

Petit lexique fromager

par Patrick Tirard-Collet, professeur de technologie fromagère
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe



Termes définissant les fromages suivant leur composition en eau et, dans une moindre mesure, en matière grasse

Pâtes fraîches : Fromages très humides (généralement humidité supérieure à 60 %). Leur texture manque de cohésion; ils ne se conservent que quelques semaines et ne peuvent pas être affinés.

Pâtes molles : Fromages d'une humidité comprise entre 50 % et 60 %. La texture onctueuse, crémeuse ou friable varie suivant le type et l'intensité de l'affinage qui dure de 4 à 8 semaines.

Pâtes semi-fermes : Fromages d'une humidité comprise entre 45 % et 50 %. Ils présentent une texture souple, parfois friable et sèche. Leur affinage s'effectue sur quelques mois.

Pâtes fermes : Fromages d'une humidité comprise entre 35 % et 45 %, avec une texture élastique et ferme; la taille des meules et leur faible humidité en font des fromages de longue conservation.

Pâtes dures : Fromages contenant moins que 35 % d'eau, surtout utilisés pour râper. Leur affinage et leur conservation durent plusieurs années, ce qui développe des goûts prononcés.

Termes définissant les fromages suivant leur méthode de coagulation et d'égouttage

Coagulation : Transformation du lait en un gel homogène et lisse : le caillé.

Caillé lactique : Fromages dont la coagulation provient du développement des bactéries contenues dans un ferment ajouté en début de fabrication. Les fromages ainsi obtenus se caractérisent par leur goût acidulé et leur forte humidité.

Caillé présure : Fromages dont la coagulation est rapide (30 minutes). Le fromager utilise de la présure, une enzyme digestive extraite de jeunes ruminants. Le caillé obtenu, souple et élastique, sera plus facile à égoutter et donnera des fromages secs et riches en calcium.



Égouttage : Séparation d'une partie importante de l'eau contenue dans le caillé. De ce fait, 10 litres de lait ne donnent qu'en moyenne 1 kg de fromage.

Égouttage lent : Fromages très peu égouttés et donc humides; dans les méthodes traditionnelles, le caillé est simplement mis dans des moules et l'eau se sépare spontanément par gravité.

Pâte pressée : Le caillé, après avoir été divisé en petits cubes, est placé dans un moule et pressé mécaniquement en meule d'environ un kilogramme.

Pâte pressée cuite : Entre le coupage du caillé et la mise en moule, les grains sont maintenus entre 40°C et 55°C afin de les raffermir et de leur donner de l'élasticité.



Termes définissant les fromages suivant leur affinage

Croûte fleurie : L'affinage de ces fromages provient du développement de moisissures blanches (*Penicillium camemberti*). La croûte feutrée qui en résulte génère des arômes de champignon.

Croûte lavée : L'affineur lave régulièrement les fromages avec une solution salée. Cette opération laborieuse favorise le développement d'une flore bactérienne de couleur orangée tout en parfumant la pâte d'arômes fruités et intenses.

Pâte persillée : Durant l'affinage, une moisissure bleue se développe à l'intérieur de la pâte. Pour cela, le fromager doit percer les meules avec des aiguilles; une saveur nette, intense et caractéristique en résulte.

Affinée dans la masse : Dans ce cas, l'ensemble des bactéries naturelles ou ajoutées au lait contribuent à développer des saveurs caractéristiques sans qu'il ne se forme de croûte. Dans certains cas, les bactéries produisent des bulles de gaz sphériques, à la surface luisante, le fromage sera dit alors affiné dans la masse avec ouvertures.

Termes de dégustations

Odeur : Perception par le nez, avant de porter à la bouche, de molécules volatiles qui se dégagent du fromage. Un fromage ne sent pas toujours ce qu'il goûte.

Texture : Sensation physique que procure la portion de fromage dans la bouche.

Saveur : Perçue par la langue, qui n'en détecte que quatre.

Sensation trigéminal : Perçue par l'ensemble de la bouche, il s'agit d'une réaction avec les muqueuses: piquant, métallique, astringent, rafraîchissant.

Arômes : Molécules volatiles perçues par le nez, mais en passant par l'arrière du palais lors de la mastication.

Termes descriptifs des fromages

Adapté : de Bérodière et al (1996), Guide d'évaluation olfacto-gustatif, Commission Européenne, AIR 2039

Apparence			
Ouvertures		taille, forme, nombre, répartition ...	
Pâte	avec des fentes compacte cœur platreux	sèche lisse coulante	coupure nette déchirure en grain
Croûte	couleur duveteuse lisse	fendillée uniforme raboteuse	gluante épaisse
Couleur de la pâte	description de la couleur mate ou lustrée pâle ou intense		marbrée uniforme
Texture			
veloutée molle pâteuse ferme élastique	souple friable fondante gommeuse grossière	granulée sablonneuse farineuse humide rugueuse	égrenant spongieuse tartinable
Saveur			
salée, acide, amère, sucrée fade ou intense			
Arômes			
Lactiques	lait frais caillé frais crème fraîche beurre fondu beurre frais	caillé acidifié yogourt lactosérum acidifié lait cuit croûte de ...	
Végétaux	herbe coupée foin foin fermenté copeaux humus	céleri petits pois ail oignon pomme de terre chou-fleur...	
Floraux	miel	violette rose	
Graines	noisettes noix	châtaignes amandes	
Fruités	orange, citron pamplemousse banane ananas	abricot pomme fruits secs fruits fermentés	
Torréfiés	fumé brûlé amande grillée arachide grillée chicorée café	chocolat noir oignon grillé caramel brun caramel mou vanillé brioché	
Huiles	d'olive, ...		
Animaux	chèvre caillotte de veau bouillon de viande ensilage	sueur cuir étable fumier	
Épices	clou de girofle muscade	menthe poivre	
Métaboliques	putride moisi souffré protéolytique	acétique ammoniacal rance butyrique propionique	
Divers	caoutchouc aigre	piquante au nez savon	