

	Temps	Texte	Image et effet
0. Générique de début			
1, Le lait			
1,1,	s	On traite matin et soir avec un minimum de huit heures entre deux traites pour les repos de la mamelle. Le lait du soir est conservé dans un tank entre 4 et 5 °C le lait du matin lui ne passe pas au tank, sauf lorsque l'on fait du report de lait. C'est plutôt pour respecter le droit du travail et le temps travail des salariés d'ailleurs, je ne peux pas reporter plus de 40 heures à cause du cahier des charges de l'AOP Brocciu.	<i>traite bidon pompe tank</i>
1,2,	s	Cette méthode nous l'utilisons depuis maintenant trois ans, et je n'ai pas observé que la façon de conserver le lait avait une incidence sur la suite de la fabrication. En revanche nous avons participé à une expérimentation sur la qualité du lait menée par l'INRAE en 2019 et on a pu constater qu'il y avait une certaine incidence au niveau bactériologie : les bactéries lactiques pouvaient plus ou moins disparaître et laisser place à des bactéries non désirées en fonction de la température de conservation. Mais je ne l'ai pas personnellement observé, même avec du lait de report. A partir du moment où il est conservé à 4 °C c'est là où toute bactérie arrête d'évoluer.	<i>Lecture de relevés Scène labo au microscope ? Éprouvettes, chimie</i>
1,3,		<i>Par contre j'ai pu observer qu'il y a une incidence de la saison ou du stade physiologique des animaux sur la fromageabilité du lait.</i>	<i>(brebis dans les pâturage) - (manipulation de mamelle/trayons)</i>

	<p><i>Notamment en début de lactation en fin de lactation. En début de lactation nous avons des animaux qui sortent d'allaitement donc on peut avoir des teneurs en cellules qui peuvent être doublées voire triplées compte tenu du fait que les agneaux ont pas mal sollicité les mamelles, Il y a donc un risque de mammites. On va avoir un lait qui va être un peu gras mais pas plus que ça donc la fromageabilité va être un petit peu en deçà, soit 4,6 à 5 litres pour 1 kg de fromage frais contre 4 litres notamment au printemps.</i></p>	
1,4,	<p><i>En fin de saison on a un lait qui est trop gras pour que l'on puisse le cailler, le travailler et le faire évoluer comme on le souhaite : on a des fromages qui éclatent sans gonfler pendant la phase lévurienne qui dure de 7 à 10 jours après la sortie de saumure. Ce n'est pas à cause d'une température ou d'une hygrométrie différente lié à la saison, parce que sur la fromagerie nous sommes en atmosphère contrôlée. On essaie de maintenir une température de 20 °C et une hygrométrie de 80 %. C'est derrière qu'on a des problèmes de fabrication sur la fin de saison. Comme sur la cave je ne maîtrise pas l'ambiance, j'espère monter en montagne et faire du fromage en haut. J'aurai peut-être le même problème... ou pas.</i></p>	<p>(champs secs - foins)</p> <p>Cave thermomètres hygromètres</p> <p>Montagne</p>
1,5,	<p><i>Je n'ai pas observé d'accident au tarissement : lorsqu'on commence à tarir nous sommes déjà en chute de production on est déjà à peu près à la moitié de ce que nous avons. Donc ce n'est pas le tarissement qui crée le problème. Puisque lorsque l'on a commencé à tarir il n'y a plus de régularité dans les traites, c'est le principe du tarissement, dérégler les animaux pour qu'ils se sèchent.</i></p>	<p>(mamelles sèches)</p>

