TRANSFORMATION / COMMERCIALISATION

70 Report du lait et du caillé de chèvre pour la fabrication de fromage à pâte lactique

Se libérer du temps | Diminuer la pénibilité

Le report du lait ou du caillé permet d'avoir davantage de temps libre certains jours (mercredi ou le week-end par exemple) ou à certaines périodes de l'année (début ou fin de lactation par exemple), en supprimant tout ou partie de la fabrication ces jours-là.

Principe

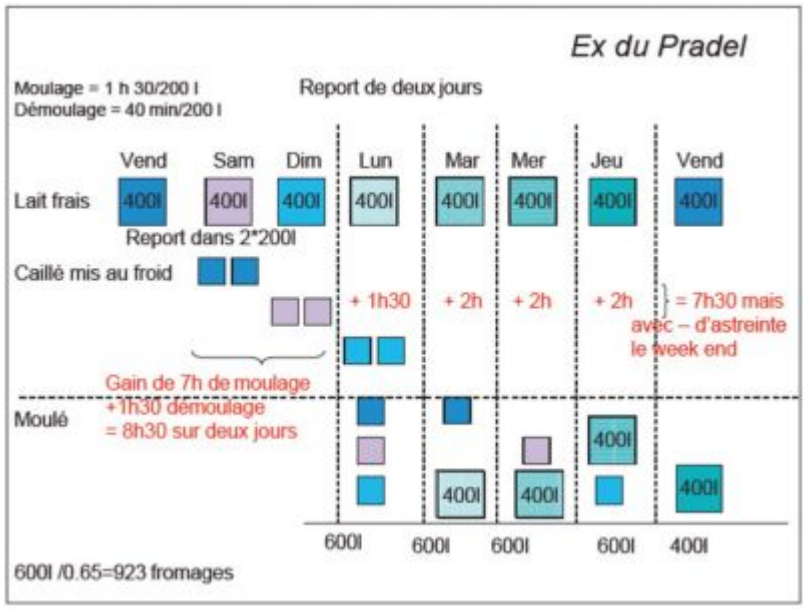
Le report du lait après la traite ou du caillé prêt à être moulé est généralement pratiqué par un refroidissement et un maintien à une température inférieure à 4°C pour une durée de 1 à 3 jours.

Intérêts

- Se libérer certains jours de la semaine ou périodes de l'année
- Intéressant pour fabriquer des faisselles ou du fromage frais car rendement plus élevé

Limites

- Nécessite une place suffisante dans la fromagerie, le séchoir... et du matériel en quantité suffisante
- Maitriser la température de report, elle ne doit pas dépasser 6°C pour limiter au maximum le développement des bactéries
- Cette technique est limitée par le cahier des charges de certaines AOP



Exemple de schéma de fabrication avec du caillé reporté à la station du Pradel

Mise en oeuvre

Coût Délai Compétences

Comment faire ?

A réserver aux exploitations en situation de bonne maitrise sanitaire, notamment en ce qui concerne le ressuyage et le séchage. Le schéma technologique sera peut-être à adapter (par exemple le caillé reporté est froid au moment du moulage et mettra plus longtemps à s'égoutter en moule : prévoir le 1er retournement plus tardivement). Le report semble à éviter pour les fromages qui ne sont pas retournés en cours d'égouttage.

Sources

Report du lait et du caillé de chèvre pour la fabrication de fromage à pâte lactique, En cours de parution