

DES MICRO-ORGANISMES DANS NOS ALIMENTS

Quelles grandes familles de micro-organismes peuvent être présentes dans les aliments ?

Le Yaourt



Du turc « yogun », qui vient de « yogurtmak » épaissir, le "yaourt", "yogourt" ou "yoghourt" a autant d'orthographe que d'origines supposées ! Fermentation du lait, aux effets bénéfiques pour l'activité digestive, c'est François 1er qui fut le premier à en consommer en France (du yaourt de brebis, s'il vous plaît !) grâce à un médecin envoyé tout spécialement par le sultan d'Istanbul... Depuis, l'usage du yaourt s'est répandu en France, se développant à l'échelle industrielle à partir de 1925.

Le principe de fabrication du yaourt est très simple et peut être comparé à la fabrication du pain : il s'agit de la multiplication de 2 bactéries, *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui s'épanouissent dans le lait à une certaine température, entraînant l'épaississement du lait et le développement de ce petit goût acidulé si typique du yaourt...

Le pain



La levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*) est un produit vivant, des champignons microscopiques, qui se développent lentement quand ils sont dans une ambiance tiède.

Elle est destinée aux pains et viennoiseries, on l'incorpore à la pâte en douceur et il faut attendre qu'elle fasse son travail. La levure de boulanger est délicate, elle n'aime pas le froid qui ralentit ou stoppe son action, le contact direct avec le sel ou le trop chaud qui peut la tuer. Enfin, il vaut mieux diluer la levure fraîche dans un petit peu d'eau ou de lait tiède avant de l'incorporer à la pâte.

Le Roquefort



Avant son départ de la laiterie ou à son entrée en cave, le « pain » de **Roquefort** est percé d'une quarantaine de trous sur toute sa hauteur. Cette opération a pour objectif de favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* dans le fromage.

(*Penicillium roqueforti* est un champignon (moisissure), très répandu dans la nature. Son principal usage industriel est la production de

fromages à pâte persillée comme le roquefort, la fourme d'Ambert, la fourme de Montbrison, le bleu d'Auvergne, le bleu d'Élisabeth, etc.)



Le « pain » de Roquefort est maintenant prêt pour un **affinage** dans les caves de Roquefort. Durant **15 jours à 3 semaines**, le fromage sera exposé nu dans les caves. Quand le chef de cave estime que le développement du *Penicillium roqueforti* au sein du fromage est suffisant, les « pains » sont emballés et conservés dans des salles à basse température pour poursuivre leur lente maturation. **Trois mois minimum sont nécessaires à l'élaboration du Roquefort.**