

III .2 – Diversité fromagère et laitière au lait de chèvre dans Andalousie

1. Diversité et classification des produits laitiers au lait de chèvre

La plupart des fromageries existantes en Andalousie utilisent actuellement du lait de chèvre pour élaborer leurs produits. Bien que le nombre de fromageries augmente d'année en année, la quantité de lait transformé est minime (environ 10 %), bien que le patrimoine fromager andalou lié au lait de chèvre soit important.

Le fromage de chèvre le plus élaboré serait un fromage à coagulation enzymatique, à pâte pressée, avec des moules au motif de la pleita et des linges. Il est salé en saumure et affiné (frais - doux - demi-affiné - affiné).

<https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/a756a99c-b8a1-4563-b8db-ec932f7f7eaf>



Mais l'Andalousie compte 10 fromages de chèvre traditionnels :

1) **Alhama de Granada** : il s'agit d'un fromage affiné, de semi-affiné à affiné, fabriqué à partir de lait cru et entier. Il s'agit d'un fromage à coagulation enzymatique, à pâte semi-dure, pressée, compacte et non cuite. Il est classé parmi les fromages gras. Il était traditionnellement fabriqué au lait cru dans les élevages caprins

de la région du même nom, avec une prédominance des chèvres de race Murciano-Granadina.

De forme cylindrique, ses faces plates sont striées du dessin de l'"entremijo" ou de l'"entremiso" en bois d'olivier et de la gravure typique de la "pleita" en alfa. Son poids varie de 1,5 à 2 kg.

La croûte est compacte, dure et bien gravée ; elle est de couleur jaunâtre pâle, voire foncée pour les fromages très affinés. La couleur du fromage varie du blanc cassé au jaune paille ; à la coupe, il présente une texture compacte et fermée, avec quelques petits creux répartis de manière irrégulière ; sa consistance est moyenne. L'arôme et la saveur sont assez développés, d'intensité moyenne à élevée, avec une présence marquée de sel, légèrement épicés et parfois très beurrés en bouche.

1. **Almeria** : c'est une variété traditionnelle également connue sous le nom **de Fresco de Almeria**. C'est un fromage frais à base de lait cru et entier ; Traditionnellement, dans une grande partie des élevages caprins de la province, on fabriquait des fromages, à l'époque des maternités, qui étaient stockés ou laissés à affiner jusqu'au moment de la consommation où il n'y avait pas de production laitière. En général, les fromages frais sont classés comme des fromages semi-gras et, selon la période de l'année, même gras, tandis que les fromages affinés sont généralement regroupés dans la catégorie extra-grasse. Les deux types de fromages sont coagulés enzymatiquement et semi-durs, pressés et non cuits, et légèrement compactés dans les fromages affinés.

Sa présentation est cylindrique, avec des faces plates marquées par l'entremijo de bois ou de pierre et le côté gravé du dessin de la plaita d'alfa, parfois uni sans dessins. Le poids varie de 1 à 1,5 kg, bien que dans certaines régions, des pièces plus petites (750 g) soient fabriquées.

L'écorce est bien formée et gravée ; de couleur blanc brillant. La pâte est également blanche dans les fromages frais, acquérant des tons plus foncés dans les fromages affinés ; Il a une coupe ferme, une texture parfois fermée avec des yeux de taille et de forme irrégulières ; Consistance courte à moyenne. La saveur et l'arôme des fromages frais sont ceux caractéristiques du lait de chèvre (lactique, un peu sucré et parfois légèrement salé), une sensation de fraîcheur en bouche due au taux d'humidité, et beurré en bouche. Dans les fromages les plus affinés, l'arôme et la saveur ont une intensité moyenne, une présence de sel plus prononcée et parfois, légèrement épicée.

2. **Alpujarras** ou **Las Alpujarras** : c'est un fromage affiné, de semi-affiné à affiné, à base de lait cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Il est classé dans la catégorie des fromages gras. Dans la zone de production, qui comprend les régions du même nom dans les provinces de Grenade et d'Almeria, il existe de nombreux troupeaux de grenadine et de chèvres de montagne, dont beaucoup profitent des ressources naturelles grâce au pâturage traditionnel. Traditionnellement, le fromage était fabriqué davantage au printemps qu'en hiver.

Ce fromage a une forme cylindrique, avec une surface lisse avec des bords légèrement arrondis. Son poids varie entre 1 et 2 kg. Dans certaines régions, il était consommé sous forme de fromage frais ou frit.

