

Voici quelques pistes pour reporter vos fromages en ces temps difficiles mais qui peuvent être mises en œuvre à chaque campagne si besoin.

Froid positif en chambre froide à 2°C (à respecter) : plusieurs types de fromages possible, sous vide ou à nu :

- ⇒ Fromages le plus **jeune** possible, frais démoulé, salé tôt en moule (saler 2 faces au retournement), **SANS *Geotrichum ni levures***. Si quelques traces de flores de surfaces sont visibles, les enlever avec un couteau ou spatule : IL NE FAUT PAS DE FLORE présente en surface. Ces fromages seront mis sous vide, à plat (car fragile-chargé d'eau 30% ES environ) puis placés à 2°C (2-4 mois). Attention à la consigne de mise sous vide, ne pas écraser-déformer les fromages. Ces **sacs seront à surveiller**, si reprise de fermentation visible (gonflement du sac- couleur des fromages...), il faudra ouvrir les sacs et abandonner ce report. Sinon quand vous voudrez reprendre l'affinage de ces fromages reportés, l'affinage doit reprendre à la phase ressuyage – séchage. Il vous faudra en ressuyage, séchoir et hâloir vaporiser les fromages de *Geotrichum* ou *Penicillium* suivant vos demandes commerciales (flore commerciale avec eau stérile, dans vaporisateur propre, solution préparée à chaque utilisation). Pratique de report pas facile.
- ⇒ Fromages stabilisés sec avec flore pas trop épaisse, de 15j -3 semaines. Les fromages seront mis en rouleau, puis sous vide, placés à 2°C. Dès le besoin, les fromages seront soit vendus dès l'ouverture, soit remis qq jours en affinage (1 semaine) pour remise en T°C et redémarrage des enzymes.
- ⇒ Autre possibilité pour ces fromages de 15J-3S, les mettre en caisse plastique ajourées, avec papier sous et sur les fromages, sur champ ou tranche, en chambre froide à 2°C. Les fromages continueront à évoluer et il sera nécessaire de venir au moins 1 fois par semaine, décoller les fromages pour éviter de se retrouver avec une « buche » de fromage. Dès le besoin, les fromages seront vendus, à la demande.
- ⇒ **PAS DE FROMAGES CREMEUX REPORTABLES !!! Il est important de bien maîtriser l'étape de SECHAGE en amont pour bien pouvoir reporter.**

Les machines sous vide se louent facilement, voir aussi les entreprises proches de chez vous, les autres fromagers, les bouchers, les ateliers de découpe, les restaurants....., faire jouer l'entraide. Les sacs sous vide peuvent se trouver aussi (exemple-« la bovida »-300/350mm- 90µ)

Froid positif en hâloir plus froid que d'habitude 6-8°C au lieu de 12-14°C:

- ⇒ Pour ralentir l'affinage, on peut conduire l'affinage à température plus basse que d'habitude, les dégradations seront ralenties à 6-8°C et permettront de commercialiser les fromages plus tard. Si vous diminuez votre T°C de moitié, vous pouvez compter sur un temps d'affinage doublé. Voir si votre évaporateur est capable de descendre et de maintenir ces températures (attention au givrage ou formation de glaces des évaporateurs !). Attention si vous êtes en AOP picodon (cahier des charges à respecter) !

Froid négatif en congélateur à -20°C : TECHNIQUE INTERDITE EN PICODON AOP ! Appliquer sur produits frais-jeunes, **pas sur affinés = mauvais résultats!**

- ⇒ Fromages sortis séchoir (3-5J maximum), stabilisés-secs, ne collant plus au doigt, avec couverture géo peu épaisse. Les fromages seront mis en sacs congélation, en rouleau, puis placés au surgélateur (impératif sinon pbs de texture plus tard =fromage feuilleté-stratifié) pour être congelés en 30 min à cœur, puis placés au congélateur à -20°C. Lors des besoins, ressortir les fromages, les décongeler en Chambre Froide 1 à 2 jours, puis replacer les fromages sur grilles à plat, puis les mettre au hâloir pour 15j-3 semaines d'affinage avant commercialisation. Il est impératif que les enzymes retravaillent dans vos fromages et que les flores

évoluent. NB : Si vous n'avez pas la possibilité de surgeler, oublier cette proposition, résultats décevants ou aléatoires en congélation directe sur les produits reportés.

