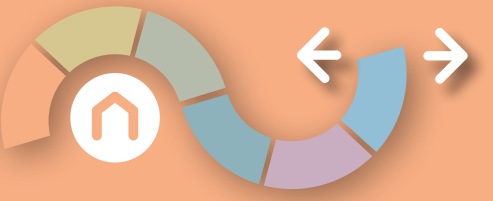


LES FROMAGES DE CHEZ NOUS





1. LA LACTATION, UN SECRET DE MAMMIFÈRE

2. QUEL RUMINANT ÉLEVER POUR PRODUIRE QUAND ?

- 2.1 LA VACHE
- 2.2 LA CHÈVRE
- 2.3 LA BREBIS

3. SAISONNALITÉ DES PRODUCTIONS LAITIÈRES (RÉSUMÉ)



1. LA LACTATION, UN SECRET DE MAMMIFÈRE

Deux conditions pour qu'un animal produise du lait :

- qu'il soit une **femelle mammifère**
- qu'il y ait eu la **naissance** d'un jeune

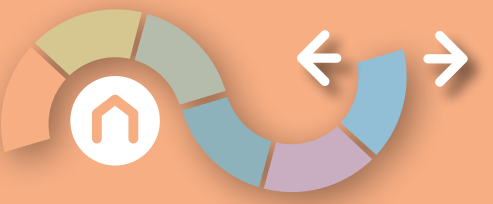
› Pas de production de lait sans reproduction!

La fonction première du lait est donc de **nourrir le jeune mammifère**.

Le **colostrum** est le premier lait qui va être produit par la mère. Epais et riche en anticorps, il permet au bébé de développer son **système immunitaire** dans les 48 h suivant la naissance.

« Pas de production,
sans reproduction »





2. QUEL RUMINANT ÉLEVER POUR PRODUIRE QUAND ?

Chez nous, ce sont des **ruminants de races dites « laitières »** qui sont élevés pour la production de lait.



VACHE

1 pis

4 mamelles/
glandes mammaires

en moyenne
20 à **30** litres
de lait/jour



CHÈVRE

1 pis

2 mamelles/
glandes mammaires

en moyenne
2,5 à **3** litres
de lait/jour



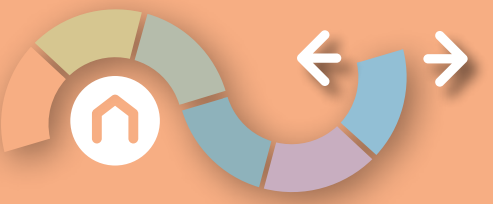
BREBIS

1 pis

2 mamelles/
glandes mammaires

en moyenne
1,5 à **2** litres
de lait/jour

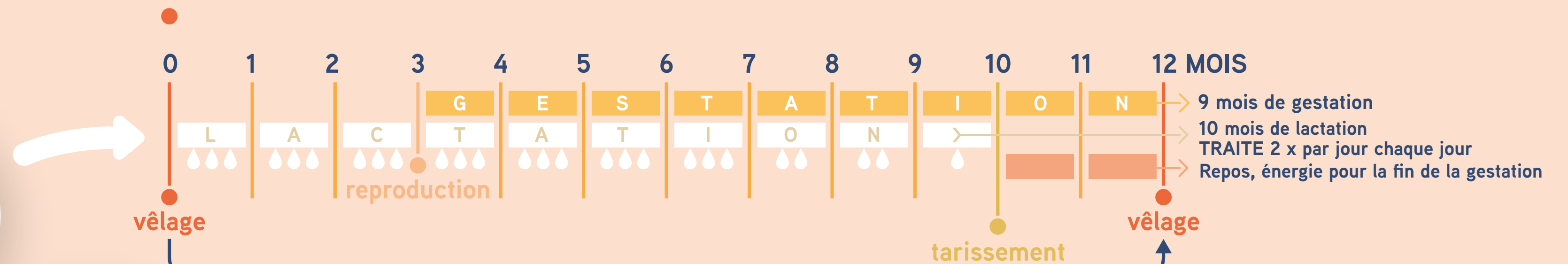




2.1 LA VACHE

naissance du veau
et déclenchement
de la lactation

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 MOIS



PAS D'ARRÊT DANS LA PRODUCTION DE LAIT, CAR LES VACHES ONT DES CHALEURS TOUS LES 21 JOURS ET DONC PEUVENT ENTAMER UNE NOUVELLE GESTATION TOUTE L'ANNÉE.

Jersey

Normande

Montbéliarde

Rouge pie de l'Est

Holstein

en moyenne
1 JOUR
20 à 30 litres de lait

1 AN
6.600 litres de lait

MOZZARELLA & RICOTTA

BUFFLONE

**LAIT
DISPONIBLE
TOUTE
L'ANNÉE**

LAIT À BOIRE

YAOURT

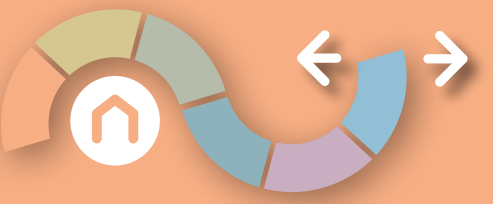
FROMAGE

BEURRE

CRÈME

POUDRE DE LAIT

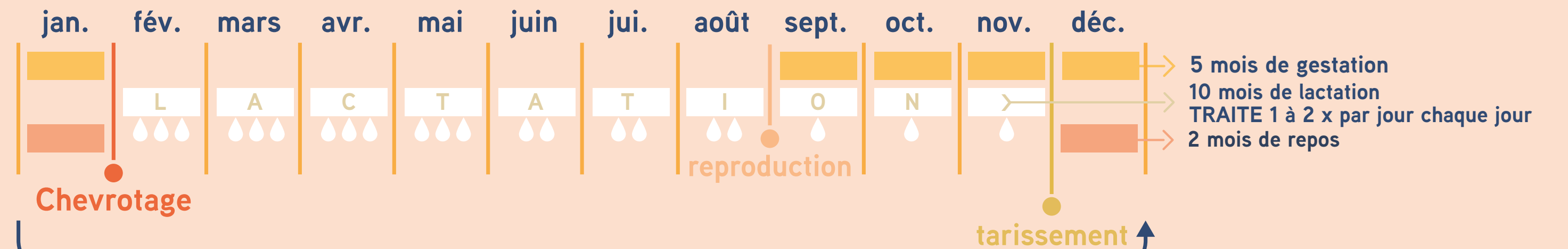
GLACE



2.2 LA CHÈVRE

naissance des chevreaux
de la fin de l'hiver
au début du printemps

* Autre possibilité, la lactation longue
= le pis de la chèvre continue à produire du lait
car il est stimulé sans qu'elle n'ait eu des chevreaux.



LA CHÈVRE PRODUIT DU LAIT DE MANIÈRE SAISONNIÈRE*
CAR ELLE PRÉSENTE DES CHALEURS DU MILIEU DE L'ÉTÉ À LA FIN DE L'AUTOMNE



en moyenne
1 JOUR
2,5 à 3 litres de lait



1 AN
900 litres
de lait

Poitevine,
Anglo-Nubienne,
Chèvre de
Lorraine,
Toggenburg,
etc...

LAIT
TRÈS DISPONIBLE
PRINTEMPS
ET ÉTÉ



FROMAGE



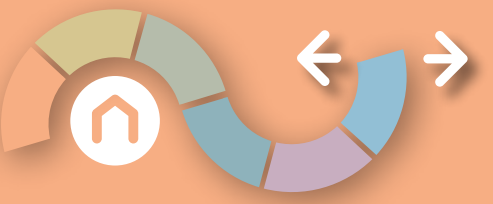
YAOURT



**LAIT
À BOIRE**



GLACE



2.3 LA BREBIS

naissance des agneaux
de la fin de l'hiver
au début du printemps



< Lacaune

en moyenne
1 JOUR
1,5 à 2 litres de lait



1 AN
300 litres
de lait



< Laitier belge

LAIT
TRÈS DISPONIBLE
PRINTEMPS
ET ÉTÉ



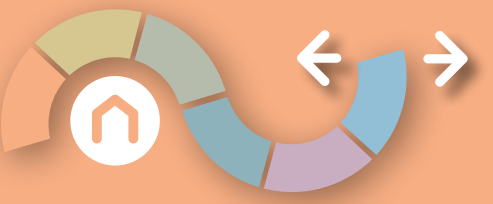
FROMAGE



YAOURT



GLACE



3. SAISONNALITÉ DES PRODUCTIONS LAITIÈRES





1. LE PRODUIRE À SA FAÇON

- 1.1 LE LAIT
- 1.2 LE LAIT BIO
- 1.3 LE LAIT DE FOIN

2. LE TRAITER POUR MIEUX LE CONSERVER

- 2.1 LE LAIT À LA SORTIE DU PIS
- 2.2 LE LAIT CRU
- 2.3 LE LAIT PASTEURISÉ
- 2.4 LE LAIT UHT

3. LA PRODUCTION ICI & LÀ-BAS...

- 3.1 AU PLUS COURT - EN RESTANT À LA FERME
- 3.2 POUR FAIRE COURT - DE L'ÉLEVEUR AU TRANSFORMATEUR
- 3.3 DU PIS À LA FROMAGERIE - EN PASSANT PAR LA LAITERIE

4. EN BREF, UN PRODUIT DE BASE, DES CHOIX DE PRODUCTION





1. LE PRODUIRE À SA FAÇON

1.1 LE LAIT

Le lait belge conventionnel répond au cahier des charges «**Qualité filière lait**» (QFL).

Cette certification est délivrée pour **trois ans** et portent sur :

- le **respect du bien-être** et de la santé des vaches,
- la mise en oeuvre de règle d'**hygiène stricte** lors de la traite et du nettoyage,
- le respect de l'environnement et la mise en place de mesures de **durabilité** comme l'utilisation d'énergie durable ou de fourrages de la ferme.

LAIT CONVENTIONNEL QFL





1.2 LE LAIT BIO

Le mode de production bio est réglementé au niveau Européen (EU 2018/848).

Il garantit le respect des règles précisées dans le cahier des charges spécifique à l'agriculture biologique.

Tous les opérateurs de la filière sont soumis à cette réglementation,

et doivent être certifiés auprès d'un organisme de contrôle (avec des contrôles inopinés).

Par exemple:

- les vaches doivent obligatoirement pâturer **dès que les conditions climatiques** le permettent ;
- une **alimentation 100% bio** avec une origine locale (60%) (provenant de la ferme ou par défaut de la région) ;
- des élevages avec des **racés rustiques**, adaptées à la région d'élevage, et qui vèlent de préférence naturellement ;
- des **prairies certifiées bio** à la biodiversité préservée (exempt d'engrais chimiques et de produits chimiques de synthèse) ;
- un **usage d'antibiotiques limité** et réglementé (uniquement en traitement curatif).

De la production jusqu'au consommateur, le lait bio a son propre parcours et ne croise pas d'autres laits.

L'Eurofeuille (label européen du bio), obligatoire sur tous les produits emballés,

garantit aux consommateurs le respect du mode de production bio.





