



Le Fromage Américain

Plus qu'il n'en paraît

En tant qu'acheteur ou utilisateur de fromage, vous recherchez sûrement les meilleurs produits ou ingrédients pour démarquer votre entreprise face à la compétition, et les Etats-Unis ne sont probablement pas le premier endroit qui vous vient à l'esprit pour répondre à tous vos besoins en fromage. Nous vous invitons cependant à repenser le fromage américain et à découvrir ce qui fait des Etats-Unis la source future la mieux adaptée pour l'approvisionnement mondial en fromage.

Un lait de qualité produit un fromage de qualité

Avec plus de 9,3 millions de vaches laitières, les Etats-Unis produisent 93,4 millions de tonnes de lait, ce qui en fait le plus grand pays producteur de lait de vache au monde.

En plus d'assurer un confort supérieur à leurs troupeaux, les producteurs laitiers américains fournissent à leurs vaches une alimentation riche et nutritive tout au long de l'année. Ainsi ils arrivent à en obtenir un lait consistant et de haute qualité, qui est transformé par la suite en centaines de produits laitiers tels que le fromage.

Une longue tradition d'excellence

En tant que pays d'immigrants, plusieurs de nos traditions reflètent nos origines, et l'une de ces traditions est la passion pour le fromage. Ainsi, utilisant les recettes et les méthodes traditionnelles du Vieux Monde, une industrie est née avec les premiers colons. Aujourd'hui, l'industrie fromagère américaine est un centre international d'excellence et d'innovation dans la fabrication du fromage. Les Etats-Unis offrent des centaines de variétés et de styles parfaitement conçus pour satisfaire les demandes des acheteurs et des consommateurs mondiaux désirant des fromages savoureux. Alors que le fromage est un aliment apprécié dans beaucoup de mets préférés partout dans le monde, tels la pizza et les cheeseburgers, il peut aussi ajouter une touche



LE SAVIEZ-VOUS?

- Les Etats-Unis sont le plus grand producteur mondial de fromage.
- Autrefois un joueur marginal, les Etats-Unis ont exporté plus que 368.000 tonnes de fromage en 2014, ce qui en fait désormais le plus grand pays exportateur de fromage.
- Les fabricants américains produisent plus de 600 variétés de fromages, y compris des fromages de type européen, tels que le cheddar et la mozzarella, ainsi que des fromages typiques américains tels que le monterey jack, le colby et le fromage à la crème.



intéressante aux plats internationaux. L'industrie du fromage américain est fière de son patrimoine et s'efforce à innover constamment pour répondre aux besoins croissants de ses clients.

Innovations dans le domaine de la recherche et de la technologie

L'industrie fromagère américaine est bien reconnue pour ces avancées dans le domaine de la recherche et de la technologie pour la fabrication du fromage, et l'invention de la mozzarella IQF en est une excellente illustration. En effet, la technologie de la surgélation IQF, ou Individually Quick Frozen, appliquée à la mozzarella conserve la fraîcheur du fromage à l'intérieur et interrompt le processus de maturation, offrant aux restaurateurs et aux utilisateurs industriels un produit de haute qualité constante. Notre industrie est actuellement à la recherche de techniques innovatrices pour concevoir des fromages à teneur réduite en sodium qui répondent à des normes élevées de goût, de texture, de taux d'humidité et de sécurité sanitaire des aliments en général.

Une industrie fromagère primée

Les producteurs de fromages américains rivalisent fièrement avec leurs homologues européens dans des compétitions fromagères mondialement reconnues et gagnent régulièrement les premiers prix. Ainsi, les États-Unis ont-ils remporté 83 médailles aux World Cheese Awards 2015 et 187 au World Championship Cheese Contest en 2014.