- ⇒ Vous pouvez faire du caillé préégoutté 24H en toile, que vous congèlerez en sac d'une épaisseur maximum de 5cm (passage au surgélateur d'abord, puis congélateur). Lors des besoins, le caillé sera décongelé en CF 1 à 2J. Le caillé pourra être réutilisé ensuite mélangé à du caillé frais (50% de congelé max) et moulé en forme. Puis sera conduit en affinage (ressuyage-séchage-affinage) comme d'habitude. Pas de vente de ces fromages en frais, texture non appréciée ! Ce caillé préégoutté pourra être aussi utilisé en « pâte à tartiner » avec aromates. (voir fiche congélation caillé lactique JULIE)

Pour le surgélateur, si vous n'êtes pas équipé, voir les glaciers locaux (ou boulangers ?), boucher, atelier découpe, producteurs steak haché, restaurants.... Transporteurs frigorifiques., faire jouer l'entraide.

Diversification lactique : (voir fiche PEP caprin : « diversification 2016 – D16112 »)

- ⇒ Vous pouvez faire des gros fromages lactiques avec du caillé préégoutté en sac 24H.

Le caillé ayant un extrait sec (ES) de 30 à 40%, est très facilement travaillable comme une « pâte à modeler ». Il vous permettra de faire différentes formes et de proposer une gamme importante avec un affinage étalé dans le temps.

Mise en œuvre :

Caillé à 24H d'acidification, mise en toile 24H à 48H en salle de fabrication à 20°C minimum.

Bien brasser dans les 4 premières heures, le contenant en rabattant les angles au centre pour homogénéiser l'égouttage et l'Extrait Sec

Objectif : 2kg de caillé pour 10 litres de lait caillé.

- Remplir les moules après malaxage du caillé. Aromatisation possible de la pâte (avec fenugrec, poivre, baie, cumin...) et salage dans la masse (1%) possible.
- Egouttage 24H ou démoulage de suite suivant le moule utilisé et le fromage fabriqué.
- Ressuyage pour implantation *Geotrichum* en salle de fabrication à 20°C minimum.
- Séchage possible (si type crottin), pas de séchage (si type cabécou) : pertes de 0 à 30% de poids en 1 à 3 jours.
- Affinage à 12°C (ou moins) avec les lactiques normaux, les fromages peuvent se couvrir de *Geotrichum* ou *Penicillium* durant 4 à 12 semaines suivant le format et la texture recherchée. On peut démarrer l'affinage à 12°C et au bout d'un mois, les placer en CF en caisse couverte de papier pour continuer l'affinage ralenti. (report possible ainsi sur 5-6 mois)

- ⇒ Faire des pots de fromages à l'huile : choisir des fromages peu couverts, plutôt géométriques, stabilisés, pas trop secs : mélange Huile d'olive et pépins de raisins ou huile moins aromatique

DDM : quelques mois à T°C ambiante, dans bocal clipsé ou qq mois en CF si bocal visé

BIEN EVIDEMMENT TOUS CES FROMAGES GARDERONT LEUR TRACABILITE TOUT AU LONG DE LEUR REPORT, identifiez le mieux possible sur les sacs ou dans les caisses le numéro de lot des fromages. Et peut-être mettre en vente les fromages reportés des plus anciens au plus jeunes !

Rédaction : Sylvie Morge CA de l'Ardèche MARS 2020

Si vous avez des questions complémentaires n'hésitez pas à contacter votre technicien fromager -