2, Le chauffage

2,1,	8 s	<p><i>Le lait est chauffé à 35-36 °C dans une cuve en inox avec un double fond</i></p> <ul style="list-style-type: none">· pour éviter que ça accroche· et pour garder un minimum de température lorsque l'on va couper le feu sous le lait. <p><i>Je veux que le caillé soit au moins à 35° lorsque je vais le travailler 3/4 d'heure, voire 1 heure plus tard.</i></p> <p><i>On chauffe à la flamme au gaz classiquement. Il n'y a pas de fluide caloporteur dans la double paroi, c'est juste une cuve double fond.</i></p>	Cuve Chauffage Gaz
2,2,		<p><i>On a choisi cette température parce que 35 °C, c'est le bon compromis pour fabriquer une tomme de garde de 3 à 4 mois et pour pouvoir fabriquer notre Brocciu derrière. D'après nos constatations, plus on va chauffer le lait, plus le fromage va être dur et plus il va se garder. Sauf que derrière, on va avoir pas mal d'évaporation, du coup, on va réduire la quantité de petit lait, et donc réduire la quantité du Brocciu.</i></p>	Vapeur Thermomètre
2,3,		<p><i>Cette température a une influence sur le pressage. Si on caille bas, le fromage va être plus facile travailler, plus souple. En revanche, il faut le presser plus longtemps. Ça c'est un accident classique : si on ne presse pas assez quand il sort à 32-33 °C, au bout d'une semaine on a des fromages qui recommencent à couler / égoutter.</i></p> <p><i>Le lien véritable c'est donc température = confort de pressage = rapidité de pressage. Si on presse aux alentours de 36 °C on a un caillé qui se fait correctement si on le casse un peu petit, on a déjà</i></p>	

		<p>une partie du petit lait qui est évacuée. C'est grâce à la température que j'expulse beaucoup de petit lait. Je n'ai jamais regardé si la cuve doit avoir un diamètre particulier surtout en pour ce qui est du rapport diamètre/hauteur.</p>	
3, Emprésurage			
3,1,	s	<p>On utilise une présure classique industrielle car ça représente un risque bactériologique moins important (qu'une version artisanale). On utilise de la Berthelot 530 pour limiter la quantité de liquide et éviter de trop durcir le fromage sur certains points. J'utilise le dosage 2 millilitres pour 10 litres de lait. Nous avons testé différents dosages de présure. C'est cette concentration et ce dosage qui nous donnent les meilleurs résultats. C'est celui que nous avons conservé.</p>	<p>Bouteille Calcul Notation au tableau et dans le cahier Dosage au verre doseur et éprouvette</p>
3,2,		<p>J'ai décidé de ne plus mettre de ferments lactiques. Le ferment avant c'était très bien puisque ça nous permettait de lisser notre production et d'éviter pratiquement tous les accidents de fabrication. C'était des ferments industriels, mais le gros souci avec les ferments c'est qu'il faut savoir les doser. Mais nous n'avons pas de balance assez précise sachant que l'on respectait les préconisations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • □□□□□□□□ la température de 20 °C, · le délayage dans du petit lait que le ferment se développe · etc. <p>C'est vrai que nous avons un certain confort car ça sécurise la production.</p>	<p>Balance Ferments</p>

3,3		<p>En revanche, nous avons fait des essais en fin de saison sur un lot avec ferment et un lot sans ferments. Sans les informer, lors de la dégustation, les clients préféraient le fromage sans ferments. La typicité s'était un peu plus révélée, en gros, un goût plus naturel. Et on a préféré faire ce choix sans ferments. En fait, les clients reprochaient un lissage complet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pas trop de goût, * une texture moins agréable (un peu caoutchouteux, élastique). <p>Certes, on sécurisait la production mais on perdait en authenticité et en typicité.</p> <p>En plus, les prix et récompenses obtenus à la foire du fromage de Venacu ont été gagnés grâce à une fabrication sans ferment. Nous avons eu le prix d'excellence et un prix de typicité.</p>	Trophées Diplômes Médailles
4. Caillage			
4.1.	1s	Il faut compter au minimum 45 minutes de caillage. Quel que soit le couple concentration / dosage de présure.	Horloge
4.2.		<p>Je cherche une texture assez homogène, un caillé qui se tient comme un flan, qui soit assez souple à travailler, encore assez chaud.</p> <p>Parce que quand il est chaud il coagule mieux permettant de mieux agglomérer deux fromages puisque nous embrassons 2 fromages pour faire une tomme. À partir de deux moules remplis, on ne fait qu'une tomme. La jointure se fait mieux lorsque le caillé est chaud.</p>	Caillé, Texture du caillé
4.3.		Pendant le caillage, je couvre la cuve pour deux raisons :	EN train de couvrir

