



# La feuille des fromagers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée



Capr'Infos

N°35 Numéro Spécial « Covid-19 »  
– MAJ au 23 avril 2020 –



## La congélation du caillé lactique : Témoignage de Paul Georgelet Producteur fromager fermier à Villemain (79)

Paul réalise la mise sous vide de caillé lactique frais et sa congélation, depuis de nombreuses années afin de réemployer du caillé aux périodes de ventes propices.

Il vous livre, ici, son retour d'expérience afin de guider les personnes désireuses de tester ces procédés.

Tout d'abord, quelques précautions indispensables sont à prendre selon lui (que je valide complètement) :

- ✓ Le **caillé** de départ doit être de qualité **irréprochable** : s'il n'est pas beau, le résultat sera pire qu'avec du caillé frais; attention notamment à ne pas avoir de Staphylocoques aureus (<10 ufc/g) et Escherichia coli (<10 ufc/g).
- ✓ L'**épaisseur des sacs** doit être la **plus faible** possible, afin que la congélation et la décongélation soit rapide, sinon l'eau se libère du produit à la décongélation.
- ✓ S'équiper de **surgélateurs et congélateurs professionnels** (ou location de ces services).
- ✓ Les fromages fabriqués avec du caillé congelé concernent qu'un ou deux formats de la gamme.

Il ne recommande pas la vente de caillé congelé, qui n'est pas lucrative et livraison compliquée car à température négative.

Le **coût** de toutes ces opérations (temps, achat des sacs, machine sous vide, location entrepôt frigorifique) est estimé à **0,15-0,20 €/ litre de lait**.

Ensuite, voici concrètement comment il procède :

- Pré-égouttage du caillé en moule pendant 2 heures minimum.
- Mise en sac plastique (spécial mise sous vide alimentaire non rétractable, dimension 65x45 cm).
- Remplissage du sac : 3 kg maximum, 3 cm d'épaisseur maximum.
- Mise sous vide / soudure des sacs en machine sous vide à cloche professionnelle.  
Barre de soudure 50x50 cm, poids indicatif de la machine 150 kg (encombrement d'un lave-linge) (\*).
- Stocker les sacs à plat sur des claies inox pour le transport vers un entrepôt de stockage en froid négatif (« Sofrimex » à Sainte Eanne - 79) (\*\*). L'entrepôt est équipé d'un tunnel de **surgélation à - 40°C**, puis de stockage en congélateur à - 18°C.
- Les sacs congelés sont empilés en caisse paddock de 600 kg.
- Le retour vers la fromagerie s'effectue lorsque nécessaire, en camion réfrigéré à 0-5°C.
- Les sacs sont remis au congélateur de 600 litres à la fromagerie, en attendant d'être **réincorporés avec du caillé frais** à hauteur **50% - 50%**.

(\*) Exemples de marques et de prix de machines à mettre sous vide : Henkelman (revendeur Boulanger SA), Komet, Turbovac.  
Prix indicatif : 2 000 à 6 000 €.

Exemples de fournisseurs de sacs sous vide non rétractables : Uni packaging à Fontenay le Comte, Imprissac à Vendôme, Boulanger SA à Laval.

(\*\*) Autre entrepôt de stockage en froid négatif : Les entrepôts cellois à Celles sur Belle -79-.

### Caillé congelé : Rappel des obligations réglementaires

- Sac sous vide de qualité alimentaire.
- Identifier tous les sacs (date de fabrication et de congélation).
- Tenir un registre papier de traçabilité répertoriant les lots congelés.
- Température de transport (0-5°C) vers l'entrepôt et retour en camion réfrigéré.
- Les entrepôts de congélation ne sont ouverts qu'aux ateliers ayant l'agrément communautaire.
- La congélation est réalisable à la fromagerie, dans un congélateur ménager, par petite quantité pour que la congélation soit totale en moins de 24h.
- Tout nouveau process doit être déclaré (congélation, report sous vide, fabrication de tomme PPNC...); les déclarations peuvent se faire par messagerie internet, l'inspecteur donnera son accord par retour courrier.
- Etiquetage : Le fromage contenant du caillé ayant été congelé doit indiquer la mention « produit décongelé » s'il est vendu en l'état. Si le fromage subit une transformation (exemple : affinage) il n'est pas nécessaire de mentionner que le fromage a été fabriqué à partir de caillé congelé.

### 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

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

