



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Un affinage réussi : comment climat et soins influencent la morge

Nicolas Fehér

Groupe de discussion FR, Romanens le 18 mars 2025





Exemple cas pratique : fromage à raclette



Coloration brun foncé du côté des fromages à l'âge d'env. 6-8 semaines

Mesures prises

- Cave nettoyée et désinfectée
- Apport d'air frais augmenté
- Utilisation de la CMS 704 et plus tard 703
- Causes détectées par l'analyse métagénomique 16S



Echantillons pour l'analyse métagénomique 16S

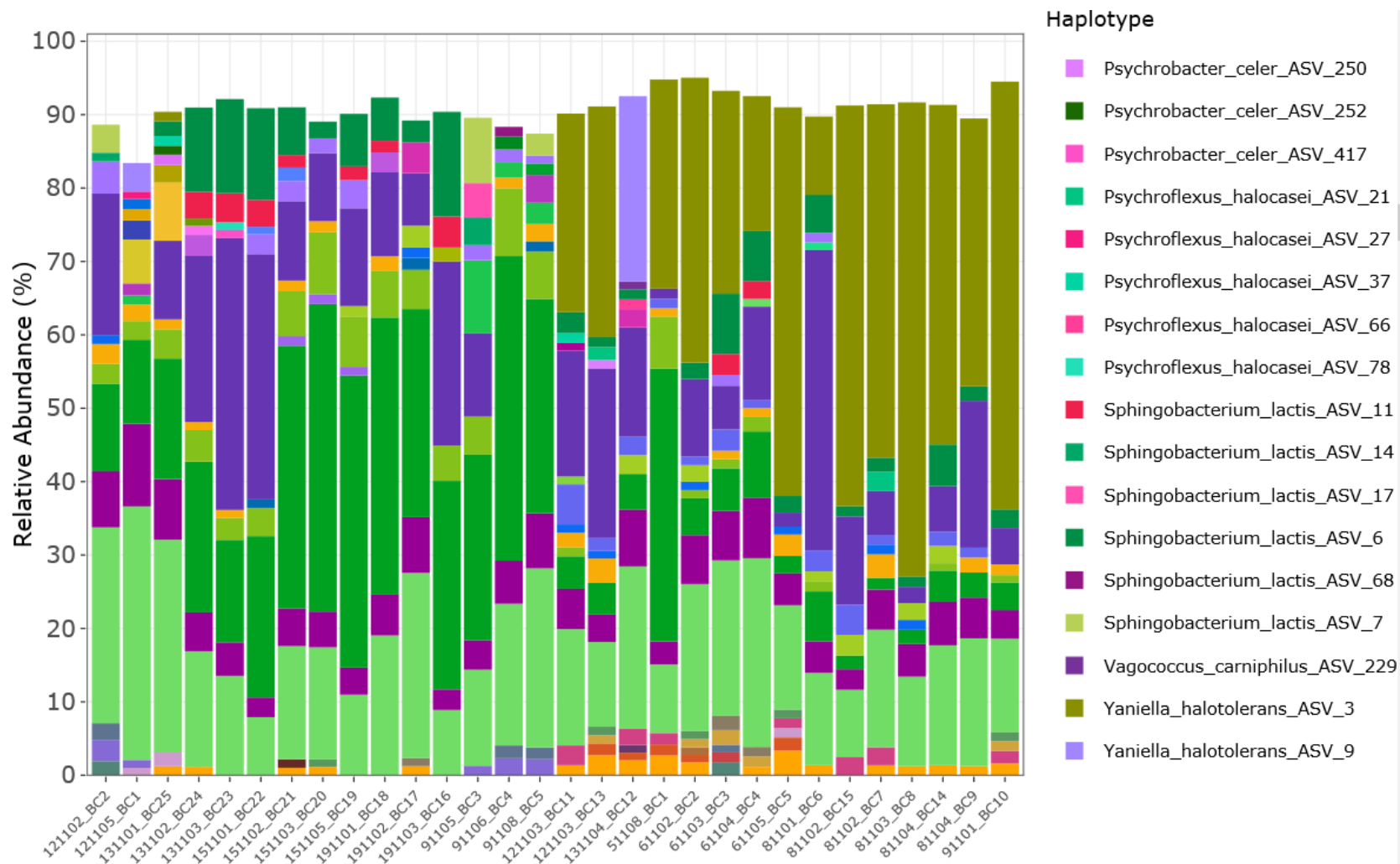
15 échantillons de
morge **avec défaut**



