



## PONT BLANC

**Fromagerie Au Gré des Champs,  
Montérégie**

**Pâte molle à croûte fleurie fabriquée à partir de  
lait cru de vache certifié fromage fermier.**

Le Pont Blanc se rapporte au pont Gouin, situé à Saint-Jean-sur-Richelieu. Jadis fabriqué en bois, les autorités appliquaient de la chaux pour mieux le préserver, ce qui le blanchissait. Les Johannais le surnommaient alors le « pont blanc ».





## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La fromagerie Au Gré des Champs élève un petit troupeau de vaches suisses brunes, nourries d'herbe et de grains issus de pâturages diversifiés. Le lait cru savoureux est transformé sur place en fromages fins du terroir. Engagée dans une agriculture biologique et durable, la ferme préserve les écosystèmes, protège la biodiversité et favorise la santé des sols. Soucieuse du bien-être animal, elle offre à ses vaches un accès au pâturage, en plus de limiter l'usage d'antibiotiques.

404, rang Saint-Édouard, Saint-Jean-sur-Richelieu, QC, J2X 5T9  
(450) 346-8732  
[info@augredeschamps.com](mailto:info@augredeschamps.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

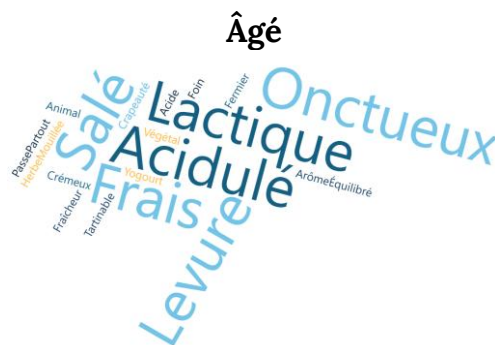
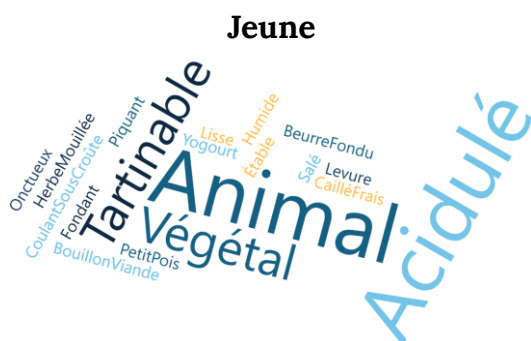
-  Caseus, Médaille de bronze, 2018
-  Caseus, Meilleur fromage bio, 2018
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte molle à croûte fleurie, 2018
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte molle à croûte fleurie, 2013
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte fraîche ou molle au lait de vache, 2012
-  American Cheese Society, 2<sup>e</sup> place dans la catégorie des fromages fermiers à pâte molle affinés moins de 60 jours, 2012



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pont Blanc est un fromage fermier artisanal, moulé à la louche et affiné délicatement pour révéler toute la richesse de son lait cru. Jeune, il présente une croûte ivoire légèrement humide et une pâte fine, onctueuse et tartinable. Ses arômes dominants sont animaux et végétaux, avec des notes acidulées évoquant le yogourt, le beurre fondu et les légumes cuits. À mesure qu'il vieillit, sa texture devient plus crémeuse et coulante, tandis que sa croûte crapeauté et marbrée s'uniformise dans des teintes crème. Ses saveurs évoluent vers un équilibre subtil entre acidité et fraîcheur, avec des accents lactiques et herbacés plus prononcés. En bouche, il offre une sensation astringente et légèrement piquante, qui s'intensifie avec l'affinage, apportant une expérience gustative à la fois douce et vivifiante.

2



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

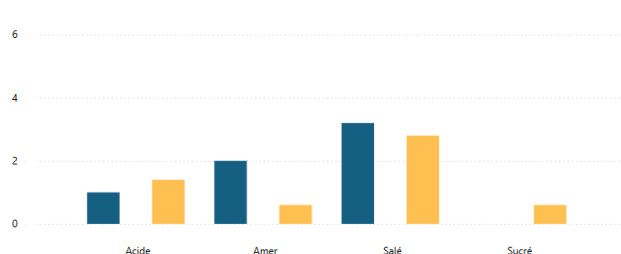
Le Pont Blanc présente une croûte crème à l'aspect crapeauté, avec une pâte plus jaunâtre au centre et des marbrures subtiles. Avec l'âge, sa couleur s'uniformise en un ton crème homogène.



