TRANSFORMATION / COMMERCIALISATION

64 Matériel et techniques en fromagerie lactique – Comment choisir son bac de caillage?

✓ Diminuer l'astreinte | Diminuer la pénibilité

Le caillage est la première étape de la fabrication du fromage lactique. A cette étape, le choix du bac à utiliser et en particulier son volume (petit ou grand) influencera le travail de tous les jours.

Principe

Plusieurs critères de choix vont rentrer en compte au moment de l'achat du bac de caillage : **volume** du bac, **matière** du bac. Si le **prix** sera fortement dépendant de la **matière** du bac choisie (inox ou plastique), son **volume** influencera votre **travail** (temps et pénibilité) de tous les jours.

Intérêts



Grand bac (>200 litres) :

- Diminue les manipulations pour le moulage
- Un seul bac à laver
- Diminue les temps de trajet et les allers-retours





Petit bac (<70 litres) :

- Adéquation entre la quantité de caillé et l'unité de travail bloc moules facilitée (surtout en pâtes molles)
- Peut être lavé à la machine
- Possibilité de transporter seul les bacs

Limites



Grand bac (>200 litres) :

- Demande de la place dans la salle de caillage sans oublier l'espace entre les tables pour le moulage et pour pouvoir circuler
- Nécessité de se pencher pour prendre le caillé au fond du bac et multiplication des torsions, ce qui peut devenir dans le temps source de mal au dos
- Plus difficile à manipuler et à vider
- Impossible à transporter seul sans support à roulette



Petit bac (<70 litres) :

- Prévoir de la place de rangement et en salle de lavage
- Multiplication des portages et des manipulations (prévoir un déplacement sur support à roulette : chariot, table, desserte
- Utilisation d'un plus grand nombre de bacs qui sont donc plus nombreux à laver avec
- un risque d'oubli de lavage et/ou de rinçage
- Multiplication des allers-retours



Différentes tailles de bac

Mise en oeuvre

Coût Délai Compétences

Comment faire ?

Moulage et facilité de travail

Dans tous les cas il est possible de réduire la pénibilité en :

- • Moulant à la pelle à brie ou avec une autre grande pelle
- • Diminuant au maximum la hauteur de fond de bassine (choisir le modèle approprié, il faut toucher le fond du bac sans trop se pencher)

- Utilisant des berceaux qui permettent de basculer les bacs au fur et à mesure du moulage

Pour faciliter la lecture, graduez l'extérieur du bac au marqueur

Lavage

Il est préférable d'avoir une bonde pour vidanger les grands bacs, il faudra toutefois bien veiller à ce qu'elle soit bien fixée et penser à la nettoyer à chaque lavage.

Transport

Dans tous les cas, il faut éviter le portage même pour les petits bacs (prévoir de transporter ces bacs en les posant sur des matériels à roulettes).

Ne pas avoir de pente trop importante dans la fromagerie éviter les "décroches" du sol (pas de marche, avoir les siphons à niveau).

Préférez les supports à roulettes à 4 pieds. Ceux à 3 pieds sont relativement instables (risque de chute du matériel transporté).

Pour aller plus loin

- **Améliorer les conditions de travail en exploitations caprines laitières et fromagères fermières** Nicole Bossis (Institut de l'Elevage), Sabrina Raynaud (Institut de l'Elevage), Bruno Denis, Sylvie Morge (PEP Caprins Rhônes Alpes), Estelle Boullu (FNEC)
- **Réduire la pénibilité en fromagerie fermière** Equipe produits fermiers - Jean-Pierre Sauvage - Chambre d'agriculture de la Loire - 2018 - 17 pages

Sources

- **Matériel et techniques en fromagerie lactique** Bruno DENIS (Institut de l'élevage), Estelle BOULLU (FNEC-FNPL), Cécile LAITHIER (Institut de l'élevage), Sylvie MORGE (CA 07), Marine ROYER (CA 18), 2020, 8 pages