	<ul style="list-style-type: none"> • bien sûr pour éviter la perte de chaleur • et d'un autre côté pour éviter de resaler le lait. <p>Il faut penser que pendant ce temps,</p> <ul style="list-style-type: none"> • on est en activité dans la fromagerie, • on a du nettoyage à faire • on a du retournement à faire, • on peut ouvrir les caves, • on peut avoir de la vente, • on peut avoir plein de choses... <p>On le sécurise au maximum.</p>	Gens qui passent et repassent
4.4	<p>J'ai mesuré la température au décaillage : nous sommes entre 33 et 34 °C.</p> <p>Ça ne perd pas plus que ça.</p> <p>La marmite double paroi et la couverture maintiennent une bonne température.</p> <p>Parce que quand on moule et on presse, on enlève une bonne partie du petit lait, ce qui enlève de la chaleur au caillé.</p> <p>Le 1er fromage en contact avec la table inox froide tombe à 30 °C.</p> <p>Sur les derniers fromages sortis, beaucoup de petit lait ayant été enlevé, on descend entre 25 et 30 °C.</p>	Table inox Température, thermomètre Cuve
4.5.	<p>Je laisse cailler minimum $\frac{3}{4}$ d'heure parce que c'est l'expérience qui me le dit.</p> <p>A partir de ce temps-là, je commence à toucher la surface de mon caillé pour voir s'il se tient, s'il n'y a pas de remontée de petit lait.</p> <p>Le premier indicateur c'est la pression avec la paume de la main sur</p>	Horloge Tous les gestes décrits

	<p>la peau du flan. Je fais le tour de la marmite en exerçant une pression avec la paume et en caressant, en lissant pour voir si c'est bien uniforme. Si cet indicateur est réussi je passe alors ma main verticalement, les doigts serrés entre le flan et la paroi de la marmite.</p> <p>Je ne peux pas remplacer ce contact manuel et tactile par le contact avec une écumoire ou un autre ustensile. Je ne sais pas faire, on m'a appris comme ça et ma fromagère fait aussi comme ça. C'est le meilleur moyen car on sait qu'on va toujours appliquer la même pression. C'est mon geste, j'y suis habitué. Je sais quelle pression je dois exercer. C'est une pression légère. L'idée c'est que ça ne se casse pas lorsque j'appuie. Ma main ne s'enfonce pas dans le caillé. Après, une fois que j'ai fait ça, je passe ma main entre la paroi et le caillé et je commence à tout décoller.</p>	
4.6.	<p>Et là, normalement j'ai un bloc continu, qui ne se désagrège pas. Si ça se désagrège, ça veut dire que j'ai loupé quelque chose. Ou ça a manqué de temps de caillage ou bien j'ai un lait qui s'est acidifié et qui n'a pas bien travaillé.</p>	Caillé bien homogène
4.7.	<p>Après attention, ça arrive que 45 minutes ne soient pas suffisantes ? Ça dépend de plein de choses :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par exemple, on peut avoir un stagiaire qui ne sait pas 	Mammelles, traitements, lait jeté

acidifier correctement,
 • en travaillant en lait cru,
 • on peut avoir une mammite qui est passé par là.
 Il peut y avoir plusieurs raisons, mais la cause principale, ça reste les mammites. Ça arrive seulement 3 à 4 fois par an sur 150 transformations. Mais ça peut arriver, il faut donc faire attention

