



Le fromage

publié le 21/02/2011

Visite à la fromagerie de Vanxains le 22/10/10

Visite à la fromagerie de Vanxains le 22/10/10

Quand je suis arrivée j'ai été accueillie par des chiens, des chats, des chèvres, des cochons...

J'ai décidé de commencer par une petite visite des lieux. Il y avait beaucoup de chèvres et quelques brebis toutes réunies dans le même enclos. Les plus jeunes chèvres étaient dans un enclos intérieur elles aussi, mais avaient un accès pour aller dehors. Il y avait aussi trois vaches et deux cochons.

Puis j'ai posé quelques questions à la fromagère Magali :

Moi- Comment fabrique-t-on le fromage ?

Magali- On traite l'animal (chèvres, brebis, vaches), on récupère le lait à température tiède, le filtre pour enlever les poils de chèvres ou des poussières. Puis on mélange au lait de la présure et du sérum* (récupéré sur le fromage précédent), on laisse reposer.

Au bout de 24 heures on met le lait dans les moules, on laisse 24 heures et on démoule, pour un fromage demi-sec on laisse 15 jours, et presque un mois pour un fromage sec.

Ce que j'ai appris durant la visite :

- ▶ Le lait de brebis est le plus riche en matières grasses, puis vient le lait de vache et finalement le lait de chèvre.
- ▶ Tous ce que l'on appelle les matières azotées rendront le lait plus riche en protéines.

**Quand le fromage caille un liquide jaunâtre se forme.*

Laura M., Clotilde



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.