

## **Mission de Sophie Grenier à la fromagerie de Gloria du 25 février au 10 mars 2009**

Mon séjour à la fromagerie de l'Assentamento de Gloria a donc eu lieu du 25 février au 10 mars 2009. Je logeais chez Cécile (assentamento Vista Alegre), nous avons donc fait plusieurs allers-retours et avons couché une nuit sur place. J'ai ainsi pu mieux prendre connaissance de la vie quotidienne des assentados de Gloria. J'avais déjà visité cet assentamento 5 années auparavant.

L'objectif était de faire sur place une formation de fromagerie aux deux personnes (Geni et Dilda) qui se sont lancées dans la fabrication des fromages dans la toute nouvelle installation. Il s'agissait plutôt d'une formation de perfectionnement avec un regard tout à fait extérieur.

### **1) Préparation du séjour**

Cécile a fait le point sur les questions et problèmes qui pouvaient se poser à la fromagerie dans leur pratique quotidienne. Nous avons aussi évoqué la possibilité de réalisation d'autres types de fabrication destinées soit à la vente, soit à la consommation personnelle. Avec cette problématique, j'ai pu préparer le départ : commande de ferments qui pourraient être utilisés, questions à d'autres fromagers, regroupement d'une documentation.

### **2) Observation des pratiques**

La première journée à la fromagerie a été une journée d'observation : nous avons participé à la fabrication du fromage sans faire de commentaires, posant juste les questions nécessaires à la compréhension.

Une journée de travail à la fromagerie se découpe de la façon suivante :

#### *Fabrication du queijo colonial :*

Pasteurisation du lait issu de la traite du matin

Refroidissement du lait à 45 °C et ajout du ferment (yahourt fait à la fromagerie)

Maturation et refroidissement du lait à température d'emprésurage

Emprésurage et caillage (repas pendant le temps de caillage)

Découpage du caillé, brassage et réchauffement du caillé

Moulage, pressage manuel et retournements des fromages

Mise sous presse des fromages

2 retournements dans l'après-midi

#### *Soins d'affinage :*

Lavage des fromages des précédentes fabrications dans le lactosérum (récupéré lors de la fabrication) : le lavage se fait en brossant chaque fromage dans un bac de lactosérum additionné de sel fin.

Les fromages fabriqués le jour seront démoulés et mis en saumure le lendemain. Ils seront ensuite placés sur les planches de la cave le soir.

### **3) Remarques et discussion, planning du travail en commun**

Suite à cette première journée d'observation, j'ai pu faire un certain nombre de commentaires sur mes premières impressions. Ces dernières ont été principalement liées au professionnalisme de Geni et Dilda et au soin avec lequel elles faisaient leur fromage. J'ai en effet été agréablement impressionnée, cette impression a été confirmée en goûtant le fromage qui ne présente pas de défaut ni d'aspect ni de goût.

Les conditions pour faire du « bon » fromage m'ont semblé réunies : respect de la matière première et du travail de chacun, soin dans l'exécution, amour de son travail et volonté de proposer un bon produit aux clients.

D'autres remarques d'ordre plus pratiques ont pu être faites (ferments, hygiène, toiles à fromage, etc.)

J'ai également posé des questions sur la commercialisation du fromage.

On peut d'ailleurs remarquer que le fromage de Gloria se vend très bien et est très apprécié des clients qui en parlent autour d'eux. Nous avons été étonnées de constater que des clients faisaient de la route pour venir jusqu'à la fromagerie en acheter !

Même si les goûts brésiliens en matière de fromage sont différents des français, un bon fromage fait avec soin se vend toujours bien !

Suite aux commentaires de ma part et aux questions de Geni et Dilda, nous avons établi le programme des jours suivants.

### **4) Réalisation**

- Fabrication de la tomme en suivant quelques options pratiques différentes

Des options (organisation du travail pendant l'égouttage par exemple, utilisation de ferments lactiques mésophiles) un peu différentes de leur pratique ont été testées soit dans un but de gain de temps ou d'organisation pratique

- saumure

La saumure est actuellement réalisée de façon « instinctive ». Nous avons pris des mesures (acidité notamment), recherché des « recettes » et ainsi essayé d'améliorer leur pratique.

