

Le fromage

Sommaire

I Présentation

- Fiche d'identité
- Histoire

II La fabrication du fromage

- Les étapes de fabrication
- Les grandes famille de fromages

III Le travail à la ferme

IV Son économie

- A chaque région son fromage
- La production fromagère
- Les AOC
- Les IGP
- Les fromages de Savoie

V En plus

- A retenir
- Expressions
- Définitions

VI Préparation de la visite

- Avant la visite
- Pendant la visite
- Après la visite

Présentation

Fiche d'identité :

- Nom : Le fromage
- Origine : Le lait
- Familles : 8 familles différentes
- Variétés : Plus de 400 fromages en France
- Durée de fabrication : De 48 heures à plusieurs mois

Histoire :

L'histoire du fromage remonte à la période liée au début de la sédentarisation de l'homme, à l'apparition de l'agriculture et à la domestication animale. Beaucoup plus tard, les gaulois et les romains consommèrent à leur tour de nombreux fromages de montagne. Au Moyen-Âge, les moines étaient les principaux producteurs de fromage et leurs méthodes de fabrication étaient de véritables secrets. Au XIIIème siècle, les hommes de montagnes s'organisèrent en coopératives fruitières pour réunir suffisamment de lait et fabriquer un fromage de grande forme.

La fabrication du fromage

Les étapes de fabrication

L'emprésurage :

C'est l'ajout de la présure* dans le lait afin qu'il puisse cailler. Ces deux ingrédients produisent alors l'acidité nécessaire pour que les protéines s'assemblent et donnent le fameux aspect mi-solide du lait caillé.

Le caillage :

Le lait va passer de l'état liquide à l'état solide. Au cours de cette coagulation, la caséine* se soude en sorte de gel (caillé-présure) ou en forme de flocon (caillé lactique).

Le moulage :

Le moulage modèle le fromage dans sa forme définitive. Pour les pâtes molles, on verse le caillé au moyen de louches, poches ou écremettes dans des moules perforés placés sur des tables, afin que le sérum s'écoule. Les pâtes pressées cuites sont moulées dans des formes à fond de bois et le caillé est enveloppé dans une toile de lin.



L'égouttage :

Le caillé doit être séparé du petit-lait (lactosérum). De cette intervention délicate dépendent la qualité et la conservation du fromage. Bien égoutter est un art.

Quand le caillé est à caractère lactique, l'égouttage est spontané, car les grains de caillé sont perméables. Par la pression, le petit-lait peut-être expulsé. Cela dure plusieurs heures.



Pour l'égouttage des caillés à caractère présure, la masse coagulée doit être rompue par des opérations de tranchage (tranche-caillé), brassage plus pressage qui permettront de séparer le petit-lait. En même temps que le caillé est tranché, il est chauffé (la température dépend du type de fromage).

Le salage :

Après avoir démoulé les fromages, on vérifie éventuellement que le fromage soit suffisamment égoutté.



Ensuite, on sale : soit au sel fin, à la volée, soit par immersion du fromage dans un bain de saumure saturée en sel.

Le sel joue un triple rôle :

- Il exerce une action antiseptique ;
- Il détermine, selon sa répartition dans la pâte et en surface, l'aspect et le goût du fromage ;
- Il participe à la formation de la croûte. Il est nécessaire à la conservation.

L'affinage :

Pour les fromages blancs, les opérations s'arrêtent avec l'égouttage. Pour tous les autres, commence l'affinage. Une maturation biologique qui dure plusieurs jours à plusieurs mois. Elle exige de l'affineur le bon geste au bon moment, une attention aiguisée, de la patience dans l'atmosphère contrôlée des caves ou des hâloirs. C'est la phase ultime de la fabrication des fromages, c'est aussi la plus complexe.



Les contrôles et les conditionnements :

Le fromage s'épanouit en liberté très surveillée. Les contrôles sont qualitatifs et gustatifs. Des tests scientifiques impératifs vérifient qu'ils sont bien élaborés selon des règles précises et qu'ils répondent parfaitement aux normes de composition et de qualité hygiénique.

Les grandes familles de fromage

Les 400 sortes de fromages français appartiennent à huit familles. Une même famille peut réunir des fromages conçus avec des laits d'origines différentes : vache, chèvre, brebis. Chacune déroule une longue histoire, reliée à un terroir, un mode de fabrication, une forme bien particulière.

