

# De l'animal au fromage

Le fromage, un aliment universel apprécié pour sa saveur, sa texture et sa richesse nutritionnelle. Son histoire remonte à des millénaires, et son parcours laitier est fascinant.

 4 contributeurs



# Sommaire

- 1- Pourquoi un tel projet ?
- 2- La Transformation du Lait en Fromage
- 3- Les Étapes de l'Affinage
- 4- Les Techniques de Fabrication Artisanale
- 5- Les Variétés de Fromages
- 6- Les Caractéristiques Organoleptiques
- 7- L'Importance de la Région d'Origine
- 8- Le Rôle des Fromagers
- 9- Conclusion : Un Patrimoine Culturel à Préserver





# Pourquoi un tel projet ?

Nous avons choisi ce sujet pour plusieurs raisons :

- Le fromage est un produit d'une grande valeur nationale, il représente le savoir-faire français et le luxe de la gastronomie du pays.
- Il est rempli d'histoire avec un large patrimoine.
- C'est le principal acteur de notre formation professionnelle.
- C'est également dans le but d'aiguiller les futurs élèves mais aussi de les intéresser au fromage.



# L'origine du fromage

L'origine du fromage remonte à plus de 7000 ou 8000 ans au néolithique. Aucune preuve ne permet de déterminer avec certitude la région d'origine de la fabrication du fromage qui peut se trouver en Europe, en Asie central ou au Moyen-Orient. Cependant, des preuves convaincantes montrent que la production laitière était pratiquée en Égypte et en Irak environ 3100 ans avant notre ère. Des prairies existaient au Sahara dès le 4eme millénaire avant J-C. Des faisselles polonaises datées de plus de 7000 ans et d'autres indices en Turquie et en Europe il y a 9500 ans. Les fromages au lait de vache ne firent leur apparition que deux mille ou trois mille ans plus tard, en effet, la domestication des bovins était beaucoup plus tardive que celle des ovins et des caprins.



# La Vache, source du Lait

La vache, un animal herbivore, est au cœur de la production fromagère. Son lait, riche en protéines et en matières grasses, est l'ingrédient principal du fromage.

## Nourriture

La vache se nourrit d'herbe fraîche et de foin, ce qui influence la qualité et la saveur du lait en fonction des périodes de l'année.

## Élevage

Les éleveurs veillent au bien-être de leurs vaches, offrant un environnement propre et des soins réguliers.

## Traite

Le lait est extrait deux fois par jour, en utilisant des techniques modernes et hygiéniques.



# Mais aussi la brebis

La brebis, un animal herbivore, est au cœur de la production fromagère. Son lait, riche en protéines et en matières grasses, est l'ingrédient principal du fromage.

## Nourriture

La brebis se nourrit de fourrages verts ou des fourrages conservés : foin, paille, maïs, ensilage .

## Élevage

Les éleveurs veillent au bien-être de leurs brebis, offrant un environnement propre et des soins réguliers.

## Traite

L'animal donne environ un litre de lait par jour. Les bergers les traitent deux fois par jour, matin et soir, à heures fixes.





# Ou encore la chèvre

La chèvre, un animal herbivore, est au cœur de la production fromagère. Son lait, riche en protéines et en matières grasses, est l'ingrédient principal du fromage.

## Nourriture

La chèvre se nourrit de branchages, des feuilles qu'elle trouve dans les arbustes ou les arbres. Elle se nourrit également de mauvaises herbes, de haies, de parterres fleuris, des légumes du potager et même les plantes épineuses.

## Élevage

Les éleveurs veillent au bien-être de leurs chèvres, offrant un environnement propre et des soins réguliers.

## Traite

Bien nourrit, une chèvre peut donner jusqu'à 7 litres de lait par jour. Deux traites par jour, peuvent être nécessaire pour les meilleures.

# La transformation du lait en fromage

Le lait frais est transformé en fromage grâce à un processus précis et contrôlé. Ce processus implique plusieurs étapes qui contribuent à la création de la texture et du goût.

**1** — **Caillage**  
Le lait est chauffé et additionné de ferments lactiques et de présure pour provoquer la coagulation.

**2** — **Découpage et égouttage**  
Le caillé est découpé en morceaux et égoutté pour séparer le petit-lait du caillé.

**3** — **Moulage et Pressage**  
Le caillé est moulé dans des formes spécifiques et pressé pour éliminer l'excès d'humidité.

**4** — **Salage**  
Le fromage est salé pour développer sa saveur et favoriser la conservation.



# Les étapes de l'affinage

L'affinage est une étape cruciale pour le développement du goût et de la texture du fromage. Il implique un contrôle précis de l'humidité et de la température.

1

## Séchage

Le fromage est placé dans un environnement sec pour éliminer l'excès d'humidité.