- fabrication de crème et réglage de l'écrémeuse

Une écrémeuse a été achetée avec l'ensemble du matériel de la fromagerie mais personne ne savait la régler car aucun manuel d'utilisation n'est disponible. En comparant avec le matériel que j'utilise, nous avons pu faire des essais afin d'obtenir une crème moins épaisse, ce qui réduit aussi le temps de travail.

Nous avons aussi fait des essais d'utilisation de ferments lactiques afin d'améliorer la conservation de la crème.

- fabrication de fromages lactiques et fromage blanc

Avec les ferments lactiques mésophiles que j'avais ramenés, nous avons pu fabriquer des fromages lactiques et du fromage blanc. Nous avons acheté le matériel nécessaire : bassine, passoire, ...

Cécile a pu vérifier qu'il serait possible de trouver ce type de ferment sans problème au Brésil.

Le fromage étant plutôt consommé « frais » sur place, nous n'avons pas fait affiner le fromage lactique. Les 3 familles ont pu goûter ces « nouveautés », les avis étaient partagés !

Aucun problème technique ne s'oppose à une fabrication de ce type. Cependant, il paraissait difficile à Dilda d'acheter du ferment. En effet, elle a l'habitude de faire elle-même son yaourt avec sa fabrication précédente et a émis le souhait de faire de même.

Comme c'est ce que je pratique chez moi (repiquage du lactoserum), je lui ai expliqué ma façon de travailler mais il faudrait cependant trouver un levain de départ et cela paraît plus difficile avec un lait pasteurisé.

- fabrication de beurre

Avec la crème Dilda fait du beurre à la main : dans sa bassine avec sa fourchette.

Nous avons fait un essai avec son robot ménager, ce qui est plus facile et plus rapide.

Avec une crème moins épaisse, cela sera encore plus facile pour le robot !

J'ai rappelé toutes les étapes de la fabrication et donné quelques conseils pratiques.

- confiture de lait

Etonnement Dilda a demandé des conseils sur la fabrication de la confiture de lait alors que pour nous, il s'agit d'une spécialité sud-américaine !

Enfin le travail prévu sur l'affinage avant de partir n'a pas été réalisé car il ne correspondait pas aux pratiques et au goût brésilien et de plus, risquait de « contaminer » leur cave d'affinage.

- lavage

Et puisque la moitié du travail en fromagerie consiste à laver la vaisselle, les toiles, les tables, etc. nous avons pu partager leurs tâches et faire des recommandations.

Ce qui m'a semblé posé souci était le manque d'eau chaude et le lavage des toiles. Ces dernières ne nous ont pas semblé correctement nettoyées, ce qui risque de finir par poser des problèmes sanitaires. Nous avons alors essayé de trouver des solutions ensemble : lavage en machine, séchage, séchage au soleil, ...

Le lavage se fait toujours rapidement et à grande eau mais, par souci d'économie, avec de l'eau qui a souvent déjà servi et qui est tiède dans le meilleur des cas. Le chauffe-eau à bois n'est allumé que le jour de fabrication de la tomme où l'eau chaude est nécessaire. Or toute la vaisselle n'est pas faite ce jour-là. Il pourrait être réfléchi à un autre type d'apport d'eau chaude (résistance).

Le rinçage de toute la vaisselle dans une seule bassine m'a semblé un peu risqué également.

Cependant, on peut comprendre les soucis d'économie que nous n'avons pas (assez ?) en Europe et il faut toujours trouver la bonne mesure.

## 5) fiches pratiques, bilan, commercialisation

Afin de garder une trace de ce qui a été réalisé et surtout que cela puisse être réutilisé, nous avons réalisé des fiches pratiques (jointes en annexe) pour chaque type de fabrication.

Ensemble nous avons fait un bilan du travail réalisé et tenté de voir comment elles pourraient le mettre en œuvre par la suite. Cependant Geni semblait très fatiguée et débordée par le travail et n'était donc pas en capacité d'envisager sereinement la suite à ce moment. Or c'est elle la véritable responsable de la fromagerie.

