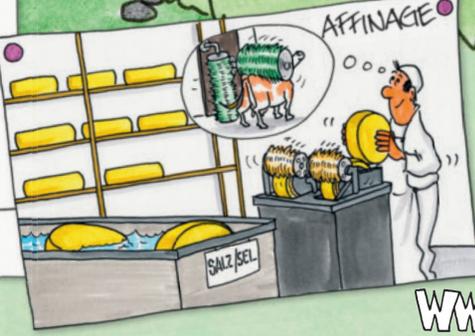
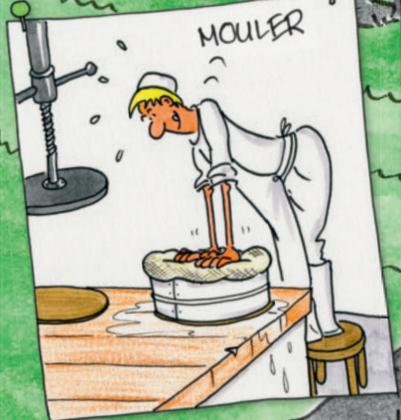
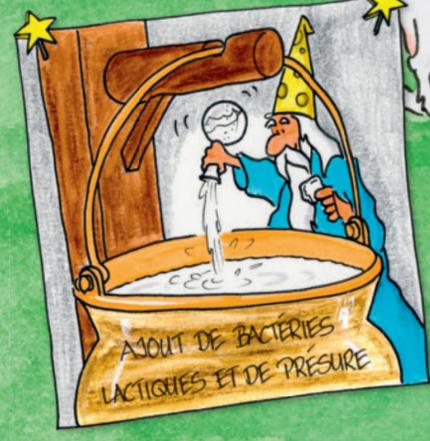
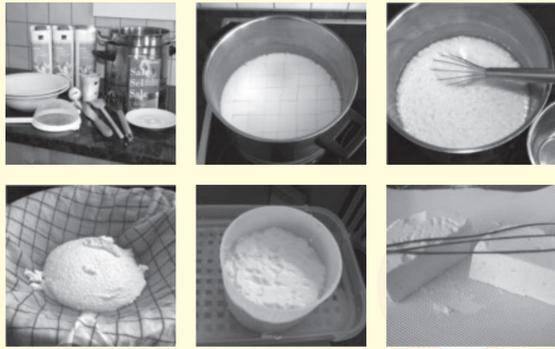


EN VISITE CHEZ LES FROMAGERS



imprimé CO₂ neutre

Nous fabriquons du fromage !



- Verser les deux litres de lait pasteurisé dans la marmite
- Ajouter le yogourt (une stricte cuillère à café) et faire chauffer le tout progressivement en brassant constamment jusqu'à une température de 32°C pendant environ 15 minutes (niveau de chaleur le plus bas). Retirer le lait du feu
- Dissoudre ¼ de tablette de présure dans une demi-tasse d'eau tiède et mélanger avec le lait chauffé à 32°C
- Laisser reposer le lait à couvert pendant 30 minutes environ. Le lait a alors coagulé et prend un aspect gélatineux. Si on entaille la masse avec une cuillère à café que l'on retourne ensuite, une fissure se forme qui disparaît à nouveau
- Couper** : découper avec un long couteau la masse de lait coagulée (caillé) en lanières d'environ 1,5 cm de large, puis en carrés. Laisser reposer 5 minutes. Le caillé se sépare de la partie aqueuse verte-jau-nâtre appelée « petit-lait » ou lactosérum (que l'on peut recueillir pour un usage ultérieur (voir ci-après la fabrication du sérac)
- Décailler** : remuer soigneusement et lentement le mélange pendant 4 minutes, en décrivant des 8 avec le fouet. Laisser reposer deux-trois minutes et recommencer tout le processus (couper, mélanger et laisser reposer) encore deux fois
- Grains de fromage**: les grains de fromage obtenus, de la taille de grains de maïs, ont durci mais restent encore relativement tendres
- Réchauffer** : réchauffer lentement le mélange tout en brassant constamment avec soin pendant 10 minutes jusqu'à une température de 33°C
- Brassage final** : retirer la casserole du feu et continuer à brasser le mélange au fouet (faire des cercles) pendant 10 minutes ▶

ingrédients nécessaires :

- 2 litres de lait (pasteurisé et non UHT)
- 1 tablette de présure (congelant d'origine animale extrait de quatrièmes caennas du veau, la caquette)
- 1 cuillère à café de yogourt nature
- Sel

Matériel nécessaire :