Il a une écorce naturelle, de couleur variable du jaune pâle au plus foncé selon le degré de maturité. La pâte est compacte, semi-dure, de couleur blanc cassé à jaune plus intense, avec une coupe ferme, une texture fermée, parfois avec peu d'yeux de très petite taille. Son arôme est généralement intense, avec une légère odeur de chèvre. Le goût est légèrement lactique, parfois un peu astringent, légèrement salé et piquant dans les fromages plus anciens et ceux conservés dans l'huile d'olive.

3. **Aracena** : on l'appelle aussi **Sierra de Aracena** ; C'est un fromage affiné, de semi-affiné à affiné, au lait

cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte pressée, non cuite, et peu compacte dans les fromages de type gâteau. Il est classé comme gras ou extra-gras, selon les types de produits. Ce fromage adopte le nom de la région de production ; il est également connu sous d'autres noms géographiques, tels que le fromage de la Sierra de Huelva ou le fromage de chèvre d'Andévalo, et par certaines caractéristiques descriptives, notamment le fromage de chèvre « sudado », « picón » ou « añejo ». La zone de production est composée des municipalités des montagnes d'Aracena et des Picos de Aroche, dans le nord de la province de Huelva, et d'une partie de la région d'Andévalo, où certains agriculteurs continuent à le faire dans les « cortijos » pour les « frais » de la famille.

Ce fromage a un format cylindrique aplati, avec une surface lisse, avec des bords quelque peu irréguliers, surtout dans le type gâteau. Le poids varie de 0,8 à 1,3 kg, bien que des pièces plus petites soient également produites. Les fromages conservés à l'huile d'olive sont principalement consommés affinés à 2 ou 3 mois et même jusqu'à 1 ou 2 ans.

La croûte est un peu collante et humide, parfois avec une couche mucilagineuse appelée « morga » qui se forme pendant la maturation du fromage ; Sa couleur varie du jaune grillé à l'ocre orangé. La pâte est plus ou moins molle selon le degré d'affinage du fromage, généralement de couleur jaune pâle, avec une coupe élançée et de nombreux petits yeux. L'arôme et la saveur sont puissants et ont une forte personnalité, avec une plus grande intensité dans les fromages affinés ou « transpirés », que les artisans ont l'habitude de « frotter » à plusieurs reprises avec leurs mains tout au long de la maturation ; Ils ont une légère touche épicée et une sensation grasse en bouche, qui apparaissent parfois masquées dans des fromages très affinés.

4. **Cadix** ou **Sierra de Cadix** : cette dénomination traditionnelle comprend des variétés de fromages frais, affinés et conservés dans de l'huile d'olive, à base de lait cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Les fromages frais sont classés dans la catégorie des fromages semi-gras, et les fromages gras sont affinés. Traditionnellement, il était fabriqué par des chevriers des montagnes de Cadix. Bien qu'il y ait une abondance de chèvres de montagne très croisées dans la zone de production, les troupeaux de la race indigène Payoya doivent être mis en évidence.

Ces fromages ont une forme cylindrique plus élevée, avec des côtés plats et marqués du motif de l'intermijo et du côté gravé par l'alfa. Son poids varie de 1,5 à 2,5 kg, bien que la tendance actuelle soit de fabriquer des pièces plus petites.

L'écorce est d'un blanc éclatant, bien formée, striée. La pâte est semi-dure ou semi-dure, de couleur blanche, avec une coupe ferme, une texture fermée, parfois avec des yeux de forme irrégulière. Dans les fromages frais, la saveur et l'arôme sont ceux caractéristiques de la chèvre : lactique et légèrement sucré ; Dans les fromages affinés, ils peuvent être très intenses, avec une légère touche épicée dans les fromages les plus anciens. Dans la zone de production, les fromages les plus salés et les plus moelleux sont préférés, et le beurre en bouche.

5. **Malaga** ou **Montes de Malaga** : cette appellation comprend les fromages frais, affinés et conservés dans de l'huile d'olive, au lait cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Les fromages frais sont classés comme semi-gras et les fromages affinés sont classés comme gras. Traditionnellement, ce fromage est fabriqué avec le lait de vastes troupeaux de chèvres de montagne, de chèvres côtières et de la race indigène de Malaga.