Il m'a semblé qu'il fallait réfléchir maintenant à l'organisation du travail dans la fromagerie, sur la semaine voire sur le mois. Il y a beaucoup de travail de ménage notamment, très gourmand en temps. Nous avons échangé sur ce point afin de leur faire part de mon expérience.

Elles pourront certainement gagner du temps et prendre de l'assurance, donc s'organiser. Si l'activité doit se développer (c'est souhaitable au vu des investissements réalisés), il pourrait être réfléchi au partage du travail avec une troisième personne (soin d'affinage, ménage, ...).

Enfin, la commercialisation me paraît être un point clé afin de retirer satisfaction de son travail : quoi de mieux que les compliments des clients pour se motiver !

Nous avons évoqué l'aménagement d'un petit local (existant) afin de pouvoir vendre sur place de façon plus simple, sans avoir à changer pour traverser la fromagerie.

La commercialisation à l'extérieur (démarchage, livraisons, ...) pourrait aussi être l'occasion de valoriser Valdemar, le mari de Dilda, qui a l'air d'aimer faire cela et de le faire bien.

### **Conclusion – Bilan de Cécile :**

*Geni et Dilda ont fait de grands progrès de maîtrise de la fabrication. Et les impressions de Sophie sur le professionnalisme se sont confirmées par l'acceptation des fromages sur le marché.*

*Mais elles sont toujours désireuses d'apprendre plus et réceptives à ce genre de formations, même si le séjour de Sophie s'est passé lors d'une période un peu difficile (beaucoup de travail, peu de temps disponible, problèmes internes d'organisation)*

*Elles ont été tout de suite désireuses de tester d'autres formes d'organisation, car le temps de travail est aujourd'hui le facteur le plus limitant.*

*Les observations de Sophie et les tests réalisés (organisation du moulage, usage de ferments) leur ont fait se rendre compte de plusieurs détails et surtout du pourquoi de certains gestes (temps, usage du yahourt, acidité). Les différentes mesures d'acidité (lait, sérum, saumure) leur a fait prendre conscience de l'importance de ces détails (elles les*

*avaient étudiés dans des formations précédentes, mais jamais réellement mis en pratique). Au Brésil, l'importance des analyses est surtout sanitaire (contrôle de la propagation biologique) ou pour contrôler certaines fraudes quand il s'agit de lait acheté (addition d'eau dans le lait, écrémage). Elles ont pu voir avec Sophie leur importance technique pour la qualité du fromage.*

*A plus long terme, elles cherchent à augmenter leur gamme de produits. Dans ce sens, elles repartent en formation en juin (yahourts, boissons lactées, ricota). Les produits testés avec Sophie (fromages lactiques, fromages blancs, crème, beurre, sont de fabrication simple et rapide, sans affinage, et à plus forte valeur ajoutée. Le facteur limitant aujourd'hui pour la fabrication de ces produits est le manque de transport adéquat.*

*De manière générale, les nombreux échanges et conseils pratiques (sur la fabrication et la commercialisation) ont été profitables. Geny et Dilda habitent une région très isolée, sortent peu et ont peu l'occasion de ce genre d'échange. Les échanges que l'on envisageait avec une autre fromagère de la commune de Herval (Dona Isolda) qui s'était montré très ouverte et nous avait reçu plusieurs fois, sont aujourd'hui plus difficiles (malgré tout ce qu'elle a pu dire, je pense aujourd'hui qu'elle a peur de la concurrence).*

## ANNEXES

### **PREPARO DO FERMENTO INDIRETO (para poder usar o soro do queijo como fermento)**

Usar leite pasteurizado resfriado até temperatura do ambiente (~ 20°C). Colocar o fermento (BULK SET – pacote grande) no leite, 1 colher pequena em 10 litros de leite.

Deixar acidificar 24 horas. Medir a acidez que deve chegar a 60 ou 70°D. Pode então ser usado como o soro, nas mesmas proporções (ver abaixo).

### **USO DO SORO COMO FERMENTO**

O soro do QUEIJO FRESCAL LÁCTICO ou COALHADA pode ser usado como fermento para preparo de mais queijos ou coalhada ou nata.