- Plaque de cuisson ou réchaud
- Marmite d'une contenance de 5 litres et marmite d'une contenance de 2 litres
- Un grand couteau ou une pelle à gâteau, fouet, cuillère, spatule en bois, louche, égouttoir (ou passoire)
- Thermomètre alimentaire, bol verre-deuxer
- Meules à fromage (peuvent être réalisées soi-même en partant de trous une grande boîte de conserve)
- Bande de gaze ou linge de cuisine

Source : SCM

- Sortir** : préparer le moule à fromage sur l'égouttoir et y placer avec soin la toile à fromage (bande de gaze ou linge de cuisine) à l'intérieur. A l'aide de la louche, transférer de la casserole la masse de fromage (petit-lait et grains de fromage) dans le moule. Le moule doit être rempli de manière régulière. Aplatis et lisser avec soin le mélange dans le moule. Ne pas oublier de recueillir le petit-lait qui s'écoule pour un usage ultérieur
- Presser** : le pressage de ce type de petit fromage n'est pas indispensable
- Egoutter** : laisser égoutter le fromage à température ambiante (idéalement 20°C – 24°C) pendant 24 heures. Après quelques heures, le fromage est suffisamment ferme pour être retourné. Répéter cette opération deux à trois fois et replacer consciencieusement le fromage dans le moule
- Entreposer** : après l'égouttage, entreposer le fromage sur une grille en plaçant un bol à l'envers au-dessus pour éviter le dessèchement
- Saler** : dans un récipient, verser un litre d'eau et ajouter une cuillère à café de sel (on peut même ajouter des herbes aromatiques, par exemple du thym). Brasser. Plonger le fromage dans ce bain de sel pendant 3 heures – le retourner après une heure et demie
- Affiner** : conserver le fromage pendant 2–3 semaines en cave à température ambiante et le retourner une fois par jour. Pour éviter le dessèchement, le placer sur une grille et le couvrir d'un bol retourné. Humidifier la surface du fromage à l'aide d'un chiffon imprégné de solution salée et brosser avec soin. La durée de maturation dépend de chaque sorte de fromage et de la température ambiante. Des petits trous peuvent se former dans la pâte pendant la maturation
- Déguster** : la fabrication, le salage, la température de conservation et le temps de maturation influencent notamment la saveur du fromage. Sa fabrication est un art consommé qui demande une longue expérience

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et de plaisir dans la fabrication de votre fromage!

Nous fabriquons du sérac



Avec le liquide récupéré lors de la fabrication du fromage (petit-lait, lactosérum), on peut fabriquer du sérac.

Préparation:

- Chauffer le petit-lait à 90–94°C
- Retirer la casserole du feu
- Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre et brasser jusqu'à floculation des protéines
- Laisser reposer le tout pendant 5 minutes
- Verser dans un chiffon ou un tamis, puis laisser égoutter la masse pendant encore deux heures
- Le sérac est un produit frais qui doit être consommé rapidement

Source : SCM

Informations sur l'agriculture et les fromages suisses :
www.fromagesuisse.ch
www.agriculture.ch
www.agrinfo.ch
www.agri-job.ch/fr

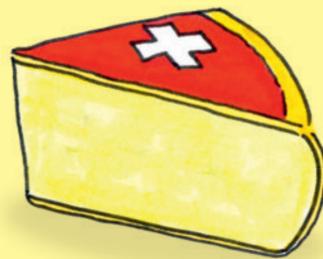
Impressum
 Conception : Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), Berne
 Mise en page : Jürg Kühni, Burgdorf
 Graphisme : Alex Kühni, Berne
 Traduction et adaptation :
 Agence d'information agricole romande (AGIR), Lausanne
 Impression : Vögeli AG, Langnau
 Août 2012 – 10 000 ex.

Fiches de travail et solutions sur :
www.agirinfo.com

Ce poster peut être commandé gratuitement à :
 Agence d'information agricole romande (AGIR)
 Case postale 128, 1000 Lausanne 6
 Tél: 021 613 11 31, Fax 021 613 11 30
info@agirinfo.com, www.agirinfo.com

Switzerland Cheese Marketing SCM
 Brunnmattstrasse 21, 3001 Berne
 Tél. 031 385 26 26, Fax 031 385 26 27
info@fromagesuisse.ch
www.fromagesuisse.ch

imprimé CO₂ neutre
 SIC2812001601 - swissmade.ch



Suisse. Naturellement.