15 échantillons de
morge sans **défaut**

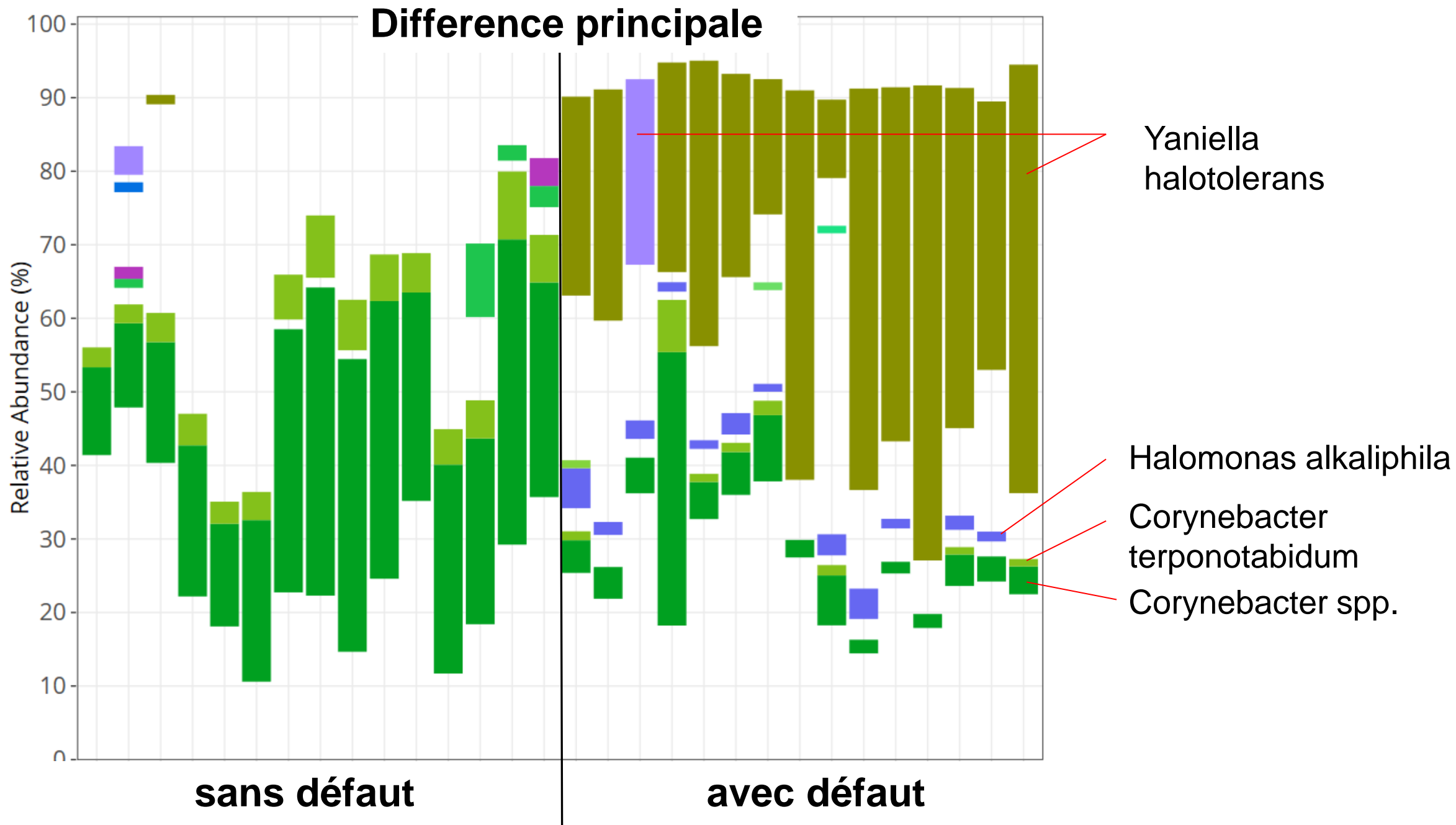


Résultats analyse métagénomique 16S



Formation optimale de la morge par une synergie parfaite

Groupe de discussion FR, Romanens le 18 mars 2025





Yaniella halotolerans

- coques gram+ immobiles aérobies
- température 10 - 40 °C optimum 28-29 °C
- **pH 7.0 - 8.0** optimum pH 7.5
- tolérance à la salinité 0 – 25 %
- glucose +
- lactose +
- galactose +
- mannitol +
- réduction du nitrate +
- production de H₂S

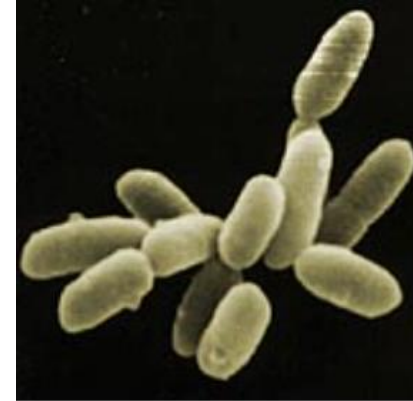


Yaniella halotolerans



Halomonas alkaliphila

- bâtonnets gram- mobiles aérobies
- température 5-50°C optimum 37 °C
- pH 7.5 - 10 optimum pH 9.0
- Tolérance au sel 0 - 20 % optimum 10 %
- glucose +
- lactose +
- galactose +
- réduction du nitrate +
- clivage de la tyrosine +

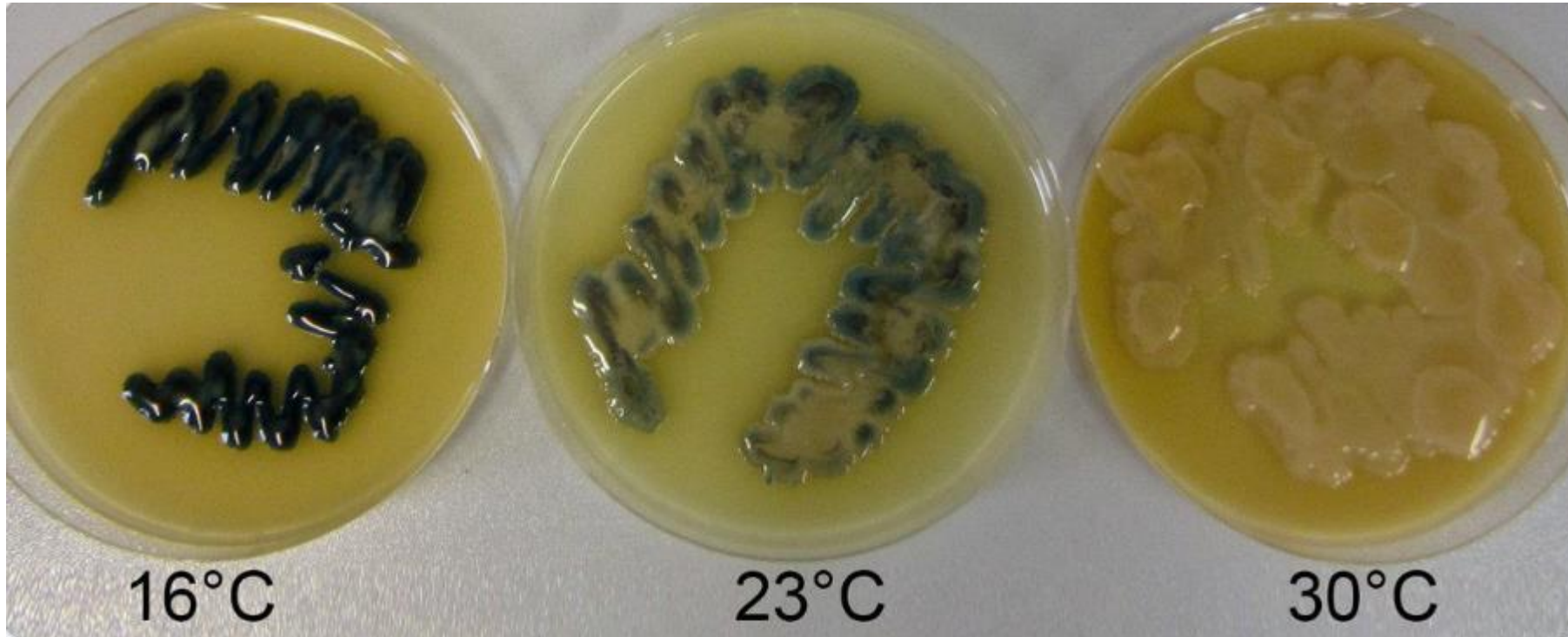


Romano et al. 2006. J. Gen. Appl. Microbiol., 52, 339



Halomonas nigrificans

- Isolat von schwarz verfärbten Harzer Käse (Max Rubner Institut, Kiel)





Défaut de morge semblant chez le Gruyère ?



Mesures :

- Prévenir la contamination croisée en isolant les fromages contaminés des autres autant que possible.
- Frotter les fromages contaminés en dernier. Nettoyer ensuite le matériel pour les soins (robot).



Entérobactéries dans la morge

principalement *Proteus* spp. :

- décompose les substances organiques
- développe des odeurs désagréables (de la morge qui pue)
- dégrade la qualité du fromage
- *Proteus vulgaris* repousse les bactéries qui amènent la coloration souhaitée de la morge (*Athrobacter* / *Brevibacterium*)
- spécialement problématique pour les fromages préemballés

Recommandation:

Analyser la présence d'entérobactéries en cas d'apparition de morges collantes ou malodorantes.

