

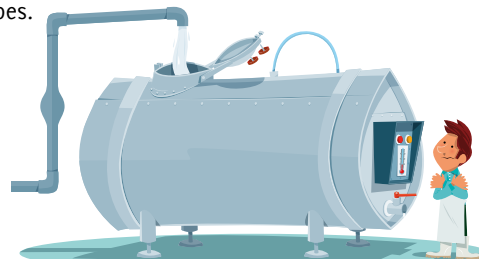
1 La traite

Dans la salle de traite, le fermier installe des « gobelets » sur les 4 tétines du pis de la vache. La machine aspire le lait toutes les deux secondes, comme un veau qui tète.



2 Le stockage

Le lait passe dans des tuyaux et va directement dans une cuve géante. Le lait y est refroidi à 4 °C. Cela ralentit le développement des microbes.



3 Le transport

Un camion-citerne réfrigéré vient chercher à la ferme le lait tous les deux jours environ. Une partie est emportée dans les fromageries.



4 Le caillage

Dans la fromagerie, on verse le lait dans de grandes bassines. On ajoute une substance qui fait cailler le lait : la présure. Au bout d'une heure environ, le lait forme une pâte épaisse.



5 Le moulage

La pâte est versée dans des moules troués. Puis on la laisse s'égoutter plusieurs heures ou plusieurs jours, selon les fromages.



6 Le salage

Les fromages sont sortis de leurs moules puis on jette du sel dessus ou on les trempe dans de l'eau salée, pour le goût et la conservation.



7 L'affinage

Les fromages sont stockés dans une cave pour « mûrir » pendant plusieurs semaines. On appelle cela l'affinage. Plus un fromage est affiné, plus il a de goût !