« Herbivore/herbe
ça ne manque pas
de sens ! »

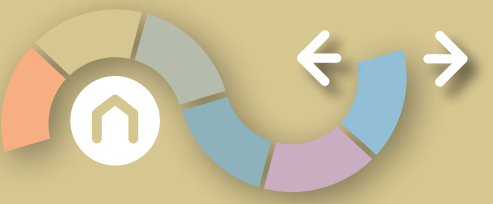
1.3 LE LAIT DE FOIN STG (SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE)

- Ce mode de production respecte un cahier des charges spécifique concernant l'**alimentation des herbivores**, une alimentation à base d'au moins **75% d'herbe ou de foin**.
- Cette alimentation **sans produits fermentés** (ensilage) augmente la qualité fromagère du lait.
- Il présente aussi l'avantage d'améliorer l'autonomie fourragère de l'élevage et donc de **réduire son impact sur l'environnement**.



LAIT DE FOIN STG





2. LE TRAITER POUR MIEUX LE CONSERVER

2.1 LE LAIT À LA SORTIE DU PIS

Dans le pis, le lait est stérile.

A la sortie du pis, des micro-organismes provenant de l'environnement (l'animal, l'air, le matériel de traite, ...) vontensemencer le lait et former la **flore bactérienne du lait**.

Ces micro-organismes sont la plupart du temps **sans danger** pour le consommateur.

Cependant, il peut arriver que des **germes pathogènes (qui peut causer une maladie) contaminent** le lait et le rendent impropre à la consommation. C'est pourquoi avant toute transformation, le lait subit une batterie de **tests** à toutes les étapes de la production.



« Plus qu'on teste,
moins qu'on
risque! »



2.2 LE LAIT CRU

- Le lait «cru» est un lait qui n'a pas subi de traitement thermique tel que la pasteurisation ou autre. Il n'a jamais excédé la température de **40°C** afin de **préserver** la flore bactérienne.
- Pourquoi? Parce que conserver la flore bactérienne naturelle permet d'obtenir une plus grande diversité de saveurs, d'odeurs et d'arômes dans les fromages.

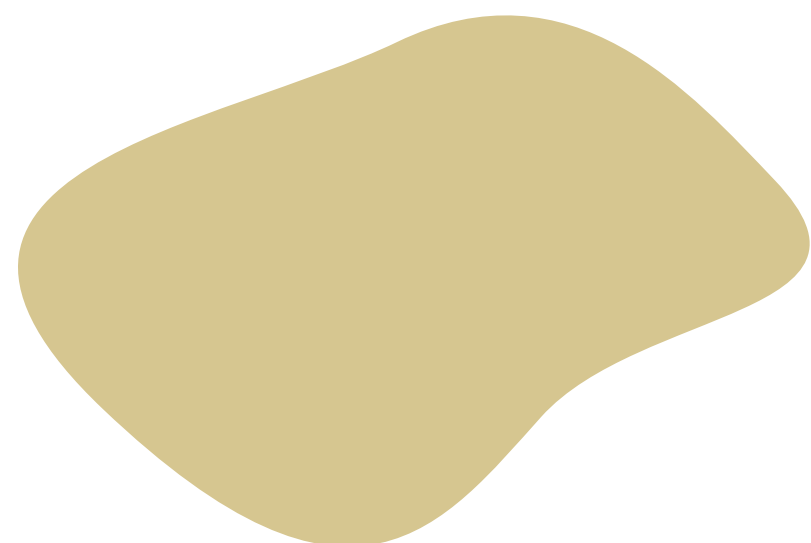
› **Une place occupée est une place défendue: Les fromages à base de lait cru ne semblent pas plus sensibles aux germes pathogènes car leur flore bactérienne «occupe» la place et la défend.**

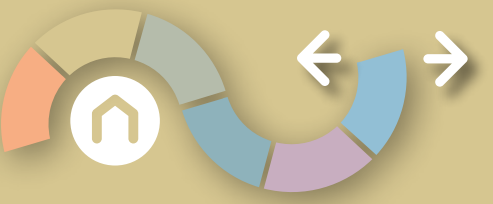


2.3 LE LAIT PASTEURISÉ

- Le lait pasteurisé est chauffé à **72°C** pendant 15 à 20 secondes afin d'**éliminer** l'entièreté de la flore bactérienne du lait.
- Pourquoi? Parce que cela élimine tout risque de présence de germes pathogènes dans le lait et donc dans les fromages.

➤ **Les bactéries étant essentielles à la fabrication du fromage, il faut ajouter au lait pasteurisé une flore bactérienne de substitution avant transformation.**
Il est rare de pouvoir constituer celle-ci de manière égale à la flore bactérienne naturelle.
C'est pourquoi les fromages au lait pasteurisé offrent généralement des goûts et arômes plus uniformes.





2.4 LE LAIT UHT

- Le lait UHT (Ultra Haute Température) est une technique de stérilisation bien particulière : le lait est porté très rapidement à une température élevée (**entre 140 et 150°C**) pendant un 2 à 5 secondes et refroidit très rapidement.
- La brièveté du traitement permet de préserver les qualités du lait tout en **détruisant** tous les micro-organismes offrant ainsi une **longue conservation** (environ 3 mois).

› **Ce type de lait n'est pas utilisé pour la fabrication de fromage.**

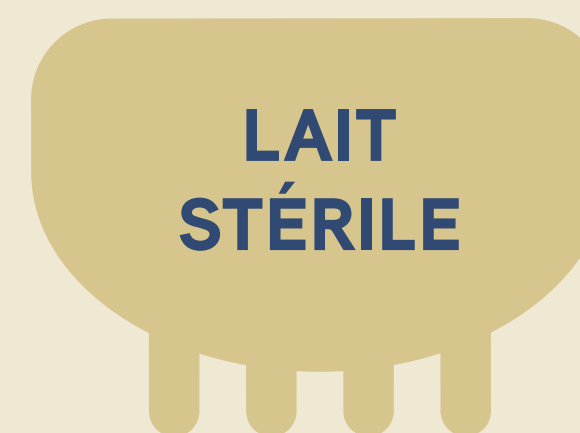




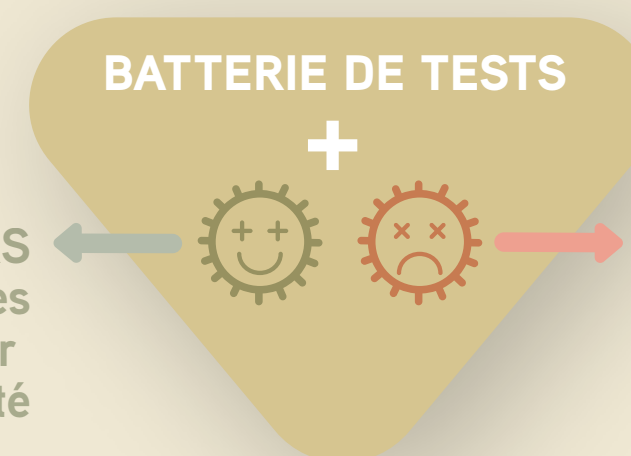
1 Litre
= 1.000 gr



- + vitamines et sels minéraux
- 40 gr de matière grasse (triglycérides)
- 50 gr de sucre (lactose)
- 30 gr de protéines (caséïnes)
- 880 gr d'eau

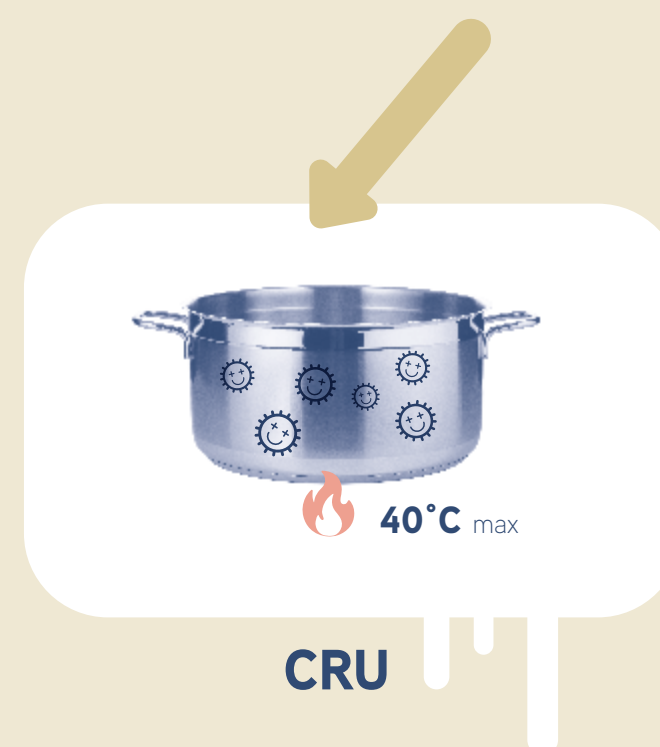


CONTACT AVEC DES BACTÉRIES
= FLORE BACTÉRIENNE



TOUJOURS
Bactéries
sans danger
pour la santé

PARFOIS
Bactéries pathogènes
= danger
pour la santé



CRU



PASTEURISÉ



UHT



3. LA PRODUCTION ICI & LÀ-BAS...

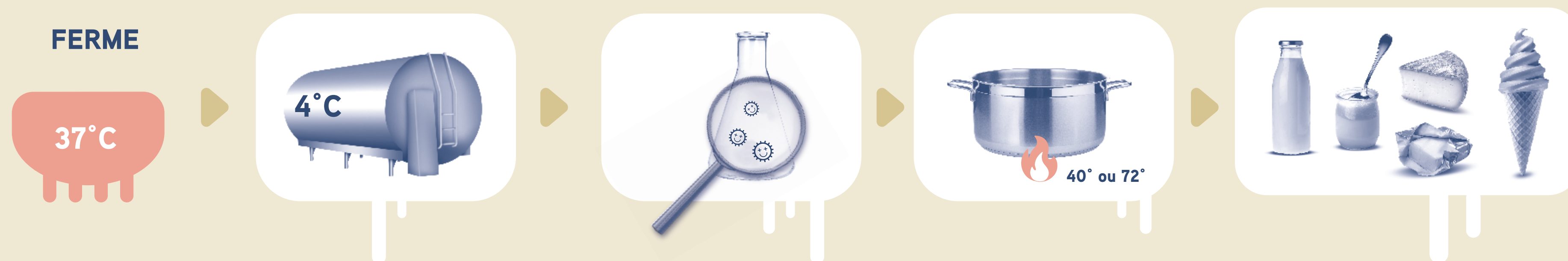
3.1 AU PLUS COURT - EN RESTANT À LA FERME

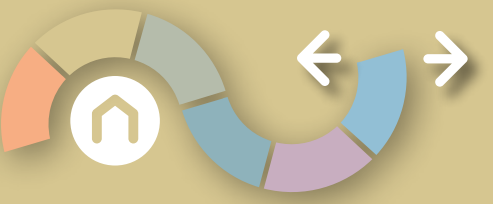
Ici, **L'ÉLEVEUR** est transformateur.

Il se charge de toutes les étapes.

Selon ses choix de production, il va pasteuriser le lait ou non (lait cru) pour le transformer en fromage ou autres produits laitiers sur place à la ferme.

Si une partie du lait part à la laiterie, ce sont les analyses de la laiterie qui seront prises en compte.

