

LES FROMAGES

GENERALITES

Le fromage est le plus ancien mode de conservation du lait et un des plus vieux aliments de l'homme.

Il doit contenir au moins 23g de matière sèche pour 100g. Il existe des fromages au lait de vache, de chèvre et de brebis.

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages est obligatoirement contrôlé, ce qui garantit l'hygiène et la qualité des produits obtenus. Le lait peut être utilisé cru ou pasteurisé. Les fromages réalisés à partir de lait cru ont une saveur plus prononcée.

FABRICATION

Tous les fromages répondent aux mêmes principes de fabrication, mais certaines étapes sont maintenant plus ou moins mécanisées.

LE CAILLAGE	Coagulation de la caséine du lait, grâce à l'apport de bactéries lactiques ou de présures. On obtient ainsi deux parties, le caillé et le petit lait.
L'EGOUTTAGE	Cette phase permet la séparation du caillé et du petit lait.
LE MOULAGE	Cette phase permet aux fromages de prendre leurs formes définitives.
LE SALAGE	Le sel, réparti dans la pâte ou en surface, joue un rôle sélectif sur le développement des micro-organismes, et oriente le caillé vers l'aspect et le goût final recherché. Dans la croûte, le sel régularise les échanges entre l'intérieur du fromage et l'air extérieur.
L'AFFINAGE	C'est à ce stade que les fromages blancs perdent la qualification de " frais". Les fromages blancs ne sont jamais affinés. La période de maturation est plus ou moins longue selon le type de fromage désiré.
LE CONTROLE	Ils sont très nombreux de la production du lait à l'élaboration des fromages.
LE CONDITIONNEMENT	Il permet de protéger le fromage qui est un produit vivant, des agressions extérieures, et d'informer le consommateur sur les caractéristiques du produit.

CLASSIFICATION DES FROMAGES

Près de 400 variétés de fromages sont actuellement recensés dans notre pays. Elles sont regroupées en 8 grandes familles classées d'après le type de pâte, la technique d'affinage et l'origine du lait. Les fromages de chèvre font l'objet d'une classification séparée et sont tous regroupés dans la même famille.

On distingue :

FAMILLE	EXEMPLES	UTILISATION CULINAIRE
Les fromages frais	<ul style="list-style-type: none"> * Les fromages blancs * Les fromages blancs de campagne * Les petits suisses * Les fromages frais tartinables 	Sur toasts Mélangé à des fruits secs (noix, noisettes etc...) Mélangé à des herbes fraîches hachées.
Les fromages à pâte molle à croûte fleurie	<ul style="list-style-type: none"> * Camembert * brie * coulommiers * carré de l'Est 	Pané puis frit, additionné à une sauce béchamel, farce, croquettes beignets, quiche etc...
Les fromages à pâte molle à croûte lavée	<ul style="list-style-type: none"> * Munster * Maroilles * Livarot * Pont l'évêque 	Canapés, gratins, rôti sur croûte, flamiches, quiches, sauté sur un lit de salade etc...
Les fromages de chèvre	<ul style="list-style-type: none"> * Crottin de chavignol * Chabichou * St maure * Valençay 	Utilisations variées en fonction de l'affinage : sautés, frit, rôti sur toasts, quiches etc...
Les fromages à pâte persillée	<ul style="list-style-type: none"> * Bleus * fourmes * Roquefort 	Mixé dans des sauces, quiches, tartes, omelettes, dans les beurres composés etc...
Les fromages à pâte pressée non cuite	<ul style="list-style-type: none"> * Cantal * Tome de Savoie * St nectaire * St Paulin * Edam * Pyrénées 	Aligot, raclette, fondue, gratins, omelettes etc...
Les fromages à pâte pressée cuite	<ul style="list-style-type: none"> * Emmenthal * Beaufort 	Fondues, gratins, sauces, soufflés, quiches, omelettes etc...
Les fromages fondus	<ul style="list-style-type: none"> * Crèmes de gruyère * Fondu aux noix * Fondu aux raisins * Fromages à tartiner 	Canapés, croque-monsieur, amuse bouches etc...

CLASSIFICATION SELON LE POURCENTAGE EN MATIERE GRASSE

On distingue :

- * Les fromages maigres - de 20% de MG
- * Les fromages gras de 20 à 45 % de MG
- * Les fromages extra gras de 45 à 60% de MG
- * Les fromages doubles crème de 60 à 75% de MG
- * Les fromages triples crème, au moins 75% de MG

La législation impose l'indication sur tous les emballages et les conditionnements, du pourcentage de matières grasses des fromages.

Ce pourcentage est calculé par rapport à l'extrait sec restant après déshydratation totale du fromage.

Exemple :

Un camembert indiquant 45 % de MG et dont le taux d'humidité est d'environ 50 %. Ce Camembert renferme :

$\frac{45 \times 50}{100} = 22,5\text{g}$ de MG pour 100g de produit humide.

100

LES APPELLATIONS D'ORIGINE

27 fromages bénéficient en 1987 d'une appellation d'origine contrôlée. L'AOC implique que le fromage présente certaines qualités substantielles résultant des vertus du terroir, et qu'ils soit fabriqué et affiné selon des usages traditionnels. Ces fromages d'une grande qualité gustative sont soumis à de nombreux contrôles.

CONSERVATION DES FROMAGES

Les fromages frais sont à conserver à 3°C jusqu'à leur DLC.

Les autres familles se réservent à l'abri des autres aliments : Timbres étanches aux odeurs ou boîtes hermétiques à la température de 6 à 8°C, avec un taux d'humidité de 90%.

ATTENTION :

A température et humidité trop fortes, le fromage moisit.
A température et humidité trop faibles, le fromage dessèche.