

Le fromage au lait cru, fleur exquise des fromages fins

Le fromage au lait cru existe depuis toujours. Sa production persiste, en dépit du recours croissant au lait pasteurisé. On peut donc profiter de sa flore bactérienne naturelle et de ses saveurs riches et typiques. Sa fabrication fait l'objet d'un encadrement étroit et de pratiques rigoureuses, pour assurer la qualité et la salubrité de ce produit unique. Avec l'éveil gustatif des consommateurs, sa production ne cesse de s'accroître, particulièrement au Québec.

Du lait cru au lait pasteurisé

A l'origine, tous les fromages étaient faits de lait cru. Comme ils étaient fabriqués à proximité des endroits d'où provenait le lait, la fraîcheur de l'approvisionnement était assurée. Au fil des ans, il a fallu se mesurer à une consommation croissante et au besoin de produire à plus grande échelle. Il a dès lors fallu prévoir le transport du lait, souvent sur de longues distances, puis son entreposage, augmentant ainsi les risques de prolifération des bactéries du lait, bonnes ou mauvaises. L'emploi de lait pasteurisé est alors apparu comme une solution technique et d'hygiène toute indiquée. Cet emploi est même progressivement devenu le standard dans la fabrication du fromage.

Or, la pasteurisation n'a pas que des avantages. Elle peut entraîner une modification de la composition ou de la structure du lait, et affecter ainsi la fabrication fromagère. Comme son action n'est pas sélective, elle détruit la plupart des bactéries et enzymes, tant les pathogènes que la flore bénéfique.

Qu'est-ce qu'un fromage au lait cru?

La nouvelle réglementation du Québec sur les produits laitiers définira sous peu ce qu'est un lait cru. L'industrie favorise, pour sa part, la définition suivante: « le fromage au lait cru est un produit vivant fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, qui n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40°C avant son emprésurage, ni autre traitement qui aurait pour but de sélectionner la flore bactérienne » (certains procédés de filtration permettent de retirer les bactéries du lait de base).

De ce fait, dans le lait cru, la flore lactique et les enzymes originels sont préservés. Comme ces bactéries et enzymes jouent un rôle déterminant à toutes les étapes de la fabrication du fromage et de l'affinage, il en résulte une grande diversité et intensité d'arômes et de saveurs

Les avantages indéniables du fromage au lait cru

Il est reconnu, la fabrication de fromage à partir de lait cru est la seule manière de préserver les propriétés du terroir souche et de tirer parti pleinement d'un art de faire traditionnel. Chose certaine, le fromage fait de lait cru acquiert des saveurs riches et typées. D'ailleurs, les consommateurs reconnaissent la différence organoleptique des fromages au lait cru. Bien que produits à petite échelle, ce sont souvent ces fromages qui obtiennent d'importantes reconnaissances, comme c'est d'ailleurs le cas au *Sélection Caséus*, le concours des fromages fins du Québec.

Certains prétendent en outre que le fromage au lait cru comporte des avantages nutritionnels caractéristiques, de par sa flore bactérienne active. D'autres ajoutent que le fait d'exposer l'organisme humain à des produits non stériles, comme le sont les produits au lait cru, a comme effet de stimuler sa réponse immunitaire.

Fromage au lait cru ou au lait thermisé : questionnements

Le fromage au lait dit *thermisé* a un statut intermédiaire entre les fromages au lait cru et au lait pasteurisé. Il est fait de lait chauffé à une température supérieure à 40°C avant emprésurage ou une sélection bactérienne par microfiltration, procédés visant à retirer une partie de sa flore bactérienne, dont certaines bactéries jugées indésirables. Les autres bactéries nuisibles seraient éventuellement détruites à même le procédé de fabrication et d'affinage du fromage, notamment à cause de l'acidité présente. Dorénavant, les nouvelles normes d'étiquetage des produits ne permettront que l'utilisation des termes *cru*, *non pasteurisé* et *pasteurisé*. Il sera donc facile de différencier les fromages selon leur mode de fabrication.



