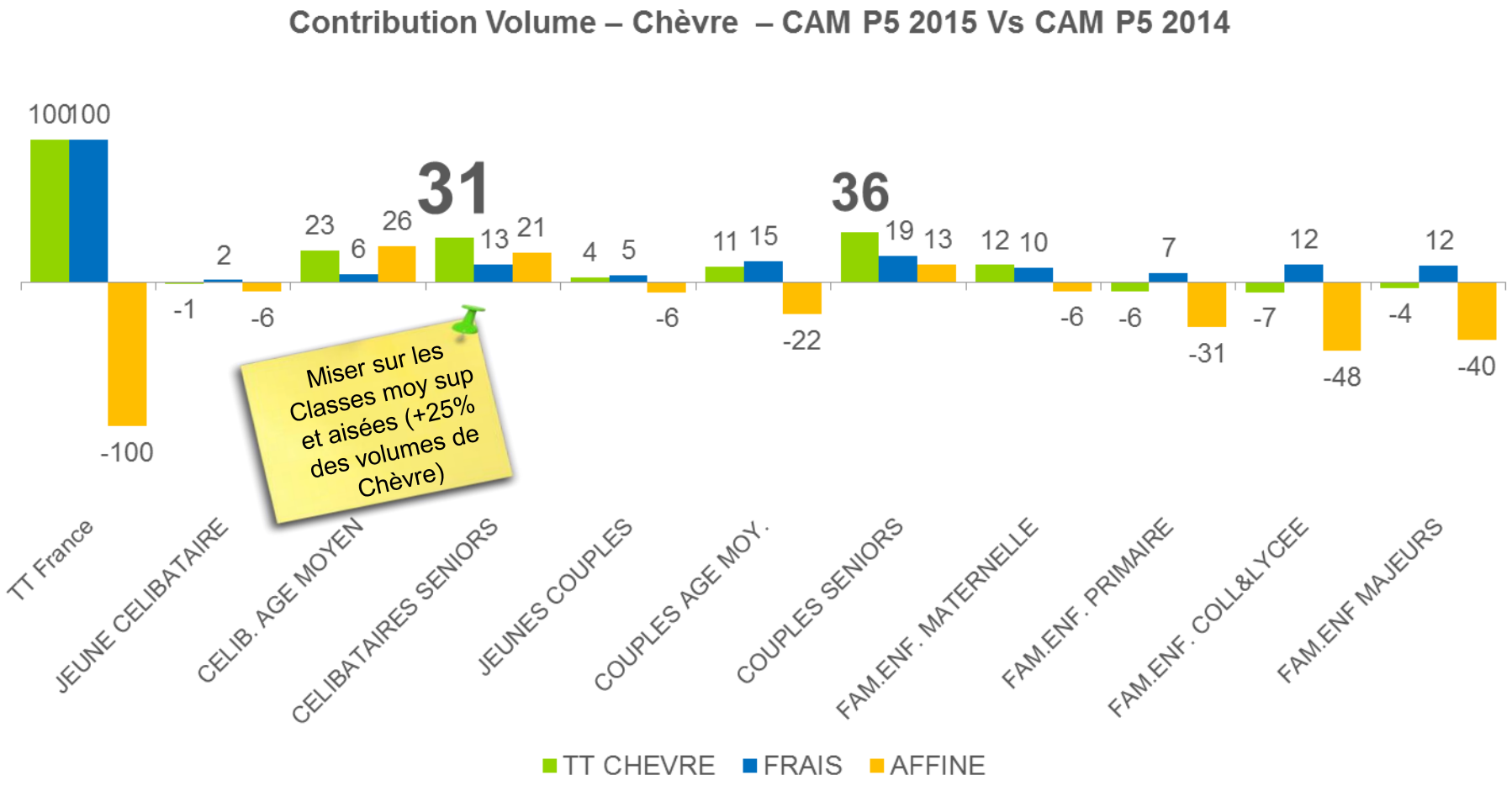
Répartition Volume – Total France – CAM P5 2015



© Kantar Worldpanel

Les couples seniors et les célibataires seniors ➔ des cibles sur lesquelles miser.

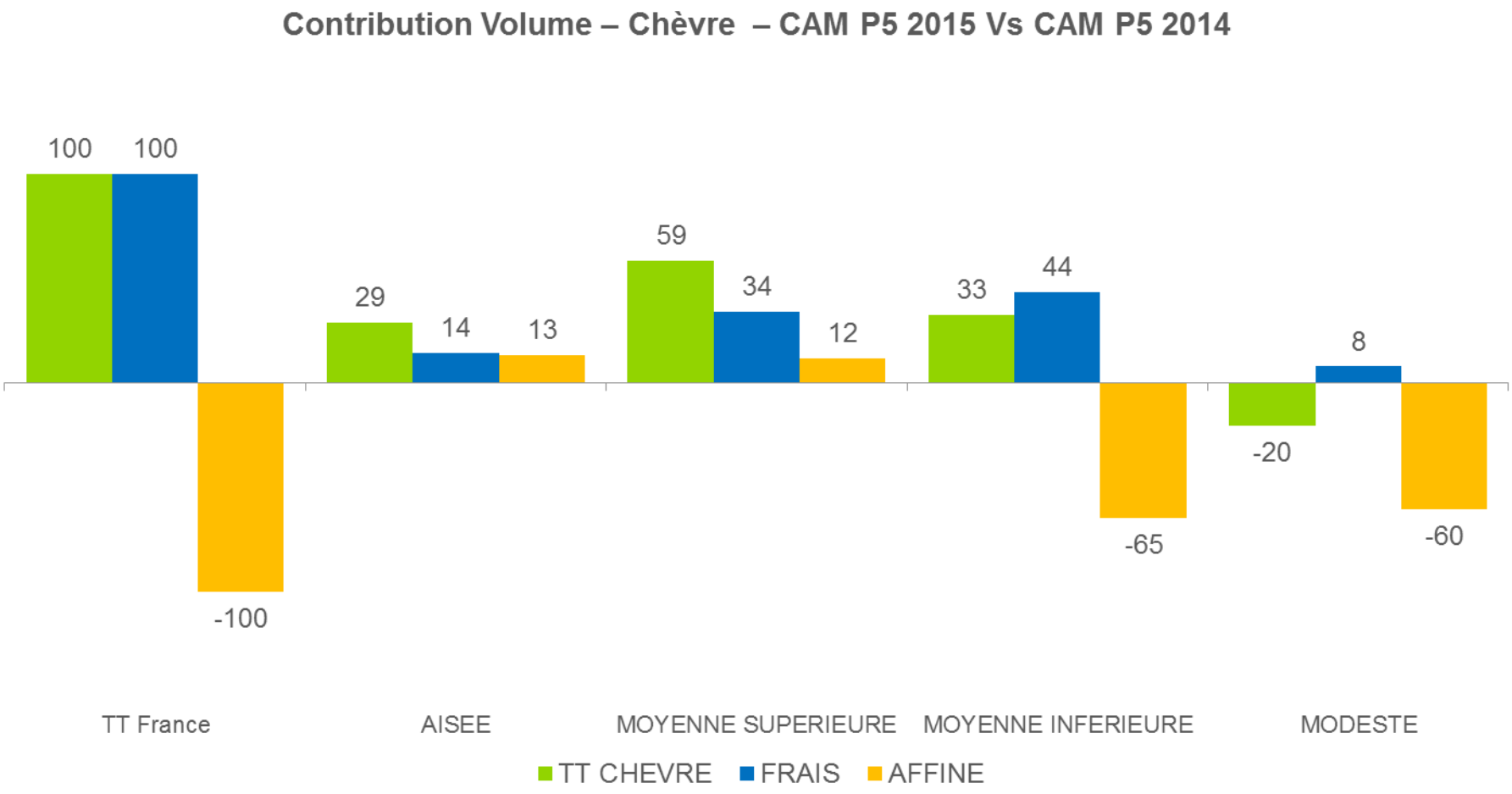
CE SONT LES CIBLES QUI CONTRIBUENT LE PLUS À LA CROISSANCE DU FROMAGE DE CHÈVRE.



© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

Plutôt des foyers des classes moyenne supérieure et aisée

POUR PALLIER LE PROBLÈME DE PRIX, MAIS AUSSI PARCE QUE CE SONT EUX QUI CONTRIBUENT LE PLUS À LA CROISSANCE DU FROMAGE DE CHÈVRE.

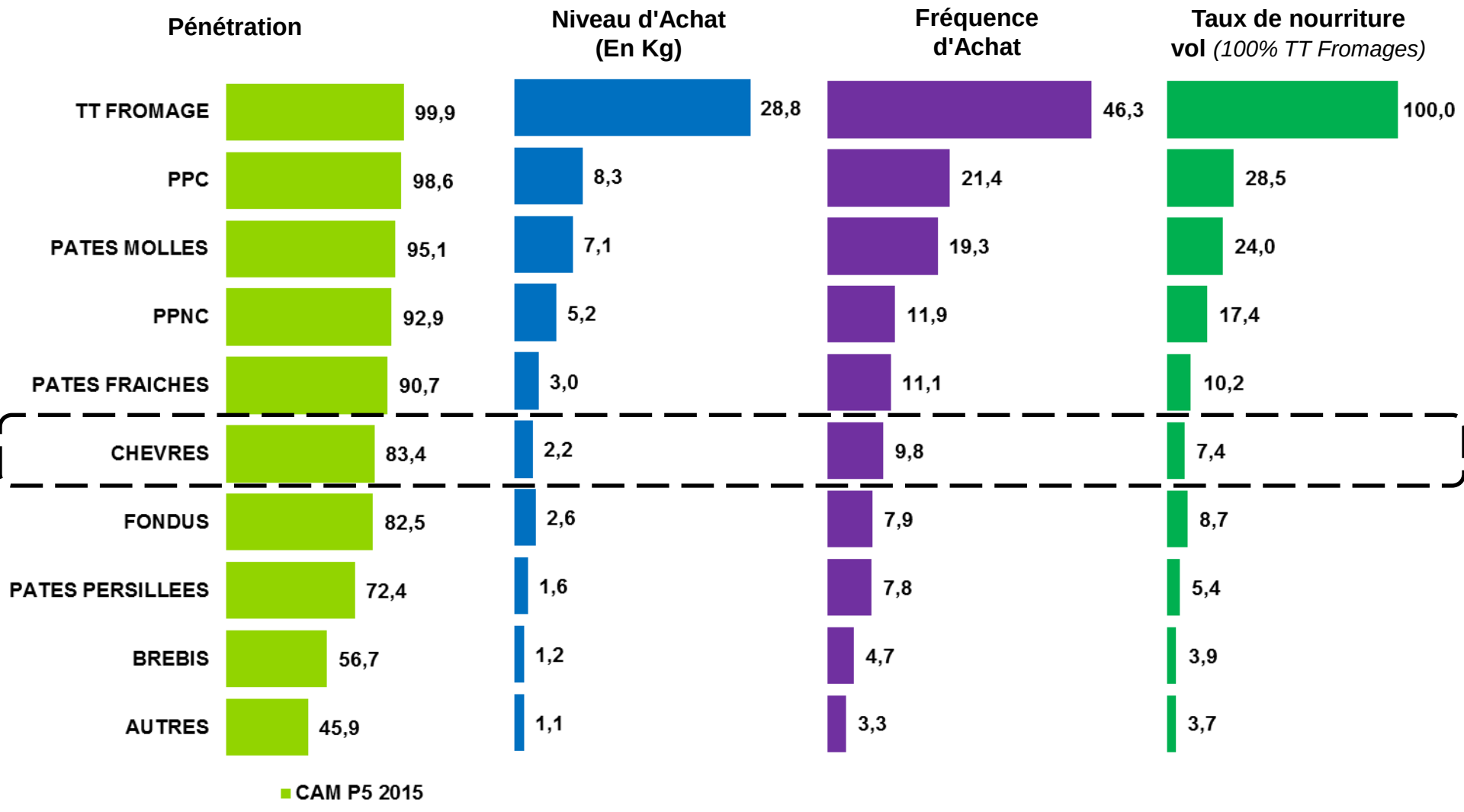


© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

2/ A moyen terme : fidéliser davantage une clientèle plus qualitative via de nouveaux usages et des innovations

© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

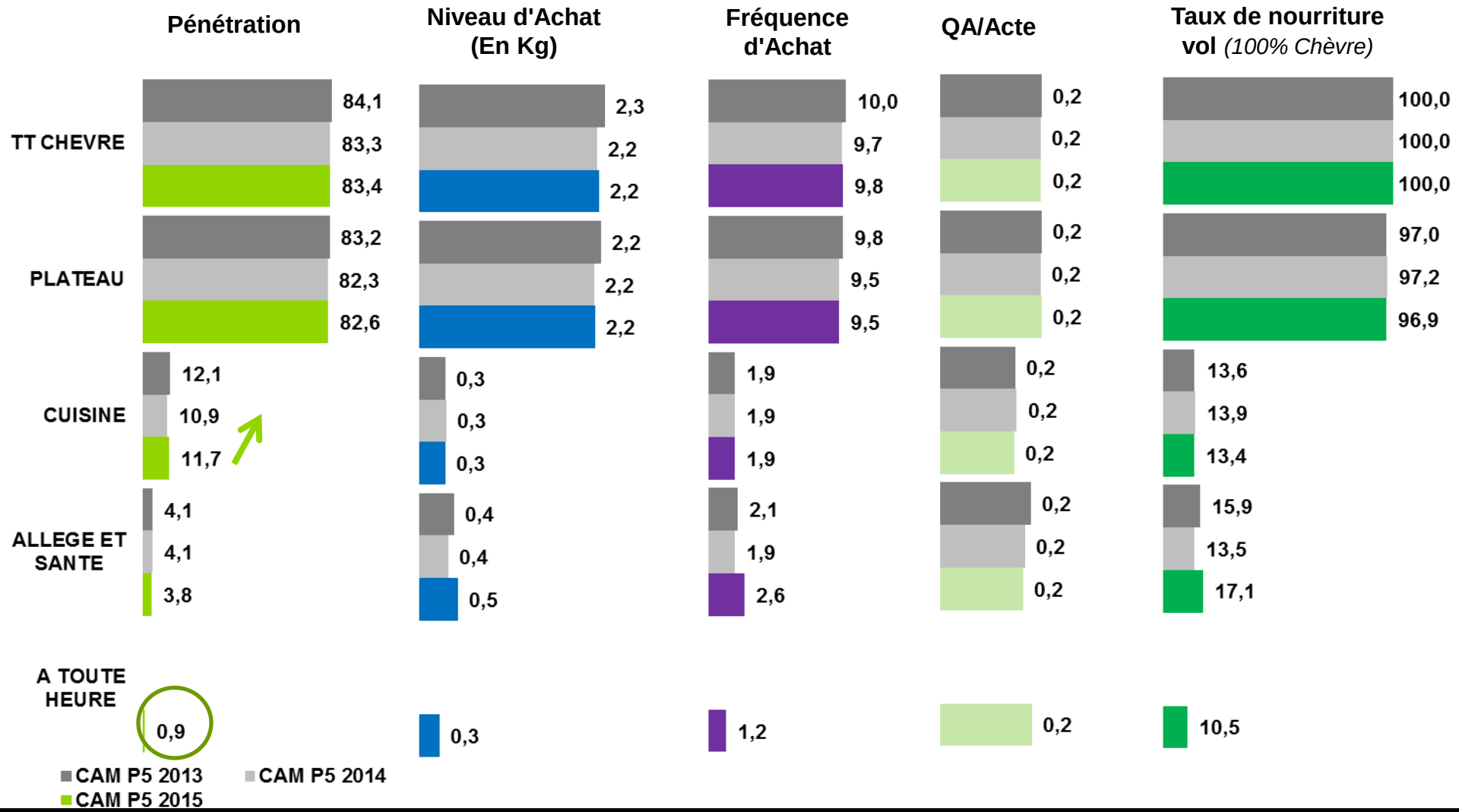
Les acheteurs de chèvre ne consacrent que 7% de leurs achats de fromages au chèvre vs 24% pour un acheteur de pâtes molles.



© Kantar Worldpanel

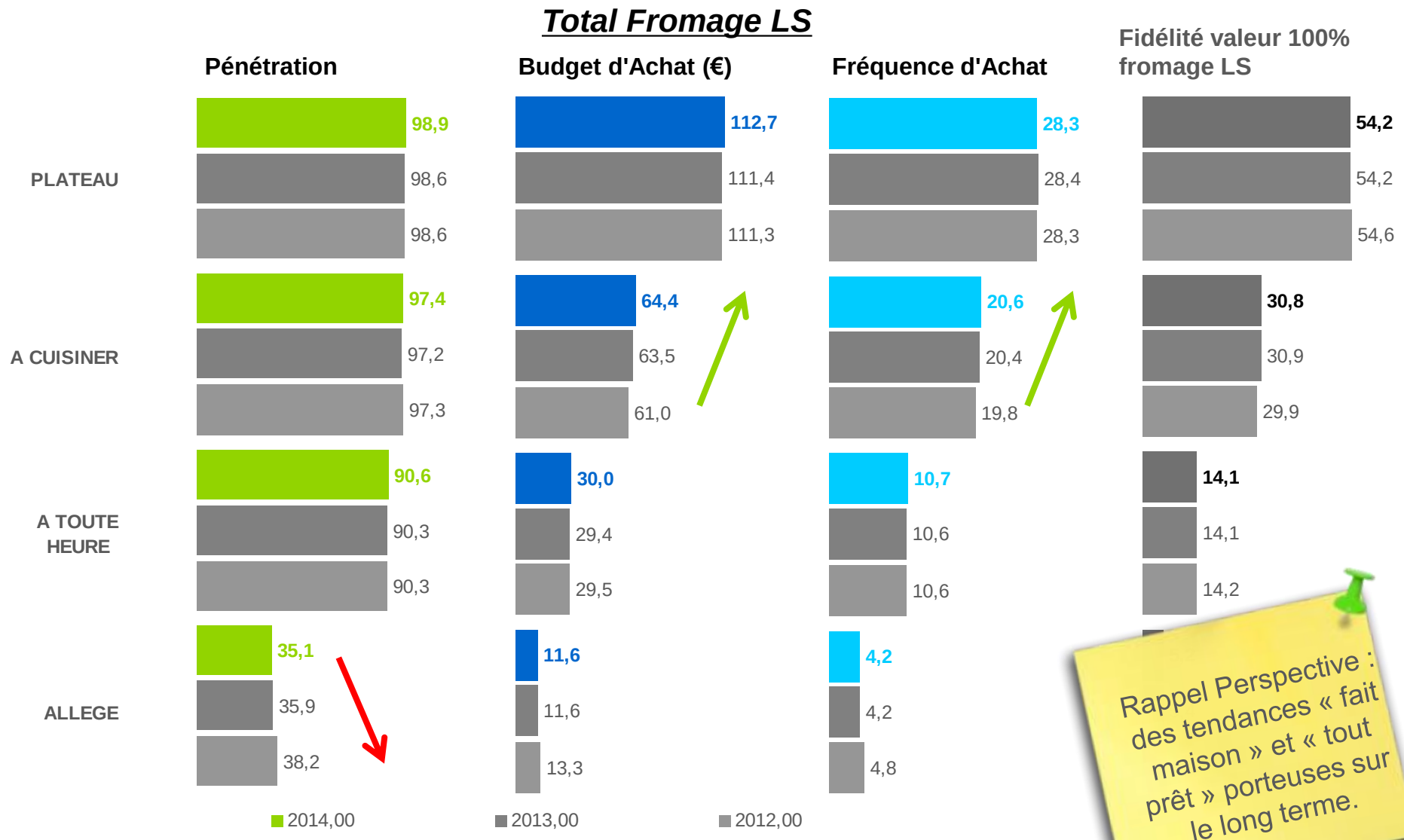
Il reste possible de fidéliser en proposant davantage de nouveaux usages tels que la cuisine et le snacking.

