



Reports en fromagerie : idée des machines à mettre sous vide

TEMOIGNAGES

PATRICE GABORIT - ACTALIA DE SURGERES

Préconisations technologiques pour la mise sous vide de fromages lactiques :

- Mise sous vide à 48h d'égouttage + 24h de ressuyage, dans l'idéal,
- Pas de salage,
- Si possible, pas de flores d'affinage, seulement les ferments lactiques (les flores d'affinage seront pulvérisées à la « reprise »),
- Réglage du niveau de vide / remise sous atmosphère à 0,8 bar,
- T° de conservation : entre 0 et 2°C, pas plus sinon les levures vont se développer et produire du gaz (gonflement).

Important : Il faut être conscient que le produit en sortie de « sous vide » sera différent de vos produits habituels : cela aura beau être un produit « jeune », le fromage mis sous vide aura vieilli de l'intérieur ... et l'affinage sera plus rapide qu'habituellement.

FABIEN MINEAU - PRODUCTEUR FROMAGER FERMIER DE HAUTE-VIENNE

Une machine à mettre sous vide avec injection de gaz est tout juste en activité à la Fromagerie de Ribière.

Les premiers essais en « pâte raclette » et en « caillé lactique » viennent de débiter.

Fabien est d'accord pour mettre sa machine à disposition des producteurs locaux. Se mettre directement en contact avec lui au 06.14.54.44.93.

PROPOSITION FRCAP : prise en charge à 50% du coût d'achat de 4 machines pour les mettre à disposition localement auprès des adhérents de nos structures dans nos différents terroirs. Nous contacter si intéressé.



Voici quelques éléments communiqués par Anne-Laure LESOUEF, commerciale chez BOULANGER SA - ZA des Dahinières - 53810 CHANGE - 06.15.75.36.54.

Des machines, plus petites que la « MARLIN 52 » ci-contre, existent avec des tarifs débutant à 2 000€ HT.

Les volumes par heure varient de 21 à 300 m³/h, en fonction des modèles de machine.

Il est possible, en option, d'injecter du gaz. Cela permet d'empêcher les gonflements (ex. de produits avec des flores existantes) et aussi les déformations (ex. de produits trop humides).

Concernant les sachets utilisés pour la mise sous vide, l'idéal pour des produits lactiques (contrairement aux PPNC) est du 120-140 microns.

Les dimensions habituelles des sachets sont du 200x300, mais il est possible de faire du « sur mesure », sans surcoût. Il faut compter 50€ HT pour 1 000 sachets.

Pour l'entretien de la machine, il est possible de le faire soi-même, avec un kit de maintenance (70€ HT). Il faut principalement surveiller la pompe à vide et l'étanchéité de la chambre.

Les déplacements répétés ne sont pas préconisés car les vibrations peuvent endommager le matériel. Il faut plutôt privilégier un lieu unique d'utilisation.

Exemple de la machine à mettre sous vide présente à l'ENILIA de Surgères

Cette machine commercialisée par BOULANGER SA est une « MARLIN 52 » de marque HENKELMAN, de volume 63m³/h, pourvue d'une cloche interne à la machine et de 2 barres de soudure. Coût : 5 000€ HT.

Ce matériel de format « machine à laver » est sur roulettes.

Il permet de mettre des produits lactiques bien égouttés et ressuyés sous vide, voire du caillé en vrac (sachet de 5kg de caillé). Dans le cas du caillé en vrac, la « reprise » se fera par malaxage pour fabriquer des crottins ou « dés apéro ».

L'utilisation par les producteurs qui le souhaiteraient, est possible sur place et à la demande (voir auprès de Jean-Pierre BODIN, jean-pierre.bodin@educagri.fr). Il faut cependant fournir les sachets plastiques.

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)- 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET