

MEAULNE

La Montagne mercredi 20 avril 2016

Deuxième séance pour l'atelier fromage

Dix-sept personnes ont participé à la deuxième séance de l'atelier fromages mis en place par Paula Chaussenot, de la commission culture de la municipalité. Les participants ont été enthousiasmés par les explications de Jeanine Delanoy, l'animatrice.

On sait fabriquer du fromage depuis la Préhistoire



MOMENT. Les participants au cours de la dégustation des différents fromages.

Plusieurs thèmes ont été abordés : les différents traitements du lait (pasteurisé, thermisé, microfiltré, cru) ; l'action de la présure (origine de la présure animale) et des ferments ; les matières grasses sur extrait sec ou

produit fini ; la dégustation de fromages fabriqués avec les différents types de lait.

Il faut savoir que l'on sait fabriquer du fromage depuis la Préhistoire, que de très nombreux fromages sont faits avec de la présu-

re animale pour une AOP. Il est conseillé aux amateurs de bons fromages de bien lire les étiquettes et, le cas échéant, de demander conseil à son fromager. En France, pour les fromages fermiers, Bio et AOP, on utilise unique-

ment de la présure animale (chymosine).

Différents fromages aux procédés de fermentations variées ont été dégustés et appréciés avec multiples mariages de boissons (vin, cidre, jus de fruits) et confitures, miel. ■