6. Décaillage

5.1.	s	J'utilise un tranche-caillé 12 fils. J'ai essayé un 8 fils mais ça n'a pas le même rendu, tout d'abord en termes de taille de grain, et en termes de temps de travail pour obtenir le résultat désiré. Mon 12 fils est assez léger, c'est de l'équivalent de fils de pêche et le tranché se fait beaucoup mieux qu'avec un autre.	Tranche caillé Détail des fils Touche les fils Compte les fils
5.2.		Je commence toujours à casser par une croix puis je recroise en X. Après je donne un mouvement de rotation de l'intérieur vers l'extérieur, dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans l'autre sens, ça n'a aucune d'importance. Puis je tranche dans tous les sens	Gestes décrits
5.3.		Je sais que certains font ce qu'on appelle la boule, ils regroupent le caillé en fond de cuve en pressant ou en tournant d'une certaine façon. J'en ai entendu parler, même par les vieux. Moi, ça je ne sais pas le faire. Et puis faire une boule à 180 l de lait... manipuler 40 à 50 kg de caillé, je ne sais pas faire.	Mime ce geste
5.4.		Côté taille du grain de caillé, mon objectif c'est d'avoir des morceaux de la taille d'un grain de riz ou grain de blé. Ça dépend de ce que je veux faire. Si je veux faire beaucoup de Brocciu, je fais grain de riz. Si je n'ai pas de commande de Brocciu je vais faire plutôt grain de blé. Quand on parle de grains de riz, je fais	Différentes taille Grains de riz, de blé, de maïs Caillé cassé

		référence à du riz type long grain américain. L'autre jour, j'ai cassé plus petit, type du riz basmati, le pressage est quasiment impossible et j'ai dû laisser les poids beaucoup plus longtemps au pressage.	
5.5.		Si je n'avais pas de brocciu, je casserais plutôt plus gros. En cassant plus gros, les morceaux de fromage vont conserver du petit lait. Le bon petit lait c'est celui qui va faire la qualité du fromage parce qu'il a une plus forte concentration en gras. En revanche, le mauvais petit-lait s'il n'est pas suffisamment évacué peut générer un pourrissement du fromage	Grain de maïs (caillé en cours de cassage, on arrête pour avoir cette taille)
5.6.		Je goûte toujours mon caillé au départ pour savoir comment il est. Si je sens qu'il est déjà très acide je vais faire des fromages que je vais garder un petit peu plus pour que l'acidité disparaisse. Il n'y a pas d'autre mesure que mon palais. Du coup quand je veux transmettre ce savoir faire à des employés ou à des apprenants eh bien nous goûtons tous ensemble afin d'échanger et de normaliser nos échanges et les variations que l'on peut avoir.	Geste décrit
5.7.		Après quand on goûte on trouve aussi plein d'autres choses : <ul style="list-style-type: none"> • Il va y avoir l'acide yaourt qui va revenir en fond de bouche • On va aussi avoir un caillé qui peut être déjà sec, • On sent que lorsqu'on le met en bouche qu'il n'est pas tendre, qu'il n'est pas moelleux, qu'il est granuleux, farineux. S'il est déjà farineux à ce moment-là, qu'est-ce que ça va être 3 mois après !	?
6. Pré-égouttage Moulage			
6.1.	s	Je laisse le caillé cassé entre 5 et 10 minutes en cuve pour se	Vue sur marmite avec caillé qui repose