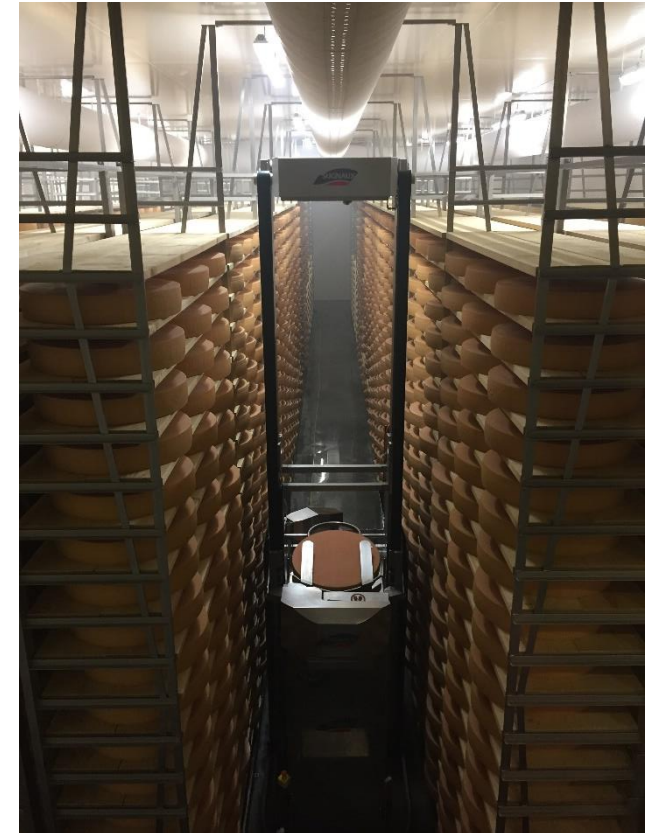
Analyser en même temps le bain de sel.





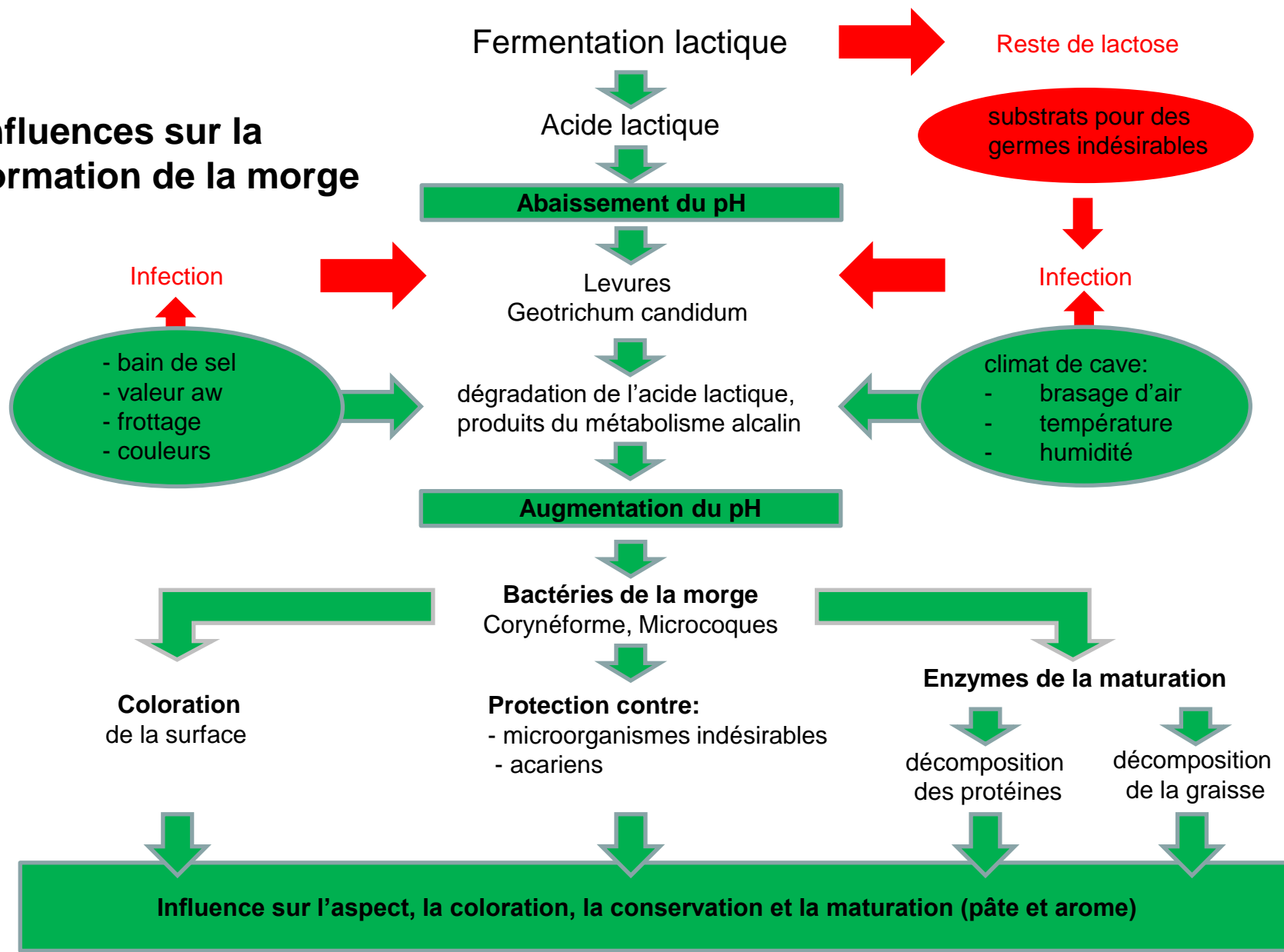
Le rôle de la morge

- Evite l'assèchement du fromage
- Protection contre les organismes indésirables
- Critère de qualité
- Influence:
 - la **maturation** (accélère la protéolyse)
 - la **pâte** (rend la pâte plus onctueuse)
 - le **goût et l'arôme** (développe des composés aromatiques)





Influences sur la formation de la morge



Formation optimale de la morge par une synergie parfaite

Groupe de discussion FR, Romanens le 18 mars 2025

Chaque phase de la maturation est importante !

