

Du lait au fromage

La fabrication du fromage

Le fromage provient de la caséine du lait. Pour le fabriquer, on doit suivre quatre ou cinq étapes. Le fromage affiné nécessite une étape de plus que le fromage frais.

Le caillage

On chauffe d'abord le lait à une température d'environ 35 °C. Ensuite, on y ajoute de la présure et des ferments lactiques. La présure est une substance qui vient de l'estomac des veaux. Elle transforme la caséine du lait en une masse gélatineuse : le caillé. Les ferments donneront au fromage son goût et son odeur typique.

Après une trentaine de minutes, le caillé ainsi formé **1** baigne dans un liquide qu'on appelle « le sérum ». On brasse le caillé et on le découpe pour pouvoir l'égoutter plus facilement.



© Shutterstock

L'égouttage

On sépare ensuite le caillé du sérum en le découpant **2**, puis en l'égouttant. Pour cela, on utilise une toile (étamine) ou des moules perforés.



© Shutterstock

Le moulage

Dans l'étamine ou dans les moules perforés, le caillé se tasse et le fromage se forme **3**. Le caillé peut aussi être pressé dans des toiles pour en faire sortir le maximum de sérum.



© APAQ-W

Le salage

On ajoute ensuite du sel pour donner du goût au fromage, mais aussi pour empêcher les microorganismes de se développer. Le sel permet donc de prolonger la conservation du fromage.

Il peut être réparti dans la pâte ou simplement saupoudré, mais le plus souvent, une fois qu'il est démoulé, on plonge le fromage entier dans de l'eau très salée, qu'on appelle « la saumure » **4**. On le dépose ensuite sur une grille et on l'envoie vers les installations prévues pour l'affinage.



© APAQ-W

L'affinage

L'affinage est un art, un vrai ! Pendant cette étape, il faut surveiller la maturation du fromage dans une cave où tout est contrôlé de près : l'humidité, la température et l'aération.

C'est l'étape la plus longue et la plus importante dans la fabrication du fromage.

On s'occupe alors du fromage avec passion : on le retourne à la main, on le lave et on le brosse régulièrement jusqu'à ce qu'il ait atteint l'aspect, la saveur et toutes les caractéristiques souhaitées **5**.

La durée de l'affinage varie. Pour un fromage de type boulette, sans croûte, elle est de quelques jours. Pour un fromage à pâte dure, elle est de plusieurs mois.

Les types de fromages

On classe les fromages en fonction de leur consistance (dur ou mou ?) et des caractéristiques qu'ils ont développées pendant l'affinage.

- **Les fromages frais** : ces fromages ne sont pas affinés. Ils doivent être conservés au frigo.
- **Les fromages à pâte molle** : ils comprennent les croûtes lavées et les croûtes fleuries. Ils sont affinés de quelques jours à deux mois.
- **Les fromages à pâte mi-dure** : leur croûte est naturelle. Ils sont affinés deux mois au minimum.
- **Les fromages à pâte dure** : ces fromages sont affinés pendant minimum quatre mois et parfois même plus d'un an.



Le savais-tu ?

Pour produire certains fromages, on chauffe le caillé avant l'affinage. On obtient un fromage à pâte cuite avec de jolis trous. Tu connais maintenant le secret de certains fromages !



© APAQ-W



© APAQ-W

