

La Maison du Gruyère : Horaires de fabrication du Gruyère AOP

Cet horaire est indicatif. Il peut varier de quelques minutes.

La fabrication du Gruyère AOP fait appel au savoir-faire des fromagers qui observent les différentes phases de la fabrication pour intervenir au moment idéal.

* En raison de l'obligation de produire moins dans la filière du Gruyère AOP, ceci dans le but d'adapter les quantités à la demande du marché et de maintenir un prix du lait identique pour le producteur de lait, il est possible que la 1^{ère} fabrication du matin soit supprimée.

 Hors heures d'ouverture

Fabrication tous les jours	Début de la fabrication chauffage du lait de 13° à 31° <i>durée 20 minutes</i>	Emprésurage <i>durée 2 minutes</i>	Coagulation du lait avec la présure <i>durée 45 minutes</i>	Décaillage <i>durée 8-9 minutes</i>	Brassage avant chauffage et chauffage des grains et du petit lait de 31° à 58 ° <i>durée env. 55 min.</i>	Contrôle de l'essuyage des grains <i>durée 10 minutes</i>	Sortie du fromage et mise en moules <i>durée 10 minutes</i>
Toute l'année *	7h35	7h55	X	8h40	X	9h45	9h55
De septembre à mai	8h10	8h30	X	9h15	X	10h20	10h30
Toute l'année	8h40	9h	X	9h45	X	10h50	11h
Toute l'année	12h05	12h25	X	13h10	X	14h15	14h25

Emprésurage en deux phases

Ce sont les cultures d'exploitation qui vont maturer le lait. Il s'agit de ferments lactiques à base de petit-lait, cultivés dans la fromagerie. Une fois la maturation atteinte, le fromager déverse la présure de caillotte qui provient de l'estomac des jeunes veaux nourris au lait et qui contient les enzymes provoquant la coagulation du lait au bout d'env. 35 à 40 minutes. A ce moment, en 3 à 4 minutes, le contenu de la cuve change totalement de consistance.

Décaillage

Sitôt que la masse de lait prend une apparence gélatineuse, le fromager fait tourner trois grands couteaux (les tranche-caillé) qui vont lentement découper le caillé jusqu'à l'obtention de grains de la taille d'un grain de blé. Le doigté du fromager est primordial.



Contrôle de l'essuyage du grain

La main du fromager prélève une poignée de grains, la malaxe et forme une masse dont il contrôle la texture.



Pompage

Le caillé est transvasé mécaniquement dans les moules coiffés de hausses. Au-dessous d'eux, un grand bac reçoit le petit-lait qui s'écoule des moules.

Mise en moule

Le caillé débarrassé du petit-lait se tasse dans les moules. Les fromagers enlèvent les hausses et posent les marques d'identification, faites avec de la caséine (la protéine du fromage), à la surface de la masse. Les moules sont ensuite mis sous presse.

