

La Fromagerie

LA FROMAGERIE

La fromagerie est le lieu où s'effectue la transformation du lait en fromage. Afin d'éviter tous risques de contamination bactériologique, l'accès est limité à une ou deux personnes. La température ambiante est de 21°C à 22°C, ce qui favorise le développement de la flore lactique.

Les différentes étapes de la fabrication du fromage de chèvres sont les suivantes :

LA TRAITE :

Pour des raisons d'organisation, nous avons optés pour la monotraite au lieu d'effectuer deux traites par jour. La traite s'effectue le matin vers 8h00. Les chèvres montent sur le quai de traite par groupe de 24. Une chèvre produit en moyenne 1050 kg de lait par cycle de lactation (11 mois)

LE CAILLAGE :

Après chaque traite, le lait est pressuré pendant 24 à 36 heures. Durant cette étape, le lait va coaguler (caillage) afin de donner une masse blanche ferme et homogène que l'on appelle le caillé.

LE MOULAGE / EGOUTTAGE :

Le moulage est l'opération de mise en forme du fromage à partir du caillé. Les moules ou faiselles sont remplis à la louche et vont s'égoutter pendant 24 heures avant d'être retournés une nouvelle fois afin de faciliter l'égouttage.

LE SALAGE :

Nous obtenons alors un fromage frais égoutté qui va être salé (sel blanc ou noir). Le fromage ainsi obtenu va être disposé sur des claies en vue d'un éventuel affinage ou d'une commercialisation en fromage frais.

L'AFFINAGE :

L'affinage consiste à faire vieillir les fromages. On obtiendra alors des fromages 1/2 secs au bout de 10 à 15 jours et des fromages secs au-delà de 20 jours.