		reposer, pendant que je soutire le 1er petit lait et que je nettoie les deux trois ustensiles, que je désinfecte la table au petit lait. Sans le toucher sans recouvrir.	Nettoyage pendant que le caillé repose
6.2.		<p>Le temps que le caillé commence à égoutter, je retire une partie du petit lait pour mieux travailler ma cuve. Ça me vient des anciens. Si je sors tout, je vais sortir une partie du fromage avec. Quand j'arrive à fleur de partout, je m'arrête.</p> <p>Je ne réchauffe pas le lait. Le caillé cassé est à 30-32°C. Ce qui fait que le premier moulage est à 30. Le dernier à 25. Et puis, ça risquerait de recuire derrière</p>	<p>Geste de retirer le petit lait</p> <p>Montrer bien l'arrêt</p>
6.3.		<p>Après, je moule. J'utilise une passoire. Je la remplis le moule à ras bord, à fleur.</p> <p>Quand je commence à sortir, je mets le premier sur ma table à égoutter directement. J'en sors un deuxième, je le mets sur ma table à égoutter, un troisième et un quatrième. J'en sors toujours quatre pour avoir un fromage d'avance et je le laisse un petit peu se reposer. Je le travaille pas tout de suite, je le travaille une à deux minutes après. La première pression, en fait c'est lui qui se la fait. Par la gravité, son propre poids. Quand je vois que ça commence à descendre, j'attaque à le travailler..</p>	Montrer tous les gestes
7. Pressage			
7.1.	s	<p>J'utilise des moules du commerce. C'est des moules à bords ronds. On a changé, l'histoire des passoires et tout le reste, c'est terminé. On a eu marre. Maintenant on a acheté des moules. J'ai une seule sorte de moule. Ils doivent faire 25 cm de diamètre. Avec ces</p>	<p>Moules</p> <p>Passoires</p> <p>Manipule les moules et montre tout</p>

	<p>moules, je sors des fromages entre 2,6 kg et 3 kg. Ils sont cylindriques mais à bords ronds. En bas, les moules sont ronds. C'est pour ça qu'on les a pris. Je cherche un talon rond, c'est spécifique au Casgiu Sartinesu. Le choix étant limité sur les bords ronds on a pris ce qui nous venait, on n'a pas pu choisir les trous. J'en suis content, pour le coup ça nous fait revivre. Je ne sais pas si ils sont moins troués que les précédents, j'ai pas compté. Mais franchement, ça sort bien, ça sort plus facilement au pressage. Ça sort autant dessus que dedans.</p>	
7.2.	<p>Moi quand je moule, je fais une boule. Je soutire un peu de petit lait au départ, j'essaie d'agglomérer le caillé. Une fois que l'ai aggloméré je le sors du moule, je le mets sur ma main, je le travaille à la main, je le travaille pas dans le moule. C'est plus rapide et puis on soutire plus de petit lait d'un coup. Pour nous, c'est important d'aller vite parce qu'il ne faut pas refroidir le caillé. Je vais vous expliquer pourquoi. Un moule c'est qu'un demi fromage parce que de deux casgiagh je, j'en fais une. Mais pour que les deux s'agglomèrent correctement, il faut garder une certaine température et pendant que je travaille le premier, le second descend en température. Il faut donc aller vite.</p>	Gestes décrits
7.3.	<p>Ensuite, je presse dans le moule, toujours des demi-fromages. J'utilise une main ou deux et je presse avec les paumes. J'essaie de travailler au fur et à mesure, je tourne un peu mon fromage, je tourne mon moule, je le retravaille un petit peu. J'essaie de le décoller. Je retourne pas le demi-fromage. Il garde sa première forme dessous que je lui ai donnée en pressant. Et l'autre de l'autre</p>	Gestes décrits