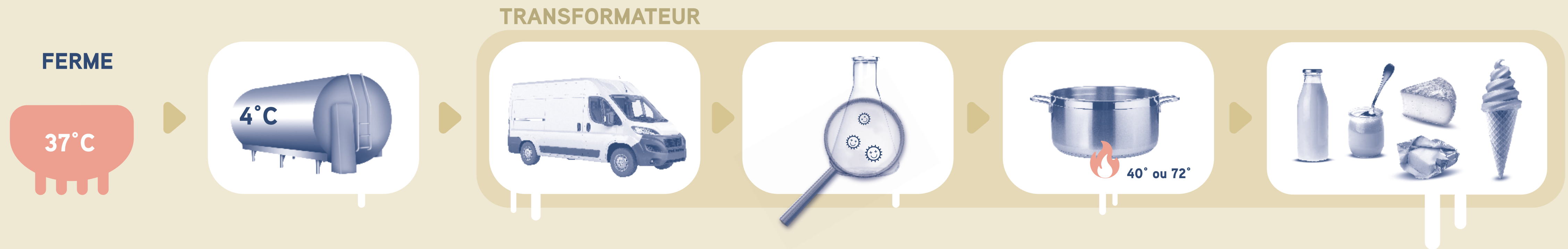




3.2 POUR FAIRE COURT - DE L'ÉLEVEUR AU TRANSFORMATEUR

Ici, **L'ÉLEVEUR** se charge de produire le lait et **LE TRANSFORMATEUR** d'en faire du fromage ou d'autres produits laitiers.

Selon ses choix de production, le transformateur va pasteuriser le lait ou non (lait cru) pour le transformer en fromage. Il est possible pour le transformateur d'acheter du lait pasteurisé à la ferme. Dans ce cas, c'est l'éleveur qui est responsable des analyses.



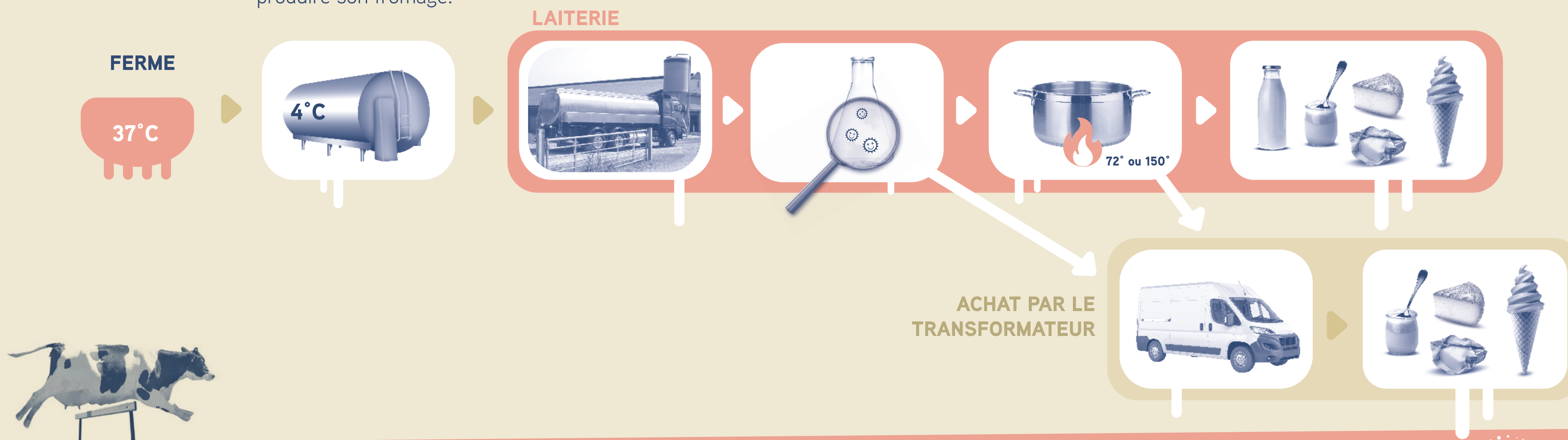
3.3 DU PIS À LA FROMAGERIE -EN PASSANT PAR LA LAITERIE

Dans ce parcours, le lait est produit par **L'ÉLEVEUR** et récolté par **LA LAITERIE** pour être traité et/ou transformé.

Les traitements apportés au lait vont dépendre des produits transformés voulus (lait à boire, crème, beurre, yaourt, fromage, ...).

Les traitements peuvent être la pasteurisation, la stérilisation UHT, l'homogénéisation, l'écémage, le barattage, ...

L'ensemble des analyses sont réalisées par la laiterie. **LE TRANSFORMATEUR** peut se fournir en lait pasteurisé à la laiterie pour produire son fromage.

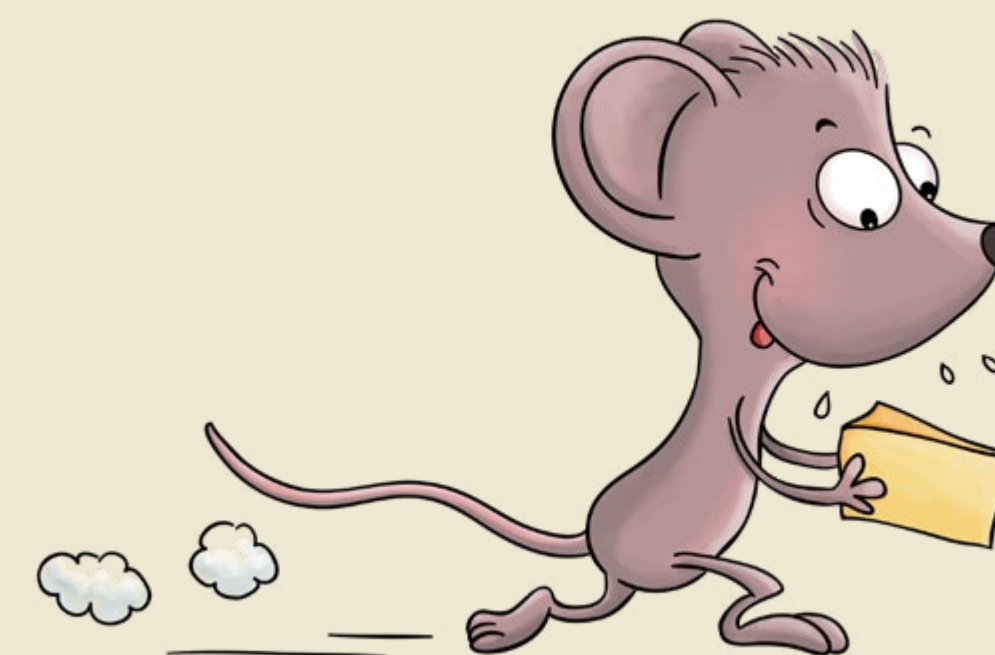
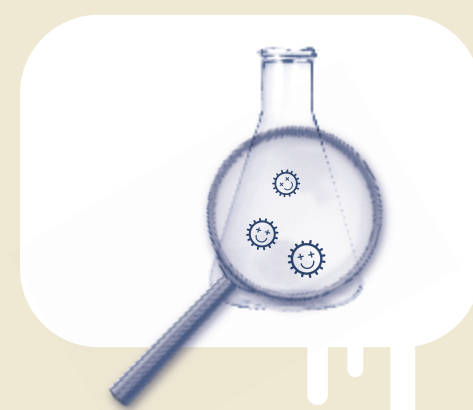
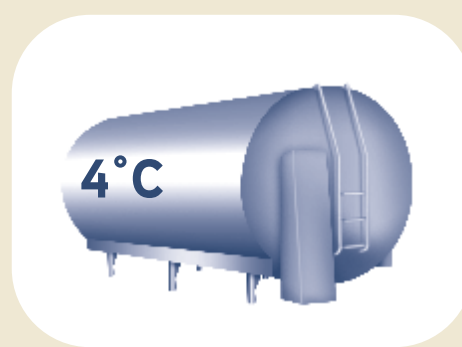


CHAPITRE 2 LE LAIT, UN PARCOURS JALONNÉ D'ETAPES



FERME

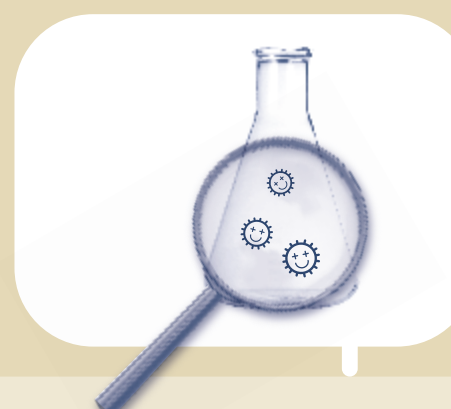
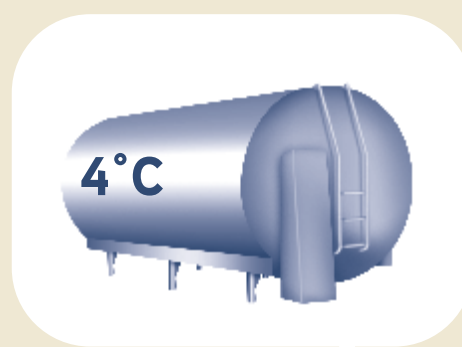
37°C



TRANSFORMATEUR

FERME

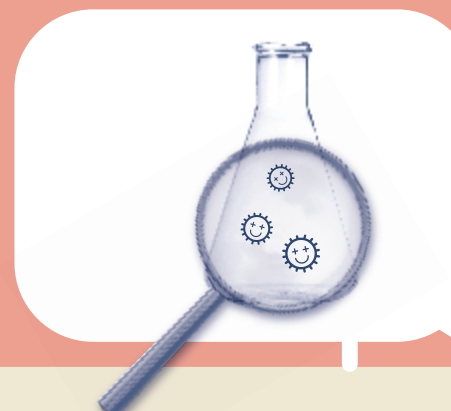
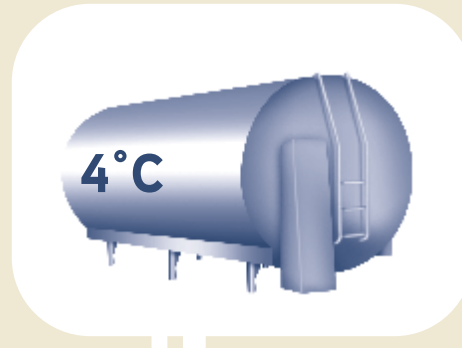
37°C



LAITERIE

FERME

37°C

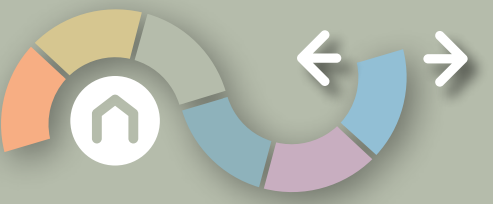


ACHAT PAR LE
TRANSFORMATEUR



4. EN BREF, UN PRODUIT DE BASE, DES CHOIX DE PRODUCTION





1. POURQUOI EN FAIRE ?

2. DES LITRES POUR DES GRAMMES

3. RENDRE LE LIQUIDE SOLIDE : SECRETS DE FABRICATION

- 3.1 LE CAILLAGE, COAGULER POUR RENDRE SOLIDE
- 3.2 L'ÉGOUTTAGE, SÉPARER POUR MIEUX CONSERVER
- 3.3 LE MOULAGE ET LE PRESSAGE, RESSERRER ET DONNER FORME
- 3.4 LA SALAGE, CONSERVER, GOÛTER ET FORMER LA CROÛTE
- 3.5 L'AFFINAGE, MATURER JUSQU'À SON IDÉAL.