2

## Maturation

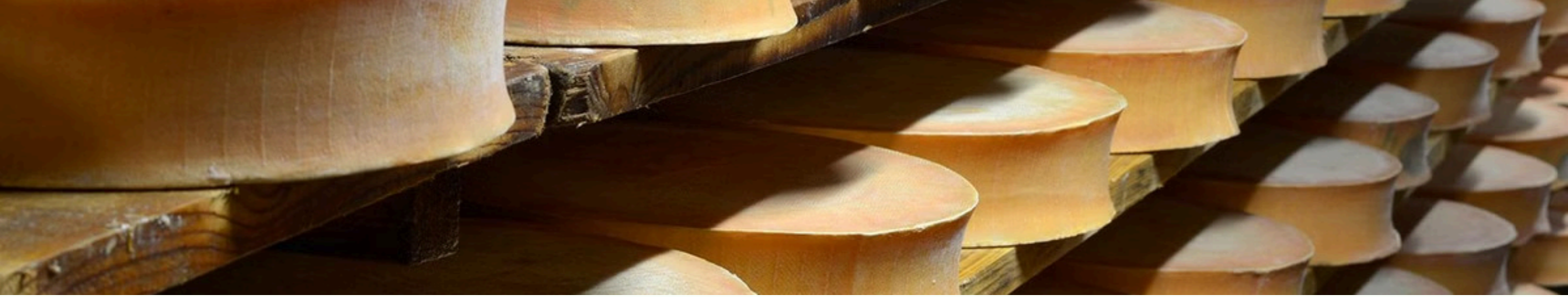
Le fromage est affiné pendant des semaines, voire des mois, pour développer son goût et son arôme.

3

## Affilage

Le fromage est brossé ou retourné régulièrement pour assurer une maturation uniforme.





# Les techniques de fabrication artisanale

La fabrication artisanale du fromage repose sur des méthodes traditionnelles transmises de génération en génération. Le savoir-faire artisanal garantit un produit authentique et de qualité.

## Lait Cru

Le lait cru, non pasteurisé, conserve ses propriétés naturelles et donne au fromage une saveur plus intense.

## Ferments Lactiques

Les ferments lactiques naturels contribuent au goût et à l'arôme du fromage, créant des saveurs uniques.

## Techniques Manuelles

Des techniques manuelles, comme le moulage à la main, donnent au fromage une texture et une forme distinctives.





# Variétés de fromages

Le monde du fromage est riche en variétés, chaque type ayant ses propres caractéristiques et saveurs. Les fromages se classent en plusieurs catégories.

## 1 Fromages à Pâte Pressée

Ces fromages, comme le Comté ou le Morbier, ont une pâte ferme et un goût prononcé.

## 3 Fromages à Pâte Persillée

Ces fromages, comme le Roquefort ou le Bleu d'Auvergne, ont des moisissures bleues et une certaine puissance en bouche.

## 5 Fromages à Pâte Naturelle

Ces fromages, comme le Saint-Maure de Touraine ou le Chabichou du Poitou, sont au lait de chèvre et peuvent parfois être cendrés comme le Valençay.

## 2 Fromages à Pâte Molle

Ces fromages, comme le Langres, ont un goût plus prononcé par leur croûte lavée, ou inversement le Brie de Meaux a un goût plus doux. Les deux variétés ont une pâte molle, voir crémeuse et fondante

## 4 Fromages Frais

Ces fromages, comme la Brousse du Rove ont une texture douce et sont consommés frais.



# Caractéristiques organoleptiques

Le fromage est apprécié pour ses caractéristiques organoleptiques qui influencent l'expérience gustative. Chaque fromage a un profil unique.

Texture	Crémeuse	Ferme	Fondante	Croustillante
Saveur	Doux	Fort	Piquant	Salé
Arôme	Fruité	Herbacé	Fumé	Moisi



# Importance de la région d'origine

La région d'origine d'un fromage influence fortement son goût et sa texture. Le climat, le sol et l'alimentation des animaux jouent un rôle essentiel.



## France

La France est réputée pour ses fromages tels que le Roquefort, le Brie et le Comté. Ce sont surtout des fromages qui se dégustent en fin de repas et qui ont un goût apte à être savouré. (exemple : Plateau de fromages)



## Italie

L'Italie est célèbre pour ses fromages comme la Mozzarella, la Ricotta et le Parmigiano Reggiano. Ce sont des fromages qui ont une tendance à être cuisiné dans des plats principaux dû à leur texture. (exemple : La pizza, les pâtes ect...)



# Rôle des fromagers

Les fromagers sont des artisans passionnés qui perpétuent les traditions et le savoir-faire de la fabrication fromagère.



## Expertise

Les fromagers possèdent une expertise approfondie dans la fabrication et l'affinage des fromages.



## Qualité

Ils garantissent la qualité et l'authenticité des fromages qu'ils produisent.



## Tradition

Ils perpétuent les traditions fromagères, en utilisant des méthodes ancestrales.



## Innovation

Certains fromagers innovent en créant de nouvelles variétés de fromages.



# Conclusion : un patrimoine culturel à préserver

Le fromage est un patrimoine culturel à préserver. Sa fabrication artisanale et sa diversité témoignent du savoir-faire et de la créativité humaine.



# Questionnaire

Accéder au kahoot via ce lien

 create.kahoot.it



## **Kahoot!**

Join a game of kahoot here. Kahoot! is a free game-based learning platform that makes it fun to learn - any subject, in any language, on any device, for all ages!



Ou accéder au kahoot via ce QR Code