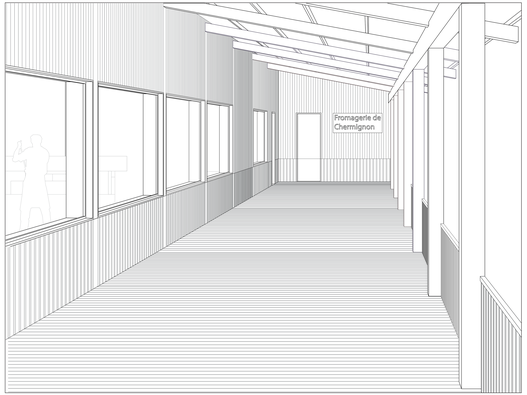
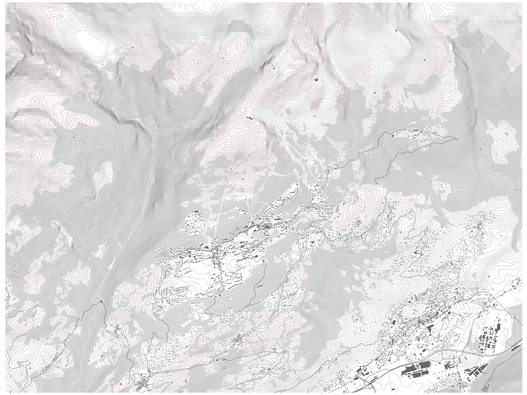
Une fromagerie coopérative à Chermignon

Phases de production du fromage à raclette

Arrivage du lait	Deux fois par jour, directement après la traite des vaches, les paysans amènent le lait frais à la fromagerie.
Stockage	Le lait produit le soir est stocké durant la nuit. Le lendemain, il est mélangé au lait frais du matin.
Transformation	Le lait est d'abord chauffé à 32°C. Des bactéries lactiques ainsi que de la présure sont ajoutées pour que le liquide coagule. Le caillé est ensuite tranché, puis chauffé à 42°C. Il est brassé continuellement jusqu'à ce qu'il obtienne une bonne consistance.
Pressage	La pâte est placée dans un moule et est pressée pendant environ 16 heures. Les moules sont retournés régulièrement.
Saumurage	Les meules sont disposées pendant un à deux jours dans un bain de sel. Cette étape permet d'extraire l'eau encore présente dans la pâte et de former le début de la croûte.
Affinage	Les fromages sont finalement placés durant un minimum de trois mois en cave d'affinage. Les meules sont alors retournées et brossées quotidiennement.





Localisation des alpages et des fermes, 1:25'000

Plan site, 1:500

Julie Cost, Projet de Master, Architecture, EPFL, 2020

Equipe de suivi : Nicola Braghieri, Elena Cogato Lanza, Patrick Gnemmi