1. Dégradation de l'acide lactique

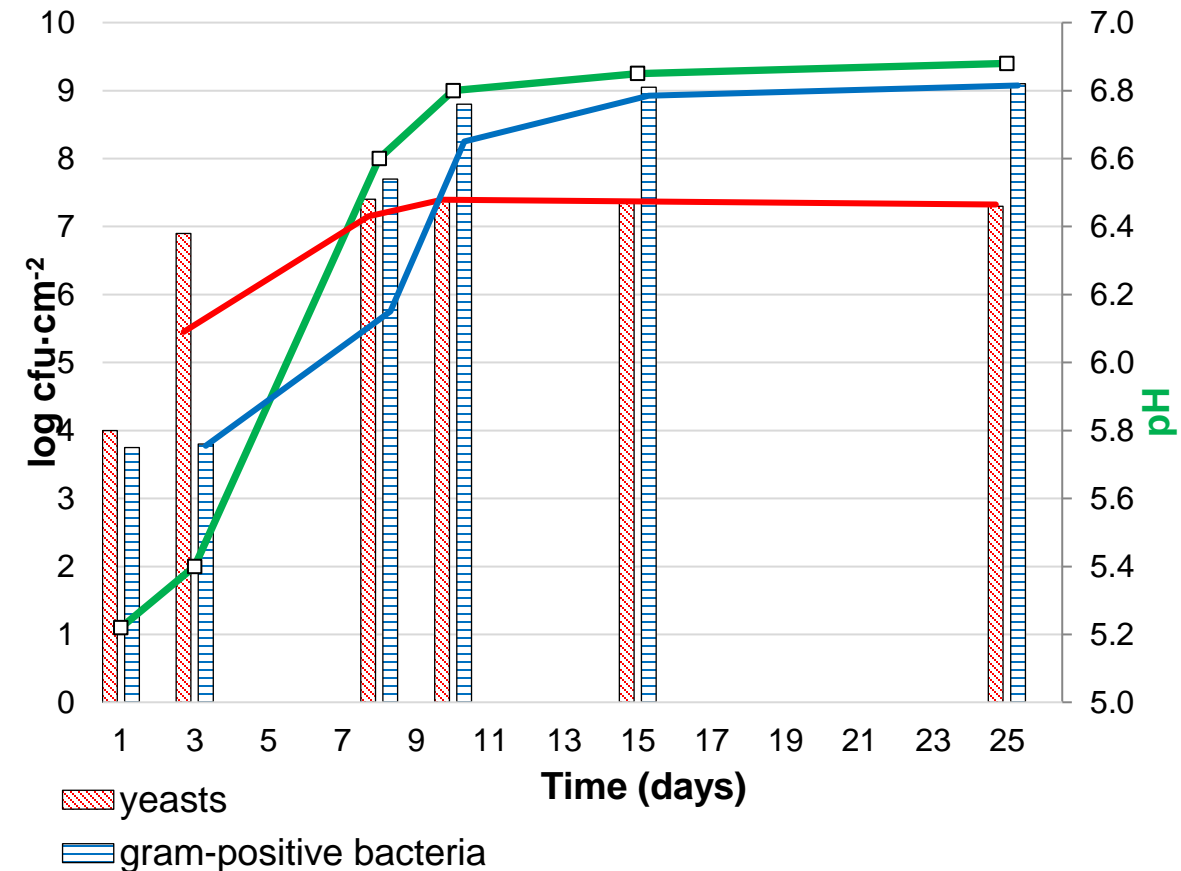
- Par des levures, *Geotrichum*, *Penicillium*
- Augmentation du pH en surface

2. Migration de l'acide lactique

- De l'intérieur vers l'extérieur
- Augmentation du pH dans le fromage entier
- L'activité des enzymes de maturation dans la pâte augmente
- Microcoques & Staphylocoques

3. Suite de la maturation

- Bactéries coryneformes
- Formation des arômes

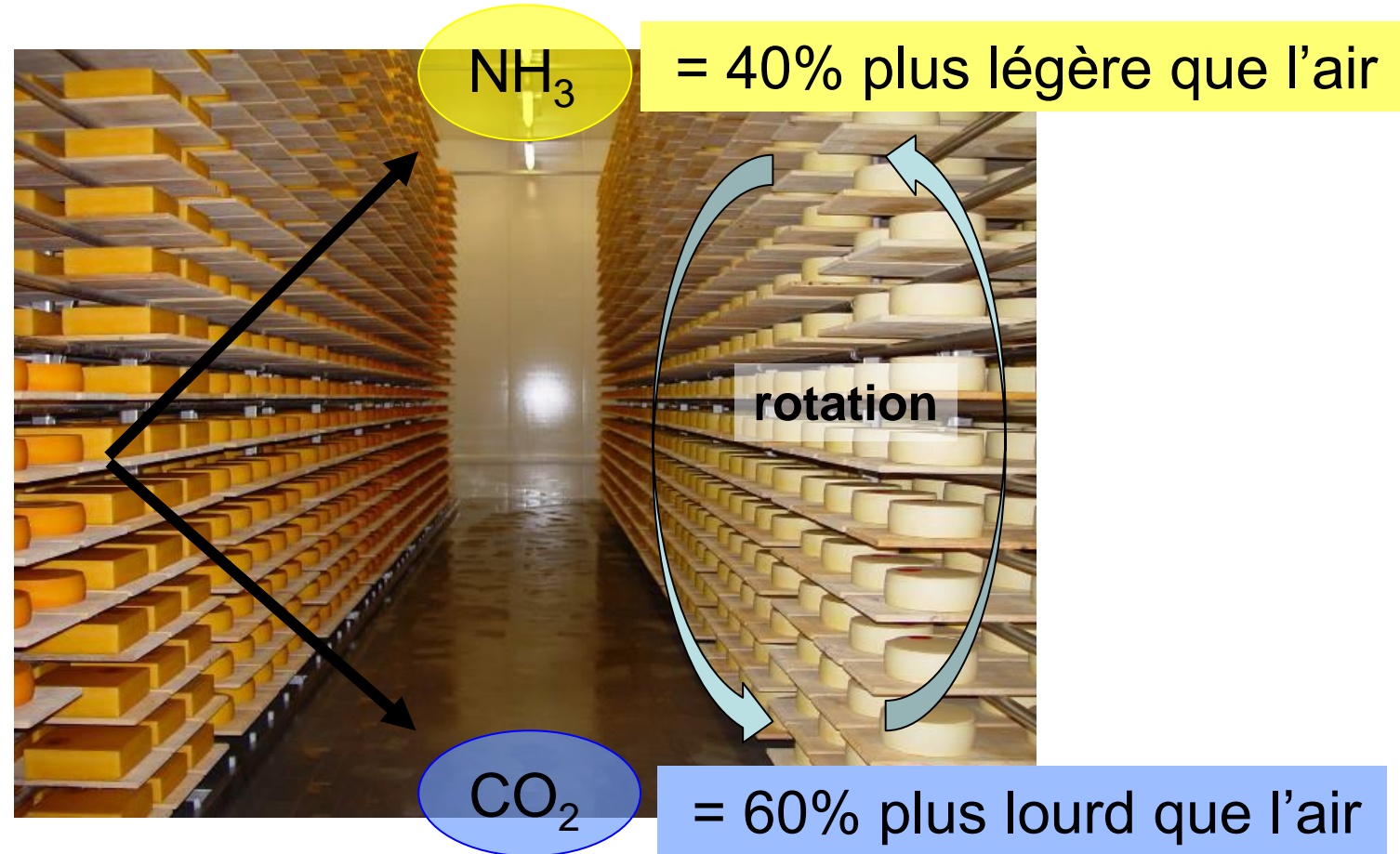




Aération optimale et homogène pour une croissance optimale et homogène des microorganismes !