DE NOUVEAUX USAGES A DEVELOPPER ?



© Kantar Worldpanel

Le fromage pour cuisiner est de plus en plus ancré dans le quotidien.

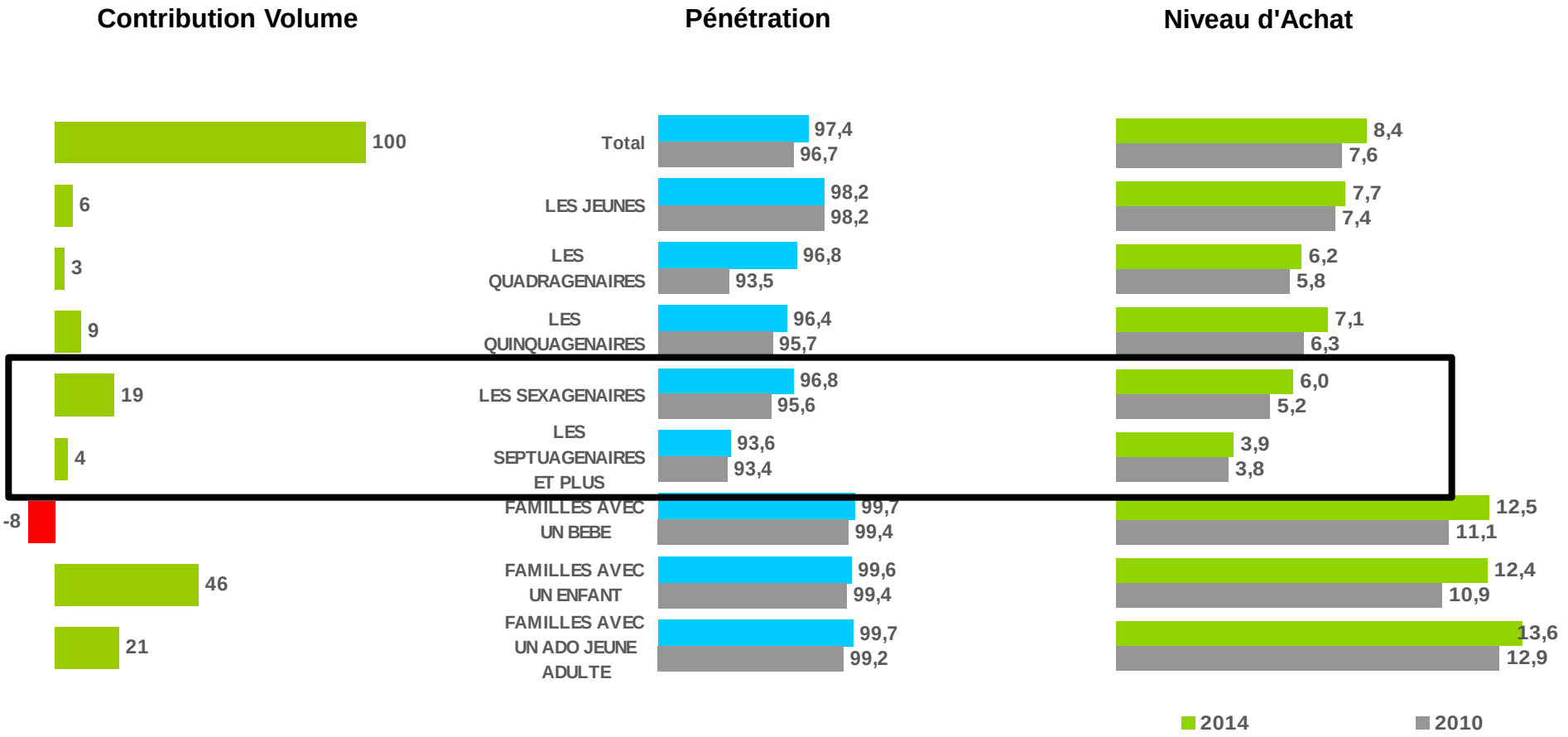


Rappel Perspective : des tendances « fait maison » et « tout prêt » porteuses sur le long terme.

© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

Même les Seniors sont dynamiques sur le fromage pour Cuisine : une cible importante sur les fromages de chèvre.

A CUISINER - Evolution selon CYCLE CONSO_H123 - 2014 vs 2010 - FROMAGE - POIDS FIXE



© Kantar Worldpanel™, reproduction interdite

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Les raisons de ces résultats positifs:

Des innovations

Une très bonne image

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Des innovations :