	côté.	
7.4.	<p>Ensuite j'agglomère les deux sur la face que j'ai pressée que je regratte à peine pour que les deux fusionnent bien. Quand j'embrasse, je place celui que j'ai pressé en dernier en haut. Puis, de suite, je re-presse : ce qui fait que le dernier pressé est celui que presse en premier. Quand je le presse, je suis encore en train de le travailler, je le retourne entre deux et trois fois</p>	Embrassage
7.5.	<p>J'arrête de presser quand la couleur du petit lait change. Avant, on attendait que le petit lait qui sortait soit blanc. Quand il était blanc c'était terminé. Mon fromage je ne le touchais plus, je ne faisais plus que le retourner pour qu'il garde cette forme là.</p> <p>Maintenant j'utilise des poids d1kg600 après le pressage manuel. Tant que le petit lait sort clair mais jaune je continue de presser. Quand je vois qu'il commence à tourner un peu, qu'il s'éclaircit, qu'il est translucide, lors je m'arrête. Je fais comme ça parce qu'on presse à la main moins fortement parce qu'il y aura encore après un pressage avec les poids</p>	Voir le petit lait qui sort et le pressage
7.6.	<p>Je retourne le fromage une dernière fois puis je m'arrête, je lui mets un poids dessus. Et le temps que je fasse mon deuxième je retourne mon premier avec le poids et ainsi de suite. Ce qui fait que tant qu'ils ont le poids je les tourne toutes les 10 minutes. .</p>	Gestes décrits
7.7.	<p>Ensuite, je fais un premier retournement quand j'ai fini ma transfo fromagère. Je fais un deuxième retournement quand je les passe pour nettoyer ma table de pressage ou alors quand je commence à faire mon brocciu. Pendant que le brocciu monte, je peux les retourner une fois aussi.</p>	Gestes décrits

7.8		Le temps que je laisse le poids est variable... Ca dépend. Ca dépend comment j'ai senti mon caillé, s'il était déjà souple ou dur. Tant que je vois que la pâte un peu trop souple, que je ne l'ai pas encore assez travaillée, je vais laisser les poids. Ca fait que normalement je laisse le poids une heure, une heure et demie. Mais quand le caillé n'est pas assez ferme au départ, je peux laisser les poids entre trois et quatre heures.	Montrer le travail avec les poids
7.9.		Mais en fait, je ne juge pas à la montre. C'est vraiment de la sensation, au toucher : On sent que la texture est un peu plus souple ou plus ferme. Quand le fromage est ferme au moment où je le retourne, quand je sens que la texture est un peu plus ferme, dure, alors je vois que mon fromage est bon. Là j'enlève mes poids. Je ne les laisse pas. Je les enlève pas d'un coup à la fin sur tous les fromages, c'est fromage par fromage, je les enlève au fur et à mesure, sinon il y aurait des fromages qui seraient plus pressés que d'autres	Voir le fromager qui estime la texture
7.10		Pour le poids j'ai choisi le 1kg6 parce que j'en avais déjà. Je trouve que c'est le bon ratio. Le fromage ne se presse pas trop vite. J'ai encore le temps de le contrôler	Poids et balance
8.Egouttage			
8.1.	s	Ensuite je laisse égoutter 24 heures. Si par exemple je sors le fromage à dix heures du matin après le pressage, je le laisse le lendemain au moins jusqu'à dix heures du matin. Il reste dans la pièce à 20°C et 80% d'humidité.	Horloge plus Antoine qui sors ces fromages de l'égouttage Thermo et hygromètre
8.2.		J'ai essayé moins en température, c'est une catastrophe. Le fromage se refroidit trop vite, il se referme, il prendra moins le	