Une industrie primée

187
médailles

World Championship Cheese Contest (2014)

61 médailles d'or, 60 médailles d'argent et 66 médailles de bronze

83
médailles

World Cheese Awards (2015)

8 médailles d'or supérieures, 8 médailles d'or, 28 médailles d'argent et 38 médailles de bronze



Des normes de qualité élevées

Les Etats-Unis ont un historique long et enviable de fabrication de fromages et de produits laitiers de qualité. Une responsabilité qui tiennent à coeur l'industrie laitière américaine au complet ainsi que les organismes de réglementation fédéraux et gouvernementaux. L'industrie laitière américaine est une industrie fortement réglementée, et le ministère de l'agriculture américain (USDA) ainsi que la Food and Drug Administration (FDA) font tout ce qu'il faut pour s'assurer que les fromages américains adhèrent à des normes de qualité et d'hygiène très strictes.

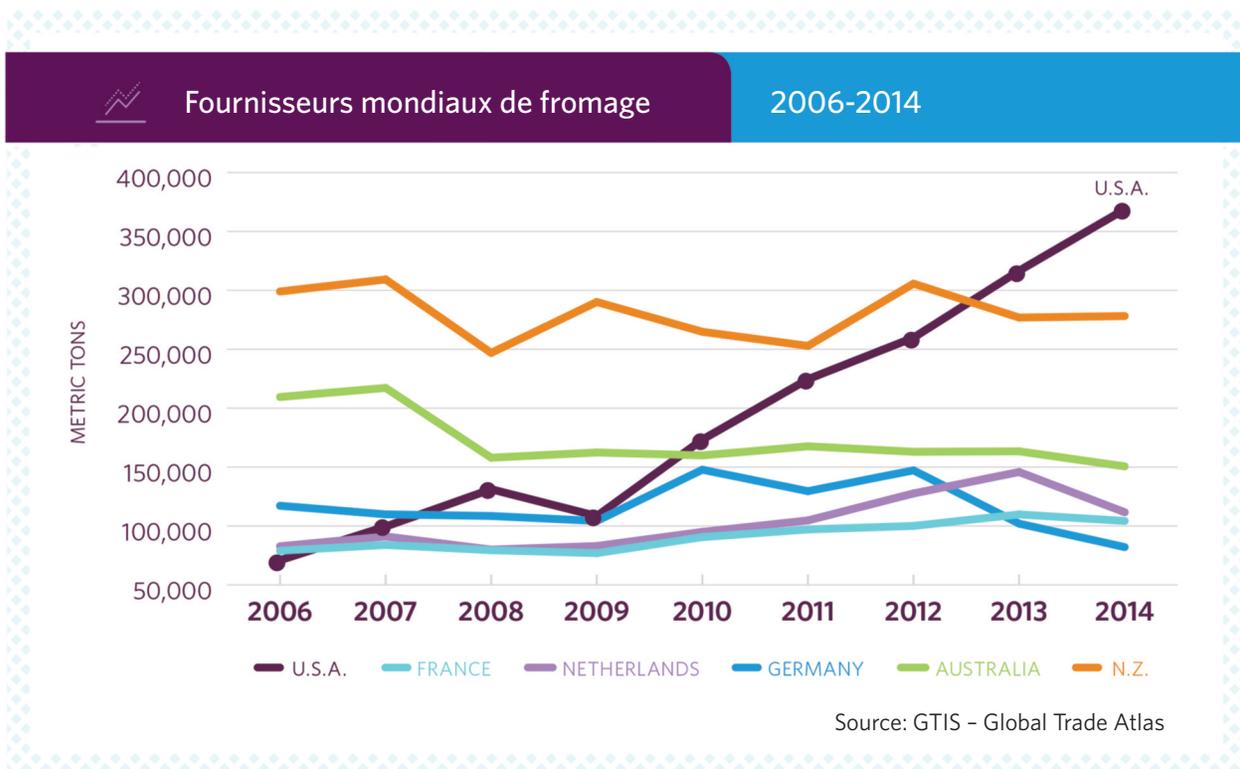
Un fournisseur mondial de fromage

Alors qu'il ne faisait partie traditionnellement que du régime alimentaire occidental, le fromage est devenu désormais un aliment plus familier de bon

nombre de cultures qui n'en consomment pas habituellement. De ce fait, durant les 15 dernières années les ventes internationales de fromages américains ont augmenté de plus de 672%, augmentant de 12.000 tonnes en 1991 à plus de 368.000 tonnes en 2014.

