



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA CARTE D'IDENTITÉ DU BÉTAIL ARRIVE : PLUS DE RENDEMENT ET DE SUPPORT POUR LES PRODUCTEURS LAITIERS

### **Pro Caseus, comment faire un meilleur fromage ? Une puce peut vous le dire**

*Intermizoo, en collaboration avec l'Université de Padoue, brevète un nouvel index pour mesurer la qualité du lait à partir des taureaux*

**Padoue, 11 mars 2021**\_ Un meilleur lait dans les étables et plus de fromage dans les laiteries, c'est désormais possible grâce à **Pro Caseus**, un nouvel outil permettant de prédire l'aptitude fromagère du lait d'une vache grâce à une **puce génétique** brevetée par **Intermizoo** et **l'Université de Padoue**. L'Institut Interrégional pour l'Amélioration du Bétail présente en avant-première la recherche menée en partenariat avec Unipd, une contribution qui va révolutionner le monde laitier. En utilisant le nouvel index Pro Caseus, Intermizoo estime **une augmentation de la production de fromage jusqu'à 10%**. Et l'amélioration ne concerne pas seulement la quantité, mais surtout la **qualité organoleptique et sensorielle**.

"**70% du lait** est transformé en **fromage** dans le monde et l'Italie fait partie des **10 premiers pays producteurs**. D'où la volonté de sortir de la logique que nous avons suivie jusqu'à présent. Et Pro Caseus représente un changement de perspective. Avec cet outil innovant, le producteur, c'est-à-dire l'éleveur laitier, peut enfin penser à la **destination du lait** : le fromage", explique **Francesco Cobalchini, directeur général d'Intermizoo**.

"Cette réalisation", a poursuivi M. Cobalchini, "est le résultat d'un grand travail d'équipe entre le monde de la recherche, Intermizoo et les organisations d'agriculteurs, commencé en **2007** avec le premier projet de travail appelé "BullAbility" avec la collaboration du département DAFNAE de l'Université de Padoue pour améliorer l'efficacité de toute la filière laitière. La contribution de tous ceux qui se consacrent chaque jour avec passion au développement de notre entreprise et qui ont contribué à faire connaître Intermizoo sur les 5 continents a été décisive".

"L'index Pro Caseus est le résultat de la collaboration entre l'Université de Padoue et Intermizoo, pour **aider les éleveurs italiens**. Aujourd'hui, la génétique italienne dispose d'un outil innovant et excellent visant à améliorer la fabrication du fromage de lait de vache et capable d'assurer à **notre pays** le maintien de son **leadership incontesté** et mondialement reconnu dans l'industrie laitière", a déclaré le professeur **Martino Cassandro, du département DAFNAE de l'université de Padoue**.

Pro Caseus mesure la capacité du taureau à produire des filles capables de produire du lait qui peut être transformé plus efficacement en fromage. Une découverte **qui profite aux consommateurs finaux, aux transformateurs et aux agriculteurs**. Si vous choisissez des animaux avec un index Pro Caseus, vous savez que vous choisissez des animaux sélectionnés pour leur forte aptitude fromagère, des animaux produisant **un meilleur lait**.

**Le lait** destiné à être transformé en **fromage de haute qualité doit coaguler dans un certain laps de temps**, lié au type de fromage produit, et former rapidement un **caillé** dont la **consistance convient** à la transformation ultérieure. En revanche, un lait dont l'aptitude à la fabrication de fromage n'est pas optimale, ainsi qu'un

rendement fromager plus faible, peu affecter la qualité finale du fromage, sa texture, l'incidence des défauts et des refus, **le temps de transformation et le coût**. Le nouvel index Pro Caseus permet aux éleveurs d'améliorer la production de lait destiné à la transformation, ce qui signifie en d'autres termes plus de quantité, mais aussi plus de qualité avec des effets positifs en termes de **durabilité pour toute la filière**.

**Les fromages fabriqués avec du lait Pro Caseus ont un meilleur goût.** Les tests de panel effectués sur les fromages Pro Caseus ont montré une **meilleure qualité** que les autres types de fromage. Des analyses sensorielles comparatives ont été réalisées sur des fromages Asiago et Grana Padano produits selon le même procédé et avec du lait de vaches **Holstein**. D'après les évaluations, le fromage avec l'index Intermizoo a été jugé meilleur au goût: **plus intense en couleur, odeur et saveur**; moins piquant, moins acide, moins friable et avec moins de cristaux. Il ne présente pas d'odeur de cuisson ou de croûte. Les autres fromages fabriqués à partir de lait différent sont moins intenses et moins complexes en termes de couleur, d'odeur et de saveur, plus acides, plus amers, plus fermes, plus secs et plus cristallisés.

**Les fromages fabriqués avec du lait Pro Caseus ont un rendement plus élevé.** Le bon lait offre une **bonne tranche de revenu supplémentaire** en facilitant le travail du producteur laitier et du transformateur. Des recherches ont montré que chaque unité d'augmentation du temps de coagulation entraîne **une perte d'environ 0,25 kg** de fromage pour **100 kg de lait**. "Un **temps de coagulation réduit** et une force de coagulation élevée rendent la texture du caillé et du fromage **optimale**, en évitant une fermentation microbienne anormale qui a des répercussions négatives sur la texture et les caractéristiques organoleptiques du fromage et, par conséquent, un impact sur la valeur commerciale du produit", a expliqué le professeur Cassandro. Grâce à ses caractéristiques de coagulation améliorées, un litre de lait Pro Caseus peut produire jusqu'à 10% de fromage en plus.

**Les fromages au lait Pro Caseus sont bons pour l'environnement.** Avec 10 % de lait en moins pour produire une meule de fromage, **la santé du consommateur** et la durabilité de l'ensemble de la filière en bénéficient, car les ressources telles que l'eau et le sol **sont moins utilisées** et **moins de lait est transporté**. Cela mérite réflexion si l'on considère que, au cours des **40 dernières années, la production mondiale de lait a augmenté de 64 %**.

Intermizoo, l'Institut Interrégional pour l'Amélioration du Bétail, a été créé en 1974. Il sélectionne, c'est-à-dire identifie, les animaux les plus aptes à produire **l'excellence du Made in Italy** que le monde entier nous envie. Il travaille en contact avec les **éleveurs** et les **opérateurs de la filière laitière** pour améliorer la population animale. Parmi les objectifs : augmenter la longévité et la fertilité des vaches, ainsi que la fertilité de la semence des taureaux. Améliorer **la qualité du lait pour la transformation laitière, les variantes de protéines** du lait et **l'aptitude fromagère**. Outre le siège de Padoue, Intermizoo dispose d'un centre de production de semence bovine à **Brussa di Caorle (VE)**, qui a toujours été à l'avant-garde en matière de **bien-être animal**. La gamme est composée de 208 taureaux, tous d'une **valeur génétique** élevée et certifiée. Chaque année, **1 100 000 doses de semence fertilisante** sont distribuées, pour moitié en Italie et pour moitié à l'étranger.

Info: [www.procaseus.com](http://www.procaseus.com)

## Contacts

Service de Presse et Relations Médias - Studio Cloe'  
Lina Pison Tel. + 39 346 66 58 851 - [press@studiocloe.com](mailto:press@studiocloe.com) - [www.studiocloe.com](http://www.studiocloe.com)

Istituto interregionale per il miglioramento del patrimonio zootecnico - Intermizoo S.p.A.  
[intermizoo@intermizoo.it](mailto:intermizoo@intermizoo.it) - [www.intermizoo.it](http://www.intermizoo.it)