La présentation du fromage traditionnel est d'un format cylindrique quelque peu aplati et de grand diamètre,

avec les faces et les côtés gravés avec les dessins typiques de l'entremijo et de la pleita de la région. Le poids des variétés traditionnelles varie de 2 à 3 kg, bien qu'aujourd'hui les pièces plus petites soient plus fréquentes, entre 1 et 2 kg.

L'écorce naturelle est bien formée, et gravée ; Il a une couleur blanchâtre dans les fromages frais et blanc jaunâtre à jaune intense dans les fromages affinés. La pâte est plus ou moins compacte et consistante, semi-molle ou mi-dure selon le degré d'affinage du fromage, avec une couleur qui varie du blanc ivoire au jaune pâle ou intense dans le fromage affiné ; Il a une coupe ferme et une texture fermée ou avec de très petits yeux irréguliers. Ce fromage se caractérise par un arôme et une saveur d'intensité moyenne ou élevée, variables selon la région et le système de production, avec des différences importantes en fonction de l'alimentation des chèvres, de l'utilisation de lait cru, du type de maturation, entre autres aspects. En général, les fromages frais, crémeux en bouche, ont un goût légèrement acide et sucré à la fois, rappelant le lait de chèvre ; tandis que les mûrs ont un arrière-goût persistant et offrent un large éventail de nuances olfactives et gustatives en bouche. Les deux types de fromages ont généralement un niveau de sel moyen ou faible, avec une légère touche épicée dans les plus affinés.

6. **Ronda** ou **Serranía de Ronda** : c'est le nom donné à la variété de fromage affiné, de semi-affiné à affiné, à base de lait cru et entier, dans la région du même nom située dans la moitié sud-ouest de la province de Malaga. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Il est classé dans la catégorie des fromages gras. Il était traditionnellement fabriqué de l'hiver à la fin du printemps, lorsque les chevriers de la région traient leurs troupeaux de chèvres de montagne et de races Payoya, profitant des ressources naturelles grâce au pâturage. Les troupeaux de chèvres de race Malaga sont moins nombreux dans la région. La nature des pâturages et les systèmes de production particuliers de cette région confèrent à ces fromages traditionnels des caractéristiques propres qui les différencient clairement des produits fabriqués dans le reste de la province et dans les régions voisines de Cadix.

Il a une forme cylindrique, avec des faces légèrement aplaties, avec le motif caractéristique de l'intermittence en bois et de la pleita d'alfa. Son poids varie actuellement entre 1 et 2 kg, bien que les fromages traditionnels fabriqués dans les fermes puissent atteindre voire dépasser 3 kg.

L'écorce naturelle est bien formée et gravée ; L'écorce naturelle est de couleur jaunâtre, qui varie dans les présentations recouvertes d'épices (paprika) ou d'huile d'olive (huileuse). La pâte est semi-dure et consistante, de couleur blanc ivoire ; Sa coupe est ferme et a une texture fermée avec quelques petits yeux inégalement répartis. L'arôme et la saveur sont pénétrants, d'intensité moyenne à forte, parfois avec une touche épicée plus prononcée dans les fromages très affinés ou conservés dans l'huile d'olive ; Arrière-goût persistant en bouche.

7. **Serranías de Jaén** : c'est un fromage affiné, de semi-affiné à affiné, à base de lait cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Il est classé comme fromage gras. La province de Jaén possède de vastes espaces naturels, où se trouvent encore de nombreux troupeaux de chèvres de montagne et plusieurs races indigènes andalouses en régime extensif, qui, grâce au pâturage, profitent des ressources de ces zones, produisant du lait pour la production saisonnière de ces fromages traditionnels. Les fromages de certaines régions ont des particularités qui les différencient des autres, comme c'est le cas dans la Sierra de Cazorla, qui fait partie d'un parc naturel très riche en plantes aromatiques, dont le thym et le romarin, espèces fréquemment utilisées comme enrobage sur la croûte des produits traditionnels fabriqués dans la région.

Le fromage traditionnel a un format cylindrique aplati, avec une surface lisse et des bords légèrement arrondis. Bien que traditionnellement, certains chevriers fabriquent des fromages plus gros, leur poids est généralement inférieur à 1,5 kg, variant entre 700 et 800 g. Dans certaines régions, ce fromage était consommé frais ou enrobé de thym ou de romarin.