Fromages de chèvre
et
Yaourts au lait de chèvre

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques exemples

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Quelques exemples

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Une très bonne image

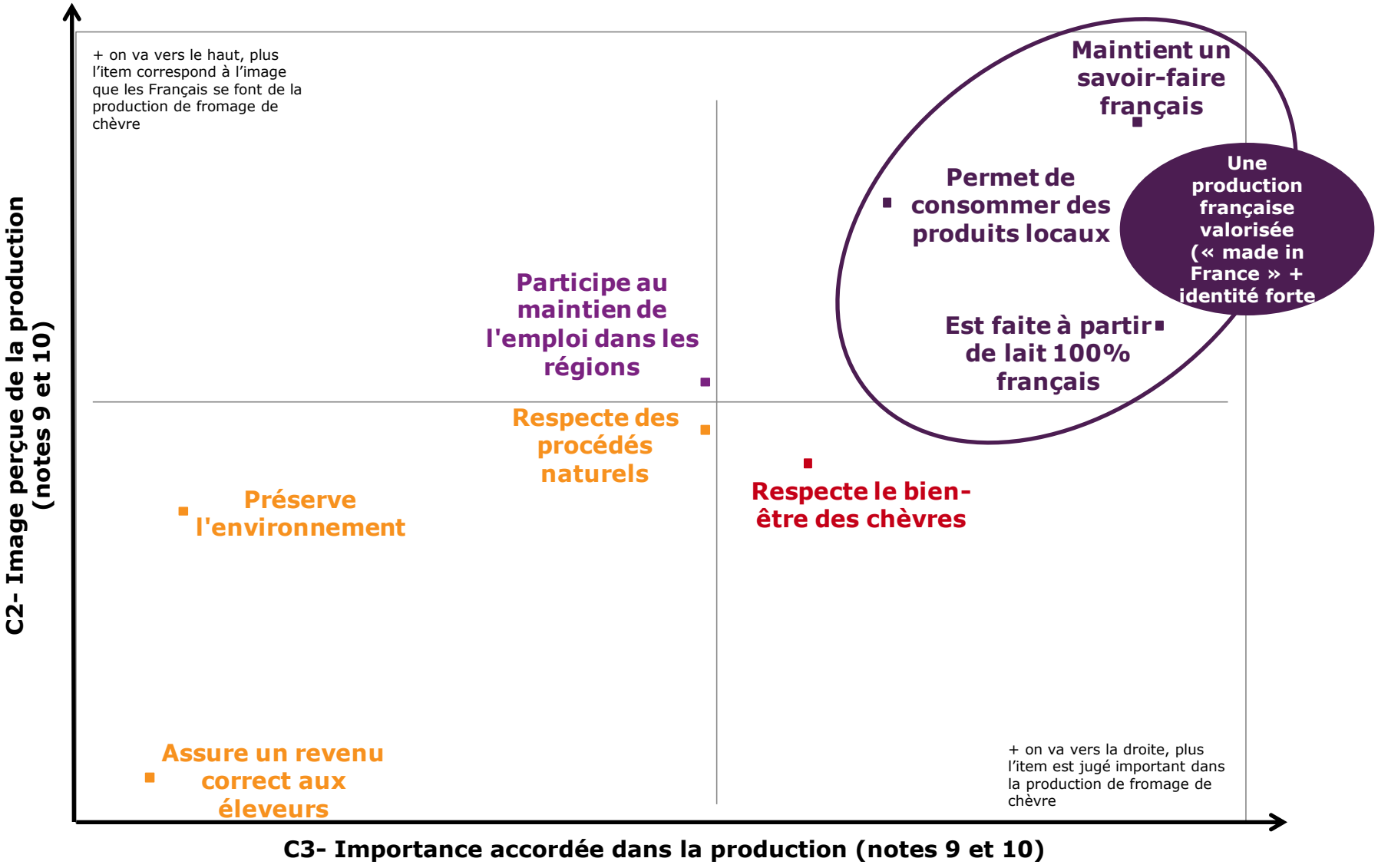
L’image de la production de fromages de chèvre, en résumé :

Les personnes qui ont **une meilleure image de la filière et des fromages de chèvre** sont plus souvent celles :

- âgées de **55 ans et plus**
- qui consomment du fromage de chèvre **au moins une fois par semaine**
- qui disent **connaître le mode de production**
- qui pensent que les fromages de chèvre sont surtout **produits de manière artisanale**

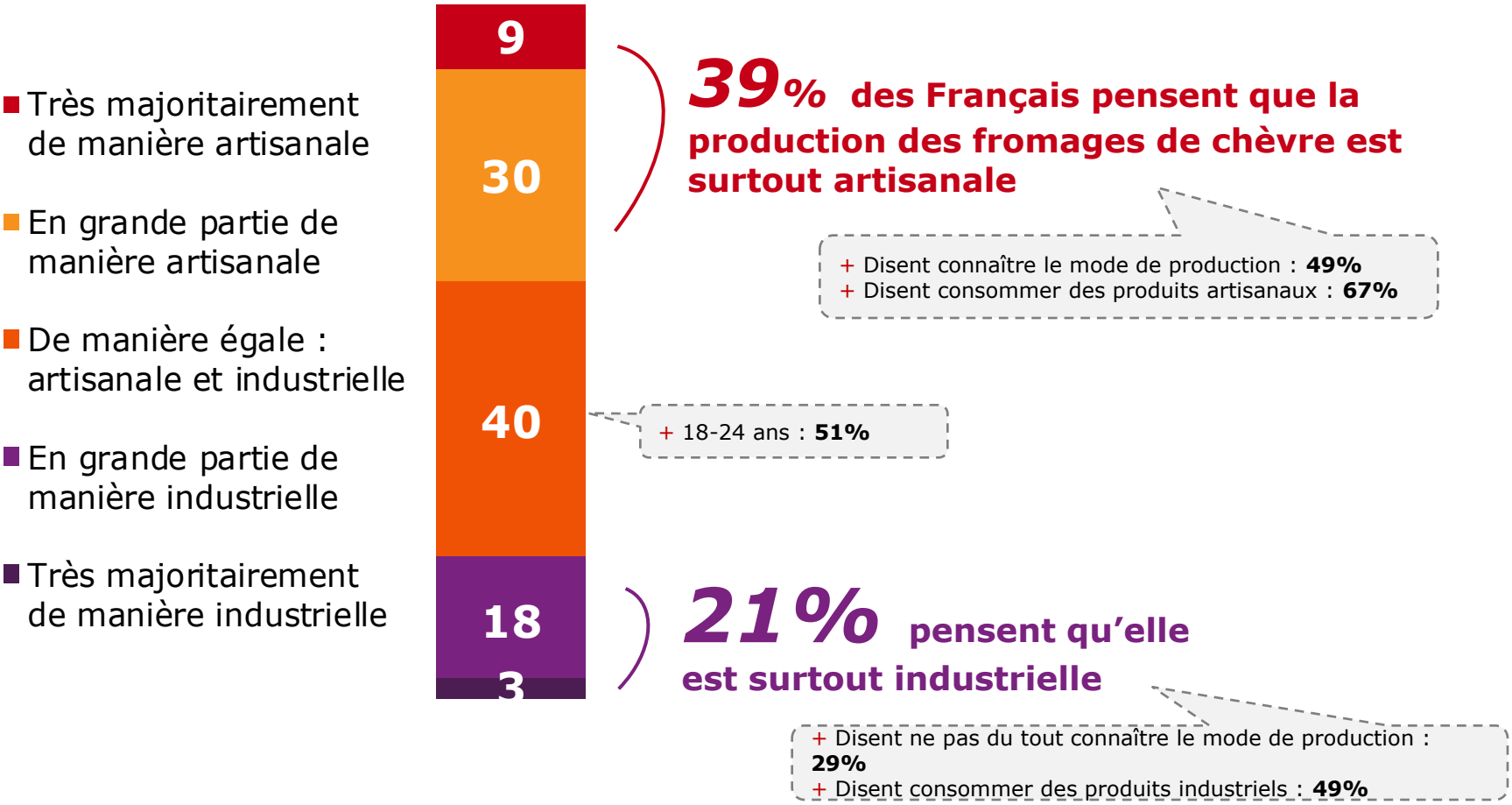
© TNS

L'image de la production de fromages de chèvre, en résumé :



© TNS

Les Français sont partagés sur le mode de production des fromages de chèvre



Base : Ensemble – n = 1501
D1 D'après vous, les fromages de chèvre sont-ils produits :