Mangez du Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

www.agriculture.ch

Le fromage suisse

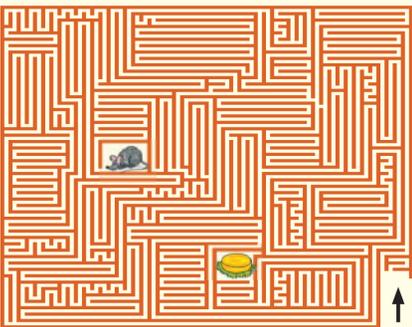
En visite chez les fromagers



Série de posters nationaux «Proches de vous. Les paysans suisses.» avec exercices et jeux pour les classes du degré moyen

Le labyrinthe à fromage

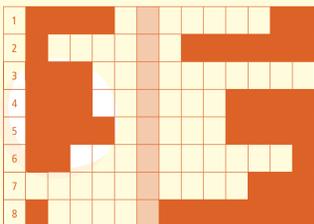
Après la fabrication, la maturation et l'affinage commencent dans les caves des fromageries. Grâce aux soins attentifs et expérimentés des fromagers et des affineurs, les délicieux fromages de notre pays développent leur saveur unique si appréciée. Leur qualité dépend en grande partie du travail effectué en cave. Chaque spécialité exige un soin et un affinage spécifique dont il existe de nombreuses techniques, par exemple l'affinage en grotte. Notre maître fromager travaille pour la première fois tout seul dans la cave de la fromagerie. Aidez-le à trouver son chemin dans ce grand labyrinthe !



Mots croisés

Dans notre pays, en Europe, ainsi que sur les continents américain et australien, le fromage constitue un élément de base de l'alimentation. C'est la plus ancienne manière de transformer le lait afin de conserver et transmettre ses importantes valeurs nutritives. L'histoire de la fabrication du fromage remonte au Néolithique lorsque les hommes ont commencé à élever des moutons et des chèvres, puis des vaches. Au cours du temps, quelque 5000 sortes de fromage ont été développées à travers le monde. Complétez les mots croisés ci-dessous et vous découvrirez une spécialité culinaire typique de notre pays. Tu peux t'aider des informations figurant dans les pages précédentes ou sur la page internet www.fromagesuisse.ch

- Fromage suisse le plus largement produit dans notre pays
- Fromage qui tire son nom d'un village de la région de Château d'Oex
- Dans la préparation du fromage, action de découper la masse coagulée (caillé)
- Fromage créé par Otto Wirtmann à son retour de l'ancienne Prusse
- Produit frais fabriqué avec le petit-lait
- Liquide aussi appelé petit-lait
- Mondialement connu pour ses gros trous, il est aussi le plus lourd des fromages suisses
- Petit fromage rond à pâte molle



Les solutions figurent en ligne sur www.agirinfo.com

Morceaux de fromage

Fractions:

Le fromager découpe une meule de son fromage en parts de taille égale pour les vendre en magasin. Sachant qu'une meule entière pèse 3,6 kg, indique pour chacune des meules ci-dessous le poids et la proportion de chaque morceau dessiné.



Proportion : _____ Poids : _____ kg



Proportion : _____ Poids : _____ kg



Proportion : _____ Poids : _____ kg



Proportion : _____ Poids : _____ kg



Proportion : _____ Poids : _____ kg



Proportion : _____ Poids : _____ kg

Emmentaler AOC

Pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOC, notre fromager a besoin de 12 litres de lait. Le laitier lui en a livré 9024 litres. Quelle quantité d'Emmentaler AOC peut fabriquer le fromager ? Et combien pèse une meule s'il en fabrique 8 pièces ?

Gruyère AOC

La cave d'une fromagerie de Gruyère AOC peut contenir 44,8 tonnes de Gruyère AOC. Une meule pesant en moyenne 35 kg, combien peuvent y être entreposées ?

Sbrinz AOC

Le fromager partage en deux une meule de Sbrinz AOC. Il découpe une moitié en 7 morceaux de taille égale dont il donne une part à sa mère, une part à sa femme et une part à son fils. Quelle proportion de la meule reste-t-il encore sur la planche ?

Tête de Moine AOC

Vincent prépare un plateau de fromages et coupe des rosettes de Tête de Moine AOC à l'aide d'une girofle. La meule à sa disposition pesant 888 grammes, combien de rosettes d'environ 12 grammes Vincent peut-il préparer ?

Dégustation de fromages

Le professeur de cuisine organise une dégustation et distribue à chaque élève un morceau de fromage à pâte dure et un morceau de fromage à pâte molle. Chaque tranche pèse 10 grammes. Combien de grammes le professeur a-t-il dû acheter pour les 24 élèves de sa classe ?