Il a une écorce naturelle lisse ou avec l'aspect typique des plantes aromatiques de la région (thym, romarin), les premières étant de couleur jaune paille à brunâtre. La pâte est plus ou moins compacte, semi-ferme ou mi-dure selon le degré d'affinage du fromage, avec une couleur variable du blanc ivoire au jaune pâle ; Sa coupe est ferme et la texture est fermée ou avec peu d'yeux de très petite taille. Ce fromage se caractérise par sa grande intensité aromatique avec une légère odeur de chèvre, et diverses nuances florales dans les produits d'écorce recouverte de plantes de la région. Le goût est intense, un peu lactique et bien équilibré, qui peut parfois aller de légèrement sucré à astringent avec une pointe rappelant les noix ; Il se distingue par sa grande onctuosité en bouche.

8. **Sierra Morena ou Sierra Norte ou Sierra Norte de Sevilla** : ces noms sont utilisés pour décrire la variété traditionnelle de fromage affiné, du semi-affiné au salaison, à base de lait cru et entier. Coagulation enzymatique et pâte semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Il est classé comme les fromages gras, et très rarement, comme extra-gras, dans les fromages très affinés. Traditionnellement, le même nom a été donné au fromage fabriqué dans les villes de la Sierra Morena dans les provinces de Córdoba, Huelva et Jaén. Ce fromage était fabriqué de manière saisonnière dans la plupart des fermes de chèvres de ces zones de montagne, pour la consommation de la population locale, à la fois frais et affinés ou conservés dans de l'huile d'olive. Bien qu'il soit encore possible de trouver des troupeaux de chèvres de montagne qui profitent des pâturages de ces zones, la vérité est que cette activité est actuellement en régression, face à la consolidation de nouveaux systèmes de production plus intensifs dans les grandes exploitations qui ont des animaux de races laitières, dont la Floride.

Cette variété traditionnelle a un format cylindrique légèrement aplati, avec les faces généralement gravées ou rayées avec le motif typique de la zone et le côté lisse. Dans d'autres fromages fabriqués dans certaines localités de la zone de production, c'est l'inverse qui se produit, avec des côtés lisses et un côté gravé. Le poids varie entre 0,75 et 1,5 kg, les pièces d'environ 1 kg étant plus fréquentes.

L'écorce naturelle est bien formée ; Sa couleur varie du blanc jaunâtre au jaune paille dans les fromages affinés et blanchâtre dans les fromages frais. La pâte est plus ou moins compacte, mi-dure dans les fromages affinés ou mi-ferme dans les fromages frais, de couleur blanc ivoire à jaune pâle ; Sa coupe est ferme et la texture est fermée ou avec quelques yeux de taille moyenne irrégulièrement répartis. Arôme et saveur légèrement lactiques, d'intensité moyenne, rappelant le lait de chèvre, avec une touche épicée dans les fromages les plus affinés, et un arrière-goût persistant ; parfois un peu salé et avec une gamme de nuances différentes typiques des plantes aromatiques de la zone de production.

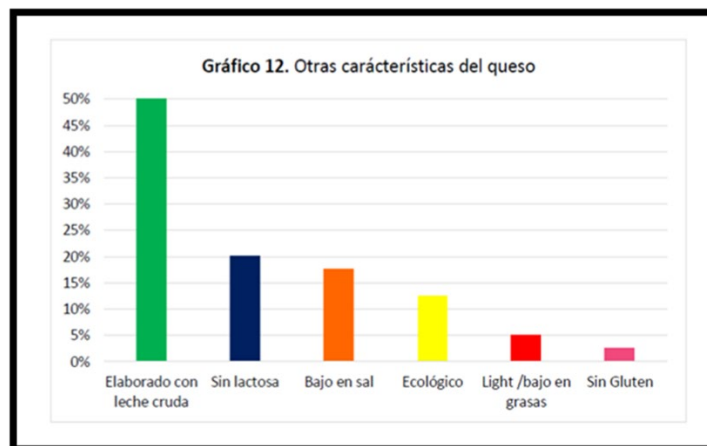
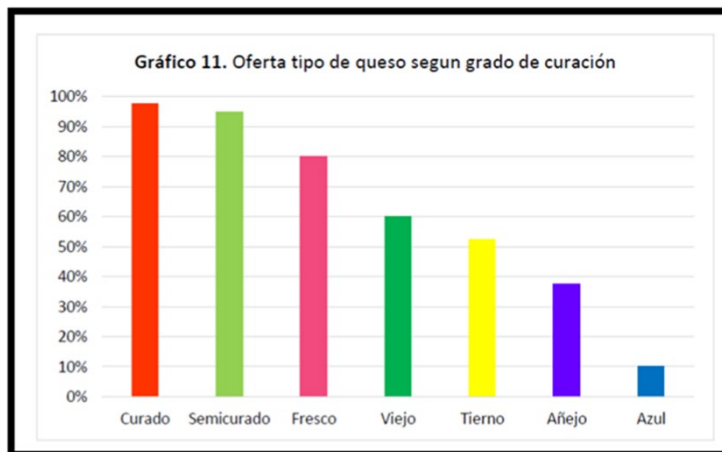
9. **Sierras Subbéticas ou La Tiñosa** : c'est un fromage affiné, de semi-affiné à affiné, à base de lait cru et entier. Coagulé enzymatiquement, et pâte semi-molle ou semi-dure, pressée, compactée et non cuite. Il est principalement classé comme les fromages gras et, parfois, comme semi-gras. Il était traditionnellement fabriqué pendant l'hiver et le printemps dans les élevages de chèvres des montagnes situées dans le sud de la province de Córdoba, où le pâturage des troupeaux était une pratique courante. Dans le passé, cette zone était dominée par de petits troupeaux de chèvres de montagne sur une base extensive, coexistant maintenant avec de plus grandes fermes semi-intensives composées d'animaux de race pure avec une

