

LE BOIS ET L’AFFINAGE DES FROMAGES : UNE COMBINAISON GAGNANTE

par Éric NOTZ¹

Le bois constitue l’environnement historique des filières fromagères de tradition. Toujours très présent dans la construction des chalets et locaux de fabrication fromagère, il a été utilisé dans le passé pour la fabrication des seaux de traite, des tables de moulage, des moules, des supports de pose des fromages avant affinage et des planches d’affinage.

L’intérêt de l’utilisation du bois en fromagerie repose sur trois propriétés intrinsèques de ce matériau : i) son hygroscopie ou sa capacité à échanger de l’humidité avec son environnement direct, ii) son état de surface caractéristique qui est à l’origine de l’ensemencement en flore d’intérêt technologique, et iii) le transfert des molécules aromatiques du bois vers le produit au cours de l’affinage sous emballage en bois peut participer à l’élaboration de la flaveur caractéristique de certains fromages comme le Mont d’Or AOP.

Cependant l’utilisation du bois en fromagerie est fréquemment remise en cause pour des questions d’hygiène. L’utilisation des matériaux traditionnels (bois, cuivre, ...) en ateliers alimentaires étant soumise à un régime dérogatoire, il est important de disposer de données scientifiques portant sur l’évaluation du risque sanitaire lors de l’utilisation des planches d’affinage en bois. Pour répondre à ces attentes, l’Institut Technique Français des Fromages (ACTILAIT aujourd’hui ACTALIA), le conseil national des appellations d’origine laitières (CNAOL), le centre national interprofessionnel de l’économie laitière (CNIEL), le Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) et le Centre technique des fromages comtois (CTFC) ont géré depuis 1999 plusieurs programmes de recherche sur les bénéfices et les risques de l’utilisation des planches d’affinage en bois.

C’est l’objet de cette présentation qui va démontrer que le bois est un support d’affinage nettoyable, et que les bonnes pratiques d’utilisation par les maîtres fromagers-affineurs transmises depuis des générations permettent d’effectuer une écologie microbienne dirigée limitant le risque de contamination des fromages par des flores indésirables comme *Listeria monocytogenes*.

Ces travaux d’importance ont permis d’enrichir l’argumentaire pour la défense de ce matériau traditionnel utilisé depuis des siècles en fromagerie. Ils démontrent que le bois constitue un matériau adapté pour la fabrication ou l’affinage des fromages tout en préservant l’environnement par son effet de puits de carbone. Un manuel d’utilisation du bois en fromagerie a été diffusé en 2012 auprès des professionnels fromagers mais également auprès des autorités françaises et européennes. Le Réseau Mixte Technologique (RMT) « Filières fromagères valorisant leur terroir » a aussi synthétisé et diffusé les travaux sur les effets « barrière » du bois en affinage notamment via l’ouvrage « microflore du lait cru » (à voir sur le site <http://www.rmtfromagesdeterroirs.com/>).

¹ Directeur du Centre technique des fromages Comtois (CTFC).
e-notz@ctfc.fr