1- Le fromage frais

Doux comme un désert, ni affiné, ni fermenté, il se consomme du matin au soir, sucré ou salé.

Les spécialités : Cabrion, Bougreffin, Brousse au lait de vache ou de chèvre, Fromage blanc, Faisselles



2- Les fromages à pâtes molles à croûte fleurie



Onctueux sans être coulant, il est recouvert d'un duvet blanc; Il termine bien le repas.

Les spécialités : Saint Marcellin, Saint Félicien, briques de chèvre ou de vache

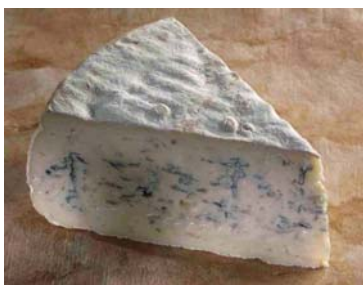
3- Le fromage de chèvre

Forcément au lait de chèvre, il s'apprécie frais, tendre, demi sec ou carrément dur. Sa présentation varie : bûche, cylindre, pyramide, pavé, il est parfois aromatisé, roulé dans une feuille de vigne ou cendré. Excellent sur un plateau, dans une salade ou une tarte salée.

Les spécialités : Picodon, Charollais, bûches.



4- Le fromage à pâte persillée



De fines marbrures dans une pâte molle, lisse et grasse, ce fromage " bleu " est fait au lait de vache, excepté le Roquefort, au lait de brebis. Son goût original lui donne de multiples occasions d'être cuisiné de l'entrée au dessert.

Les spécialités : fourme de Montbrison, Doucet bleu, Bleu du Vercors, Bleu de Termignon

5- Le fromage à pâte pressée non cuite

Sa croûte dure cache une pâte souple à la saveur subtile, qui se marie aux salades et préparations chaudes.

Impeccable pour les pique-niques !

Les spécialités : Tomme des Monts, Tomme du Beaujolais, Tomme de Savoie, Reblochon



6- Le fromage à pâte pressée cuite



Sa saveur fruitée révèle une maturation lente et longue.

Grignoté à toute heure ou fondu dans des sauces, des gratins, des entrées chaudes, il est à l'aise partout. Le Beaufort et le Comté, deux pâtes pressées cuites fabriquées dans la région, font partie des fleurons de cette famille.

Les spécialités : Emmental, Beaufort, Gruyère, Comté

7- Le fromage à pâte molle à croûte lavée

Plus longuement affiné que les premiers, lavé et brossé, son goût a pris le temps de s'affirmer. Sa pâte est onctueuse, sa croûte moelleuse est parfois rouge orangée. La note finale et corsée d'un repas rustique.

Les spécialités : Munster, Epoisses, Langres



8- Le fromage fondu

Crème de gruyère ou autre fromage en portions, il se tartine facilement. Ce fromage fondu obtenu à partir d'un ou plusieurs fromages à pâte pressée a un goût très doux.

Le travail à la ferme

La qualité du fromage dépend avant tout de la qualité de l'alimentation des animaux (vaches, chèvres, brebis), qui va favoriser un bon lait. La composition du lait varie selon les saisons et l'alimentation.



Le lait est la matière première du fromage, avant d'être utilisé, il faut le contrôler. Le fromager doit faire attention à respecter toutes les conditions sanitaires pendant les étapes de fabrication du fromage. La fromagerie doit rester propre.

Le lait peut être infecté comme la salmonellose.

