

Informations sur le fromage

Le fromage est un produit obtenu à partir de lait cru ou pasteurisé que l'on fait cailler en y ajoutant de la présure ou des acides. Selon le mode de fabrication, on obtient des types de fromages qui se distinguent par leur aspect, leur goût et leur consistance.

Il existe en Suisse environ 300 sortes de fromage. On les distingue par:

- la provenance du lait (lait de vache, de chèvre, de brebis).
- la teneur en matière grasse.
- le mode de coagulation.
- la teneur en eau.
- la maturation.

Teneur en matière grasse

La pâte du fromage est composée d'eau et de matière sèche. Le pourcentage de graisse est toujours mesuré dans l'extrait sec (MG/ES).

Pourcentage de matière grasse (MG/ES):

fromage double crème: 65% min.

fromage à la crème: 55% min.

fromage gras: 45% min.

fromage trois quarts gras: 35% min.

fromage demi-gras: 25% min.

fromage quart-gras: 15% min.

fromage maigre: max. 15%

La coagulation

La coagulation est obtenue de façon différente selon les fromages:

- par ajout de présure (emprésurage), pour les fromages à pâte extra-dure, dure, mi-dure et la plupart des fromages à pâte molle.
- par ajout de ferments lactiques pour les fromages frais, comme le séré, le cottage cheese, le blanc battu et la mozzarella.

La maturation

On distingue deux types de maturation:

- de l'intérieur vers l'extérieur (p. ex. les fromages à pâte dure).
- de l'extérieur vers l'intérieur (p. ex. tilsit, tomme ou camembert suisse).

Fromages frais

Le fromage frais n'a pas de croûte, a une consistance plutôt tendre, légèrement spongieuse et n'est pas (ou seulement très légèrement) salé. Il est obtenu par fermentation du lait (pas de maturation).

Le fromage en bref

Dénomination	Lait utilisé	Durée de maturation	Sortes
pâte extra-dure	lait cru	jusqu'à 3 ans	sbrinz
pâte dure	lait cru	plusieurs mois jusqu'à 1 an	guyère, emmental
pâte mi-dure	lait cru	plusieurs mois	p. ex. appenzell
	lait pasteurisé	plusieurs mois	p. ex. tilsit
pâte molle	lait pasteurisé	plusieurs semaines	p. ex. tomme, camembert suisse
frais	lait pasteurisé	pas de maturation	séré, cottage cheese

	Fromages à pâte dure et extra-dure	Fromages à pâte mi-dure
Produit	Fromage à pâte dure et extra-dure: obtenu par emprésurage de lait cru.	Fromage à pâte mi-dure: obtenu par emprésurage de lait cru ou pasteurisé.
Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	Fromage gras: minimum 45%	Fromage à la crème: min. 55% Fromage gras: min. 45% Fromage quart-gras: min. 15% Fromage maigre: moins de 15%
Sortes	Gruyère, emmental, sbrinz	Fromage à la crème: p.ex: tilsit à la crème Fromage gras: p. ex: tête de moine, vacherin fribourgeois, fromage du Valais et des Grisons, tilsit, appenzell Fromage quart-gras: tilsit, appenzell Fromage maigre: schabziger, sérac.
Maturation	Sbrinz: prêt à la consommation après 18 mois, pleine maturité après 2 ou 3 ans. Gruyère: prêt à la consommation après 5 mois, pleine maturité entre 8 et 12 mois. Emmental: prêt à la consommation après 4–5 mois, pleine maturité entre 7 et 12 mois.	Maturation de 3 à 5 mois selon les sortes.
Utilisation	Repas froids, desserts, en copeaux (rebibes), râpé, pour l'apéro, la fondue, pour les gratins.	Repas froids, desserts, pour salades et sandwiches.
Mode de conservation	Emballé dans du papier spécial ou dans un récipient hermétique, au réfrigérateur.	Emballé dans du papier spécial ou dans un récipient hermétique, au réfrigérateur.
Durée de conservation	Dans de bonnes conditions, jusqu'à 2 semaines pour le gruyère et l'emmental, jusqu'à un mois pour le sbrinz.	Dans de bonnes conditions, 1 à 2 semaines.