© TNS

Les points relatifs aux conditions d'élevage des chèvres sont idéalisés

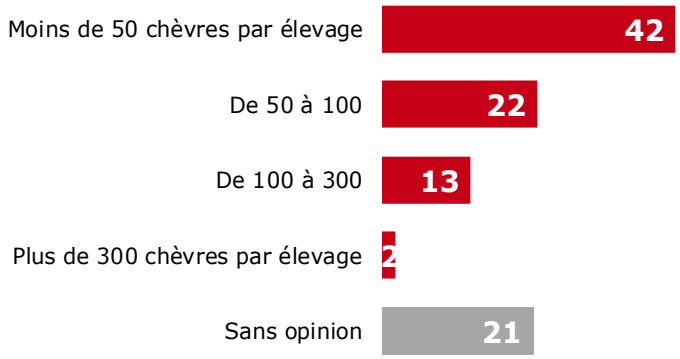
Le lieu d'élevage

Selon 98% des personnes interrogées, les chèvres sont élevées tout ou partie de l'année en extérieur

Base : Ensemble – n = 1501
D5 D'après-vous, le plus souvent, les chèvres vivent-elles …

La taille moyenne des élevages

Une majorité de Français imaginent des élevages de moins de 100 chèvres…



Base : Ensemble – n = 1501
D4b Parmi cette liste, vous diriez plutôt …

© TNS

Analyse SWOT des fromages de chèvre et de la filière caprine

Facteurs internes
(sur lesquels la filière peut agir)

Forces
Eléments positifs à mettre en avant sur le produit

- **Le goût** : bon et unique
- **Un fromage de tradition française** : faits à partir de lait 100% français, produits localement, produits à la ferme
- Les possibilités de consommation : tous les jours, pour les grandes occasions, en plateau

Faiblesses
Eléments négatifs associés aux produits, à modifier si possible

- **Le prix** : méritent-ils qu'on les paie plus cher que les autres fromages ?
- **Les modes de production industriels** : le traitement hormonal des chèvres, le lait français mélangé à du lait étranger, les chèvres qui ne sortent pas des chèvreries, l'achat de lait en Espagne et aux Pays-Bas et la congélation du lait

Facteurs externes
(extérieurs à la filière)

Opportunités
Eléments du contexte qui contribuent à valoriser le produit

- **La tradition française** : patrimoine gastronomique et savoir-faire français
- **La consommation de produits locaux** : produits en France ou à la ferme, favorisant la dynamique économique
- La recherche de produits respectant la nature

Menaces
Eléments du contexte qui empêchent la valorisation du produit

- **Le risque d'opinion sur les modes de fabrication** : comment gérer une prise de conscience sur la réalité de la filière (chevreau, bien-être animal, respect de procédés naturels…) ? L'image est déconnectée de la réalité.

© TNS

Les éléments forts, apportés ou confirmés par l'enquête, sur le fromage de chèvre et ses modes de fabrication

- **Le goût** : un critère clé dans l'image du fromages de chèvre

- **Le prix** : un critère présent dans la décision d'achat mais qu'il ne faut pas surestimer

- **Le local** : la production « locale » est valorisée mais sans réflexe fort d'appartenance (ce qui compte, c'est qu'il soit produit en région et pas forcément dans MA région)

- **Dans une moindre mesure, la sympathie vis-à-vis du petit producteur** : elle reste perceptible, on a envie de le soutenir… si ce n'est pas trop impliquant

- **Les consommateurs ont développé un double mode de consommation (artisanal et industriel) qui répond à leurs besoins.**

  Les 2 filières coexistent … sans véritable conscience des modes de production.

- **L'image de la filière reste assez largement idéalisée**, notamment des consommateurs accros au fromage de chèvre (le fromage fait à la ferme, les chèvres élevées à l'extérieur).

© TNS

Le fromage de chèvre comme une caractéristique française

- **Les fromages de chèvre font partie du patrimoine gastronomique français.**

  Pour beaucoup, il n'existe pas de fromage de chèvre à l'extérieur de l'Hexagone…

- **Soutenir la production, c'est maintenir un savoir-faire.**

- **La notion de qualité fait référence au goût mais aussi à l'aspect national (et régional).**

  La volonté de consommer des produits locaux supplante l'origine française du lait dans les modes de production.

© TNS

Recommandations en matière de communication

1) Ne pas introduire de nouvelles informations se rapportant aux conditions de production

Les conditions de production (alimentation, process précis de fabrication, d'élevage…) entrent peu ou pas en ligne de compte dans l'acte d'achat. Ce qui compte, c'est le goût.

De plus, pour impacter efficacement les consommateurs, ces arguments nécessitent **d'abord** de rompre avec l'image idéalisée de l'élevage de chèvres et de la production de fromage : un discours qui serait donc à mener en deux temps

… dire la « vérité »

… pour valoriser ensuite certains modes de fabrication

Un double discours difficile à manœuvrer et qui comporte des risques (y compris un possible effet contre-productif)

2) Prendre en compte le double réflexe de consommation des Français

On l'a dit, les 2 filières – artisanale et industrielle - coexistent … sans véritable conscience de ce qu'elles impliquent en matière d'élevage et de production dans l'esprit des Français.

Dans ce cadre, ce qu'ils imaginent de la filière artisanale présente pour les Français une alternative de premier ordre quand ils recherchent une grande qualité (goût et process naturel)… même si cela se base sur une image très idéalisée.

3) S'appuyer ce qui conforte les consommateurs dans leur choix

L'étude fait ressortir 3 idées fortes sur lequel la filière peut s'appuyer pour communiquer :

Le lait de ferme, 100% français

Le goût (bon & unique) des fromages de chèvre

Le savoir faire de la production française

© TNS

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

⇒ **Goût, savoir-faire, production locale :**

Des valeurs favorables aux fromages de chèvre fermiers, artisanaux et AOP

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Une bonne image relayée par les producteurs fermiers et les entreprises du secteur caprin

Exemple de Saint-loup :

https://www.youtube.com/watch?v=piHeerj9Ulg&feature=player_embedded

Exemple de Soignon :

https://youtu.be/lzbJLlOn0lM

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Et par l'interprofession caprine

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Promotion Collective France 2015

COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Crumble d'endives et poires à la tomme de chèvre et aux noisettes

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 mn

Ingrédients
200 g de tomme de chèvre
6 endives
2 poires à chair ferme
30 g de poudre de noisette
90 g de beurre
60 g de farine
2 c. à soupe de sucre semoule
Sel, poivre du moulin