Protéolyse

désaminase des
acides aminés



Comment l'air est-il brassé?



La qualité d'air de la cave

Le fromage s'imprègne du climat dans lequel il est affiné !

Gaz :

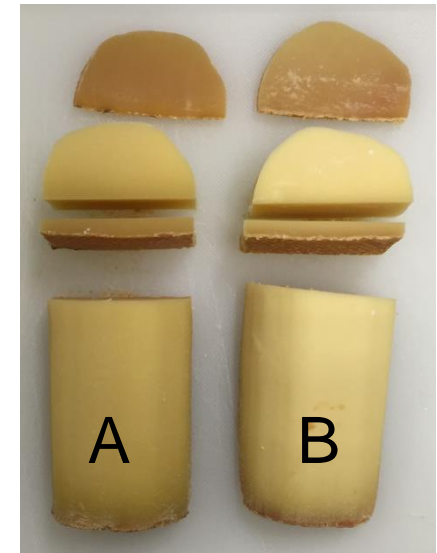
Les corps organiques échangent constamment des gaz avec leur environnement selon les lois de la diffusion. Un aliment ou un objet poreux va capter des molécules de son environnement jusqu'à atteindre un équilibre avec celui-ci.

Exemple :

Fromages affinés dans des caves avec une teneur en ammoniac trop élevée.

Fromages de 11 mois provenant de la même cuve mais affinés dans 2 caves différentes après la taxation

A: ammoniac extrêmement élevé >100ppm





La qualité d'air de la cave

Le fromage s'imprègne du climat dans lequel il est affiné !

Arôme :

Un aliment ou un objet poreux va capter des molécules de son environnement jusqu'à atteindre un équilibre avec celui-ci.

Les graisses sont particulièrement efficaces pour absorber les arômes et les odeurs.

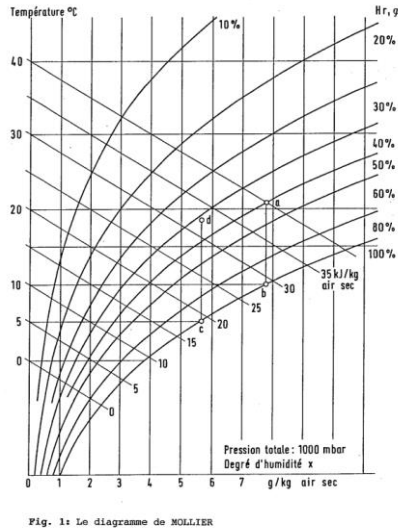
Exemple :

Un fromage affiné dans une cave humide va s'imprégner des arômes ambiants (champignons, bois, fermentation d'autres fromages). C'est pourquoi un fromage affiné dans une cave naturelle a un goût différent.

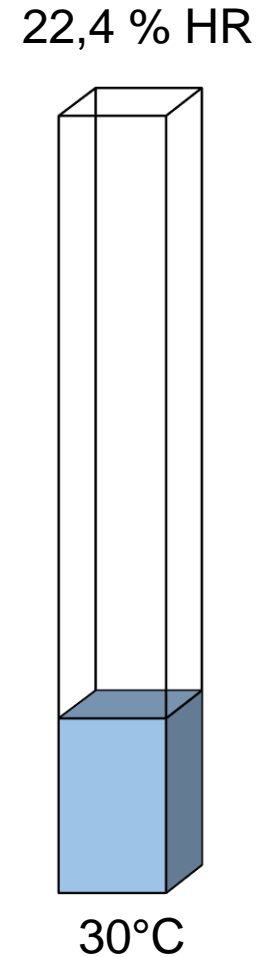
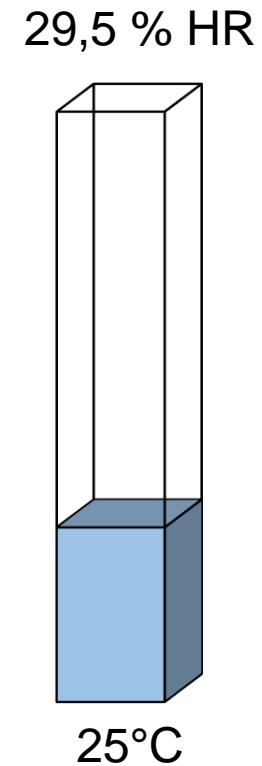
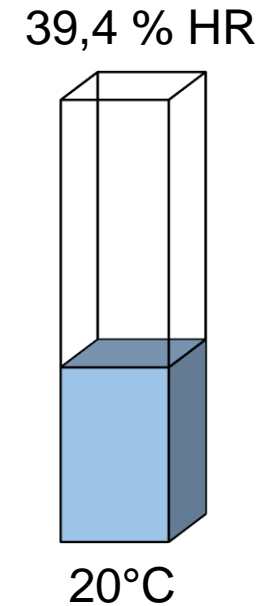
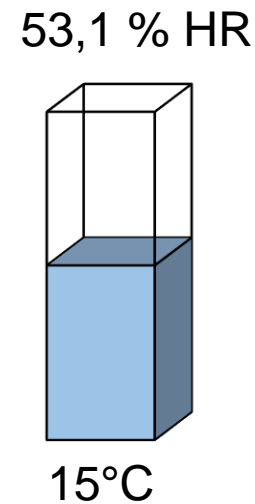
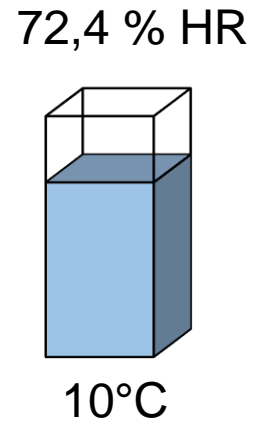
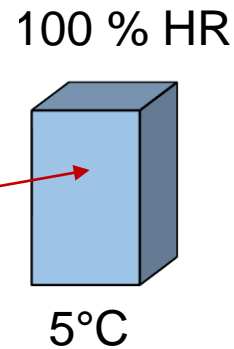




Une température stable empêche les fortes variations de l'humidité relative !