		sel. Ca m'a pas plu plus que ça. Quand je suis arrivé le matin, le fromage était vraiment froid, pas seulement frais...Trop chaud j'ai essayé aussi, ça commence à les dessécher de suite. .	
8.3.		Pendant l'égouttage, quand les fromages n'ont plus le poids, je les retourne trois fois. Une fois après avoir tout fini, ça me fait vers midi, quand je sors le poids de ceux du jour. Bien sûr, pas si le poids il a duré quatre heures...Ensuite l'après midi après avoir fait mon brocciu. Et encore une fois le soir, quand je sors de la traite ou quand je pars à la traite, ça dépend	Montrer le retournement
9. Salage			
9.1.	12 s	Le lendemain matin, je pèse les fromages et je les mets en saumure, 3 heures par kilo. C'est ce qu'on a toujours fait, j'ai jamais essayé de changer. Si je le mets à 10 h et qu'il fait 3 kg, je le sors à 19 heures..	Pesée Calcul
9.2.		Ma saumure est à température ambiante, en fait un peu moins, 12-15°C. Pour la faire je mets 364 g de sel par litre d'eau. Eau bouillie. Je rajoute pas de sel tous les jours. Bien sûr, il y a une partie du sel qui s'en va avec chaque fromage. Je rajoute le sel à peu près une fois par semaine, quelque chose du genre. Je la garde deux mois avant de la changer. Là il faut que je la change par exemple. Elle s'est trop acidifiée.	Saumure seule Sel Rajout de sel
9.3.		Le choix de la saumure c'est parce que c'est plus homogène comme salage, puisque le fromage est complètement immergé à part la surface du dessus qui flotte. Du coup ça m'arrive de le tourner	Fromage en saumure et retournement
10. Ressuyage			

10.1	s	<p>Quand je sors les fromages de la saumure, je les remets en moule. Ils égouttent en moule pendant 3 jours. En retournant tous les jours. Parce que ce sont des grosses formes, qu'ils reprennent de l'eau en saumure. Ils restent dans la même salle que là où je les ai mis en saumure. Toujours à 20°C, 80% d'humidité. On travaille tout à la même température. Si je les laisse moins de trois jours ils recommencent à s'affaisser. En fait c'est pas trois jours pile, je regarde comment il se tient. Si je vois qu'il redevient, je vais dire, ferme à la tenue, c'est bon.</p>	<p>Sortie Mise en moule Retournements</p>
10.2		<p>Quand les trois jours sont passés et que j'ai des fromages avec la tenue que je veux, je les sors du moule et je les mets sur des paillons. Toujours dans la même salle.</p>	<p>Sortie de moule Mise sur paillon</p>
10.3		<p>Je les laisse le temps, que ma croûte soit jolie. Ca peut prendre deux, trois jours. Je veux une croûte un minimum épaisse, quelque chose qui soit un poil fleuri, un petit peu doré, brun, pas jaune pisse, pas roux non plus. Beige. C'est à la vue mais il faut voire l'éclairage. Quand j'ai couleur et toucher, quand je vois que le fromage commence à être « sec », qu'il n'y a plus de ressuyage, plus rien, là je sais que je suis bon. Pas plus.</p>	<p>Détail des croutes Manipulation des fromages</p>
10.4		<p>Si je rate cette étape, si je n'ai pas ce que je veux, j'ai un développement bactérien qui va se faire en cave et qui va pas forcément être le bon. Ma croûte va pas forcément être comme je le souhaite. Derrière on va pas avoir forcément ce qu'on recherche au niveau visuel, au niveau aspect. Et puis même au niveau goût, au niveau ressuyage dans la cave, ça peut pas faire ce que l'on souhaite..</p>	<p>Un raté ?</p>

