

LES FROMAGES DE CHEVRE

Fabrication en cinq actes

1. LE CAILLAGE DU LAIT

Après la collecte, le lait de chèvre peut être utilisé cru ou pasteurisé, c'est-à-dire chauffé pendant 30 secondes à 74°C.

Ramené à une température de 18-19°C, le lait est ensuite additionné de ferments lactiques, mis en œuvre depuis toujours pour fabriquer fromage et yaourt. Pour permettre la lente coagulation du lait, pendant un ou deux jours, on y ajoute également un peu de présure.

Le plus souvent égoutté sur une toile, le caillé solide est constitué de caséines (grosses molécules de protéines de lait) et de matières grasses.

Le « petit lait » ou sérum du lait de chèvre qui s'écoule spontanément n'entre pas dans la fabrication du fromage.

2. LE MOULAGE DU CAILLÉ



Cylindre allongé ou aplati, bouchon, pyramide, brique ou bûche...c'est à ce stade qu'est déterminée la forme définitive du fromage.

Traditionnellement effectué à la louche, mais aussi aujourd'hui de façon mécanique, le moulage s'effectue souvent dans de petits récipients perforés aux formes diverses, les faisselles.

3. L'ÉGOUTTAGE OU LE RESSUYAGE DU FROMAGE

Cette étape, qui dure environ 24 heures, joue un rôle très important, notamment dans la qualité de conservation du fromage. L'égouttage concerne le reste de « petit lait » contenu dans le caillé et s'effectue dans un lieu frais et sec.

4. LE SALAGE

Habituellement, le sel est déposé « à la volée » sur les fromages moulés. Le caillé peut aussi être salé directement « dans la masse » au cours d'un brassage délicat dans un pétrin. Essentiel pour relever le goût du chèvre, le sel fait obstacle à la prolifération de micro-organismes. Après le moulage, les fromages peuvent également être saupoudrés

d'une fine poudre de cendre de charbon de bois, issue le plus souvent du chêne : on parle alors de fromages « cendrés ».

5. L'AFFINAGE

Certains fromages seront consommés frais, après avoir été égouttés, tandis que d'autres vont poursuivre leur maturation. L'affinage s'effectue sur des clayettes disposées dans une pièce fraîche dont la température est maintenue à 10 - 11°C. Cette cave ou réserve bien ventilée, avec 80% d'humidité, est appelée le hâloir. Les fromages sont alors régulièrement retournés à la main.



Le caillé frais devient peu à peu une pâte qui, en fonction des flores d'affinage utilisées, se recouvre d'une fine croûte de couleur blanche, jaune ou brune. L'air ambiant dans le hâloir a une influence non négligeable sur la saveur des fromages. Le producteur apprécie leur maturation au toucher, au coup d'œil, à l'odorat et au goût.

❖ SAVEURS : UNE QUESTION D'AFFINAGE

- ❖ Frais : le chèvre souple et humide, à peine sorti du moule et déjà doté d'une saveur délicate, s'accommode très bien d'un saupoudrage de fines herbes fraîches ou séchées, persil, ciboulette, coriandre..., et même du trait d'un bon poivre en moulin ou de fleur de sel.
- ❖ Présenté en faisselle, le chèvre frais peut aussi se déguster en dessert, sucré d'un filet de miel, accompagné d'une cuillère de confiture de figues ou de compote d'abricots.
- ❖ A 8 jours : la pâte toujours très blanche devient plus homogène. La sensation de fraîcheur et le "goût de lait" laissent place à une saveur plus subtile propre aux produits caprins.
- ❖ A 15 jours : une croûte fine blanche, jaune, brune ou bleutée, selon les flores de couverture utilisées lors de l'affinage, commence à se former sur la surface du fromage mi-sec.
- ❖ Au bout de 3-4 semaines : le fromage sec a maintenant une pâte compacte et ferme qui s'effrite légèrement sous la lame du couteau. Son goût plus affirmé séduit les amateurs.
- ❖ Au-delà... Un fromage de chèvre bien égoutté et bien affiné peut se conserver plusieurs semaines (voire même plusieurs mois !), dans un hâloir ou une cave répondant aux critères de température et d'humidité requis.