4. EN BREF, DIRE ADIEU AU PETIT LAIT EN 5 ÉTAPES



1. POURQUOI EN FAIRE ?

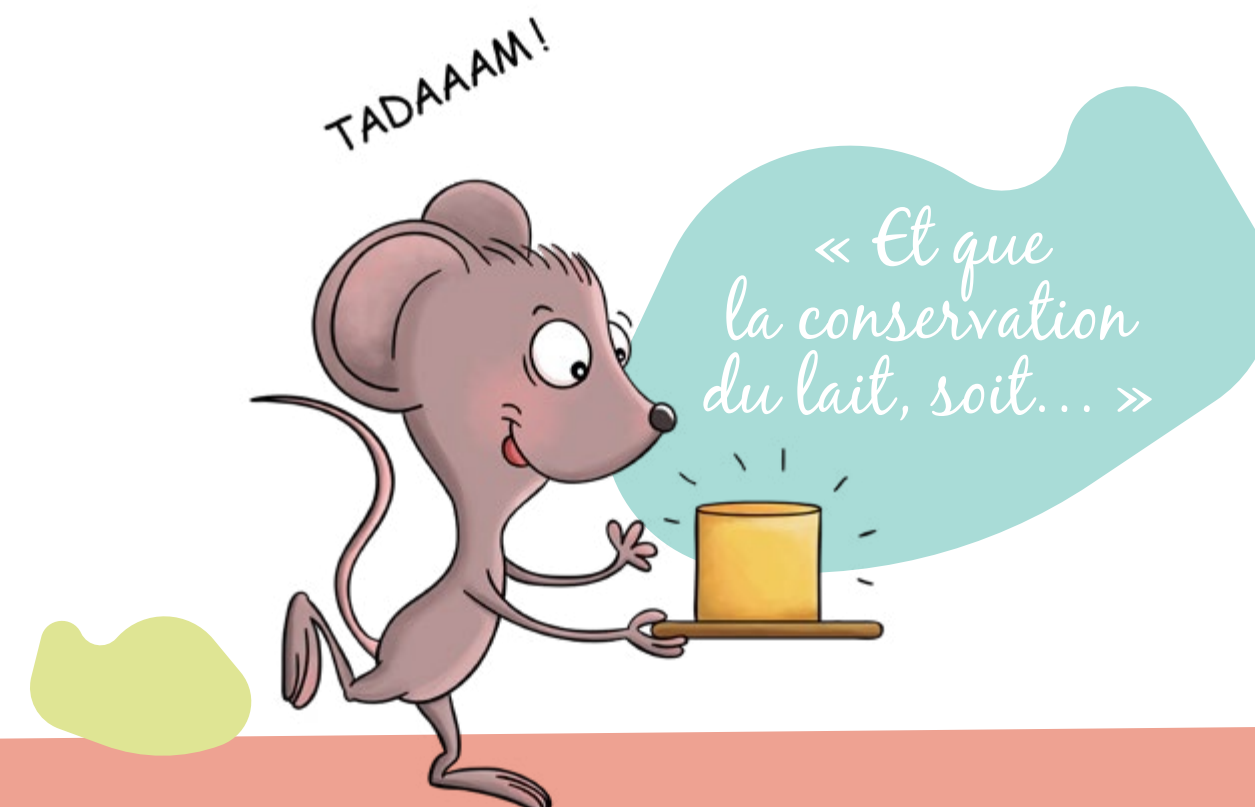
Le lait cru est un produit de courte conservation.

Il caille naturellement sous l'effet des bactéries.

On dit qu'il tourne.

L'objectif de la fabrication du fromage est donc de **conserver les éléments du lait** en lui retirant son eau.

- › Sans eau, les bactéries responsables de la dégradation du lait ne peuvent continuer à se développer.
 - › Lors de la fabrication, les matières sèches vont se concentrer (protéines, graisses,...) et seront conservées pour être consommées plus tard.
- C'est un moyen de bénéficier des **nutriments du lait toute l'année**.



2. DES LITRES POUR DES GRAMMES

La quantité de lait à prévoir pour produire du fromage dépend :

- > **de l'origine/composition du lait** : certains laits plus riches en protéines (brebis) permettent de fabriquer plus de fromages car leur composition en matière sèche est plus élevée.
- > **du type de pâte/fromage désiré(e)** : un fromage frais contient plus d'eau, qu'un fromage à pâte dure.

Il faut donc moins de lait pour produire 1 kg de fromage frais qu'1 kg de fromage à pâte dure.

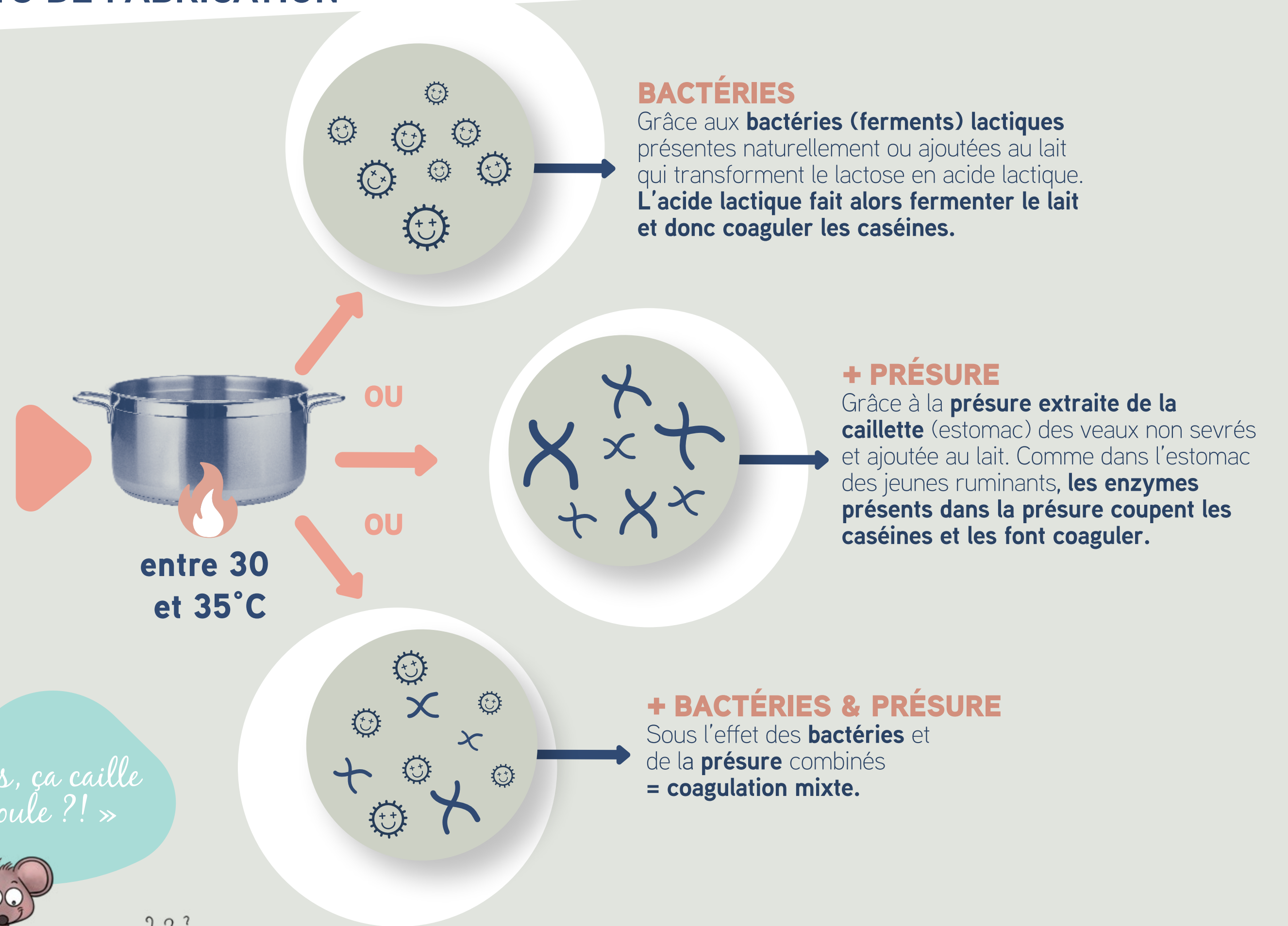


3. RENDRE LE LIQUIDE SOLIDE : SECRETS DE FABRICATION

3.1 LE CAILLAGE COAGULER POUR RENDRE SOLIDE

OBJECTIF :

- Faire coaguler les caséines (protéines) du lait pour qu'elles forment un gel, le caillé. On obtient alors le caillé (solide) et le lactosérum ou "petit lait" (liquide).

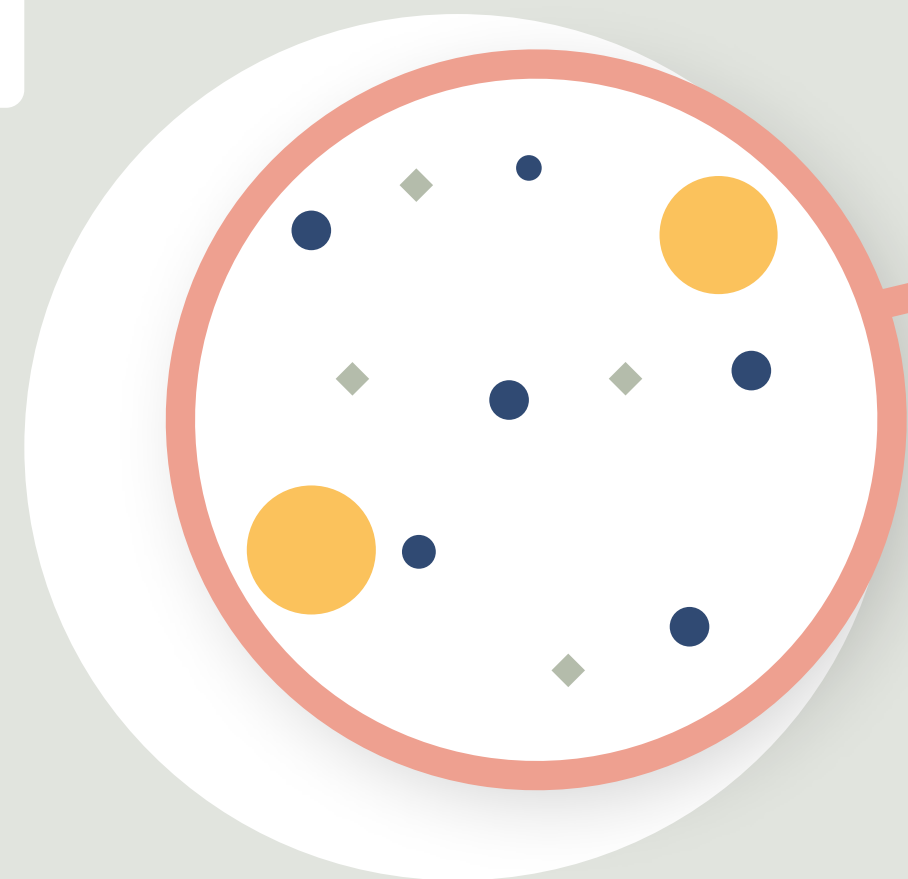


« Alors, ça caille ma poule ?! »

