



Photo : ITA STHYACINTHE



Autre appellation : superviseur de production fromagère

Que font-ils?

Les fromagers sont responsables des étapes de fabrication des différents fromages, soit le caillage (coagulation du lait), l'égouttage, le pressage et l'affinage. Cette dernière étape amène le fromage à maturation; c'est durant ce procédé que celui-ci acquiert ses caractéristiques distinctes de saveur, de texture et d'arôme⁴. Les fromagers peuvent actionner un pasteurisateur, une écrémeuse, des équipements de cuisson et de fermentation du lait. Ils doivent ajouter les ferments lactiques et la présure au lait chauffé. Ils surveillent attentivement la température, l'acidité et le taux d'humidité tout au long du procédé de fabrication du fromage, et séparent le caillé du petit lait.

Défis à relever :

- Maîtriser la fabrication du fromage de la matière première au produit fini à chaque étape : pasteurisation, standardisation, caillage, affinage (ne s'applique pas aux fromages frais comme le cheddar en grains) et emballage;
- Effectuer le travail sur le caillé : tranchage, brassage, chauffage, moulage, égouttage, pressage, démoulage, salage;
- Vérifier la qualité du produit en cours de production en effectuant divers tests (humidité, température, acidité, texture) afin de s'assurer de sa conformité aux normes établies et apporter des ajustements si nécessaire;
- Contrôler les paramètres de l'étape de l'affinage, s'il y a lieu : température, humidité, durée;
- Remplir les rapports de production en incluant la date, le poids, les mesures des divers paramètres des produits fabriqués sur la ligne de production.



4 PLAISIRS LAITIERS. La fabrication du fromage – Étape 4, [En ligne].
[<http://www.plaisirslaitiers.ca/le-fromage/la-fabrication-du-fromage/etape-4-affinage>]
(Consulté le 17 avril 2012).