

ANNEXES

Pâturage estival de mûrier blanc (*Morus alba*) par les chèvres laitières : effets sur les performances zootechniques, le lait et le fromage

Claire Boyer, Hélène Le Chenadec, Faustine Noël, Alisson Baron, Rémy Delagarde

Tableau 9 : Effets du pâturage de mûrier sur la composition du lait et des fromages sur l'ensemble des fabrications sur les deux années d'essai

Table 9: Effects of mulberry grazing on milk and cheese composition over the two trial years

	2021		2022			
	Lot Bâtiment	Lot Mûrier	Lot Bâtiment	Lot Mûrier	ETR	pvalue
Matière azotée totale (g/100 g)	3,39	3,45	3,32	3,37	0,07	0,3757
Matière azotée protéique (g/100 g)	3,14	3,22	3,11	3,16	0,07	0,3744
Matière azotée non protéique (g/100 g)	0,25	0,22	0,21	0,21	0,01	0,7141
Matière azotée soluble (g/100 g)	0,65	0,69	0,75	0,77	0,03	0,2043
Caséine (g/100 g)	2,75	2,75	2,58	2,60	0,06	0,6855
Protéine sérique (g/100 g)	0,39	0,47	0,53	0,55	0,03	0,2606
ratio caséines/Matière azotée totale (%)	80,97	79,9	77,57	77,18	0,88	0,5587
Protéolyse primaire	36,98	30,55	23,67	22,25	3,59	0,5134
Protéolyse secondaire	11,53	9,25	8,03	6,40	1,21	0,0481

ETR = écart-type résiduel du modèle d'analyse

Figure 5 : Contraintes de force (de 10 à 90 %) exercées sur les fromages Picodon affinés en 2022

Figure 5: Force (from 10 to 90%) exerted on mature Picodon cheeses in 2022

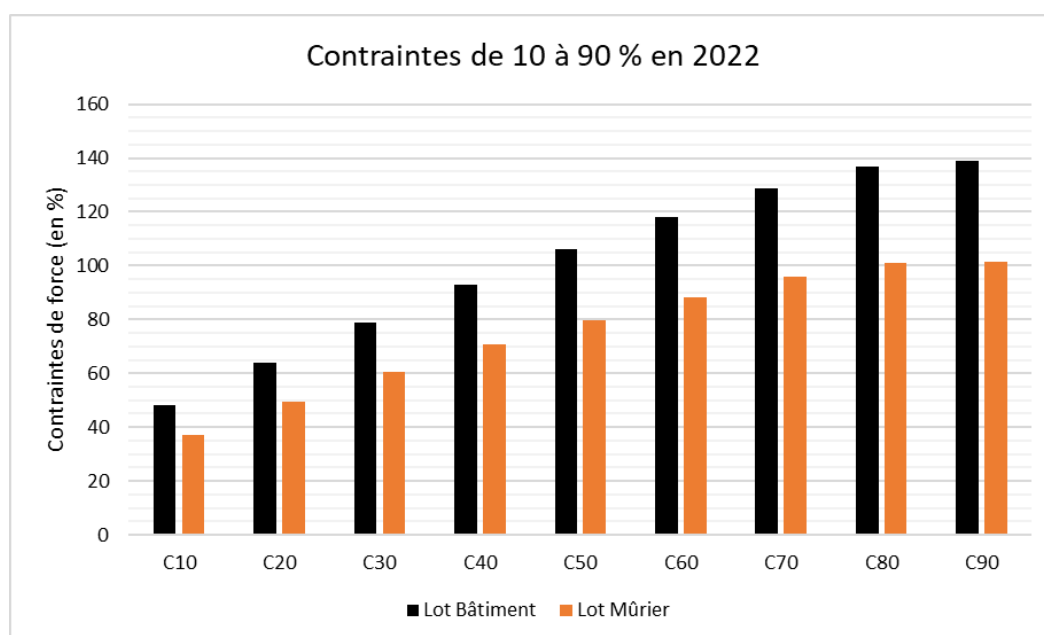


Figure 6 : Courbes moyenne de réflectance de la croûte et de la pâte des fromages Picodon en 2022

Figure 6: Average reflectance curves for Picodon cheese rind and paste in 2022