11. Fumage Affinage

11.1	s	<p>Je ne fume pas mon fromage. Parce qu'on n'a pas la possibilité de le faire d'une part. Parce que d'autre part, on limite notre clientèle. Si j'avais la possibilité de le fumer, je ne fumerais peut être pas tout, mais une partie.</p> <p>Mais le fumage n'a pas qu'un influence sur le goût, il a une influence sur la conservation. Sur la facilité à faire la croûte puisque le produit va sécher un petit peu plus rapidement. On élimine beaucoup de moisissures de surface, une flore que je n'aime pas forcément, le poil de chat par exemple. Le poil de chat maintenant j'en ai plus, ça c'est terminé, je ne veux plus en voir et j'en ai plus. J'ai dû changer des planches et des claies.</p> <p>Et je vais en quelque sorte ralentir le process intérieur..</p>	<p>Feu de bois</p> <p>Vue des croutes affinées</p>
12. Affinage			
12.1	s	<p>Pour l'affinage, je le change de salle. Je le passe en cave. On est entre 12-14°C, 75-80% d'hygrométrie.</p>	<p>Vue cave</p> <p>Thermomètre, hygromètre</p>
12.2		<p>Je le retourne tous les jours pendant 10 jours encore, de manière à ce qu'il prenne bien sa forme. Après je retourne une fois tous les deux jours, tous les trois jours suivant le temps qu'on met. Et on le laisse en cave sur un casgiu sartinesu minimum du minimum 65 jours, 70 jours</p>	<p>Montrer le retournement</p>
12.3		<p>Je le frotte pas, je le lave pas. Je le brosse que quand il y a du ciron, sinon non. Je laisse une flore, une croûte semi-fleurie. J'ai toujours du gris sur la croûte mais c'est pas aussi présent qu'avant. Le seul essai que j'ai fait, c'est essayer de les frotter au petit lait quand on avait du poil de chat, des croûtes qui étaient pas belles,. Eh be ça c'est une belle erreur. Après j'ai eu des fromages qui collent.</p>	<p>Vue sur croûte</p>

Par contre si je les fumais... frotter, fumer, petit lait, le combo j'en ?
ai déjà entendu parler, jamais vu faire, mais déjà entendu parler

13. Le fromage voulu

13.1	s	Moi pour le produit que je veux faire, le produit que je veux vendre, je regarde la croûte, la souplesse, voire un petit peu comment le fromage s'est comporté globalement. Je regarde si j'ai pas un trou à l'intérieur sur la croûte, parce que là je sais qu'à ce moment là je vais avoir un doute. ...	Manipulation extérieur du fromage Monter plusieurs fromages avec éventuellement ce qu'on ne veut pas
13.2		C'est pas du Parmigiano Reggiano, c'est du casgiu sartinesu. Il faut qu'il reste une souplesse, il faut pas trop d'acidité, il faut pas qu'il soit trop dur, trop cassant. Quand je coupe le fromage, la tranche on doit pouvoir encore un peu la tordre. Moi je veux que quand je le coupe, il soit pas trop effrité, c'est-à-dire que quand je fais ma tranche, le tranchant il doit être droit, uniforme, pas que je me retrouve avec deux morceaux qui se cassent d'un coup, parce que là je sais que mon fromage est un peu trop sec. Après aussi, je n'ai jamais eu de grain un peu salé qui crissent, les grains de tyrosine, qu'on a dans le Parmigiano Reggiano	On coupe le fromage On observe le tranché, la pâte On tord le tranché On le voit le goûter
13.3		Mais c'est pas un babybel. La tranche de mon fromage, quand je la tords, elle va finir par casser parce qu'en même temps, c'est un fromage qui a trois mois, on peut pas demander la même caractéristique qu'un fromage de 15 jours. Il a trois mois d'affinage, il a travaillé différemment. moi je veux le travailler différemment. C'est une pâte pressée, il y a pas de ferments, y a rien voilà. Donc je suis pas sur ce système là.	Vue fromage tranché Calendrier
13.4		Pour les trous, il en faut pas trop non plus, 8-10 trous par tranche,	Vue sur la, pâte et les trous

		plutôt, des petites perforations, on voit pas au travers. Des trous de pressage. Je ne veux pas d'une pâte toute lisse. Je faisais la guerre aux trous, mais en fait le trou c'est le fromage qui est vivant. Il évolue.	
13.5		J'essaie de garder toujours la même chose. Quand je présente un fromage à un concours, je présente un fromage qui a trois mois, 90 jours. Parce que c'est ce que l'on vend à nos clients. C'est représentatif. Je vais pas aller mettre un fromage de 4-5 mois qui soit parfait si le reste de ma cave contient pas ça. Parce que c'est tricher en quelque sorte. Ca peut être proposer une gamme, mais je pars du principe que c'est un concours qui	Trophées, médailles, diplômes
	Total		mn
			Générique, remerciement