

La fabrication du fromage

Pour fabriquer du fromage, on a besoin de lait : lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis. Une seule vache peut produire 90 verres de lait par jour.

Les étapes

On met le lait dans une grande cuve et on rajoute la présure fabriquée à partir l'estomac de veaux. Cela va permettre au lait de devenir moins liquide et de se solidifier : le lait devient le caillé. On appelle cela le **caillage**.

Ensuite, on égoutte le fromage, c'est-à-dire qu'on va séparer le caillé (ce qui va devenir le fromage), du reste qui est liquide comme de l'eau (lactosérum). On appelle cela l'**égouttage**. Pour que tout ce qui est liquide puisse plus facilement être séparé du reste, on va couper le caillé, on va l'agiter (brassage), on va le chauffer.

On met ensuite le fromage dans des moules et on écrase bien (pressage). Quand on sort les fromages des moules, on les sale et on les laisse de quelques jours à quelques mois en les retournant régulièrement, pour que la croûte se forme et qu'ils prennent du goût. C'est l'**affinage**.

Pourquoi existe-t-il autant de sortes de fromage ?

Il existe déjà plusieurs sortes de lait. Après, on peut cela dépend de la façon dont on fabrique le fromage. On peut chauffer plus le lait (pour fabriquer du gruyère, du comté ou du beaufort, on doit chauffer le lait. Ces fromages s'appellent fromages à **pâte dure**).

On peut presser le fromage, sans le chauffer (mimolette, raclette).

Les fromages qui ne sont ni chauffés ni pressés sont les fromages à **pâte molle** comme le Camembert, le Brie, le Munster.

Il y a aussi les fromages à **pâte persillée**, dans lesquels on a introduit un champignon, ce qui donne des moisissures bleues comme le Roquefort, la Fourme d'Ambert.

On a aussi les **fromages à pâte fondue**, qui sont d'autres fromages que l'on a mis ensemble en les faisant fondre. (Kiri, Vache-qui-rit)

Un fromage contient des millions de microbes. Ce sont ces microbes qui fabriquent le fromage et l'empêche de pourrir. Ces microbes transforment le lait en aliment riche en goût et en vitamines, tout en gardant une forte valeur nutritive et en étant riche en calcium.

Le fromage est bon pour la santé et important dans l'alimentation humaine.

La France est le pays où l'on trouve le plus de fromages différents (plus de 300 sortes).

Dans chaque région, il y a des spécialités.



Munster



Camembert



Comté



Chèvre : crottin de Chavignol



Roquefort



Maroilles

Les étapes en images



Traite des vaches



Le lait est mis dans une cuve, on va rajouter la présure et le faire cailler. On va obtenir une partie plus solide, le caillé et une autre liquide que l'on va retirer.



On met le caillé dans des moules. Avant on peut le chauffer, le presser...en fonction du type de fromage que l'on veut obtenir.



On laisse le fromage s'affiner. Ici, c'est du comté.