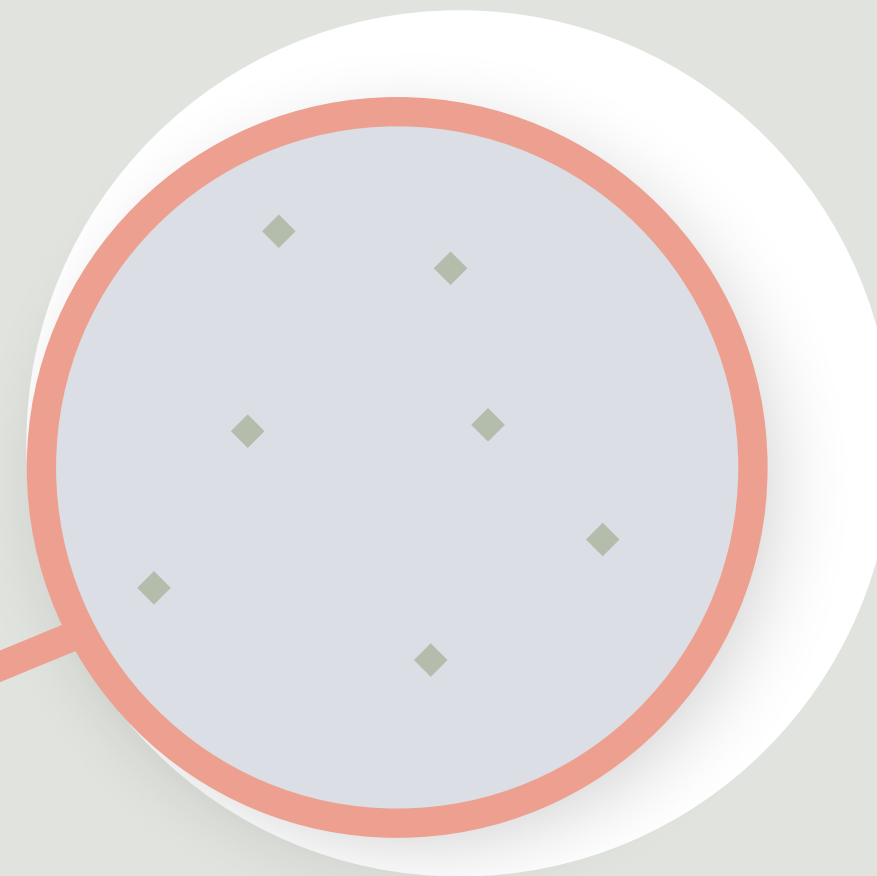


OÙ VONT LES COMPOSANTS DU LAIT ?

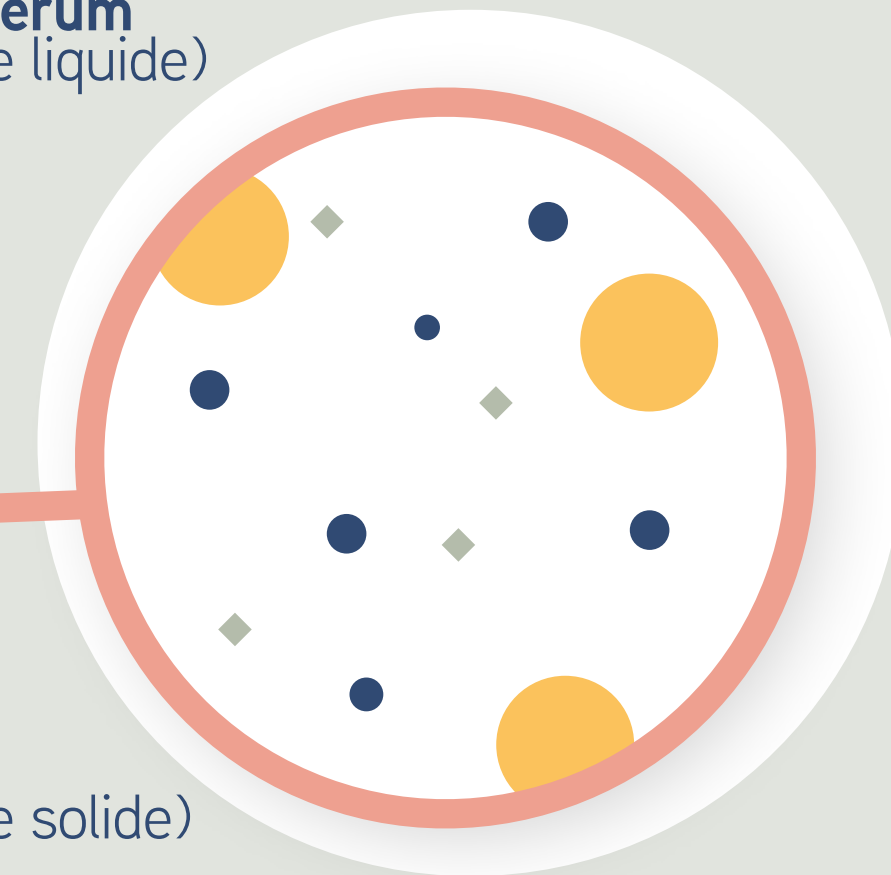
- protéines (caséines)
- ◆ sels minéraux
- matière grasse
- eau



COAGULATION



lactosérum
(phase liquide)



caillé
(phase solide)

3.2 L'ÉGOUTTAGE SÉPARER POUR MIEUX CONSERVER



OBJECTIF :

- Séparer le caillé et le lactosérum.

PLUS ON VOUDRA OBTENIR UN FROMAGE À PÂTE DURE, PLUS ON COUPERA LE CAILLÉ EN PETITS GRAINS POUR EN ÉLIMINER LE MAXIMUM DE SÉRUM. LA CONSERVATION SERA ALORS PLUS LONGUE.



PAR FILTRATION

Le caillé est **moulé dans un moule percé** qui laisse s'évacuer le liquide (principe de la passoire).



PAR PESANTEUR

Le caillé est laissé **au repos** et fini par descendre dans le fond du récipient tandis que le lactosérum reste en surface.



PAR DÉCAILLAGE

Le caillé est **tranché**, brassé et/ou chauffé pour accélérer l'élimination du sérum. Il est ensuite placé dans des moules selon la forme et la grandeur désirées pour les fromages.

« Et voilà un caillé égoutté, prêt à être moulé »



3.3 LE MOULAGE ET LE PRESSAGE RESSERRER ET DONNER FORME



OBJECTIF :

- Parfaire l'égouttage.
- Resserrer les grains du caillé.
- Donner forme aux fromages.

Ils peuvent ensuite encore égoutter dans le moule ou être mis sous presse pour une durée déterminée selon la quantité de lactosérum qu'on veut éliminer.

AUTREFOIS LES MOULES ÉTAIENT EN TERRE CUITE OU EN BOIS, AUJOURD'HUI ILS SONT PRINCIPALEMENT EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE ET PARFOIS ENCORE EN BOIS.

Le caillé est placé dans des moules différents selon...



LE TYPE DE PÂTE VOULUE



LE FORMAT DU FROMAGE VOULU

La taille du fromage va dépendre de sa capacité de conservation. C'est pourquoi les fromages frais sont plus petits que les grandes meules de fromages à pâte pressée.



LE TERROIR
Forme typique selon les régions

« J'y mets tout mon poids ! »



3.4 LE SALAGE CONSERVER, GOÛTER ET FORMER LA CROÛTE



OBJECTIF :

- Conserver naturellement : le sel est un conservateur naturel avec un pouvoir antiseptique.
- Exhauster le goût.
- Absorber l'eau : le sel absorbe l'eau et aide à la formation de la croûte.

Le salage se fait par



AJOUT AU CAILLÉ

Le sel est ajouté directement dans le caillé avant moulage.



FROTTAGE

Les fromages démoulés sont frottés en surface avec le sel.



SAUMURE

Les fromages démoulés sont plongés dans un bain d'eau salée, la saumure.

« De l'or, qui veut de l'or blanc ? »



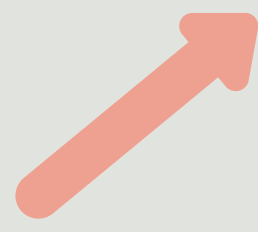
3.5 L'AFFINAGE MATURER JUSQU'À SON IDÉAL



OBJECTIF :

- Obtenir la texture idéale selon le type de pâte.
- Elaborer des goûts et odeurs typiques.
- Parfaire son aspect extérieur.

L'ÉTAPE DE L'AFFINAGE EST TELLEMENT **COMPLEXE** QU'ELLE REPRÉSENTE UN **MÉTIER** À ELLE SEULE.



CAVE

Les fromages sont placés en cave d'affinage où la température, l'humidité et l'aération vont être contrôlés pour permettre aux ferments d'affinage de continuer à dégrader le caillé ce qui va influencer la consistance, le goût et l'odeur de la pâte.



MATURATION

Les fromages sont retournés, brossés ou lavés selon leur catégorie pour assurer une maturation, une forme, une croûte régulière, la migration du sel vers l'intérieur et aussi vérifier leur bonne conservation.



TEMPS

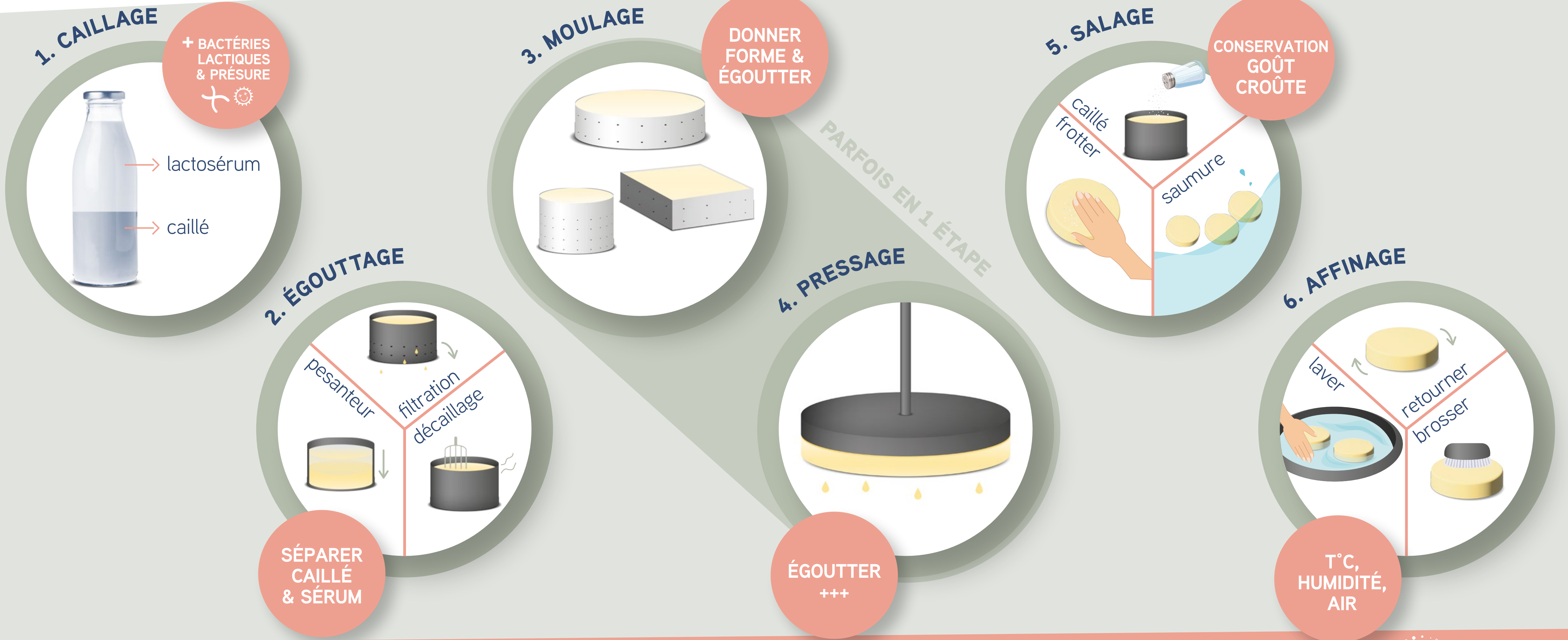
Le temps d'affinage des fromages varie selon le type de pâte ; de quelques semaines pour une pâte molle à plusieurs mois pour une pâte dure.