Presqu'un quart du fromage produit dans le monde - plus de 5 millions de tonnes - est produit aux Etats-Unis. Avec une production de lait de vache constante à longueur d'année, l'industrie fromagère américaine produit dans le fromage tout au long de l'année dans ses usines de pointe.

L'industrie fromagère américaine est donc bien équipée pour satisfaire la demande mondiale croissante et est résolument tournée vers l'avenir et prête à servir ses clients internationaux.





Le Fromage Américain

Pour la nutrition et la santé

Juste quelques ingrédients simples

Le fromage naturel est fabriqué à partir de quatre ingrédients seulement, notamment le lait, le sel, une culture d'amorçage (ferments lactiques) et la présure (un enzyme). Ainsi, puisque le lait en est l'ingrédient principal, le fromage contient plusieurs des mêmes éléments nutritifs - y compris le calcium, la protéine, et le phosphore - présents dans le lait. De même, le sel joue un rôle vital dans le processus de fabrication du fromage, vu qu'il contrôle son contenu en humidité, sa texture, son goût et sa fonctionnalité, et qu'il agit aussi comme agent de conservation naturel pour garantir la sécurité alimentaire.

Le fromage fondu est par contre obtenu à partir du fromage naturel mais contient les mêmes nutriments principaux, y compris le calcium, la protéine de haute qualité et le phosphore. Il peut aussi être enrichi de calcium et de vitamine D. Le traitement du fromage fondu interrompt le processus de maturation pour conserver le goût et la texture et créer un aliment polyvalent, savoureux et facile à utiliser. Le sel utilisé dans le fromage fondu assure la fermeté, augmente la saveur et accroît la sécurité alimentaire avec ses qualités de conservation naturelle.

Nutrition indispensable pour la santé

Le fromage est apprécié par beaucoup de gens à travers le monde pour son goût délicieux et les nutriments bénéfiques qu'il fournit. En effet, le fromage est une source importante de calcium alimentaire pour les enfants et les adultes. La plupart des fromages agit comme une source bonne à excellente de calcium pour respecter l'apport quotidien en calcium. Le calcium minéral soutient le développement et la conservation de dents et d'os sains et favorise la santé en général. De plus, le calcium présent dans le fromage est facilement disponible et bien absorbé.

L'industrie fromagère américaine se distingue en

- assurant la sécurité de l'approvisionnement
- établissant des partenariats constructifs
- accélérant la croissance des clients

En tant que source importante de calcium, le fromage enrichit l'alimentation en y apportant de la protéine de haute qualité ainsi que du phosphore, de la vitamine A et du zinc. En conséquence, le fromage est considéré comme un aliment riche en nutriments, car il assure une concentration d'éléments nutritifs élevée par rapport à la valeur calorifique.

Pour les personnes qui sont intolérantes au lactose présent dans le lait et dans d'autres produits laitiers, le fromage est une source d'éléments nutritifs particulièrement importante. Les fromages naturels tels que le cheddar, le colby, le monterey jack, la mozzarella et le fromage suisse contiennent de très faibles quantités de lactose, vu que le processus de fabrication de ces fromages élimine le lactose naturellement durant la séparation du caillé du lactosérum. ■



CONTACTEZ-
NOUS!

Voulez-vous acheter du fromage?

Bien que USDEC ne produit ni ne vend des produits laitiers, nous sommes là pour faciliter vos efforts pour trouver des fournisseurs.

Consultez le répertoire des fournisseurs de produits laitiers américains sur : ThinkUSADairy.org.

Pour en savoir plus et pour trouver un représentant de USDEC près de chez vous, suivez le lien suivant:

ThinkUSADairy.org/global-presence.



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets