

# L'essentiel de la fabrication du fromage

## L'art du fromager



Fondamentalement, le fromage est un produit naturel et simple à obtenir : il suffit que le lait caille et que les enzymes qu'il contient entrent en action.

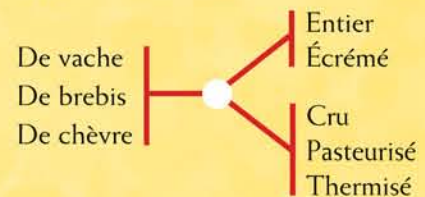
Le savoir-faire du fromager consiste à contrôler avec précision ce processus vivant et parfois imprévisible. Il peut aussi faire des interventions de son cru comme l'ajout d'épices ou le fumage de la meule.

Expérience, audace et passion du maître fromager constituent l'essentiel de son art!

## Tout débute avec le lait



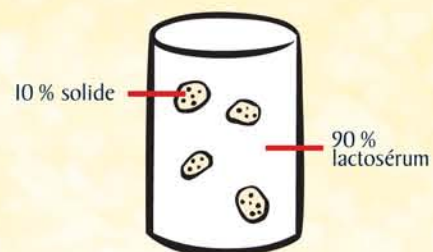
### Types de lait Conditionnements



### En bref

Le fromage est le produit de la coagulation de la caséine du lait qui forme un caillé, dont l'égouttage provoque la séparation du sérum et de la caillebotte qui, en conditions contrôlées durant l'affinage, développe une texture et des saveurs particulières.

## La coagulation



Pour faire coaguler le lait, le fromager contrôle l'action des enzymes déjà présents ou en ajoute avec de la présure. Le gel obtenu est composé à 10 % de matière solide, principalement du gras, des protéines et les autres matières constituant l'essentiel du fromage. Le lactosérum est surtout de l'eau.

## L'égouttage



Selon le type de fromage désiré, le fromager élimine plus ou moins de lactosérum. L'égouttage libre donne les fromages crémeux et les pâtes molles. Pour des pâtes plus fermes, l'égouttage assisté fait appel aux techniques de coupage, brassage, cuisson, acidification, pressage et salage.

## L'affinage



Le fromager développe les saveurs, les arômes et la texture du fromage en contrôlant l'activité des enzymes qui proviennent des levures, moisissures, bactéries ou ferments durant l'affinage. En affinage dans la masse, les enzymes se développent de partout. En affinage en surface, les enzymes vont de la surface vers le cœur.

## L'affinage de la pâte détermine de type de fromage

