

**Démonstration de la fabrication artisanale  
du fromage au feu de bois**

**Le Chalet Bio**



**Mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30  
ou sur réservation dès 15 personnes**

# Le Chalet Bio

Fromage à pâte dure, au lait de vache cru

Provenance du lait : Fromagerie Bio Les Moulins

Produit labellisé de la marque Pays-d'Enhaut, Produits Authentiques et labellisé Produit du Parc.

## 1. Chauffage



Entre 160 et 200 litres de lait sont versés dans le chaudron, puis chauffé au feu de bois jusqu'à une température de 32°

## 2. Mise en caille



La présure est mélangée aux ferments, lesquels sont versés dans le chaudron, puis bien brassés.

Le tout doit rester entre 35 et 40 minutes, sans intervention et au chaud, afin que la coagulation puisse se faire dans les meilleures conditions

## 3. Décaillage



Une fois la coagulation terminée, la masse est coupée à l'aide d'un tranche-cailler en petits grains de fromage, de la taille d'un grain de riz.

C'est à ce moment-là que la séparation entre le fromage et le petit-lait peut se constater

## 4. Chauffage



Toute cette masse est ensuite chauffée à une température de 56 °, au feu de bois, durant environ 40 minutes et brassée continuellement avec le débatchiau.

Le but de cette opération est de faire sortir le petit-lait du grain du fromage. Le chaudron est alors retiré du feu de bois

## 5. Sortie du fromage



La texture du fromage étant adéquate, le brassage est arrêté.

C'est ainsi que le fromage se dépose au fond du chaudron donnant ensuite la possibilité de le retirer, à l'aide d'une toile à fromage. Puis, il est déposé dans un moule

## 6. Pressage



Une fois le fromage déposé dans le moule, ce dernier est pressé durant 24 heures, tout en le retournant 5 fois pendant la journée

## 7. Affinage



Après le démoulage du fromage, il est plongé dans une saumure durant 24 heures.

Il est ensuite affiné, dans la cave, pendant 6 mois

## Lexique



Débatchiau	Gros fouet
Ferment	Petit-lait acidifié du jour avant
Présure	Estomac de veau en poudre
Toile à fromage	Toile en lin servant à récupérer le fromage et à laisser s'écouler le petit-lait
Tranche-cailler	Appareil servant à couper le caillé



**Vente du fromage Le Chalet Bio au magasin**