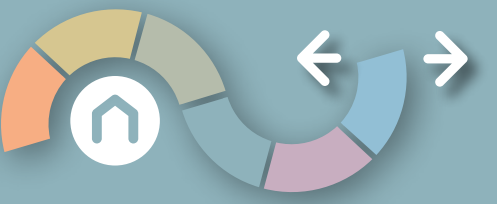


« Ok, humidité Ok, aération Ok, Ok'ca va être bon ! »



4. EN BREF, DIRE ADIEU AU PETIT LAIT EN 5 ÉTAPES





1. LES CATÉGORIES DE FROMAGES

PÂTE FRAICHE



- › A tartiner - cheesecake vinaigrette - sauce - dans une soupe
- › Bière triple blonde ou vin blanc type chardonnay



- › Pas d'affinage

PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE



- › Chaud au bbq - en tartiflette
- › Bière triple blonde ou vin blanc type chardonnay



- › Généralement de 2 à 4 mois

PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE



- › Sirop de Liège
- › Bière ambrée ou vin blanc très mûr type Solaris



- › Généralement de 2 à 4 mois

PÂTE PERSILLÉE



- › Poire
- › Bière Impérial stout ou vin blanc oxydatif ou rouge moelleux type « muscat bleu »



- › De 12 à 30 semaines

PÂTE PRESSÉE NON-CUITE

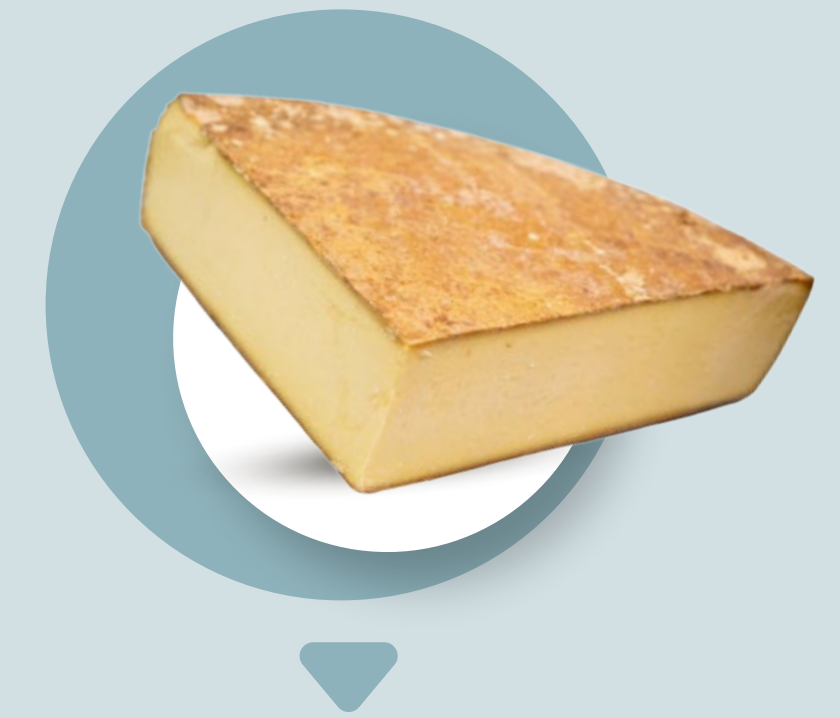


- › Raclette - fondue - croque Monsieur
- › Bière pils ou vin rouge léger type «A priori» (vin de Liège)



- › De 2 mois à + 1 an

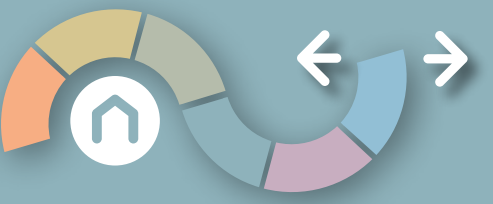
PÂTE PRESSÉE CUITE



- › Raclette - fondue - croque Monsieur
- › Bière triple brune ou vin rouge puissant type «Acolon»



- › De 9 à 24 mois



1.1 PÂTE FRAICHE

UN FROMAGE NON AFFINÉ DONC TRÈS HUMIDE

Caractéristiques

- Contient beaucoup d'eau et pas d'affinage
- Moulé et égoutté dans des récipients percés : étamines, faisselles (ou prihelles en wallon).
- Couleur blanche
- Texture onctueuse et fondante
- Pas de croûte

RENDEZ-VOUS DES **SAVEURS**

conservation :
7 jours



++ LA BOULETTE DE WALLONIE

- Les boulettes sont des fromages à pâte fraîche qui sont formées à la main et qui subissent un très court affinage de 3 à 5 jours.
- Appelées aussi « boulettes grasses », elles rentrent dans la composition de la traditionnelle Flamiche dinantaise ou la tarte al'djote de Nivelles.



1. CAILLAGE



**CAILLAGE
LENT**

2. MOULAGE



**MOULAGE
À LA LOUCHE
OU AUTRE
DANS DES
FAISSELLES**

3. ÉGOUTTAGE



**PAR
FILTRATION/
PESANTEUR**



1.2 PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

UNE CROÛTE ENSEMENCÉE POUR MIEUX FLEURIR

Caractéristiques

- Croûte fleurie comestible.
- Avant l'affinage, on dépose des moisissures (*Penicilium Candidum*) sur la surface du fromage. Lors de l'affinage, les moisissures se développent sur la croûte et donnent un aspect duveteux et une couleur blanche à la croûte.
- Pâte onctueuse voire coulante et de couleur crème.
- C'est le temps d'affinage qui détermine le caractère de ces fromages. Plus ils sont jeunes, plus ils sont doux.



« Li bia bouquet que voilà »

RENDEZ-VOUS DES SAVEURS

conservation :
3 à 5 semaines



1. CAILLAGE



CAILLAGE
RAPIDE

2. ÉGOUTTAGE



PAR
DÉCAILLAGE

3. MOULAGE



MOULAGE
ET ÉGOUTTAGE
PAR
PESANTEUR

4. SALAGE

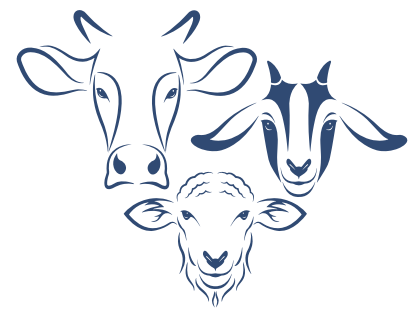
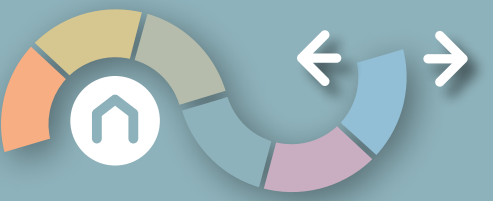


SALAGE
ET DÉPÔT
DES
MOISSURES

5. AFFINAGE



GÉNÉRALEMENT
DE 2
À 4 MOIS



1.3 PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

« A la douche, et on frotte sa croûte ! »



UNE CROÛTE LAVÉE, BROSSÉE POUR UN FROMAGE COLORÉ ET ODORANT

Caractéristiques

- Croûte lavée comestible
- Lors de l'affinage, le fromage est lavé et brossé régulièrement avec de la saumure et/ou de l'alcool (bière, vin, marc) pour favoriser les bactéries *Linens* présentes naturellement dans le lait. Ces bactéries sont responsables de la couleur orangée de la croûte et de l'odeur puissante du fromage.
- Pâte onctueuse voire coulante et de couleur crème



++ LE FROMAGE DE HERVE AOP



- Le fromage de Herve est un fromage à pâte molle et à croûte lavée élaboré au 15^e siècle pour conserver le surplus de production de lait dans la région.
- Le fromage de Herve bénéficie d'une AOP = appellation d'origine protégée tant sa fabrication traditionnelle et sa composition sont liées à cette région (technique ancestrale, climat, nature des herbages,...).
- Ce fromage doit sa particularité à une souche unique de bactérie *Linens*, dite « ferments du rouge » présente dans le lait produit dans la région de Herve.
- Lors de l'affinage, cette bactérie va donner une saveur et une couleur typique et inégalable au fromage.

RENDEZ-VOUS DES **SAVEURS**

conservation :
3 à 5 semaines



1. CAILLAGE



CAILLAGE
RAPIDE

2. ÉGOUTTAGE



PAR
DÉCAILLAGE

3. MOULAGE



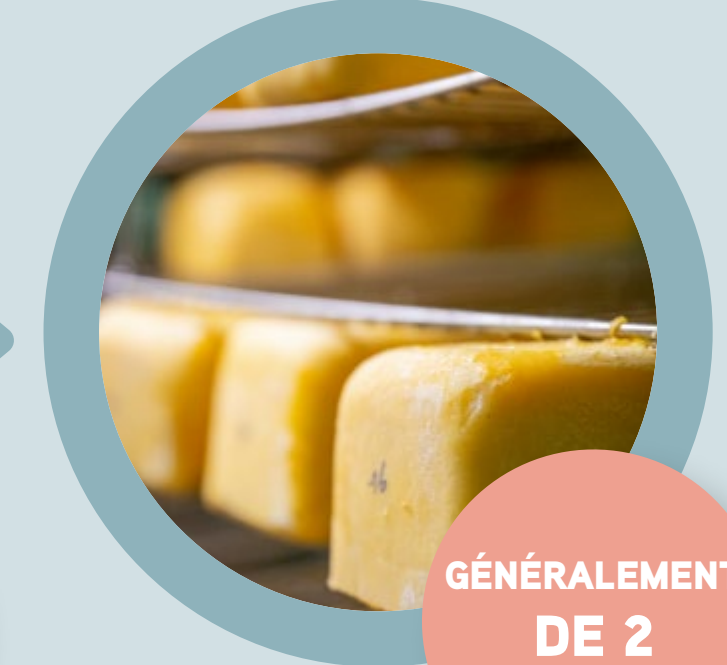
MOULAGE
ET ÉGOUTTAGE
PAR
PESANTEUR

4. SALAGE



SALAGE

5. AFFINAGE



GÉNÉRALEMENT
DE 2
À 4 MOIS



1.4 PÂTE PERSILLÉE

QUAND LES PETITS TROUS LAISSENT PLACE AUX MOISSURES

Caractéristiques

- Fromage bleu.
- Fabrication assez similaire à une pâte molle. Mais, après le tranchage du caillé, les grains de caillé sont brassés délicatement dans la cuve (= coiffage des grains) afin d'empêcher qu'ils ne collent entre eux. Lors du moulage, on ajoute au caillé des moisissures (type *penicillium rocheforti*). Les fromages sont ensuite percés avec des aiguilles pour que les moisissures puissent se développer de manière régulière dans le fromage. Ces moisissures sont aérobies c'est-à-dire qu'elles ne peuvent se développer sans oxygène.
- Pâte molle, claire et piquée de tâches bleues.
- Goût typique âcre.



