

Les Fromages

CIDIL: Comité Interprofessionnel Des Industries Laitiers
En France, il existe près de 400 sortes de fromages.

1. Définition

Les fromages sont produits par la coagulation d'un produit laitier assortis d'un égouttage.

	Tradition	
Lait	→ Coagulation + Egouttage	
Ou crème		→ Fromage blanc ou affiné
Ou Baveurre	→ Elimination de l'eau + Coagulation	
	MMV	

2. Classification réglementaire des fromages

Fromage: il faut au moins 23g de matières sèche pour 100g.

Fromage blanc: fromage qui n'a pas subi d'affinage.

Fromage frais: si la flore est vivante au moment de la vente. Un fromage blanc peut avoir moins de 32% de matière sèche pour 100g.

Fromage fondu: produit de la fonte d'un fromage ou d'un mélange de fromage avec éventuellement d'autres produits laitiers. Il doit y avoir 43% de matière sèche dont 40% de matières grasses.

Fromage au lait de mélange: quand la matière première provient d'au moins deux espèces animales différentes.

Fromage fermier: production traditionnelle par le producteur agricole.

Fromage au lait cru: préparation avec du lait cru, c'est-à-dire pas chauffé au-delà de 40°C, et sans additions.

3. Classification selon la qualité

Fromage définis: les caractéristiques de fabrication, de format, d'affinage, de teneur en matière sèche et matière grasse sont définis dans un cahier des charges précis.

Ex: St Paulin, Camembert, Mimolette, Emmenthal, ...

Fromage « AOC »: « Appellation d'Origine Contrôlée », délivrée par l'Institut National des Appellations d'Origine. Comme les fromages définis mais propres à un terroir et une tradition.

Ex: Roquefort, St Nectaire, Roblochon, ...

Fromage avec « Label Agricole »: le label atteste d'un niveau de qualité de la production et de la fabrication.

Fromage avec « AOP » et « IGP »: AOP = « Appellation d'Origine Protégée » ; IGP = « Indication Géographique de Provenance ».

4. Classification selon la fabrication

Il existe 4 types de fromages: blanc, affiné, fondus et autres.

● **Fromage Blanc:**

Parfois, après étiquetage on peut y rajouter de la crème à forte pression pour obtenir un fromage blanc homogène (avec beaucoup de matière grasse). Très souvent ces fromages sont riches en eau, « humidité » (10% Matière sèche = 90% d'eau).

● **Fromage Affiné:**

Ils se font à partir du lait caillé égoutté qui va subir l'affinage avec des flores définies. On développe ici des qualités organoleptiques.

● **Fromage Fondu (affiné):**

Ils sont obtenus à partir de mélanges de fromages frais ou affinés et additionnés éventuellement de produits laitiers et / ou d'autres ingrédients (aromates, épices, jambon, noix).

La fonte se fait à 100°C en présence de « sels de fonte » (phosphate de calcium et phosphate de

sodium), parfois en présence d'acides citrique, tartrique et malique.
Ici le lait ne doit pas être UHT donc il y a toujours la présence de spores.

- **Autres types de fromages:**

En poudre:

Ils sont peu présents dans le commerce, on les trouve dans l'agroalimentaire.

En conserve:

Pour l'exportation.

5. Exemple de fabrication d'un fromage affiné

Cf. document associé