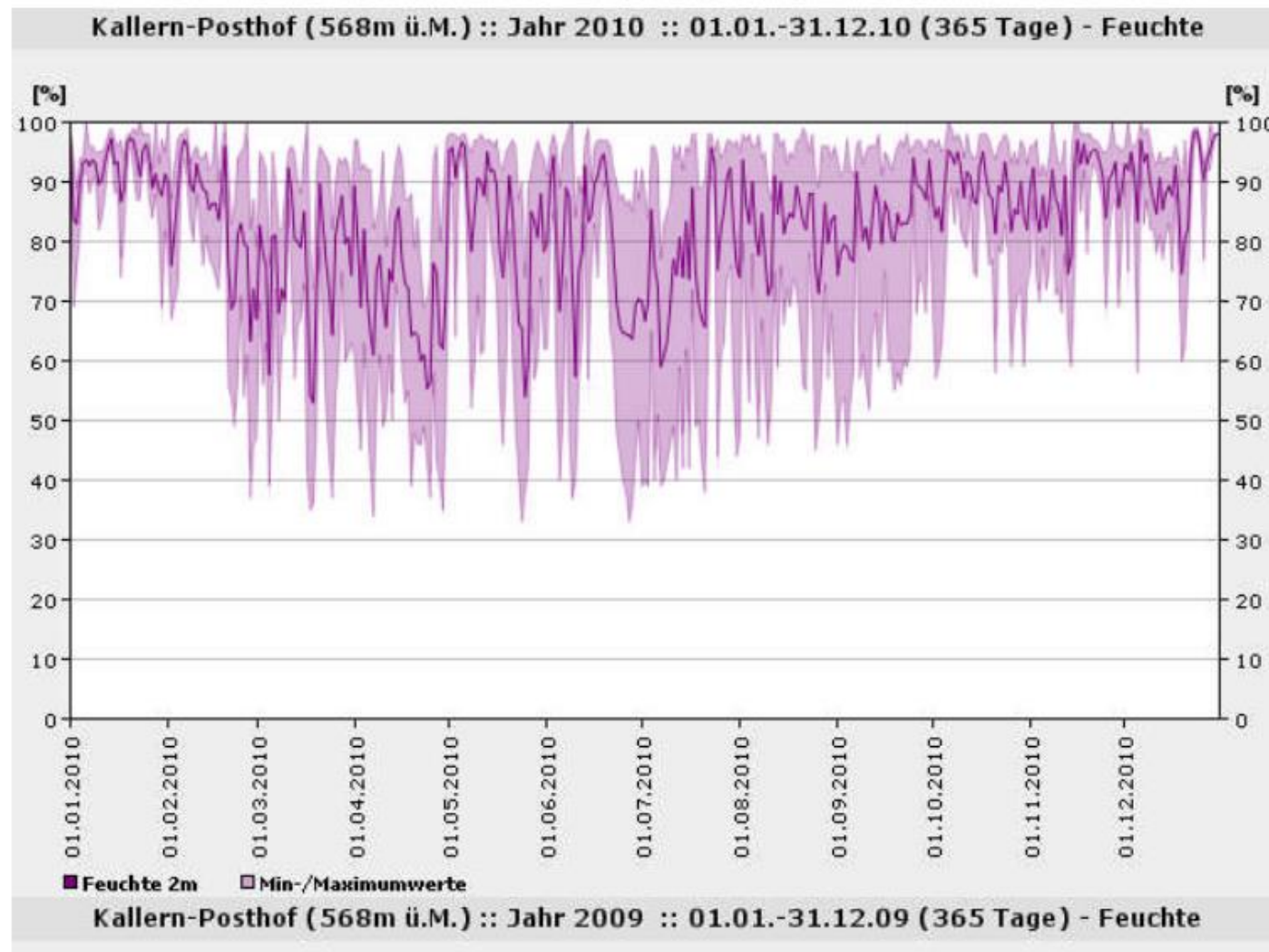
Teneur en vapeur d'eau max. 6,8 g/m³

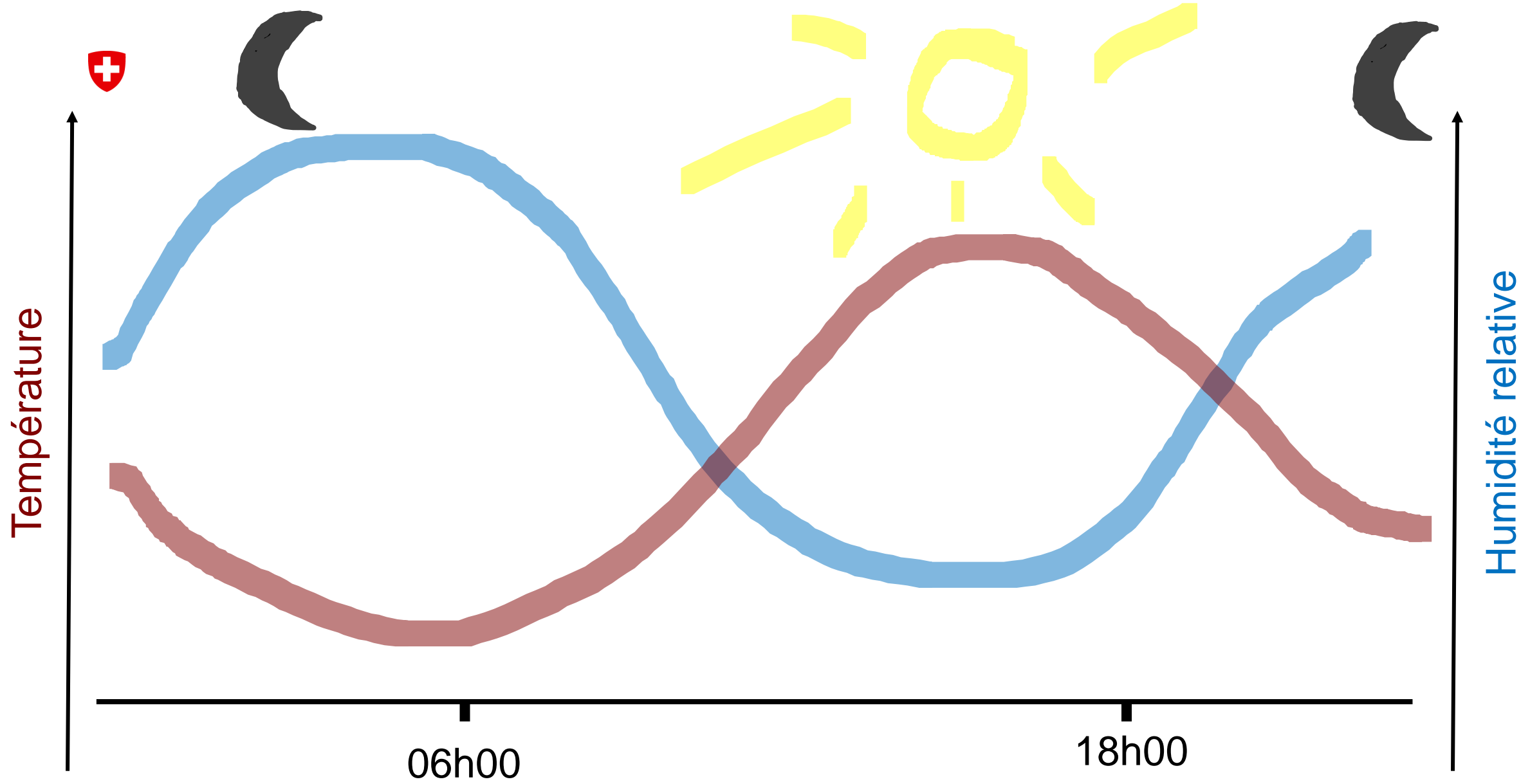




Exemple: humidité relative pendant une année.

