



# Simplifier les pratiques de travail d'affinage de fromages à pâte pressée non cuite

Les pratiques d'affinage observées sur le terrain, sont diverses et le travail ou la pénibilité des soins sont fonction des pratiques en place, de l'organisation ou encore de leur mécanisation. Toutefois, le temps consacré aux soins d'affinage est principalement lié à l'aspect du croûtage recherché par les producteurs : croûte lavée ou croûte sèche.

## Pratiques d'affinage et temps de travail :



Les pratiques d'affinage rencontrées dans les Pyrénées-Atlantiques sont diverses et se situent entre les deux techniques décrites ci-dessous.

Ces techniques de travail auront une répercussion sur l'aspect du fromage ainsi que sur le temps de travail consacré aux soins d'affinage.

Pour les producteurs enquêtés, le temps consacré à l'affinage varie en moyenne entre 90 et 110 heures par tonne de fromages.

## Caractéristiques des ateliers enquêtés :

- Brebis laitière : production saisonnée (fabrication de novembre à juillet),
- Durée d'affinage minimum 3 mois (pic de travail en cave : de mars à mai),
- Affinage sur claies,
- Temps de travail mentionné hors nettoyage du matériel et des outils.

	Croûte lavée	Croûte sèche
<b>Technique de soins d'affinage</b>		
	Des frottages : <ul style="list-style-type: none"> <li>• très fréquents</li> <li>• humides</li> </ul>	Des frottages : <ul style="list-style-type: none"> <li>• peu fréquents</li> <li>• à sec</li> </ul>
<b>Aspect du fromage</b>		
		
<b>Séquence des soins d'affinage</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Début affinage : 2 à 4 semaines</li> <li>• Mi affinage : 1 mois</li> <li>• Fin affinage : au delà de 2 mois</li> </ul>	Tous les jours Tous les 2 jours Tous les 7 jours	Tous les 3 jours Tous les 15 jours Tous les 15 jours

### ✘ Personnes ayant participé à la rédaction de ce jeu de fiches :

Isabelle MAGE, Jacky MEGE (Centre Départemental de l'Élevage Ovin des Pyrénées Atlantiques)  
 Sabrina RAYNAUD (Institut de l'Élevage)

### ✘ Responsables professionnels :

Frédéric BLANCHARD, Brigitte CORDIER, Laurence GUEIT, Marie-Henriette HEMELSDAËL

*Le programme "TRAVAIL 2005-2007" est réalisé avec le soutien financier du CASDAR, de l'ONILAIT, de l'ANICAP, des Conseils Régionaux liés aux structures partenaires et du Féoga.*

**FNEC**  
 Fédération Nationale  
 des Éleveurs de Chèvres



*Les informations présentées dans cette fiche proviennent d'enquêtes réalisées par le Centre Départemental de l'Élevage Ovin des Pyrénées Atlantiques dans le cadre d'un programme national mené par la filière fermière sur le travail. Elles proviennent d'enquêtes de terrain : affinage des pâtes pressées non cuites, au lait de brebis en zone AOC Ossau-Iraty.*



	Croûte lavée	Croûte sèche
<b>Temps de travail</b>		
Moyen Annuel Par tonne	1 heure tous les jours 330 heures par an 110 heures par tonne	4 heures tous les 15 jours 270 heures par an 90 heures par tonne

### Cas particuliers :

- Certains producteurs choisissent d'effectuer uniquement des retournements au cours de l'affinage et deux séquences de soins : à 15 jours et pour la vente. Cette méthode minimaliste permet de ne passer que 10 heures travail pour les soins de fromages et pour une production de une tonne.
- Le temps consacré à l'affinage peut être nul dans le cas de :
  - la mutualisation d'un investissement (cave collective)
  - ou la sous-traitance à un affineur.
- Une autre pratique consiste à reporter l'entretien des fromages par une conservation sous vide et à froid positif des fromages blancs pendant plusieurs mois.

Il est important de garder à l'esprit que certaines techniques de travail en affinage peuvent être encadrées par des cahiers des charges AOC.

### L'utilisation de machine à frotter les fromages à pâtes pressées de 2 kg et plus

La plupart des producteurs fermiers qui affinent sur l'exploitation effectuent les soins d'affinage à la main. Cependant, certains ont investi dans une machine adaptée à la situation de production fermière.

Les machines rencontrées sur la zone sont équipées de brosses rotatives (horizontales et verticales) qui permettent de frotter simultanément les deux faces et le talon des fromages. Les fromages sont présentés à la main et frottés un par un, par un opérateur parfois secondé. Pour les ateliers enquêtes, le frottage mécanique permet de traiter de 100 à 200 fromages à l'heure. Enfin, l'investissement dans une machine à frotter varie entre 3 000 et 17 000 €, selon les constructeurs.



Exemples de machines à frotter rencontrées dans des ateliers des Pyrénées-Atlantiques

A propos de la machine à frotter, les éleveurs expriment :

Des avantages	Des inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un travail moins fatigant</li> <li>• Des fromages d'aspect plus régulier et nécessitant des soins moins fréquents</li> <li>• Plus de fromages traités par heure de soins : l'entretien mécanique des croûtes permet de frotter jusqu'à deux fois plus de fromages qu'en manuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nécessité d'être à deux, selon la configuration de la cave</li> <li>• Le temps consacré au nettoyage du matériel plus long (machine et brosses)</li> <li>• Un risque de projections</li> <li>• Des équipements bruyants</li> </ul>