Préparation
Epluchez et coupez les poires en petits morceaux. Nettoyez les endives, émincez-les. Faites-les fondre 5 mn dans 30 g de beurre sur feu moyen. Ajoutez le sucre, laissez-les cuire 5 mn puis, ajoutez les morceaux de poires. Salez, poivrez, laissez-les cuire encore 5 mn sur feu plus vif. Préchauffez le four à 180°c, thermostat 6. Râpez la moitié de la tomme, coupez le reste en petits cubes. Mélangez avec vos mains dans un saladier le reste du beurre ramolli avec la farine, la tomme râpée, la poudre de noisette, du sel et du poivre pour obtenir une pâte légèrement friable. Ajoutez les cubes de tomme ciselons. Etalez la fondue d'endives et de poires dans un plat à gratin. Répartissez la pâte à crumble dessus. Mettez le crumble à cuire 20 à 25 mn au four. Dégustez bien chaud.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de tomme de chèvre, vous pouvez utiliser du Chevrotin ou du Charolais. Utilisez des fromages légèrement secs de préférence.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

TÉLÉCHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

Campagne co-financée par

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Crumble_VOICI_197x270.indd 1 16/09/2015 16:32

PUBLICITÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Pastilla de poulet aux échalotes et à la bûchette de chèvre

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 min

Ingrédients
1 bûchette de fromage de chèvre
1/2 poulet rôti cuit
8 grosses échalotes
9 feuilles de brick
30 g de beurre
1 cuillère à soupe de miel liquide
2 pincées de cannelle
4 feuilles de sauge
5 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préparation
Epluchez et émincez les échalotes. Faites-les fondre 15 mn sur feu moyen dans une grande poêle dans le beurre et la moitié de l'huile d'olive. Désarticulez entièrement le poulet, hachez grossièrement les chairs. Ajoutez-les dans la poêle avec les échalotes puis ajoutez le miel, la cannelle, la sauge hachée, du sel et du poivre. Laissez cuire 6 à 8 mn sur feu très doux. Préchauffez le four à 200°c, thermostat 6/7. Coupez les feuilles de brick en grand carré et la bûchette en tranches. Tapissez le fond d'un moule avec 3 carrés de feuilles de brick. Répartissez la moitié de la garniture et des tranches de bûchette dessus. Couvrez avec 3 autres carrés de brick puis le reste de la garniture et de la bûchette. Terminez avec les derniers carrés de brick. Badigeonnez-les avec le reste de l'huile d'olive. Mettez la pastilla à cuire 12 à 15 mn au four. Sortez la pastilla, coupez-la en 4 et dégustez aussitôt.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de bûchette de chèvre, vous pouvez utiliser du palet de chèvre frais ou du chèvre frais à tartiner.
Vous pouvez parfumer la pastilla avec des graines de carvi ou de cumin.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

TÉLÉCHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

Campagne co-financée par

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Pastilla_TV7JOURS_202x256.indd 1 16/09/2015 16:32

Promotion Collective France 2015

COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Penne Arrabiata et citron au Valençay

Pour 4 personnes
Préparation : 35 mn - Cuisson : 40 min

Ingrédients
200 g de Valençay
400g de penne
8 tomates moyennes bien mûres
2 gousses d'ail
1 petit piment rouge
½ citron confit au sel
5 cl d'huile d'olive
Quelques feuilles de basilic
Sel, poivre du moulin

Préparation
Retirez le pédoncule des tomates, incisez-le dessous avec la pointe d'un couteau. Plongez-les 20 secondes dans l'eau bouillante salée, égouttez-les puis rafraîchissez-les dans un récipient d'eau froide. Retirez-leur la peau, coupez-les en deux, épépinez-les et concassez-les grossièrement. Épluchez et hachez les gousses d'ail, épépinez et hachez le piment. Faites fondre l'ail haché 2mn dans une sauteuse dans l'huile d'olive puis ajoutez les tomates concassées, le piment et 10cl d'eau. Salez, poivrez, laissez cuire 20 à 25 mn sur feu moyen. Pendant ce temps, faites cuire les Penne « al dente » dans une grande casserole d'eau salée, le temps indiqué sur le paquet. Égouttez les pâtes dans une passoire puis ajoutez-les dans la sauteuse avec le citron confit coupé en petits morceaux. Mélangez délicatement sur feu doux. Répartissez les Penne Arrabiata dans des assiettes, déposez le Valençay coupé en petits morceaux dessus avec quelques feuilles de basilic, dégustez aussitôt.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de Valençay vous pouvez utiliser du palet de chèvre frais ou du chèvre frais à tartiner. Vous pouvez également faire gratiner le plat 5mn sous le gril.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Campagne co-financée par

FranceAgriMer ANICAP

Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Penne_GALA_251x316.indd 1 16/09/2015 16:34

COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Pizza aux oignons, dattes et bûchette de chèvre

Pour 2 personnes
Préparation : 20 mn - Cuisson : 50min

Ingrédients
1 bûchette de chèvre
4 gros oignons jaunes
2 boules de pâte à pizza fraîche ou surgelée de 200 g environ
8 dattes moelleuses
2 grosses c. à soupe de miel liquide
40 g de beurre
8 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préparation
Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer le beurre et la moitié de l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez les oignons, du sel et du poivre. Laissez cuire 15 mn sur feu moyen en remuant régulièrement. Ajoutez le miel, mélangez, laissez cuire encore 20 mn sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés. Préchauffez le four à 200°c, thermostat 6/7. Étalez les boules de pâte pour former 2 grands ronds, déposez-les sur des plaques de four. Coupez les dattes en deux ou en quatre selon leur grosseur, coupez la bûchette en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur. Répartissez la fondue d'oignons et les morceaux de dattes sur les ronds de pâte. Déposez les tranches de bûchette dessus, arrosez-les avec le reste de l'huile d'olive. Mettez les pizzas à cuire 15 mn au four, servez aussitôt.
Vous pouvez remplacer la pâte à pizza par de la pâte feuilletée.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de bûchette de chèvre, vous pouvez utiliser du Chavignol ou du Rocamadour. Pour plus de saveurs, utilisez un fromage bien affiné.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Pour en savoir plus : www.fromagesdechevre.com

Campagne co-financée par

FranceAgriMer ANICAP

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Pizza_PRIMA_200x267.indd 1 11/09/2015 17:37

Promotion Collective France 2015

PUBLICITÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, natures, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'oeil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Salade croquante de betterave, oeuf mollet et Rigotte de Condrieu

Pour 6 personnes
Préparation : 20 mn - Cuisson : 10 mn

Ingrédients
4 Rigotte de Condrieu
1 grosse betterave crue
2 carottes
4 gros oeufs
1/4 de baguette de pain
30 g de pistaches vertes
100 g de salade mélangée
8 cl d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel, poivre du moulin

