

De la chèvre au fromage

Le lait de chèvre et de brebis sont rarement vendus pour être consommés purs.

Souvent les fermiers les utilisent pour faire des fromages qu'ils vendent sur le marché ou à la ferme. Les fromages sont confectionnés à partir de recettes traditionnelles propres à chaque région, en respectant des normes de fabrication et de conservation très strictes.



C'est entre l'âge de 4 et 8 ans qu'une chèvre donne le plus de lait.



Chaque chèvre donne 2 à 2,5 litres de lait par jour



Ce matin, les chèvres attendent à l'entrée de la laiterie.

Elles n'ont pas été traites depuis la veille au soir et leur pis est gonflé de lait.

Traire est un travail délicat.

Le pis de la chèvre est sensible.

Pour ne pas lui faire mal, il faut traire en pressant le trayon avec ses doigts et non tirer dessus !

La mamelle doit être entièrement vidée, comme lorsque le chevreau tète, sinon il pourrait y avoir une infection.

Aussitôt la traite terminée, le lait est filtré à travers une toile fine qui retient les impuretés qui auraient pu tomber dans le seau.

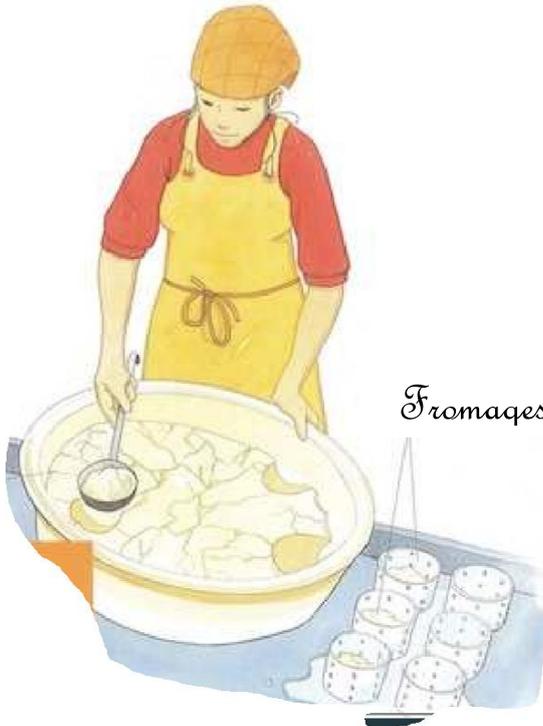


Le lait, encore chaud, est amené dans une salle appelée la fromagerie.



A l'aide d'une seringue, on injecte dans la bassine une quantité précise de présure pour faire cailler le lait. Il ressemble alors à un fromage blanc.

La présure est un liquide provenant de l'estomac des agneaux : c'est ce qui leur permet de mieux digérer le lait en le faisant cailler.



Fromages moulés



Quand le lait est devenu solide il faut égoutter le fromage frais.

Il y a plusieurs méthodes d'égouttage : dans une toile, dans un moule, en chauffant ou par pressage

Quand le fromage est égoutté, il a pris sa forme. Il faut alors le saler puis l'affiner.

C'est-à-dire : le faire sécher en le retournant régulièrement.