Un contrôle méticuleux lors de la fabrication des fromages

La fabrication du fromage, notamment celle du fromage au lait cru, comporte des étapes qui d'elles-mêmes réduisent le risque d'une prolifération bactérienne nuisible. Le lait cru, faut-il le rappeler, peut s'appuyer sur une flore bactérienne utile qui saura en grande partie tenir en respect quelques éléments indésirables. De plus, l'acidité que l'on doit maintenir, selon le type de fromage produit, crée un milieu peu propice au développement bactériologique. Par ailleurs, des étapes comme le salage et l'égouttage permettent également de réduire le risque de contamination. Mais il y a plus. Les autorités canadiennes ont pris le parti de la prudence et prescrivent un contrôle bactérien rigoureux, notamment pour quatre bactéries jugées nuisibles : la listéria, la salmonelle, le staphylocoque et l'E-coli. Bien que des contrôles soient appliqués dans tous les types de production, les fromagers travaillant en lait cru doivent intégrer à leur fabrication un ensemble de pratiques sanitaires préventives très rigoureuses pour contrôler le développement de telles bactéries. En voici les principales.

L'alimentation du troupeau. Pour plusieurs qui utilisent le lait cru, le travail commence par la diversité des fourrages, qui conféreront plus tard arôme et complexité au lait. De là, ils optent généralement pour une alimentation à base de foin, évitant ainsi l'ensilage. On sait que l'ensilage est une source de contamination à la listéria.

Le contrôle sanitaire du cheptel laitier. Un travail étroit s'établit entre l'éleveur et le fromager afin de répondre aux normes bactériologiques et d'assurer la typicité du produit. Dès le départ, les individus du troupeau sont sélectionnés en tenant compte de leur état de santé. Par la suite, un suivi vétérinaire régulier est assuré. Les bêtes qui présenteraient une pathologie ou qui sont à risque sont isolées du troupeau.

L'approvisionnement en lait. Le lait est collecté quotidiennement de la ferme ou du troupeau de producteurs sélectionnés. On revient ainsi à une formule d'approvisionnement de proximité, qui réduit d'autant les sources de proliférations bactériennes.

L'hygiène de la traite. Un soin scrupuleux est accordé lors de la traite pour éviter toute contamination par des pathogènes (salmonelle notamment). Les pis des animaux ainsi que les équipements de traite sont soigneusement nettoyés. Une mammité détectée chez une bête entraînera son retrait du troupeau. Les lieux de traite sont gardés très propres.

Pour information : Visitez le site du Conseil des industriels laitiers du Québec au <http://www.cilq.ca/industrie/info.php?idDetail=4&page=1>

La propreté des équipements et des lieux de fabrication. Tous les équipements servant aux différentes étapes de fabrication - réception du lait, caillage, pressage, moulage, salage, affinage, etc., - et vient en contact avec les fromages sont régulièrement nettoyés, sinon assainis, avec soin. Les ateliers de fabrication sont gardés dans un état de propreté constant.

Le contrôle de la circulation à l'intérieur des bâtiments. N'entre pas qui veut dans une fromagerie. Le port de bottes et de vêtements propres, exclusifs à la fromagerie, est de rigueur. La circulation à l'intérieur des ateliers est contrôlée et doit respecter un plan strict; la désinfection des bottes pour passer de salle en salle est requise.

L'échantillonnage régulier. Divers prélèvements sont pris à chacune des étapes de la fabrication et analysés de façon régulière. Un registre est tenu sur le résultat des analyses. Si une contamination était détectée, on serait aussitôt à même de prendre les dispositions requises.

Les autorités gouvernementales, soit le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), assurent le suivi sanitaire de la production fromagère. Ces instances inspectent les installations de façon imprévue et, si un problème devait être détecté, elles exerceraient un contrôle étroit.

La croisade du goût et de la saveur

Par sa richesse en protéines de qualité, en calcium et en vitamines, le fromage représente un aliment de grande valeur nutritionnelle. Le fromage au lait cru ajoute à cet éventail une flore bactérienne riche utile et surtout, propose une palette inégalable d'arômes et de saveurs.

Il ne faut cependant pas oublier qu'en mettant de l'avant de telles pratiques, les fromagers qui fabriquent des fromages au lait cru s'engagent dans un processus de fabrication qui valorise la qualité et non la quantité. Il en résulte donc des fromages plus typés mais également plus coûteux, compte tenu des soins particuliers portés au lait et ce, de la gestion du troupeau laitier au fromage mis en marché.

Experts collaborateurs :

Patrick Tirard-Collet, ITA campus de St-Hyacinthe
Ould Baba Ali, consultant
André Fouillet, consultant