Préparation
Coupez le pain en croûtons. Faites-les frire 2 à 3 mn dans une poêle avec 3 cl d'huile d'olive. Égouttez-les sur un papier absorbant. Épluchez, lavez et râpez la betterave et les carottes. Mélangez le vinaigre dans un bol avec du sel et du poivre, ajoutez l'huile d'olive. Faites cuire les oeufs 5 mn dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau froide puis écalez-les délicatement. Répartissez la salade, la betterave et les carottes râpées dans les assiettes avec les croûtons et les pistaches concassées. Coupez les Rigotte de Condrieu en morceaux, déposez-les sur la salade avec les oeufs. Nappez le tout de vinaigrette et servez aussitôt.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de Rigotte de Condrieu, vous pouvez utiliser du Mâconnais ou du Picodon. Faites maintenir les morceaux de chèvre dans l'huile d'olive avant de les ajouter dans la salade.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

TÉLÉCHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

Campagne co-financée par

AP Chevre_Salade_VERSION FEMINA_215x282.indd 1 16/09/2015 16:37

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'oeil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Tatin de poires et noix au Sainte-Maure de Touraine

Pour 4/6 personnes
Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 mn

Ingrédients
200 g de Sainte-Maure de Touraine
4 poires moyennes
100 g de sucre semoule
30 g de cerneaux de noix
200 g de pâte feuilletée
25 g de beurre
Sel, poivre du moulin

Préparation
Préchauffez le four à 180°c, thermostat 6. Épluchez les poires, coupez-les en deux. Faites-les dorer 5mn de chaque côté dans une poêle dans le beurre sur feu vif. Salez, poivrez les poires. Débarrassez-les sur une assiette. Faites cuire le sucre et 5 cl d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel légèrement brun. Versez le caramel dans un moule à tarte, rangez les poires au fond. Étalez la pâte feuilletée ronde sur 3 à 4mm d'épaisseur. Parsemez-la de cerneaux de noix grossièrement hachés, couvrez les poires avec la pâte feuilletée. Mettez la Tatin à cuire 25 à 30 mn au four. Sortez la Tatin du four, laissez tiédir puis démoulez-la délicatement. Coupez le Sainte-Maure de Touraine en tranches, déposez-les sur la Tatin. Remettez la tatin 5 mn au four ou sous le gril pour faire légèrement fondre le fromage.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de Sainte-Maure de Touraine, vous pouvez utiliser du Pouligny Saint Pierre ou du Selles-sur-Cher. Dégustez la Tatin tiède et donnez quelques tours de moulin à poivre au moment de servir.

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

TÉLÉCHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Campagne co-financée par

AP Chevre_Tatin_MAXI_225x285.indd 1 16/09/2015 16:35

Promotion Collective France 2015

COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Tourte aux champignons, jambon de montagne et Cabécou du Périgord

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 min

Ingrédients
4 Cabécous du Périgord
400 g de Champignons de Paris
200 g de girolles
2 échalotes
4 tranches fines de jambon de montagne ou de jambon de Bayonne
2 rouleaux de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
30 g de beurre
Sel, poivre du moulin

Préparation
Nettoyez et lavez les champignons, coupez-les en morceaux. Émincez les tranches de jambon. Épluchez et émincez les échalotes. Faites-les fondre 3 mn dans le beurre dans une grande poêle. Ajoutez les Champignons de Paris, salez, poivrez, laissez-les cuire 6 à 8 mn sur feu moyen. Augmentez le feu, ajoutez les girolles, laissez cuire le tout 3 à 4 mn. Ajoutez les morceaux de jambon, laissez refroidir les champignons. Préchauffez le four à 180°c, thermostat 6. Coupez les Cabécous du Périgord en deux dans l'épaisseur. Chemisez un moule à manqué beurré avec une pâte feuilletée. Coupez les bords, badigeonnez de jaune d'œuf avec un pinceau. Déposez la moitié des champignons sur la pâte puis 4 demi Cabécous du Périgord. Ajoutez le reste des champignons et les 4 autres demi-Cabécous du Périgord. Couvrez avec l'autre rond de pâte, soudez les bords pour former la tourte et badigeonnez la surface de jaune d'œuf. Mettez la tourte à cuire 30 à 35 mn au four. Sortez la tourte du four, laissez-la reposer 5 mn avant de la démouler délicatement et de la déguster.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de Cabécou du Périgord, vous pouvez utiliser du chèvre-boîte ou du Chabichou du Poitou. Dégustez bien chaud pour que le fromage reste fondant à l'intérieur de la tourte.

CHÈVRE-BOÎTE

CHABICHOU DU POITOU

CABÉCOU DU PÉRIGORD

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Campagne co-financée par

FranceAgriMer ANICAP

TÉLÉCHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Tourte_AVANTAGES_210x284.indd 1 18/09/2015 14:30

COMMUNIQUÉ

Avec les fromages de chèvre
Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !

Côté cuisine !

Velouté de poireau et pomme de terre au Pélardon, chips de lard poivré

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn - Cuisson : 30 min

Ingrédients
3 Pélardon
3 poireaux
1 grosse pomme de terre
1 oignon jaune moyen
15 cl de crème liquide
8 tranches de lard
30 g de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préparation
Nettoyez les poireaux, retirez le vert. Émincez les blancs de poireaux et lavez-les. Épluchez, lavez et coupez la pomme de terre en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le fondre 3 mn dans une casserole dans le beurre. Ajoutez les poireaux émincés, laissez cuire 3 mn en remuant. Versez 1,2 d'eau dans la casserole, ajoutez les morceaux de pomme de terre, du sel et du poivre. Laissez cuire 25 mn sur feu moyen. Faites rissoler les tranches de lard dans une poêle sur feu vif dans l'huile, poivrez-les généreusement. Mixez le velouté avec un mixer à bras. Ajoutez 2 Pélardon coupés en petits morceaux et la crème. Faites bouillir 2 mn puis mixez encore. Servez le velouté dans des assiettes creuses. Coupez le dernier Pélardon en petits morceaux, répartissez sur le velouté avec les tranches de lard au poivre.

ASTUCE
Si vous n'avez pas de Pélardon, vous pouvez utiliser de la bûche ou du Banon.
Ajoutez quelques toasts de chèvre gratiné sur le velouté au moment de servir.

BÛCHE

BANON

PÉLARDON

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Campagne co-financée par

FranceAgriMer ANICAP

Pour en savoir plus : www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

AP Chevre_Velouté_FEMME ACTUELLE_225x284.indd 1 11/09/2015 17:26

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Merci de votre attention !