

Effet terroir et origine de la typicité et de la qualité sensorielle des fromages affinés: le rôle des processus de transformation fromagère

Beuvier Eric
eric.beuvier@inra.fr

INRA – UR Technologie et Analyses Laitières - Poligny





Pourquoi les Comtés ont différents goûts ?



Plusieurs facteurs peuvent influencer la qualité et l'expression des arômes du Comté:

- Alimentation/Saison



- Le lait cru et sa microflore indigène

- **Technologie et conditions d'affinage s'appuyant sur le savoir-faire des fromagers et affineurs**

- ♦ Levains lactiques « naturels », spécifiques
- ♦ Paramètres de fabrication (température en cuve, etc.)



- ♦ Utilisation du bois



POSITIONNEMENT ORIGINAL (France et International):

Travaux de recherche focalisés sur **les premières étapes de la transformation fromagère**, du lait jusqu'au début de l'affinage

=étapes déterminantes pour l'évolution ultérieure du fromage

• **Levains lactiques « naturels », spécifiques**



☞ Typicité du Comté (Projet « Macérations traditionnelles de caillettes » - 2016)



Mode de préparation des levains et implantation/expression de la microflore dans le Comté ⇒ Impact sur le goût du Comté

[milieu d'incubation, conditions d'incubation (tps/T°C), mode d'ensemencement]

• **Paramètres de fabrication (température en cuve)**



☞ 54°C – 57°C



Température en cuve et implantation/expression de la microflore dans le Comté ⇒ Impact sur le goût du Comté