

## La toile à fromage

Paul Hugger, à cet égard, parle en premier le linge humide. Il s'agit tout simplement de la toile à fromage. En quelle matière pouvait-elle être en ses débuts ? Sans doute en chanvre, voire en lin. Elle s'effilochait naturellement avec l'usage et ne pouvait faire guère plus d'une saison, voire moins. Le coût de remplacement n'était sans doute pas insignifiant.

On lavait après usage les toiles à fromage dans le petit-lait très chaud de la cuite ou de la recuite que l'on avait coulé dans le bioret ou batioret, grande cuve qui servait au relavage de tous les instruments que l'on avait servi lors d'une fabrication.

Les toiles à fromages étaient mises ensuite à sécher sur une perche quelconque devant le chalet.

On a vu plus haut de quelle manière on l'utilisait.



Elles ont vécu !



Mitsi soit Charles dit Charly Brocard à Mallevaux-Dessous. Elles seront vite sèches.

En fait de toiles à fromage, André Dasen a été beaucoup plus prolige que Paul Hugger. Nous nous permettons de reprendre ses propos, Gruyère, 2013, pp. 91-92:

### **Toiles à fromages**

Les toiles peuvent être assimilées à des filtres fabriqués en fil de chanvre ou de lin tissés et



Photographie 57. Toile à fromage.

ourlés sur les côtés. Leurs mailles suffisamment espacées, permettent de retenir les grains de caillé tout en laissant la possibilité au petit lait de s'échapper par les orifices. On les utilise pour extraire les grains de caillé de la chaudière et envelopper le fromage pendant la phase de pressage. La toile va permettre de maintenir le caillé dans le cercle en évitant qu'il s'échappe notamment au niveau de l'espace laissé volontairement entre le cercle et le foncet pour que la pression puisse s'exercer sur le fromage. Elle va également faciliter l'écoulement du petit lait en jouant le rôle de drain entre le caillé et le foncet. De plus, elle ralentit les échanges de température entre le fromage et l'atmosphère tout en contribuant, avec la pression, à la formation d'une croûte légèrement granuleuse, caractéristique du fromage de Gruyère. En effet, sous l'effet de la pression, les fils de la toile s'incrusteront sur toute la surface du fromage, laissant une empreinte similaire à celle d'une feuille de papier millimétré qui restera visible pendant toute la durée de l'affinage.

Dans la pratique, les fromagers utilisent des toiles carrées ou rectangulaires de grande dimension (140 cm x 140 cm ou 140 cm x 240 cm) pour extraire les grains de caillé de la chaudière. Lors du pressage, on observe deux pratiques. Dans un cas, le fromager remplace la toile de soutirage décrite ci-dessus par deux toiles carrées de petite dimension (105 cm x 105 cm ou 120 cm x 120 cm) pour envelopper le fromage pendant le pressage. Dans l'autre cas, le fromager extrait les grains de caillé de la chaudière avec une toile rectangulaire qui est conservée pendant toute la durée du pressage. En plus de ces deux pratiques, on observe deux variantes :

[1] Pour protéger le fromage du froid et faciliter l'égouttage, certains fromagers emploient des toiles épaisses en fil de jute qui sont rajoutées en complément de la toile de chanvre pour la nuit. Du fait de leur pouvoir isolant, elles ralentissent le refroidissement du fromage et par leur facilité d'absorption, elles contribuent à son égouttage.

[2] Pour donner une empreinte très fine et peu rugueuse à la surface de la meule, les fromagers utilisent des toiles carrées en lin, dont le fil et le quadrillage sont plus fins que ceux des toiles de chanvre. Cette toile est utilisée uniquement au dernier retournement effectué 2 à 3 h avant la fin du pressage en remplacement de la toile de chanvre. De préférence sèche, elle complète l'égouttage en absorbant le petit lait encore présent en périphérie du fromage.

#### *Entretien des toiles*

Les fromagers emploient de 3 à 6 toiles par fromage et par an. Entre 1800 et 1960, l'achat de ces toiles étant dans la majorité des cas à leur charge, ils les utilisent avec beaucoup de précaution. Toutes les toiles sont lavées quotidiennement. Elles sont d'abord débarrassées par grattage à l'aide d'une cuiller à soupe à bord tranchant des grains de caillé encore présents dans les mailles de la toile. Ensuite elles sont trempées dans l'eau chaude, puis brossées ou frottées sur une planche à laver cannelée comparable à celle utilisée par les ménagères. Puis elles sont rincées, essorées et étendues à l'extérieur de la fromagerie pour séchage sur un fil exposé le moins possible au soleil.

L'emploi de produit de nettoyage basique comme les cristaux de soude est déconseillé car il peut rendre la toile collante. De ce fait, les fromagers peuvent avoir des difficultés pour extraire la toile du fromage provoquant parfois un déchirement plus ou moins important de la périphérie de celui-ci.