Durchschnittlich betrug die relative Luftfeuchtigkeit 83.2% (2010: 82.7 %). Am höchsten erstmals am 6. Januar bei 100% und am tiefsten am 24. Mai 2009 um 15.00 Uhr bei 33.0%.







Une humidité relative stable évite les défauts de la morge !

Trop basse :

Le séchage de la croûte du fromage provoque la transpiration des graisses, modifiant ainsi les conditions à sa surface.



Trop élevée :

Si l'humidité de l'air est trop élevée des conditions anaérobies peuvent apparaître. Cela peut entraîner des fermentations indésirables de la morge.

Les cultures de surface ont besoin d'oxygène. Pour la production des cultures mixtes de surfaces CMS, de l'air est insufflé.





La formation d'acides carboxyliques dans la morge

Microorganismes **aérobies** = **dioxyde de carbone, ammoniac, eau**

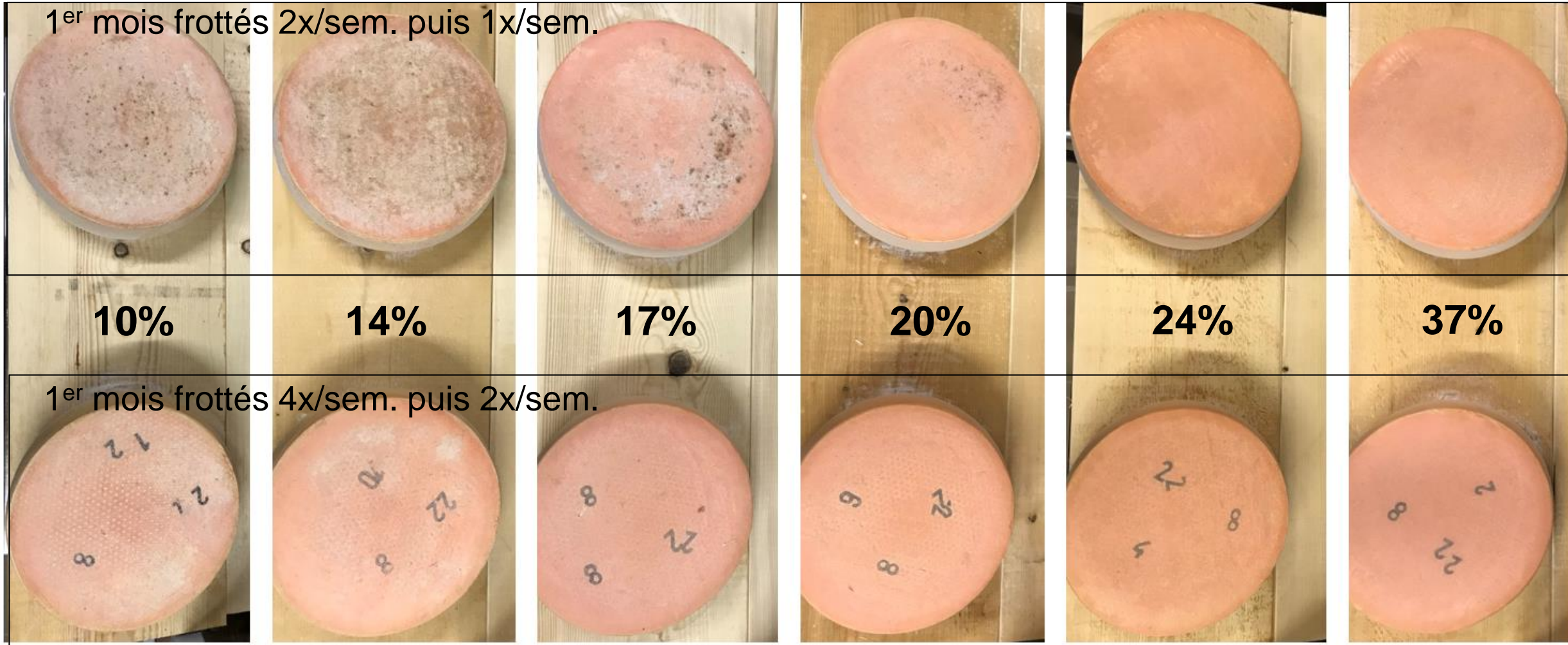
Lors de condition anaérobies, la flore saine de la morge meurt et des métabolismes de putréfaction s'installent

Microorganismes **anaérobies** = amines, composés soufrés, **acides carboxyliques volatils**



- **acide propionique**
- **acide i-butyrique**
- **acide i-valérique**
- **etc.**

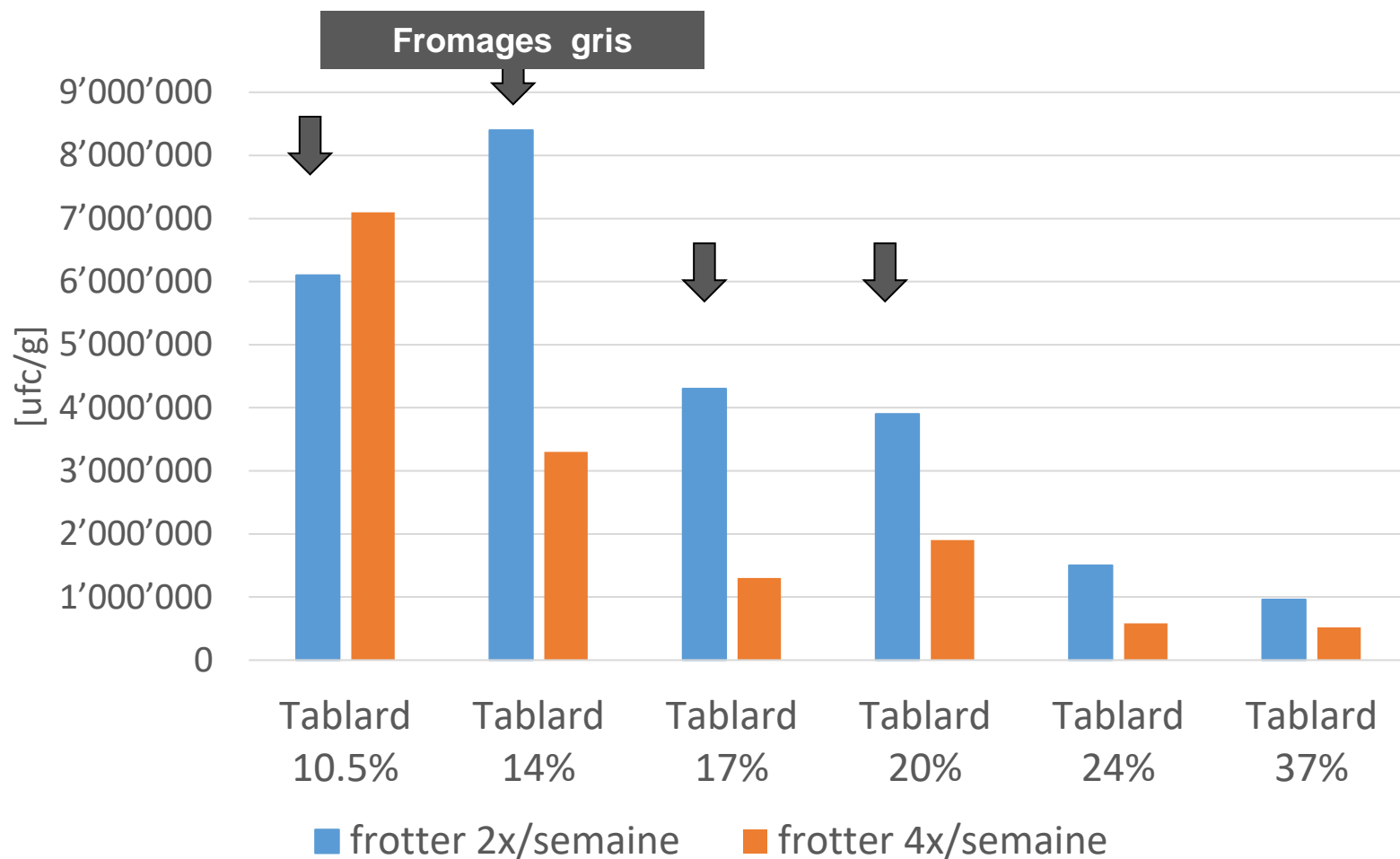
L'humidité des tablards est décisive ! fromage à 3,5 mois