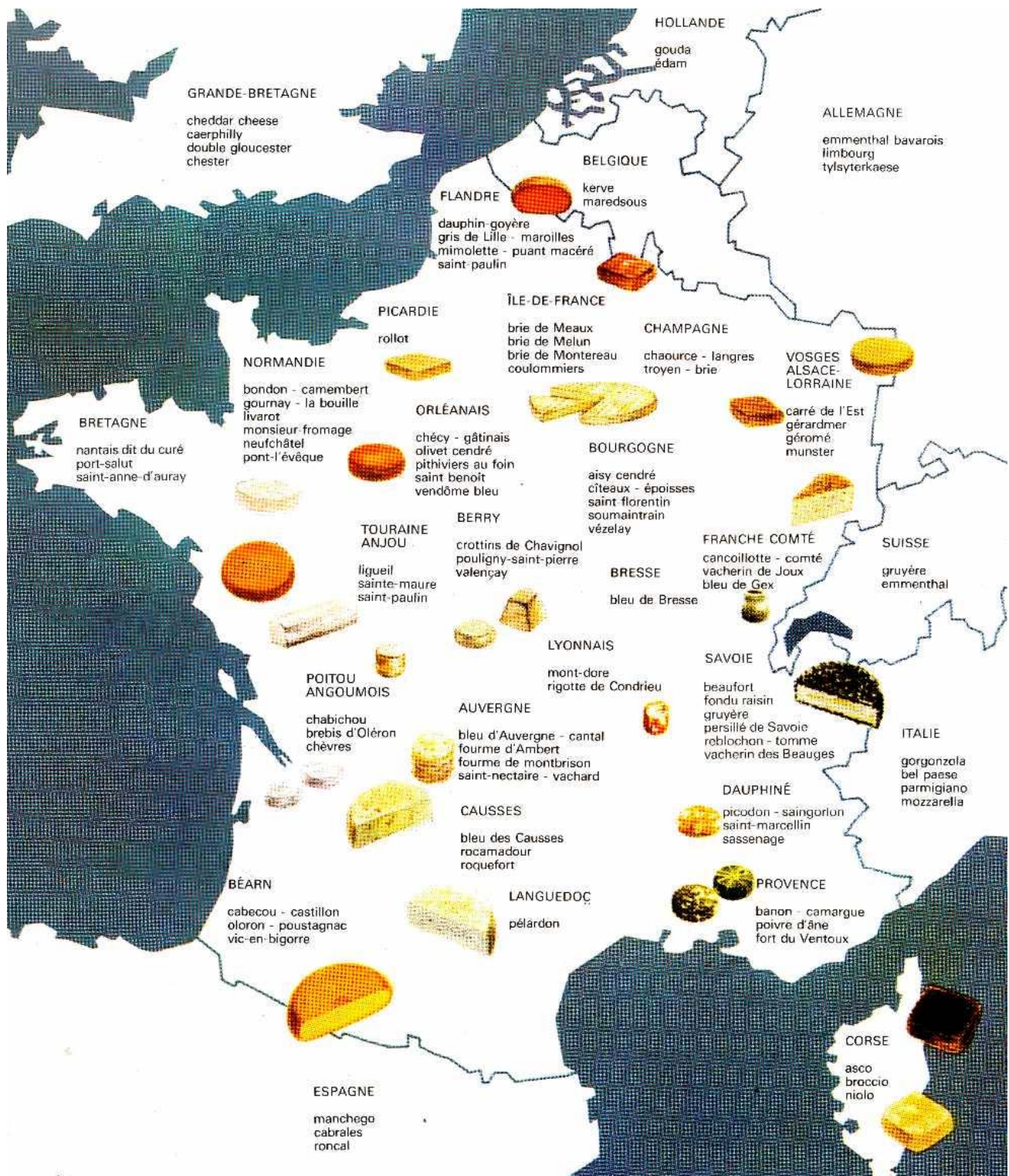
Pour pouvoir bénéficier d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), il y a de nombreux contrôles sanitaires et l'appellation peut-être remise en cause chaque année.

Il ne faut pas confondre un fromager fermier qui fabrique son fromage sur son exploitation avec le lait d'un seul troupeau, et le fromager laitier qui fabrique du fromage dans une coopérative ou fruitière avec le lait de plusieurs exploitations.

Son économie

La France, le pays au 1000 fromages

A chaque région son fromage



La production fromagère en quelques chiffres

Année 2007	Fromages au lait cru	Ensemble des fromages affinés
Catégories des fromages	Production (tonnes)	Production (tonnes)
Fromages de Vache	135 786	1 090 739
Fromages de Chèvre	9 426	75 620
Fromages de Brebis	22 630	60839
Autres fromages	835	-
Total	168 677	1 227 198

Les AOC*

44 fromages bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Stipulées par décret, les exigences d'une AOC incluent :

- Une aire géographique limitée
- Des conditions de fabrication et d'affinage respectueuses de l'environnement
- Les qualités et caractères intrinsèques du fromage, texture de la pâte, teneurs minimales en matières sèches et grasses
- Le respect de contrôles hiérarchisés



Les fromages AOC sont des produits issus d'un terroir spécifique et fabriqués selon un savoir faire ancestral.

