

Fromages frais

L'histoire des fromages frais commence entre 6500 et 5000 ans avant J.-C. Depuis la nuit des temps, on sait en effet que si on laisse reposer du lait pendant la nuit, il se sépare en une fraction solide, le caillé (une forme primitive du séré) et une fraction liquide, le petit-lait. On peut donc dire que les premiers fromages frais se sont fabriqués tout seuls. Outre leur fraîcheur, leur point commun est leur couleur qui leur a valu aussi leur nom de fromage blanc.

Par fromages frais, on entend des fromages non affinés, dépourvus de croûte et prêts à la consommation à l'issue de leur fabrication. Citons, parmi les variétés les plus courantes, le séré, le cottage cheese, le blanc battu, les formaggini, la mozzarella et diverses spécialités telles que les fromages à la crème, les fromages double-crème et le sérac. Ces fromages diffèrent avant tout par leur fermeté, leur teneur en eau, leur onctuosité et leur taux de matière grasse.

La Suisse peut être fière de la variété de ses fromages frais. Il y en a pour tous les goûts et tous les besoins. Les consommateurs intelligents donneront la préférence aux produits du pays: écologiquement parlant, c'est plus judicieux, et c'est en même temps un geste en faveur de la santé de notre économie indigène.

Fabrication

Le fromage frais est élaboré à partir de lait pasteurisé (généralement écrémé). La fabrication comporte les étapes suivantes: caillage du lait par adjonction de présure et de bactéries lactiques; centrifugation (à l'exception du blanc battu et de quelques fromages frais spéciaux) pour séparer le petit-lait du caillé, lequel donnera le fromage (caséine); adjonction de crème jusqu'à obtention du taux voulu de matière grasse. La plupart des variétés de fromage frais contiennent des agents liants, des arômes et au besoin des jus de légumes ou de fruits pour la couleur. Les colorants et les agents de conservation sont interdits. La liste de tous les ingrédients et additifs doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant de quantité.

Vu leur courte durée de conservation, les fromages frais ne se confectionnaient autrefois que pour la consommation domestique. Grâce à la mise en place d'une chaîne du froid entre la laiterie et le consommateur, ils peuvent être aujourd'hui stockés assez longtemps avant d'être vendus.



Diversité

Les diverses méthodes de fabrication sont à l'origine du grand choix de fromages frais disponibles actuellement. Parmi les variétés les plus courantes, il faut mentionner le séré, le blanc battu, le cottage cheese, la mozzarella, la feta, la ricotta, le sérac et des spécialités telles que les fromages à la crème et les fromages double-crème.

Les grands classiques

Le séré

Le séré est un fromage frais blanchâtre à texture fine et au goût légèrement acide. Plus il est gras, plus il est crémeux. Le séré nature est vendu sous forme de séré quart-gras, demi-gras, gras ou à la crème. Pour obtenir les diverses variantes de parfum, on lui ajoute des fruits, des noix, de la crème, du sucre ou des édulcorants artificiels, ainsi que des arômes et des agents épaississants.

Blanc battu

Il y a quelques années seulement que les consommateurs suisses ont «découvert» ce fromage frais, dont la popularité n'a depuis cessé de croître. D'aspect blanc satiné, il a un goût discret et une pâte coulante. Pour obtenir du blanc battu, on mélange le petit-lait avec la caséine coagulée au lieu de l'éliminer par centrifugation.

Les protéines du lactosérum détiennent un grand pouvoir de gonflement (contrairement aux caséines), ce qui confère à la pâte son moelleux caractéristique. Le blanc battu se distingue à cet égard du séré, plus ferme et moins onctueux.

Cottage cheese

Le cottage cheese est un fromage frais à la saveur douce, légèrement acide qui se vend sous forme de granulé. Après le découpage du caillé et l'élimination du petit-lait, les grains sont lavés plusieurs fois jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Pour terminer, le fromage est enrichi d'un mélange salé laitcrème jusqu'à ce qu'il ait atteint le taux de matière grasse requis.

Mozzarella

La mozzarella est un fromage très à la mode que les Suisses adorent. Fabriquée à l'origine avec du lait de bufflonne, elle se fait aujourd'hui principalement avec du lait de vache. Sa pâte exempte de trous est élastique, humide et de couleur blanche, et elle présente une structure stratifiée. On peut l'acheter sous diverses formes: perles, boules, bâtons ou déjà râpée pour les pizzas et les gratins.

Pour la fabriquer, on fragmente le caillé, puis on pétrit les grains de fromage obtenus dans de l'eau chaude. Au cours de cette opération, les protéines coagulent et s'agglomèrent pour former une masse compacte. La mozzarella est alors modelée, puis plongée dans un bain froid et conditionnée avec ou sans un mélange lactosérum-eau. De saveur neutre, la mozzarella se prête à toutes sortes d'emplois.



Feta

La feta est une spécialité grecque qui se confectionnait à l'origine avec du lait de brebis. On trouve maintenant en Suisse une feta pur lait de vache. Après sa fabrication, la feta est plongée dans une saumure, raison pour laquelle elle se conserve très longtemps (env. 6 mois).

Ricotta

La ricotta est un fromage frais typiquement italien. Elle s'obtient par acidification, puis échauffement du sérum. Au cours de cette opération, les protéines sériques se regroupent à la surface, coagulent (se dénaturent) et peuvent ensuite être recueillies. La ricotta est un fromage de couleur blanche, humide, de texture grumeleuse à sableuse. Le commerce de détail s'approvisionne principalement en Italie.

Sérac

Le sérac est un fromage vendu sporadiquement dans certaines fromageries. La matière première utilisée est du petit-lait (de fromage) et/ou du babeurre, que l'on commence par chauffer. Par l'adjonction d'acide lactique ou d'acide acétique, les protéines sériques montent à la surface et le sérac dès lors séparé du petit-lait peut être recueilli déjà au bout d'un quart d'heure.

Spécialités

Les fromages crème et double-crème tels que le mascarpone, le gala, le serafino, les petits suisses sont des produits très appréciés. Il existe en diverses variétés: nature ou relevés avec des herbes, de l'ail, du raifort ou des épices, mais aussi sucrés et parfumés avec des arômes fruités. Les spécialités de fromages frais à tartiner sont normalement chauffées à 40–70 °C et homogénéisées, ce qui leur confère leur consistance malléable et qui fait qu'elles se conservent plus longtemps. Selon le produit, on leur ajoute en outre des protéines lactiques et des gélifiants.

Le mascarpone est utilisé à des fins similaires aux autres spécialités, même si le procédé de fabrication diffère des méthodes typiques utilisées dans la fromagerie. Pour obtenir du mascarpone, on traite de la double-crème avec des épaississants, puis on la chauffe, l'homogénéise et la conditionne à chaud. Le mascarpone se reconnaît à sa consistance tendre et crémeuse due principalement à la matière grasse du lait – contrairement aux autres fromages frais, qui doivent leur moelleux aux protéines sériques et aux caséines.



Suisse. Naturellement.



www.swissmilk.ch

Pour de plus amples informations

Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL
Swissmilk
Relations publiques /Centre de compétences «lait»
Susann Wittenberg
Nutritionniste B.Sc.
Weststrasse 10
3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 57
factsandnews@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

