



## COMPLEMENT AU COMMUNIQUE DE PRESSE

A la suite de la publication du communiqué de presse d'Agroscope «Formation des trous dans le fromage: l'énigme enfin résolue», quelques articles sont parus qui relataient que les particules de foin étaient à l'origine de la formation des trous. Or, cette affirmation n'est pas correcte. Ci-après une petite précision.

### **La formation des trous dans le fromage est déclenchée par deux facteurs:**

1. les particules végétales qui agissent comme germes de trous (p. ex. les particules de foin)
2. les bactéries qui produisent du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) dans le fromage (par ex. les bactéries propioniques ou les bactéries lactiques).

Les microscopiques particules de foin contiennent de toutes petites bulles d'air. Celles-ci sont agrandies par le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) produit par les bactéries, ce qui entraîne la formation de trous visibles dans le fromage. Ce sont les particules de foin qui déterminent où et combien de trous seront formés dans le fromage. Or, s'il n'y a pas de particules de foin, il n'y aura que peu ou pas de trous, car le CO<sub>2</sub> produit par les bactéries, ne pouvant pas s'infiltrer dans les petites bulles d'air des particules de foin, s'échappera hors du fromage.

Par ailleurs, certaines bactéries lactiques ne forment que peu de CO<sub>2</sub>, de sorte que même en présence de particules de foin presque aucun trou ne se forme. C'est la raison pour laquelle certaines sortes de fromage, par exemple le Gruyère AOP ou le Sbrinz AOP, n'ont pas de trous.

Dans certains articles, les particules de foin ont été qualifiées de «saleté». Cette simplification est erronée et risque d'induire en erreur, car les fromages de haute gamme ne peuvent être fabriqués qu'avec du lait irréprochable du point de vue hygiénique. Les particules de foin sont efficaces en doses minimales. Dans 1000 kg de lait, environ 5 à 10 mg de particules de foin suffisent pour former une ouverture typique. Dans un tel dosage, les particules de foin n'ont aucune influence sur la qualité hygiénique du lait.