RENDEZ-VOUS DES SAVEURS

conservation :
3 à 5 semaines



1. CAILLAGE



CAILLAGE
RAPIDE

2. ÉGOUTTAGE



PAR
DÉCAILLAGE

3. MOULAGE



DÉPÔT DE
MOISSURES
ET MOULAGE

4. SALAGE

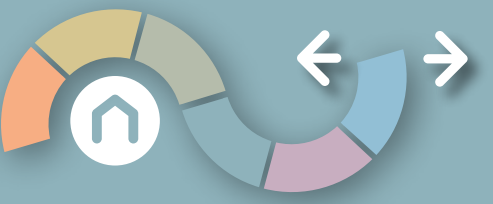


SALAGE
ET PERÇAGE

5. AFFINAGE



DE 12
À 30
SEMAINES



1.5. PÂTE PRESSÉE NON-CUITE

UN FROMAGE PRESSÉ ET AFFINÉ LONGTEMPS POUR UNE LONGUE CONSERVATION

Caractéristiques

- Fromage à pâte dure ou mi-dure: la pâte est pressée pour éliminer plus de sérum dans le grain de caillé > plus la pâte sera dure, plus elle se conservera longtemps. Le temps de pressage dépendra de la souplesse voulue pour la pâte.
- C'est une catégorie très diversifiée en aspect et en goût. Il peut aussi y avoir des trous ou non.
- La croûte comestible est plus ou moins épaisse selon le temps d'affinage.



« Vu ton affinage, tu n'es pas si pressé »



RENDEZ-VOUS
DES **SAVEURS**

conservation :
plusieurs **mois**



1. CAILLAGE



CAILLAGE
RAPIDE

2. ÉGOUTTAGE



PAR
DÉCAILLAGE

3. MOULAGE



MOULAGE
ET PRESSAGE

4. SALAGE

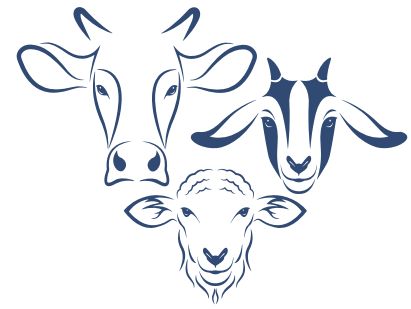
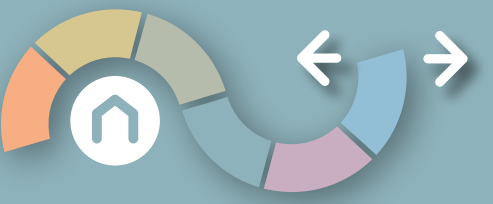


SALAGE

5. AFFINAGE



DE 2 MOIS
À + 1 AN



1.6 PÂTE PRESSÉE CUITE

UN CAILLÉ CUIT POUR LA PLUS LONGUE CONSERVATION

Caractéristiques

- Le caillé est chauffé : après tranchage, il est chauffé au-delà de 50°C pour éliminer encore plus de sérum par évaporation.
- Fromage à pâte dure ou mi-dure : plus on presse, moins il y a de sérum > plus la pâte sera dure et se conservera longtemps. Le temps de pressage dépendra de la souplesse voulue pour la pâte.
- C'est une catégorie très diversifiée en aspect et en goût. Il peut aussi y avoir des trous ou non.
- La croûte comestible est plus ou moins épaisse selon le temps d'affinage.

« Le plus dur, ici, c'est moi »



RENDEZ-VOUS DES SAVEURS

conservation : plusieurs **mois**



1. CAILLAGE



CAILLAGE RAPIDE

2. ÉGOUTTAGE



PAR DÉCAILLAGE

3. MOULAGE



MOULAGE ET PRESSAGE

4. SALAGE

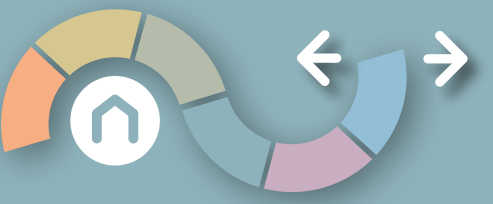


SALAGE

5. AFFINAGE



DE 9 À 24 MOIS



2. LES PETITS PLUS

8.1 LES TROUS

Des trous sont présents dans les fromages à pâte pressée qui ont subi un bain de saumure et un affinage long. A cause de la saumure, la croûte de ces fromages est étanche et ne permet le développement que de certaines bactéries anaérobies (qui peuvent vivre sans air). Lors de l'affinage en cave chaude, ces bactéries, en consommant l'acide lactique, dégagent du gaz carbonique qui ne peut s'échapper. Le gaz s'accumule dans la pâte et forme des trous. Les fromages sont ensuite placés en cave froide. Les trous peuvent également être causés par le pressage, et par les micro-organismes présents dans le lait ou les ferments.



8.2 LES CRISTAUX

Des cristaux sont parfois présents dans les fromages à pâte pressée cuite ou pâte dure qui ont un affinage long.

Ces cristaux très sapides (qui ont du goût) sont issus de la tyrosine, un acide aminé constituant la caséine du lait (protéine). Pendant l'affinage, sous l'effet des enzymes, la tyrosine se cristallise et forme des amas blancs semblables à des cristaux de sels.

Ces cristaux témoignent d'un affinage optimal du fromage.



8.3 LES COULEURS

Le rocou est extrait des fruits du rocouyer et est utilisé pour donner une couleur orange à la pâte des fromages comme la mimolette.



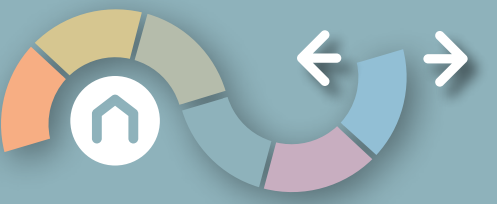
8.4 LES ÉPICES

Les fromages peuvent être agrémentés d'épices, d'herbes, etc soit en surface avant l'affinage ou dans le caillé (elles se retrouveront alors dans l'entièreté de la pâte).



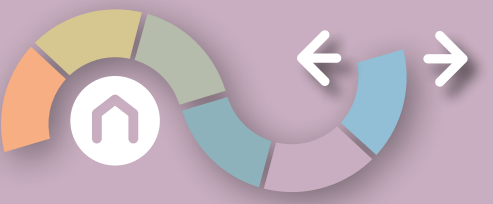
« Pas de doute, c'est l'œuvre d'une bactérie... »





3. EN BREF, 6 FAMILLES, 6 TECHNIQUES

		1. CAILLAGE	2. ÉGOUTTAGE	3. MOULAGE (PRESSAGE)	4. SALAGE	5. AFFINAGE
PÂTE FRAICHE						➤ Pas d'affinage
PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE						➤ Généralement de 2 à 4 mois
PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE						➤ Généralement de 2 à 4 mois
PÂTE PERSILLÉE						➤ De 12 à 30 semaines
PÂTE PRESSÉE NON-CUITE						➤ De 2 mois à + 1 an
PÂTE PRESSÉE CUITE						➤ De 9 à 24 mois



1. POURQUOI ACHETER LOCAL ?

- 1.1 POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE
- 1.2 POUR SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX

2. COMMENT COMPOSER UN PLATEAU ?

- 2.1 VARIER AVEC LES SAISONS
- 2.2 MANGER AVEC LES YEUX
- 2.3 DÉCOUPER SELON LES RÈGLES
- 2.4 PLACER DES ALLIÉS SAVEURS

3. EN BREF, UN PLATEAU QUI DONNE ENVIE ...





1. POURQUOI ACHETER LOCAL ?

1.1 POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

5 PAS

VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE



LOCAL

Pour privilégier les produits de chez nous sans long trajet ni grande empreinte écologique.



FRAIS ET DE SAISON

pour prendre soin de soi, de la planète et de son portefeuille.



FAIT-MAISON

pour savoir ce qu'on mange, avoir plus de goût, de plaisir et de découvertes.



CIRCUIT-COURT

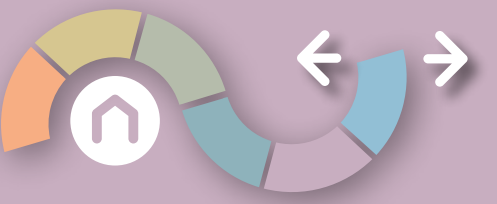
pour faire connaissance avec les producteurs et artisans voisins et les soutenir.



MOINS MAIS MIEUX

pour éviter le gaspillage et goûter la qualité.

Pour être durable, une alimentation doit être écologique, saine et équitable !



1.2 POUR SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX

EN ROUTE VERS L'AGRICULTURE LOCALE



BIODIVERSITÉ

Prairies, haies, champs, fermes, ... autant de lieux où faune et flore sauvages coexistent avec le monde agricole qui contribue à leur maintien.



ALIMENTATION

Chaque jour, nos assiettes se remplissent grâce au travail des agriculteurs. C'est la fonction nourricière de l'agriculture.



PAYSAGES

L'agriculture, activité ancestrale, a façonné nos paysages et continue de les entretenir. Ce qui les rend typiques et riches en diversité.



HISTOIRE FAMILIALE

Tout un ensemble de savoir-faire transmis de génération en génération. Une agriculture de proximité pour des produits diversifiés et de qualité.



QUOTIDIEN

Bien d'autres produits proviennent du monde agricole : textiles, énergies, matériaux biosourcés, ...



ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Au-delà du métier de producteur, un réseau d'artisans et d'entrepreneurs spécialisés prend le relai pour fournir aux consommateurs des produits sublimes.



2. COMMENT COMPOSER UN PLATEAU ?

Avec plus de 700 fromages répertoriés chez nous, il est facile de proposer un plateau 100% local.

Pour bien composer : une règle d'or ! Diversifier goûts, couleurs et textures.

On compose un plateau en jouant sur la diversité des pâtes et des origines animales mais pourquoi pas composer un plateau spécial « chèvre » ou spécial « pâte molle » si c'est cela qui plait aux consommateurs.

De manière classique : on envisage au moins deux origines animales différentes et 3 à 4 types de pâte différentes.

Les quantités

- En plat principal , 200 à 250 g par personne
- En dessert, 80 à 100g par personne

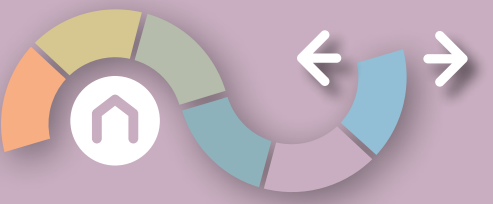
2.1 VARIER AVEC LES SAISONS

Si le fromage est un produit de conservation, certains ont une saisonnalité.

Ainsi on sait que les fromages de chèvre et de brebis seront plus disponibles au printemps et en été.

Ces saisons sont donc l'occasion de les mettre en valeur.





