

# L'étape 1 de la fabrication du fromage

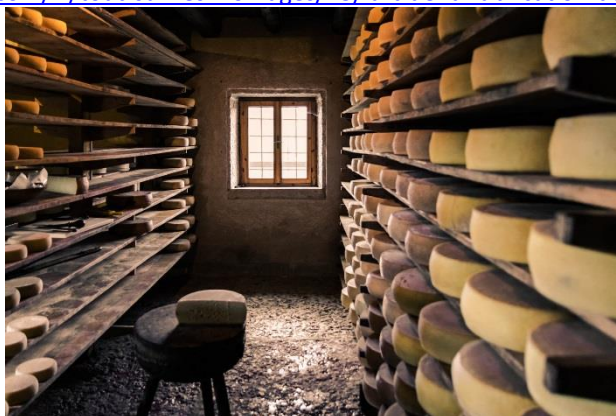
**Consigne** individuel puis mise commun en en petit groupe et présentations **(1h30)**

**Interpréter la première étape** : le caillage du lait. On réalisera (en petit groupe) un **poster synthétique** avec les schémas nécessaires.

**Documents disponibles** :

[\[coagulation-lactique.pdf\]](#) ; [\[coagulation-enzymatique.pdf\]](#) ; [\[colloide.pdf\]](#) ; [\[micelles-caseine.pdf\]](#)

<https://www.fromagesdici.com/fr/tout-sur-les-fromages/23/lart-de-la-fabrication-du-fromage-en-5-etapes>



Connaître les procédés de fabrication du fromage permet non seulement d'apprécier l'ampleur du travail des fromagers, mais aussi de mieux comprendre ce qui rend chacun des fromages unique. Voici en 5 étapes l'art de la fabrication du fromage.

## **Étape 1 – Le caillage**

Pour obtenir du fromage, il faut d'abord faire cailler le lait. Pendant cette étape, le lait coagule et se transforme en un gel homogène et lisse : le caillé. Cette coagulation du lait se fait sous l'action d'un ferment (mélange de bactéries lactiques), de présure (coagulant naturel de source animale ou végétale) ou d'une combinaison des deux.

## **Étape 2 – Le travail du caillé**

Le caillé est ensuite tranché, rompu et fragmenté. Plus les fragments sont gros, plus ils contiennent d'eau. À l'inverse, plus ils sont petits, plus leur taux d'humidité est faible et plus la pâte est ferme. Les grains ainsi obtenus sont par la suite transférés dans des moules pour favoriser l'égouttage.

## **Étape 3 – L'égouttage et le moulage**

L'égouttage est garant de la qualité d'un fromage. Il s'agit d'une étape clé pendant laquelle le caillé est vidé de son petit lait, soit d'une partie de son eau. En moyenne, 10 litres de lait donnent environ 1 kg de fromage. L'égouttage, qui peut être lent, accéléré-pressé ou pressé-chauffé, dure entre 12 et 48 heures. L'égouttage lent (par retournement) n'est basé que sur la gravité. Le caillé est divisé en cubes et placé dans un moule d'où l'eau s'égoutte simplement et tranquillement. Il est utilisé pour les pâtes molles. []

## **Étape 4 – L'affinage**

À la suite du démoulage, le fromage est placé en phase de maturation, dans une cave naturelle ou artificielle. Les conditions régnant dans la cave, dont le degré d'humidité et la température ambiante variant entre 8 °C et 16 °C, sont déterminantes pour la qualité du produit fini. C'est lors de cette étape que se développent et s'uniformisent la texture, la croûte, la couleur et le goût d'un fromage.

Dans le cas des fromages à croûte lavée, l'affineur (le responsable de l'affinage) traite la surface des meules en les lavant avec une saumure (eau salée). En ce qui concerne les autres fromages, l'affineur veille au développement régulier de leur surface et au besoin, retourne les meules.

## **Étape 5 – Le salage**

Le sel agit à titre d'agent de conservation et d'antiseptique. Il peut être ajouté au fromage lors du brossage avec une saumure (eau salée) ou encore à la toute fin du procédé de fabrication.

Selon le type de fromage fabriqué, l'étape du salage peut prendre de 30 minutes à plusieurs jours.

## **Étape finale – Votre dégustation**

Pour cette étape, nul besoin d'être un expert, il ne suffit que d'oser !