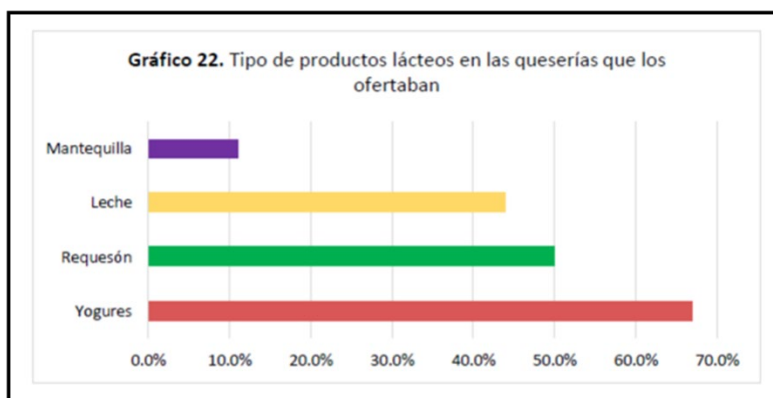
meilleure aptitude laitière.

Il a une forme cylindrique, avec des faces latérales plates et légèrement convexes. Il présente le dessin caractéristique des pleitas et entremijos de la région. Le poids varie entre 1 et 1,5 kg. Il était aussi parfois consommé frais et dans de l'huile d'olive.

L'écorce naturelle est ferme et bien formée ; Il a une couleur jaunâtre pâle à paille. La pâte est compacte, de consistance moyenne et ferme à la coupe ; blanc ivoire ; Texture principalement fermée, avec peu d'yeux irréguliers, plus fréquente dans les fromages fabriqués au printemps. Arôme et saveur caractéristiques, d'intensité moyenne, un peu lactique, rappelant légèrement l'espèce de chèvre, présentant une légère touche épicée aux fromages les plus affinés ou conservés dans de l'huile d'olive.

En plus de ces fromages traditionnels, les laiteries fabriquent également d'autres fromages, comme le montrent les graphiques suivants :





Voici quelques-unes des recettes que les fromagers utilisent pour fabriquer ces fromages et produits laitiers :

