

TRANSFORMATION LAITIÈRE | Avec le développement de la production fromagère locale de nombreuses questions se posent.

Quelques clés pour **faire du bon et beau fromage**

Ces dernières années, avec le développement de la transformation du lait au niveau local, via des fromageries ou bien directement à la ferme, on entend de plus en plus parler de « lait fromageable ».

La fromageabilité du lait constitue l'aptitude de ce dernier à être transformé en fromage. Un lait présente une bonne aptitude fromagère s'il permet d'obtenir un bon rendement fromager c'est-à-dire un fromage conforme aux normes attendues et dont la qualité organoleptique correspond à l'attente du consommateur.

C'est la composition du lait qui détermine son aptitude fromagère, en particulier son taux de caséines et sa teneur en matières grasses.

Le taux protéique (TP) correspond au taux de matières azotées totales dans le lait, qui sont principalement des protéines. Ces dernières sont constituées majoritairement de caséines, des molécules qui précipitent en présence de présure pour former le caillé. Il est donc nécessaire d'avoir un bon taux de caséines et donc un bon TP pour avoir une bonne coagulation du lait : le caillage est alors plus rapide et le gel formé est plus ferme et retient les particules comme les matières grasses et sels minéraux, dont nous avons besoin dans le fromage. Ainsi,



Un lait présente une bonne aptitude fromagère s'il permet d'obtenir un fromage conforme aux normes et aux attentes du consommateur.

un bon taux de caséines induit un bon rendement fromager.

Une question d'équilibre

Le taux butyreux (TB), quant à lui, correspond à la matière grasse du lait. Cette dernière influe directement les qualités organoleptiques du fromage : elles donnent un goût, une odeur et une texture agréable au produit final.

Le rapport taux butyreux sur taux protéique (TB/TP) est aussi impor-

tant et conditionne le niveau d'égouttage et donc la texture, les qualités organoleptiques, etc... L'optimal se situe entre 1.15 et 1.20, au-dessous les fromages seront trop secs et friables, au-dessus les fromages sont gras et leur qualité altérée. Ce rapport est aussi un bon indicateur de la santé du troupeau (indicateur d'acidose ou de déficit énergétique).

Comment avoir de bons taux en élevage ? La génétique, la race, le stade de lactation de l'animal ont



L'alimentation du troupeau joue une grande part dans la composition du lait.

nécessairement un impact sur les taux. Mais cela ne fait pas tout, l'alimentation joue une grande part dans la composition du lait produit. Le maître-mot pour gagner quelques points est l'équilibre : il est nécessaire que la ration soit bien équilibrée entre l'énergie et la protéine, dégradables plus ou moins rapidement.

Il faut avant tout penser au fonctionnement du rumen, avant de chercher à combler les besoins en valeurs nutritives. Une ration sera

bien valorisée seulement en présence d'une bonne fibrosité pour faire ruminer les vaches. ■

Angélique Andrieu,
CA 05

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre technicien pour calculer une ration efficace. Angélique Andrieu, conseillère bovins lait, chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, Tél. : 06 75 51 70 96 ou angelique.andrieu@hauts-alpes.chambagri.fr