2.2 MANGER AVEC LES YEUX

Pour présenter les fromages, il va falloir les mettre en scène.

Le plateau : en bois, en faïence, en ardoise,...tout support plat et lavable peut convenir

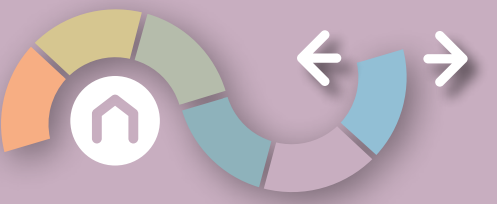
Les fromages :

- Le froid cache les arômes. C'est pourquoi, les pâtes molles et les pâtes pressées doivent être sorties du frigo min 30 min avant la dégustation pour que les saveurs se révèlent.
- Ils seront découpés au moment du service (idées de découpes). On peut aussi couper une partie et laisser l'autre entière ou encore utiliser des emportées pièces pour créer des formes.

Le décor : on agrmente le plateau de fruits et légumes, confitures, miel, sirop, pain,...
Ceux-ci peuvent varier aussi selon les saisons (idées de fruits et légumes)

La mise en scène : l'ordre des fromages peut correspondre à l'ordre de dégustation ou encore des drapeaux peuvent indiquer la nature des fromages et leur place dans l'ordre de dégustation. La dégustation se fait du goût le plus doux au plus intense. Il est possible de manger un fruit comme le raisin ou la pomme pour « nettoyer » la bouche entre les fromages.





2.3 DÉCOUPER SELON LES RÈGLES

LA règle : servir des morceaux qui présentent le fromage du cœur à la croûte.

Les fromages
cylindriques



Les fromages
en forme de cœur

Les fromages
en pointe



Les fromages
carrés

Les fromages
à pâte pressée



Les fromages
à pâte persillée

Les fromages
ronds



IL EXISTE DIFFÉRENTS COUTEAUX ADAPTÉS SELON LE TYPE DE PÂTE À COUPER

De manière générale :

- Les lames perforées évitent de coller aux fromages à pâte molle
- Les lames arrondies servent pour les pâtes demi-dures
- Les lames larges pour les pâtes dures

Le couteau double pointe percé ou non :

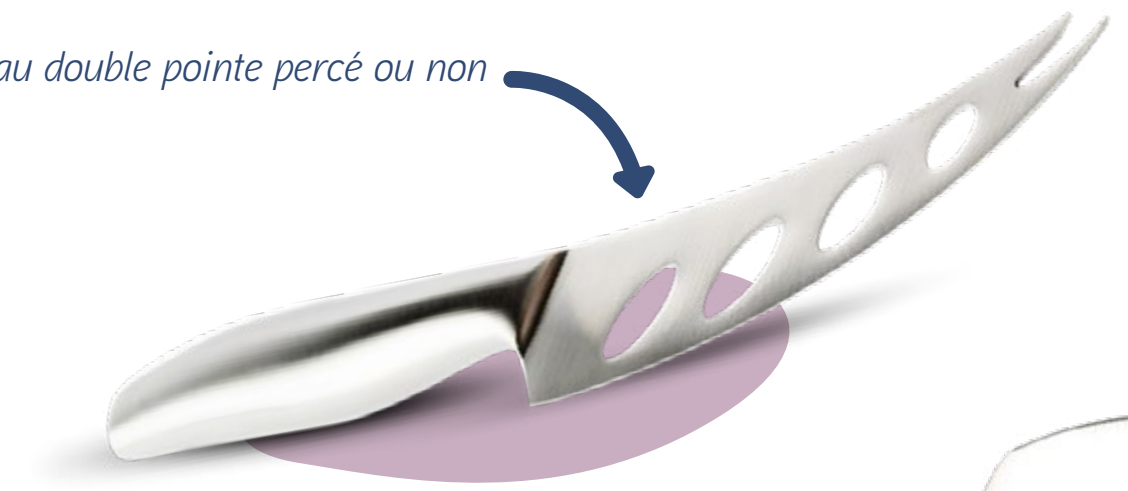
Pour les pâtes molles et pâtes persillées. La double pointe permet de piquer le morceau de fromage pour le placer dans l'assiette

Le ciselet : pour les pâtes très dures

La lyre : pour les fromages frais, les pâtes molles, les pâtes persillées

La rape ou économe : pour les fromages à pâte dure

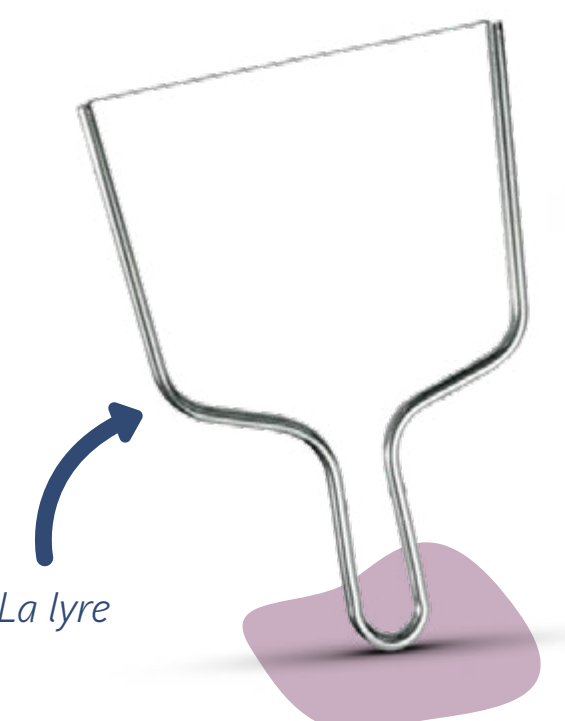
Le couteau double pointe percé ou non



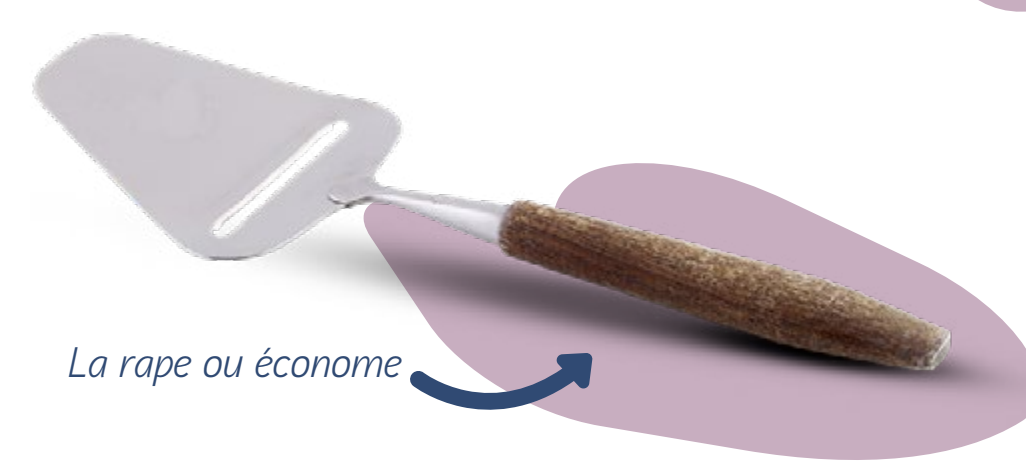
Le ciselet

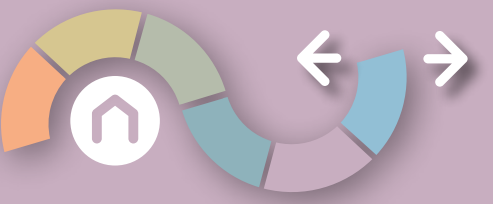


La lyre



La rape ou économe





2.4 PLACER DES ALLIÉS SAVEURS

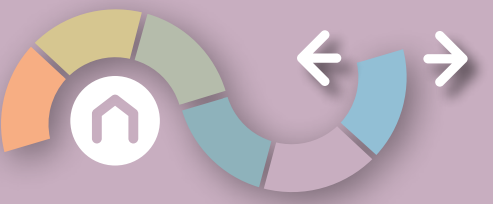
Les fruits et légumes frais apportent de l'acidité, activent la digestion et/ou permettent de jouer avec les textures, les couleurs.

- **Printemps** : fraises, radis, jeunes oignons
- **Été** : groseilles, framboises, cerises, tomates, concombre
- **Automne** : raisin, pomme, poire, carotte
- **Hiver** : noix, noisette, salade de blé, chicon

Les fruits secs, le miel, les sirops et les confitures apportent une note sucrée qui adoucit certains fromages et sont disponibles toute l'année

- Pommes séchées
- Confitures myrtilles, mûres, gelée de coings, chutney de potiron, d'oignons
- Compotes de rhubarbe, de prunes
- Miel toutes fleurs ou spécial
- Sirop pommes/poires





Le pain : Le pain est le rendez-vous saveur incontournable des fromages car celui-ci est un révélateur de goût, un complément dans les textures et un support à la dégustation.

Les Maitres Boulangers-Pâtisseries peuvent vous conseiller sur le meilleur pain ou vous faire un pain en forme spéciale pour accompagner le plateau.

S'il n'y a pas vraiment d'erreur possible, quelques pistes d'association:

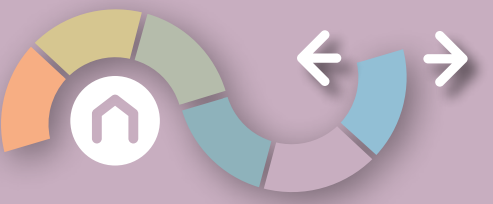
- Les pains et baguettes blanches : fromages à pâte fraîche et à pâte molle
- Les pains complets / brun : fromages à pâte pressée cuite ou non cuite et à pâte persillée
- Les pains au levain : tous les fromages
- Les pains aux raisins : tous les fromages
- Les pains briochés : fromages de chèvre
- Les pains aux noix : tous les fromages

Les bières et les vins : Les fromages doux préfèrent les vins blancs et rosés secs mais aussi les rouges légers. Les fromages forts ou à pâte persillée sont les complices des vins blancs moelleux et rouges corsés.

Soyez audacieux !

Les vins effervescents s'accordent avec la plupart des fromages.





3. EN BREF, UN PLATEAU QUI DONNE ENVIE ...

MINIMUM 2 ANIMAUX
& 3 À 4 PÂTES

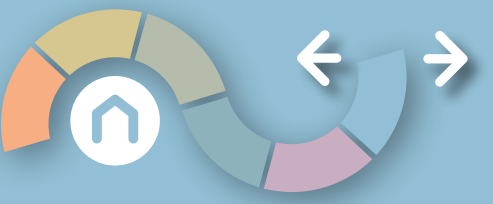


ASSOCIATION
PAINS



ASSOCIATION
VIN & BIÈRE





OÙ ACHETER DES FROMAGES DE CHEZ NOUS ?

En direct chez les producteurs, sur les marchés, dans les commerces de proximité (crèmeries, magasins de terroir, boucheries, grandes surfaces,...) ou en ligne (paysans-artisans, la ruche qui dit oui, efarmz,...)

Pour trouver les producteurs et les points de vente proches de chez nous, rendez-vous sur www.jecuisinelocal.be

Pour se donner des idées de fromages à découvrir:

les fromages primés du concours des meilleurs fromages de chez nous

<https://www.apaqw.be/fr/concours-fromages-de-chez-nous>