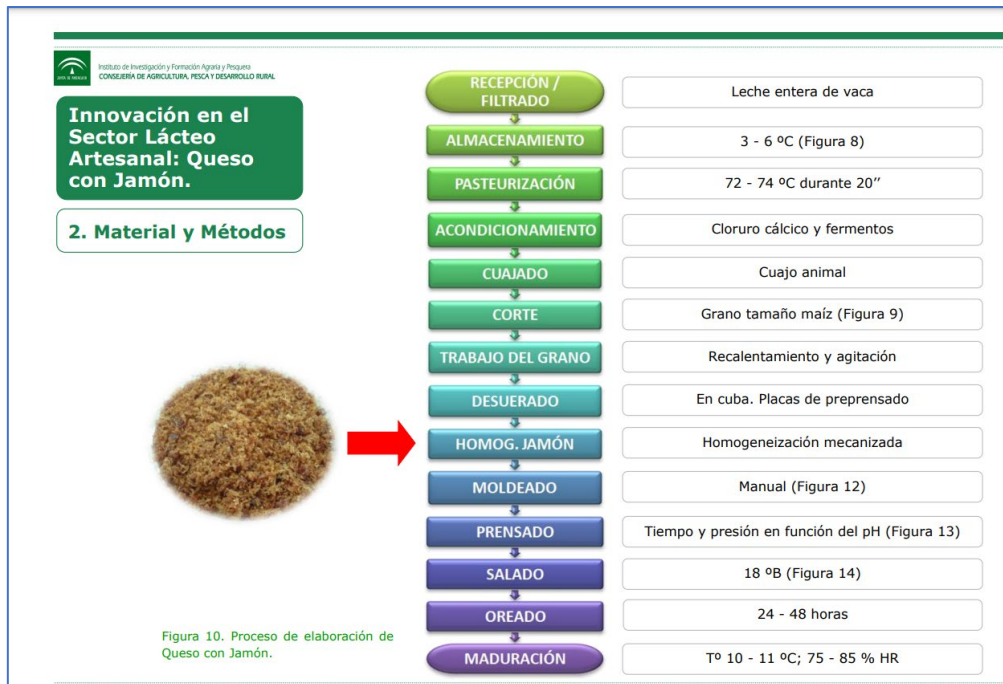
- Fromages de coagulation lactique
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/b8b53265-24d8-4a51-b0ac-f52c12cae787>
- Fromages à pâte persillée
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/bac23b35-3909-4cb0-b9db-40efc053cd6f>
- Fromage à pâte molle et coagulations mixtes.
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/cd2e0621-6d5d-4307-bba9-05791dec2e60>
- Yaourts
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/c86a44c4-8f15-4d11-874e-6587f9dba2c4>
- Laban
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/3ea16986-41e6-465f-a8f1-3a74d28cb047>

2. Accords fromages de chèvre

Ces dernières années, l'Institut andalou de recherche et de formation agricoles a travaillé sur la relation sensorielle des fromages de chèvre avec d'autres produits agroalimentaires comme outil d'amélioration de la commercialisation des fromages de chèvre.

La combinaison a été réalisée technologiquement au cours du processus de production, en incorporant l'additif dans la pâte ou la croûte. En voici deux exemples :

1. Faire du fromage de chèvre avec du jambon
 - <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/f78b4a2a-9c4b-486b-a5b7-70905c625c7e>



2. Faire du fromage de chèvre avec du vin doux

- <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/193ad8a9-b12b-48f9-a53f-5a1228b76614>

Mais le plus grand développement a été fait dans la recherche de synergies sensorielles entre les fromages de chèvre et le vin, les bières, les miels, les huiles d'olive extra vierge ou les confitures. Les connaissances existantes sur l'association du fromage de chèvre avec d'autres produits agroalimentaires sont très limitées, comme le montrent les publications spécialisées. Dans le cas du vin, il est réduit à l'association du fromage de chèvre et du vin blanc, et pour les fromages frais ou le fromage blanc, la consommation traditionnelle s'est faite avec du miel. Actuellement, la diversification présente dans le secteur agroalimentaire est importante, de sorte que les variétés de vins blancs produits en Espagne vont du fruité, du mi-doux, du demi-sec ou du sec jeune, ou aux vins bien connus tels que les cavas, les finos et les manzanillas ou les txacolís ; et dans le cas des miels, il suffit de vérifier les monocépages floraux existants dans chacune des appellations d'origine protégées (AOP) espagnoles pour le miel. Par conséquent, nous devons continuer à avancer dans ces relations, avec deux objectifs : d'une part, offrir de nouvelles options de consommation pour tous ces produits, et d'autre part, avec la recherche de nouveaux canaux de commercialisation partagés qui peuvent naître de ces associations.

Cela a été fait avec un certain nombre de combinaisons qui sont résumées ci-dessous :

- Vins rouges : <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/1750173f-9a70-4ce4-956e-f1e694195bce>
- Vins blancs : <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/9e633da6-1686-4a4f-b307-3b3978e311d2>
- Vins liquoreux : <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/0e54859f-52ed-4e49->

[bd72-30679999901f](#)

- Miels : <https://ifapa.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/f5147c52-8ee0-4d7f-b6a6-fb79ab0d776d>