Exemples : la Tome des Bauges, le Beaufort, le Reblochon...

Les IGP*

Les fromages bénéficiant de l'IGP (Indication Géographique Protégées) sont garantis par un cahier des charges qui protège au niveau national et européen leur provenance d'une région déterminée et leur qualité.

Exemples : IGP Tomme de Savoie, IGP Emmental de Savoie...



Les fromages de Savoie

L'Abondance :

Signe de qualité : AOC depuis 1990

Présentation :

- Au lait cru, pâte pressée demi-cuite
- Meule d'environ 10 kg
- Affinage minimum de 100 jours

Zone de production : Haute-Savoie = la vallée d'Abondance (berceau de production)



Le Beaufort :

Signe de qualité : AOC depuis 1968

Présentation :

- Au lait cru, pâte pressée cuite
- Meule de 40 kg
- Affinage de 6 à 9 mois

Zone de production : Beaufortain, Tarentaise et Maurienne



Le Chevrotin :

Signe de qualité : AOC depuis 2002

Présentation :

- Au lait cru entier, pâte pressée non cuite
- Poids = 300g
- Affinage de 3 semaines à 1 mois

Zone de production : Massif des Bauges, Les Aravis (berceau de production)



L'Emmental :

Signe de qualité : IGP depuis 1996

Présentation :

- Au lait cru, pâte pressée cuite
- Meule de 70 kg
- Affinage minimum de 75 jours

Zone de production : Département de la Savoie



Le Reblochon :

Signe de qualité : AOC depuis 1958

Présentation :

- Au lait cru entier, pâte pressée non cuite
- Poids = environ 500g
- Affinage de 3 à 4 semaines

Zone de production : Val d'Arly, les Aravis (berceau de production)



La Tome des Bauges :

Signe de qualité : AOC depuis 2002

Présentation :

- Au lait cru entier, pâte pressée non cuite
- Poids = entre 1.1kg et 1.4 kg
- Affinage de 5 à 8 semaines

Zone de production : Le Massif des Bauges



La Tomme de Savoie :

Signe de qualité : IGP depuis 1996

Présentation :

- Au lait cru, pâte pressée non cuite
- Affinage de 30 jours à 3 semaines

Zone de production : Département de la Savoie



En plus

A retenir

La fruitière	La pâte
Le caillage	AOC
Le salage	IGP
L'affinage	1 000 fromages

Expressions

- « Entre la poire et le fromage »
- « N'en fais pas tout un fromage »

Définitions

La pressure : c'est la substance qui permet de faire cailler le lait. Il peut-être d'origine diverse :

- Animale : enzyme récupérée dans la caillette des veaux, chevreaux et agneaux non sevrés
- Végétale
- De synthèse

La Caséine : c'est une substance protéique (protéine) qui coonstitue la majeure partie des constituants azotés du lait.

AOC : c'est un label officiel français qui garantit l'origine de produits alimentaires traditionnels français

IGP : c'est un signe officiel européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.

Préparation de la visite

Avant la visite

Avec quoi est fait le fromage ?

Qui fabrique le fromage ?

Donnez des noms de fromage et leur origine géographique.

En France, quels sont les différents types de fromages.

Quel est le pays qui consomme le plus de fromage par habitant ?

Pendant la visite

Quelle différence y a-t-il entre le lait de vache et le lait de chèvre ?

Quel matériel utilise-t-on pour faire du fromage et quelle est la fonction de chaque outil ?

Que met-on dans le lait pour qu'il coagule ?

Combien de temps doit-on attendre avant de mettre le caillé en faisselle ?

Quelle différence y a-t-il entre le fromage blanc et le fromage sec ?

A quoi servent les petites moisissures vertes que l'on trouve sur certains fromages ?

Quel poids de fromage peut-on faire avec 10 litre de lait ?

Après la visite

Quelles sont les différentes façons de faire le fromage ?

La pressure, d'où vient-elle ?

Quelles sont les différentes familles de fromages ?

Pour faire 1 kg de fromage, combien faut-il de litre de lait.

Retracez les étapes du circuit du fromage, de la traite au magasin de vente.