

Le fromage en grains, produit vedette de chez nous



Le fromage en grains est un produit typique du Québec, très apprécié des consommateurs. Sa particularité tient au fait qu'il se consomme frais, à la température de la pièce. On le retrouve donc sur le comptoir de nombreux établissements alors que les plus fervents adeptes vont jusqu'à attendre sa sortie directement à la fromagerie qui le fabrique!

Petit délice, que l'on s'accorde sur le pouce comme collation, ou encore que l'on savoure dans notre poutine préférée, le fromage en grains fait partie de notre quotidien, à n'en pas douter. Il se distingue par sa forme singulière, de gros grains difformes de fromage, par son goût caractéristique, doux et légèrement salé, et le crissement qu'il provoque sous la dent lorsqu'il est consommé frais. Il porte plusieurs appellations: fromage frais, fromage en grains, en crottes, et même fromage *couic couic*.

Le fromage en grains est distribué partout au Québec, dans les épiceries, les chaînes d'alimentation, mais aussi, fait unique, sur le comptoir de bien des dépanneurs et de lieux de service. Il est au sommet de sa forme lorsqu'il est frais du jour et qu'il est consommé à la température de la pièce. Dès qu'il est réfrigéré, il s'affermite, change de goût et perd son *couic couic* familier.

C'est d'ailleurs le fait qu'il puisse être gardé à une température ambiante qui le distingue des autres fromages. La réglementation québécoise stipule, en effet, qu'il peut tolérer une température d'au plus 24°C durant une période n'excédant pas 24 heures de sa date de fabrication. Le consommateur peut facilement vérifier le respect de cette norme puisque le fabricant a l'obligation d'inscrire la date de fabrication sur l'emballage en caractères lisibles et indélébiles. Après cette période, on doit réfrigérer le fromage pour assurer sa conservation.

Une origine ancrée dans nos racines

Certains prétendent que le fromage en grains a été créé vers les années 1950 au Québec. Au chapitre 16 du manuel de « Technologie laitière » publié en 1958 son auteur, Peter Nadeau, note que « le fromage « en grain » est également de plus en plus disponible dans la province de Québec. La consommation du fromage sous cette forme semble augmenter là où il est disponible. » En proie à des surplus de lait, les transformateurs de cette région auraient alors conçu une nouvelle variété de fromage, facile et rapide à préparer, soit celle d'un fromage frais en grains. D'autres avancent que sa création aurait des racines plus profondes, et remonterait à la période de la colonisation anglaise.

Quoi qu'il en soit, ce fromage en grains est devenu aujourd'hui très populaire. Non seulement il a envahi toutes les régions du Québec, mais on le retrouve dans d'autres provinces canadiennes ainsi que dans le Nord-est et le Midwest des États-Unis. On assisterait même à certaines percées du produit en Europe.

Un produit de consommation courante

La popularité du fromage en grains frais du jour tient à sa fraîcheur et à sa simplicité, l'usage le plus courant étant de le consommer en grains, soit directement du sac comme collation, soit comme ingrédient. D'autres consommateurs utilisent aussi le fromage en grains comme aliment d'appoint, en l'ajoutant dans les salades ou encore dans les soupes. Certains poussent même l'audace jusqu'à l'enrober de panure et à le frire dans l'huile; ils obtiennent des beignets de fromage fondant, bronzés à souhait, dont ils se régalent.



Un processus de fabrication simple et éprouvé

Le fromage en grains fabriqué au Québec est un fromage frais du jour (un caillé), qui n'a subi ni pressage, ni affinage. Rappelons ici, les principales étapes de la fabrication du fromage :

De façon plus spécifique, on commence par faire coaguler le lait, puis on le chauffe. Les protéines du lait se regroupent alors ensemble et forment un gel blanc, le caillé. Le processus de coagulation expulse l'eau et une partie de substances solubles, formant ce qu'on appelle le petit lait. On soutire alors le petit lait à travers des grilles. Le caillé s'entasse et forme un pain, que l'on coupera ensuite en blocs, qui seront retournés à quelques reprises pour en continuer l'égouttage. Finalement, ces blocs sont découpés en grains et on ajoute un peu de sel, qui agit essentiellement comme agent de conservation.

Au coupage, on produit deux grosseurs de grains, selon l'usage prévu : des grains de taille moyenne, pour la consommation immédiate, et des grains plus petits, pour la poutine notamment.

Fabriqué aux quatre coins du Québec dans plus de 42 fromageries, petites ou grandes, le fromage en grains fait partie du paysage fromager du Québec. De fait, on fabrique annuellement au Québec quelque 16 millions de kilos de fromage frais du jour. Il s'agit donc d'un créneau important pour l'industrie fromagère québécoise