Formation optimale de la morge par une synergie parfaite
Groupe de discussion FR, Romanens le 18 mars 2025



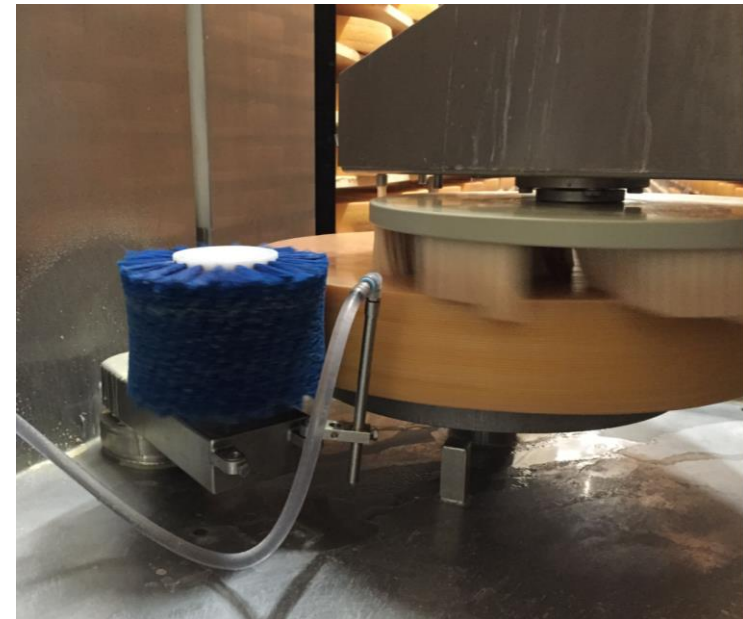
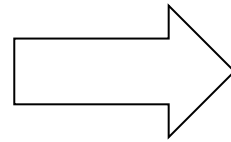
Moisissures dans la croûte et sous-croûte



Mais pas de présence de Scopurialopsis !!!

La fréquence et l'intensité des soins aux fromages doivent être adaptées aux fromages tout au long de l'année !

- Soins des fromages:**
- fréquence
 - mécanique
 - concentration de sel





Conclusion

La plupart des influences sur le climat de la cave et le développement de la morge sont invisibles. Seul un contrôle précis des paramètres permet d'obtenir une formation optimale de la morge !

- ✓ **climat** : température en °C, humidité en % HR et qualité de l'air **NH₃** et **CO₂** en ppm
- ✓ **humidité des planches en %**
- ✓ **fréquence et mécanique des soins = selon besoin**
- ✓ **croissance des levures et des bactéries de surface = rapide**



Agroscope Transfer | N° 549 / 2024



Les tablards pour l'affinage des fromages

Elaboration, manutention et traitement des planches en bois servant à l'affinage des fromages à croûte lavée

Auteurs

John Haldemann, Nicolas Fehér, Hans Winkler, Thomas Aeschlimann



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DFE
Agroscope

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain



CMS 702

Cultures de surface

CS 701
CMS 702
CMS 703
CMS 704
CS 710

Description

Les cultures mixtes (CMS) et les cultures monosouches (CS) sont des cultures de surface utiles pour le développement et le soin de la croûte des fromages.
Chaque CMS a la propriété de former une morge bien sèche, pas trop épaisse, qui adhère bien au fromage avec une couleur typique pour les fromages à croûte lavée.

Composition

	Bactéries corynéformes			Levures		Moississures
	Brevibacterium linens	Artrobacter	Corynebacterium	Debaryomyces	Geotrichum candidum	
CS 701					+++	
CMS 702	++	++		++		
CMS 703	++	++		++	++	
CMS 704	+++	+	+++	+		
CS 710						+++

+ = présence

Caractéristiques

	Spécificité	Type de fromage
CS 701	Forme un léger duvet blanc.	Pâte molle à croûte fleurie
CMS 702	Culture pour le développement de la morge, confère une couleur orange-jaune clair.	Gruyère, Vacherin Mont d'Or, fromage mi-dur à croûte emmorgée (Radette, Tilsiter, Appenzeller Käse, etc.)
CMS 703	Mélange de CS 701 + CMS 702, favorise le dessèchement de la morge, pas recommandée pour le Gruyère.	Vacherin Mont d'Or, fromage mi-dur à croûte emmorgée
CMS 704	Culture pour le développement de la morge, confère une couleur rougeâtre, forme plus rapidement la morge que la CMS 702.	Fromage mi-dur à croûte emmorgée, fromage de montagne
CS 710 Anticollant	Désacidifie rapidement la surface, favorise le dessèchement de la morge. A utiliser comme remède en cas de morge collante.	Fromages emmorgés

Présentation

Culture liquide en bouteille

PET de:
- 80 ml
- 250 ml
- 1000 ml



Version: 01.05.2010
Editeur: Cultures ALP
Copyright: Station de recherche
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Reproduction autorisée, prière d'indiquer la source
www.agroscope.ch

Agroscope

Cultures Agroscope
Liebefeld



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Station de recherche
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

ALP fait partie de l'unité ALP-Haras



Fromage affiné avec CMS 703

Formation optimale de la morge par une synergie parfaite

Groupe de discussion FR, Romanens le 18 mars 2025



Merci pour votre attention

nicolas.feher@agroscope.admin.ch

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain
www.agroscope.admin.ch

