

AFFINAGE DE VACHERIN MONT D'OR À L'AIDE DE CULTURES DE SURFACE D'ALP

Groupes de discussion



Introduction

La croûte du Vacherin Mont-d'Or (VMO) occupe une place importante pour la qualité sensorielle de ce produit.

Les affineurs de VMO utilisent des cultures de surface pour deux raisons:

- Obtenir une croûte dont les caractéristiques correspondent aux exigences du produit,
- apporter une protection contre la contamination de la croûte par des listéries.

ALP dispose d'un assortiment de cultures de surface, lesquelles ont donné des résultats intéressants lors d'expérimentation à la Fromex. Il fut décidé, d'un commun accord avec la Centrale du VMO de tester ces cultures dans les conditions de la pratique.

Conclusions

L'essai pratique effectué permet de tirer les conclusions suivantes:

- L'utilisation de CMS 702 pour les soins aux VMO donne de très bons résultats en ce qui concerne la qualité de la morge et de la croûte,
- si les caves sont très humides ou si les VMO doivent se ressuyer rapidement entre les soins, la CMS 703 donne de très bons résultats,
- aucun lot de cette «exploitation à risques» ne s'est révélé positif au programme de surveillance de la Centrale du VMO, ce qui ne s'était pas produit depuis plusieurs saisons. Le fait d'être confronté chaque année à des contaminations pousse les exploitants à redoubler de vigilance, ce qui contribue certainement aussi au succès de cette saison.

Essais pratiques

L'objectif de l'essai pratique était de connaître l'effet des cultures du surface CMS 702 et CMS 703 sur la qualité de la croûte du VMO.

Un deuxième objectif était de tester ces cultures dans une exploitation dite «à risques Listéria élevé». Le choix s'est porté sur une cave d'affinage dans laquelle, durant les dernières saisons, des lots de VMO contaminés ont été découverts par le système de surveillance de la Centrale du VMO.

Variantes	Culture de surface	Eau de frottage
Témoins	aucune	Eau claire
Variante A	CMS 702	Enrichie avec 1 couvercle de CMS 702/10L
Variante B	CMS 703	Idem avec CMS 703

Résultats...

... aucune culture de surface
(lot témoin)

- beau croûtage
- belle couleur
- croûte souple et fine
- aucun lot positif Listeria



... avec la culture **CMS 702**
(Variante A)

- beau croûtage
- belle couleur
- croûte souple et fine
- aucun lot positif Listeria

Pas de différence avec
les lots témoins



... avec la culture **CMS 703**
(Variante B)

- beau croûtage
- belle couleur
- croûte souple et fine
- aucun lot positif Listeria

Pas de différence avec les lots témoins,
sauf en ce qui concerne la vitesse
du ressuyage entre les soins qui est
plus rapide avec la CMS 703



Aspect économique de l'utilisation des CMS

1 bouteille de 250mL coûte CHF 50.–.
4 à 5 tonnes de VMO peuvent être soignés avec 1 bouteille de 250ml de CMS.
Les VMO sont frottés en moyenne 7 fois avec la CMS.
Il faut donc 7 bouteilles de CMS pour affiner 4 à 5 tonnes de VMO.
Coûts des cultures CHF 77.– par tonne ou 7.7ct par kg de VMO.