	Fromages à pâte molle	Fromages frais double-crème
Produit	<p>Fromage à pâte molle; obtenu par emprésurage de lait pasteurisé.</p> <p>On en distingue deux types:</p> <ul style="list-style-type: none"> • à croûte fleurie: p. ex. tomme, brie suisse, camembert. • à croûte lavée: p. ex. reblochon, Romadur, vacherin, munster. 	<p>Fromage frais double-crème; obtenu avec du lait écrémé pasteurisé auquel on ajoute des bactéries lactiques et de la présure. Après séparation du petit-lait, le caillé est enrichi de crème jusqu'au pourcentage de matière grasse voulue.</p>
Teneur en matière grasse (MG/ES)	<p>Fromage double-crème: min. 65%</p> <p>Fromage à la crème: min. 55%</p> <p>Fromage gras: min. 45%</p> <p>Fromage demi-gras: min. 25%</p>	65% min.
Sortes	<p>Double-crème: p. ex. le Crémeux</p> <p>– à la crème: p. ex. brie suisse, camembert à la crème, tomme à la crème</p> <p>– gras: p. ex. camembert suisse, tomme, vacherin Mont d'Or, reblochon</p> <p>– demi-gras: p. ex. brie suisse, tomme, camembert suisse</p>	<p>Fromage frais double crème, fromage à tartiner, nature, à la ciboulette, au poivre, etc.</p>
Maturation	Prêt à la consommation après 2–3 semaines, selon les sortes.	Pas de maturation.
Utilisation	Repas froids, desserts, spécialités au fromage.	«Baked potatoes», farces relevées, sauces chaudes ou froides.
Mode de conservation	Emballé dans du papier spécial ou dans un récipient hermétique, au réfrigérateur.	Emballé dans du papier spécial ou dans un récipient hermétique, au réfrigérateur.
Durée de conservation	Dans de bonnes conditions, environ 1 semaine.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.

	Séré	Blanc battu
Produit	Séré; fabriqué à base de lait écrémé pasteurisé, auquel on ajoute des bactéries acido-lactiques et un peu de présure. Le petit-lait est extrait par égouttage. Le caillé est ensuite enrichi de crème selon le type de produit désiré: séré quart-gras, demi-gras et à la crème. Il existe des spécialités de sérés additionnées de fruits, noix ou noisettes, et/ou d'arômes (café, sucre, édulcorants).	Blanc battu; fabriqué à base de lait écrémé pasteurisé auquel on ajoute des bactéries acido-lactiques. La coagulation transforme le lait en une masse gélatineuse. Le caillé n'est pas égoutté (contrairement au séré) mais légèrement pressé. Une bonne partie du petit-lait reste dans le blanc battu.
Teneur en matière grasse (absolue)	écrémé: max. 0,5 g/100 g quart-gras: min. 2,7 g/100 g demi-gras: min. 5,1 g/100 g trois-quarts gras: min. 7,9 g/100 g gras: min. 11,6 g/100 g à la crème: min. 16,4 g/100 g double-crème: 22,9 g/100 g	écrémé (blanc battu nature) quart-gras (blanc battu dessert).
Sortes	<ul style="list-style-type: none"> • Séré écrémé, demi-gras, crème, nature; au lait entier, selon les marques. • Séré écrémé, quart-gras, demi-gras, trois-quarts gras ou au lait entier aromatisé. 	Blanc battu nature et dessert aux fruits.
Maturation	Pas de maturation.	Pas de maturation.
Utilisation	Pour des sauces froides, farces, appareils, gratins, crèmes, desserts. Pour le déjeuner ou des collations.	Pour sauces froides, desserts, en-cas ou collations.
Mode de conservation	Au frais ou au réfrigérateur, dans son emballage d'origine, à l'abri des odeurs.	Au frais ou au réfrigérateur, dans son emballage d'origine, à l'abri des odeurs.
Durée de conservation	Respecter les dates de vente et de consommation indiquées sur l'emballage.	Respecter les dates de vente et de consommation indiquées sur l'emballage.

Cottage cheese

Mozzarella

Produit	Cottage cheese; fait de lait écrémé,ensemencé de bactéries acido-lactiques et de présure. Le caillé est ensuite séparé en grains, qui sont lavés plusieurs fois avant d'être enrichis d'un mélange de lait et de crème légèrement salé.	Mozzarella; faite avec du lait pasteurisé,ensemencé de bactéries acido-lactiques et de présure. Le caillé est ensuite séparé en grains, qui sont plongés dans l'eau chaude. Cela fait fondre les protéines du lait qui s'agglutinent, formant une masse compacte.
Teneur en graisse (absolue)	Quart-gras (15% de matière grasse).	Gras (45% de matière grasse).
Sortes	Nature ou aux herbes.	
Maturation	Pas de maturation.	Pas de maturation.
Utilisation	Pour les «baked potatoes», farces, gratins, collations ou snacks.	Pizzas, soufflés, ou froid, avec de l'huile d'olive, du vinaigre et du poivre, p. ex.
Mode de conservation	Au frais ou au réfrigérateur, dans son emballage d'origine, à l'abri des odeurs.	Conserver dans l'emballage d'origine au frais, recouvrir d'eau ou de lait les morceaux que l'on veut conserver.
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.