

Fromage



[1]

Les végétariens n'aimeraient pas manger de produits pour lesquels un animal a dû être tué. Concernant le fromage ceci peut poser problème.

Les fromages à pâte dure sont généralement préparés avec de la présure, qui a la propriété de faire cailler le lait. Pour cela cette présure est soit prélevée à partir de l'estomac de veaux soit composée microbiennement. Traditionnellement la production de fromage avec présure de veaux prédomine encore. Cette présure est prélevée de l'estomac de veaux abattus très jeunes (des nourrissons qui ont encore assez d'enzymes pour digérer le lait). La présure n'est pas obligatoire à être déclarée à l'étiquetage, c'est pourquoi en principe il convient: pour savoir si un fromage offert à la vente est approprié pour les végétariens il faut s'informer chez le producteur. C'est la même chose pour le fromage frais et le séré. Ils peuvent également être produits avec de la présure.

Entre-temps on trouve aussi quelques sortes de fromage et des produits finis contenant du fromage qui sont déclarés ovo-lacto-végé ou lacto-végé avec le V-Label. Dans ce cas il est garanti qu'on s'est servi de présure microbienne et végétale pour la production de ce fromage.

Qu'est-ce que la présure?

L'estomac du veau sécrète un suc qui caille le lait afin qu'il puisse bien être digéré. Quand un tel veau est abattu, le boucher excise l'estomac, le lave et le sèche. Puis il le vend au fromager, et celui le coupe en morceaux. Chaque soir le fromager pose un récipient avec des rognures d'estomacs de veau dans un placard. Le lendemain matin il presse ces morceaux d'estomac comme une éponge et vide le liquide jaunâtre, la présure, dans le lait réchauffé pour le cailler.

?Les fromagers achètent de nos jours la plupart du temps de la présure prête en poudre. Ainsi la quantité désirée se laisse peser au gramme juste.

(D'un traité. Malheureusement de nos jours les veaux ne sont nourris avec le lait de leurs mères que dans des cas rarissimes.)

La réalité du fromage en chiffres :

Production de lait en Suisse : 3,9 millions de tonnes par année.

Quantité de lait absorbée par la production de fromage : 1,6 million de tonnes.

Production de fromage : 137'000 de tonnes par année.

Pour un kilo de fromage, il faut donc : 11 litres de lait !

Alternatives végétaliennes

Des fournisseurs innovants ont entretemps développé différentes alternatives de fromage. Pour le fromage frais il

existe des alternatives goûteuses dans les magasins de produits diététiques; la levure diététique en paillettes est un substitut formidable pour le fromage à râper; comme substituts pour les fromages durs et frais on trouve les alternatives correspondantes au magasin de produits diététiques et sur internet.

- Liste d'alternatives végétaliennes au fromage .
- Il y a également des livres de cuisine qui proposent des recettes pour créer soi-même des produits remplaçant p.ex. la crème acidulée, le fromage, le lait, la fondue etc.

Dernière mise-à-jour: 24.02.2014

Source URL (modified on 24.02.2014 - 18:02): https://www.swissveg.ch/fromage_presure?language=fr

Links

[1] https://www.swissveg.ch/fromage_presure?language=fr