Após as 16 a 24 horas de coagulação do queijo, medir a acidez e observar o soro:

- A acidez deve estar entre 55 e 70°D;
- A cor deve ficar amarela a verde;
- O soro deve ficar de aspecto claro (não deve ficar turvo);
- O soro deve ficar em cima da massa (a massa não pode boiar);
- O soro deve estar com cheiro bom;
- Em cima da massa fica uma película de cor amarelada (nata).

Antes de enformar ou quando está enformando, pegar todo o soro e colocar numa vasilha muito limpa com tampa. Usar logo ou deixar na geladeira durante ao máximo 7 dias.

Nunca usar todo o soro reservado quando vai se fazer o queijo, pois se tiver um problema com o preparo do queijo, não poderá conservar o soro do queijo com problema e perderá então o fermento.

## QUEIJO FRESAL LÁCTICO

Usar leite pasteurizado resfriado até temperatura do ambiente (~ 20°C) numa bacia baixa (a coagulação no fundo fica diferente da de cima se usar um balde profundo).

<b>Fermento láctico</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soro (do ultimo queijo frescal): 100 a 200 ml para 10 litros</li></ul> ou <ul style="list-style-type: none"><li>• Fermento: 1 pacote (MA 4001 – pacote pequeno) para 50 litros</li></ul>
<b>Maturação</b>	30 min a 4 horas (devido temperatura do local, mais tempo quando mais frio) A acidez tem que aumentar de 5° D (chegar +/- 21°D)
<b>Coalho</b>	1 mL para 10 litros de leite.
<b>Coagulação</b>	16 a 24 horas após a adição dos fermentos devido temperatura do local. A acidez tem que ficar entre 50 e 65°D.
<b>Enformar</b>	Delicadamente com concha, encher as formas com 2 ou 3 conchas.
<b>Virar e salgar</b>	Virar a primeira vez na forma 6 a 10 horas depois. Salgar de um lado (10 grama de cada lado para um queijo de 100 g.)
<b>Tirar da forma, virar e salgar</b>	24 horas depois de enformar. Salgar o segundo lado.
Virar depois uma vez ao dia, deixar 24 horas na sala de processamento e colocar depois na geladeira ou câmara fria (4 a 12°C devido ao gosto desejado) Pode conservar até 20 dias.	

## COALHADA

Usar leite pasteurizado resfriado até temperatura do ambiente (~ 20°C) numa bacia baixa (a coagulação no fundo fica diferente da de cima se usar um balde profundo).

<b>Fermento láctico</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soro (do ultimo queijo frescal): 100 a 200 ml para 10 litros</li></ul> ou <ul style="list-style-type: none"><li>• Fermento: 1 pacote (MA 4001 – pacote pequeno) para 50 litros</li></ul>
<b>Maturação</b>	30 min a 4 horas (devido temperatura do local, mais tempo quando mais frio) A acidez tem que aumentar de 5° D (chegar +/- 21°D)
<b>Coalho</b>	1 mL para 10 litros de leite.
<b>Coagulação</b>	16 a 24 horas após a adição dos fermentos devido temperatura do local. A acidez tem que ficar entre 50 e 65°D.
<b>Escorrer</b>	Em cima de uma tela (tecido) ou peneira fina. Cortar a massa em cruz na bacia para começar a escorrer. Colocar com a concha a massa em cima da peneira. Escorrer devido o gosto desejado: <ul style="list-style-type: none"><li>• Menos se quiser fazê-la batida,</li><li>• Mais se quiser uma coalhada mais firme.</li></ul> Pode adicionar mais soro depois se ficou muito firme.
Conservar em geladeira até 15 dias (menos se batida)	



## **CREME DE LEITE OU NATA**

No momento do desnate, colocar o fermento direto na nata, 1 pacote (MA 4001 – pacote pequeno) para 50 litros ou o soro (do queijo frescal ou coalhada), 200 ml para 10 litros. Misturar.

Deixar a nata 2 horas na sala de processamento e mais ou menos 12 horas na câmara fria (dos queijos) com temperatura 12°C. Depois colocar na geladeira.

Conservar até 15 dias.