Consommation annuelle de fromage par habitant en Suisse (2011)

Fromage frais (séré inclus) 7.3 kg
 Fromage à pâte molle 1.97 kg
 Fromage à pâte mi-dure 6.0 kg
 Fromage à pâte dure 3.68 kg
 Fromage à pâte extra-dure 0.93 kg
 Spécialités fromagères (chèvre ou brebis) 0.14 kg

Les solutions figurent en ligne sur www.agirinfo.com

Diversité des fromages suisses



Appenzeler®

Ce fromage corsé, à pâte mi-dure et à base de lait cru, est fabriqué à la main depuis 700 ans selon une ancienne tradition dans les laiteries villageoises des cantons d'Appenzell Rhodes Extérieures, Saint-Gall et Thurgovie. Pendant la maturation, les meules de cette spécialité fromagère pesant entre 6,5 et 7,5 kg sont régulièrement frottées à la main avec un mélange de saumure à base d'herbes de montagne. Quelque 60 % de la production d'Appenzeller sont destinés à l'étranger.



Fromage des Grisons

Ce fromage à pâte mi-dure est fabriqué exclusivement à partir du lait des montagnes grisonnes. L'air de la montagne et les prairies herbues et fleuries donnent une saveur particulière au lait dont les spécialités fromagères tirent leur goût fin et aromatique. Le fromage des Grisons doit mûrir dans les caves de la vallée jusqu'à 9 mois avant de pouvoir rejoindre les étals des magasins pour y être vendus et dégustés.



Emmentaler AOC

Mondialement connu, ce fromage à pâte dure avec ses gros trous est fabriqué uniquement à partir de lait cru. Il mûrit en cave pendant au moins 120 jours. Avec des meules de 80 à 100 cm de diamètre, la taille de ce fromage est impressionnante. D'un poids oscillant entre 70 et 120 kg, l'Emmentaler AOC est le plus lourd des fromages suisses qui sont souvent assimilés à l'étranger à cette spécialité de la vallée de l'Emme.



Etivaz AOC

L'Etivaz AOC est un fromage à pâte dure au lait cru, qui tire son nom d'un village de la région de Château d'Oex. Il est produit par quelque 70 familles qui s'installent de mai à octobre dans des chalets d'alpage du Pays d'Enhaut. Seul le lait issu du troupeau de leur alpage sert à la fabrication de ce fromage, fait à l'ancienne sur un feu de bois d'épicéa. Ainsi, l'Etivaz AOC conserve tous les arômes des fines herbes des Alpes vaudoises.



Gruyère AOC

Fromage à pâte dure au lait cru, le Gruyère AOC est fabriqué dans 172 fromageries artisanales de village et 52 alpages de l'ouest de la Suisse. Les vaches sont nourries uniquement d'herbage en été et de foin en hiver. La fabrication se fait uniquement dans des caves en cuivre et sans aucun additif. L'affinage est de 5 à 18 mois ou plus, ce qui donne au Gruyère AOC tout le temps d'affirmer son caractère et de mettre en valeur son terroir.



Raclette du Valais AOC

Le Raclette du Valais AOC est fabriqué avec du lait cru provenant de vaches se nourrissant exclusivement de foin et d'herbages provenant des prairies naturelles et des pâturages alpins du canton du Valais. Crémeux et odorant fromage gras à pâte mi-dure, le Raclette du Valais AOC développe un goût unique imprégné de la flore et du climat valaisans. Une pièce de ce fromage pèse entre 4,8 et 5,2 kg.



Raclette Suisse

D'après de très anciens écrits conservés dans les couvents d'Obwald et de Nidwald, on peut supposer qu'en 1291 déjà Guillaume Tell dégustait de la raclette sous le nom de «Bratchäs». Le Raclette Suisse est un fromage gras à pâte mi-dure à base de lait cru ou pasteurisé. Une meule pèse entre 5,5 et 7,5 kg.



Sbrinz AOC

Fromage corsé à pâte extra-dure, le Sbrinz AOC est produit en Suisse centrale selon une tradition vieille de 100 ans. Quelque 30 fromageries de village et d'alpage triées sur le volet produisent chaque jour cette spécialité à base de lait cru, présure et sel. Le Sbrinz AOC doit s'affiner en cave pendant au moins 18 mois avant de pouvoir être dégusté de trois différentes manières : en brisures, râpé ou en rebbles !



AOC = Appellation d'Origine Contrôlée