



# la conservation de la tomme et du reblochon

## L'emballage : la base de la bonne conservation du fromage

Commencez par **emballer chaque morceau de fromage individuellement**. Cela permettra de **préserver sa saveur** et d'éviter qu'il prenne les arômes d'un autre.

Gardez donc le papier d'origine de chaque fromage, et remballiez les dedans après le repas **pour éviter qu'ils ne s'assèchent**. Vous pouvez également opter pour d'autres matières fines comme le papier sulfurisé, du papier d'emballage spécifique pour fromages et à défaut de mieux, du papier aluminium. En revanche, évitez le film plastique hermétique qui ne permet pas la bonne oxygénation du fromage, qui aura tendance à se dégrader beaucoup plus rapidement.

## Conservez le fromage au frais

### DANS LA CAVE

L'idéal est de placer le **fromage en cave**, à une température comprise en 8° et 12°C et avec un fort taux d'humidité. On se rapprochera alors au mieux des conditions d'affinage. Tout le monde ne disposant pas d'une cave chez lui, la manière alternative et la plus simple est le **réfrigérateur**, mais pas de n'importe quelle manière !

### DANS LE BAC À LÉGUME

**Il est déconseillé de laisser les fromages en contact avec l'air ambiant sec du frigo**, qui absorbera leur humidité. **Stockez-les dans le tiroir à légumes**, qui est la partie la moins froide, mais surtout la plus humide du réfrigérateur. L'humidité sera encore plus élevée avec des légumes présents dans le bac. **Des conditions idéales pour garder votre fromage encore plus longtemps, voire de l'affiner !**

### ET LA BOÎTE À FROMAGES ?

**Une boîte à fromages ou tout autre emballage plastique hermétique ne sont pas bons** pour stocker le fromage. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, l'air confiné à l'intérieur de ses boîtes sèche le fromage et enlève une partie de ses qualités gustatives. **À éviter donc...**

### LA DURÉE DE CONSERVATION

**Certaines variétés de fromages se conserveront mieux et plus longtemps que d'autres**. C'est le cas des **pâtes pressées** (Tomme des Pyrénées, Morbier, ...), des **pâtes cuites** (Beaufort, Abondance, ...) et des **pâtes persillées** (Bleu de Termignon, Roquefort, ...).

Une fois entamés, il faudra déguster plus rapidement les fromages à **pâtes molles** (Reblochon, Chevrotin, ...), à **croûtes fleuries** (Camembert, Brie,...) ou à **croûtes lavées** (Munster, Livarot,...).

De manière générale, il est préférable d'acheter du fromage en petite quantité régulièrement et de le consommer dans les jours qui suivent afin de **profiter au maximum de leurs saveurs**.

Si des taches de moisissures apparaissent par endroit, ne vous inquiétez pas. Votre fromage est toujours bon à la dégustation, il vous suffit juste de gratter les zones concernées avec la lame d'un couteau.

*Vous savez maintenant tout sur la **conservation du fromage**. N'oubliez pas de le sortir de votre frigidaire au moins 30 minutes avant de le consommer, afin de le manger à température ambiante et de profiter de ses arômes aux sommets !*