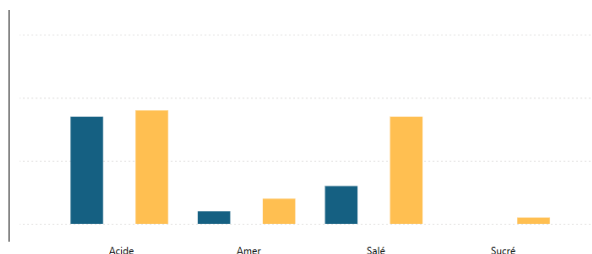
## PROFIL DE SAVEURS



### Croûte



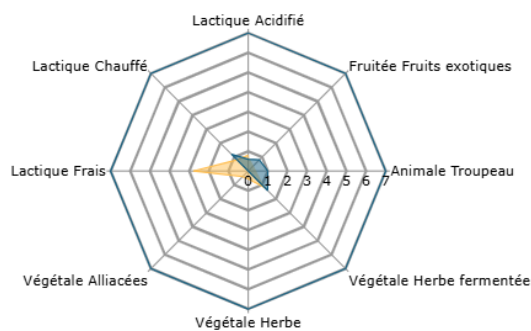
### Pâte



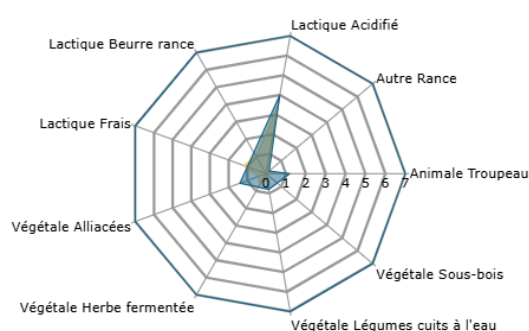
## PROFIL AROMATIQUE



### Croûte



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Léger	↓ au fil du temps
<b>Étirement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Temps de fonte<sup>1</sup></b>	Moyen	↓ au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Très important	= au fil du temps

Brunissement léger, sans étirement, fonte moyenne et étalement très important : le Pont Blanc assure une cuisson uniforme, idéale pour nappages et gratins délicats.

\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

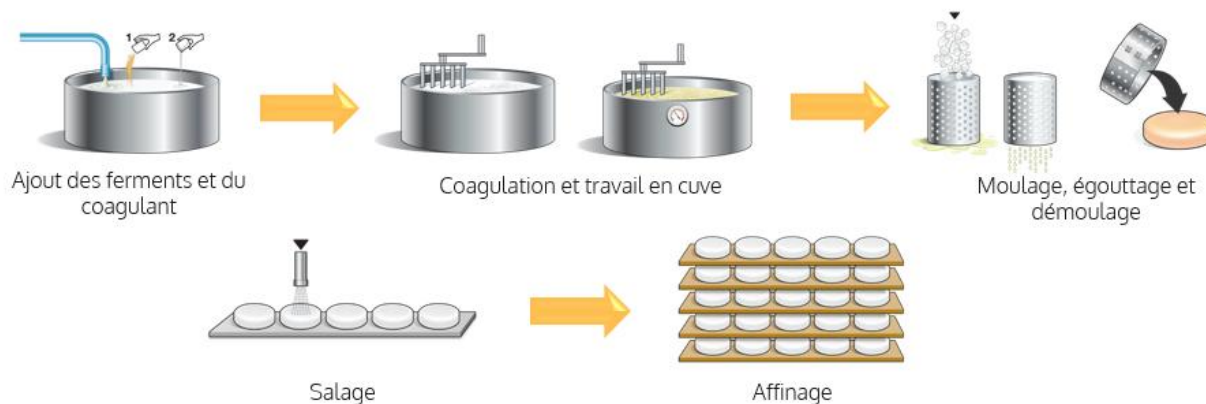
<sup>1</sup>Temps requis pour affecter la texture du fromage.

<sup>2</sup>Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication des fromages à pâte molle à croûte fleurie débute par l'inoculation du lait cru avec les cultures d'acidification et d'affinage nécessaires, suivie de l'ajout du coagulant. Le caillé est ensuite moulé à la louche et égoutté par gravité. Après avoir effectué le retournement des moules à quelques reprises et une fois le pH cible atteint, les fromages sont démoulés, salés à sec, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. Le *Geotrichum candidum* se développe, participant au développement des saveurs et des arômes du fromage. Lorsque le *Geotrichum* est suffisamment développé, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	20 % MG, 61 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait cru entier, sel, culture bactérienne, présure
<b>Formats disponibles</b>	175-200 g
<b>Affinage</b>	7-14 jours
<b>Durée de vie</b>	3 à 7 semaines, selon le degré d'affinage
<b>Code UPC</b>	628055146001
<b>Code SCC</b>	90628055146004
<b>T° dégustation idéale</b>	8 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Pointes

Valeur nutritive	
Par portion de (30g)	
<b>Calories 90</b>	**% valeur quotidienne
Lipides 9 g	12 %
Saturés 5 g + trans 0,3 g	30 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 5 g	
Cholestérol 25 mg	
Sodium 110 mg	5 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 120 mg	8 %
Fer	0 %

\* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup