

Le Brocciu, qu'est-ce que c'est ?

DANS LA GRANDE FAMILLE DES PRODUITS CORSES, IL Y A LE BROCCIU. UNIQUE EN SON GENRE, IL REPRÉSENTE TOUT LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER TRADITIONNEL DE CORSE.

Un fromage de lactérosu^m Corse

- Contrairement à la plupart des fromages, l'ingrédient principal du brocciu n'est pas le lait mais le **lactosérum**. Appelé aussi « petit-lait », c'est un liquide récupéré lors du processus de fabrication du fromage, lors des étapes de moulage et de pressage. Autrement dit, pour fabriquer du brocciu, il faut d'abord fabriquer d'autres fromages !

- Le brocciu contient aussi un peu de **lait frais** et du **sel**. Le lactérosu^m et le lait frais sont exclusivement de brebis ou de chèvre Corse et le brocciu est **obligatoirement Corse**. Il ne faut donc pas le confondre avec la brousse, élaborée avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre et que l'on trouve dans le sud de la France.



Un brocciu, des brocci

- Le brocciu a la forme d'un tronc de cône, un cône dont on a retiré la partie haute. On dit alors qu'il est **tronconique** ! Sa **pâte** est blanche et sans croûte. Son **poids** est compris entre 250 g à 3 kg, selon 4 types de moules (250 g, 500 g, 1 kg et 3 kg).
- Il peut être consommé **frais ou affiné**. Dans ce cas, il est égoutté, salé en surface, puis transporté dans une salle fraîche dans laquelle il reste entre quelques semaines et quelques mois. Suivant la quantité de sel et la durée d'affinage, le brocciu est alors appelé « **passu** » ou « **secu** ». Sa pâte devient plus jaune, mais il ne développe pas de croûte !



À toi de jouer !

1										
2										
3										
4										
5										

COMPLÈTE CETTE GRILLE À L'AIDE DES DÉFINITIONS ET TROUVE LE MOT MYSTÈRE.

- 1 - Ingrédient principal du brocciu.
- 2 - Le brocciu n'en a pas en surface
- 3 - S'il n'est pas affiné, le brocciu est ...
- 4 - On en ajoute en surface pour faire du brocciu passu.
- 5 - Quand il n'est pas de chèvre, le lait est de cet animal.

À l'origine du brocciu : des chèvres et des brebis

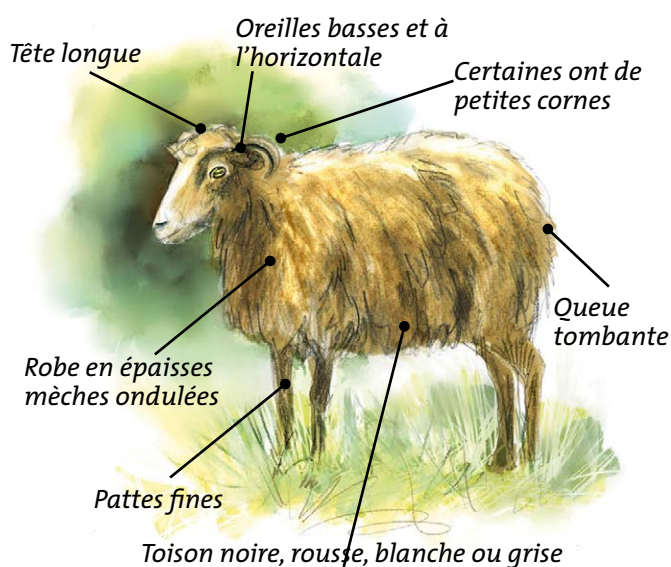
MÊME SI ELLES DONNENT TOUTES DEUX DU LAIT POUR FABRIQUER LE BROCCIU, CHÈVRES ET BREBIS SONT DEUX ANIMAUX DIFFÉRENTS. VOICI QUELQUES ASTUCES POUR LES DISTINGUER CAR ELLES SE RESSEMBLENT BEAUCOUP.

La brebis corse

Petit format (50 à 60 cm)

Poids réduit (35 à 40 kg)

Son mâle est le bélier et son petit l'agneau

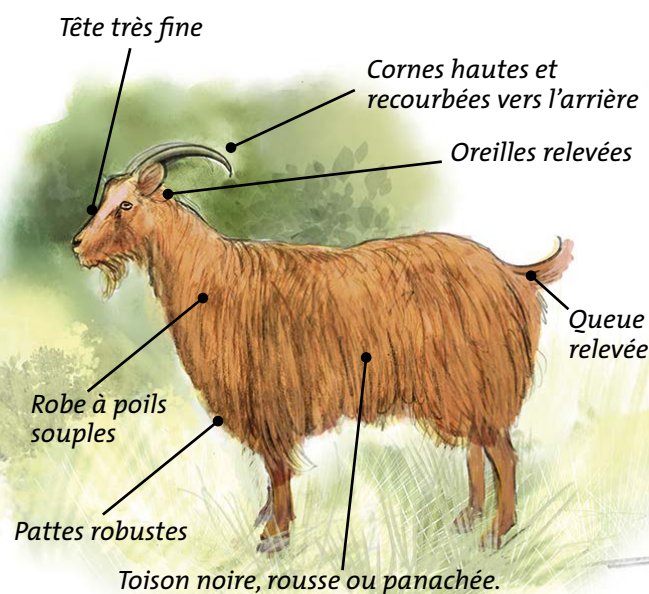


La chèvre corse

Moyen format (65 cm environ)

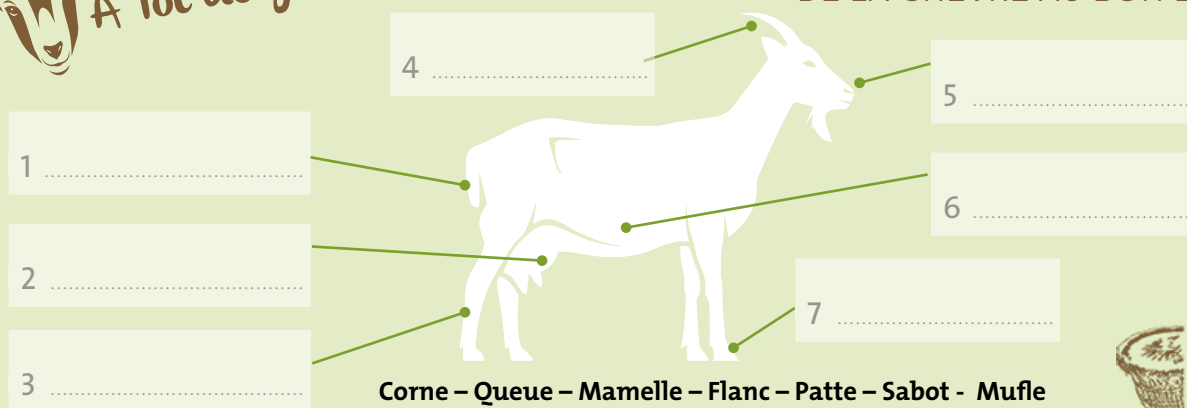
Poids réduit (35 à 45 kg)

Son mâle est le bouc et son petit le chevreau



À toi de jouer !

PLACE LES PARTIES DU CORPS
DE LA CHÈVRE AU BON ENDROIT.



Petits secrets de fabrication

BEAUCOUP DE LACTÉROSUM, UN PEU DE LAIT FRAIS, UN SOUPÇON DE SEL... MAIS ENSUITE, QUELLE EST LA RECETTE DU BROCCIU ? PLONGE AU COEUR D'UN ATELIER DE FABRICATION.



1 CHAUFFAGE DU PETIT-LAIT

Le lactérosom (ou petit-lait) issu de la fabrication de fromages est versé dans un chaudron (*u paghjolu* en corse). Il chauffe lentement à la flamme directe, c'est-à-dire que la flamme est en contact avec le dessous du chaudron.



2 AJOUT DE LAIT ET DE SEL

Lorsque la température atteint entre 40 et 50°C, du lait entier de brebis ou de chèvre est ajouté (au maximum 25% de la quantité de lactérosom de départ), ainsi que 5 à 10 g de sel par litre de lait.

À ce stade, il est possible d'ajouter si nécessaire un peu d'eau (au maximum 15 % de la quantité de lactérosom de départ).



3 FLOCCULATION

Le chauffage se poursuit jusqu'à obtenir une température entre 80 et 90 °C. Sous l'effet de la chaleur, les protéines, des particules contenues dans le lactérosom et le lait, se rassemblent en flocons à la surface. C'est la floculation.



4 MISE EN MOULE

Ce flocculat est récolté à l'aide d'une écumoire (*a mescula*), puis introduit en plusieurs fois et délicatement dans des faisselles (*fattohgia*), des sortes de petits moules qui donnent sa forme au brocciu.

À toi de jouer ! 

CETTE SEMAINE, MARCO A VENDU 10 BROCCIU FRAIS DE 3 KG, 20 BROCCIU PASSU DE 500 G ET 8 BROCCIU SECU DE 250 G. COMBIEN DE KG DE BROCCIU DE CHAQUE SORTE A-T-IL VENDU ?

brocciu frais = kg
brocciu secu = kg
brocciu passu = kg

POUR FAIRE SON BROCCIU DU JOUR, IL A UTILISÉ 80 LITRES DE LACTÉROSOM. IL Y A AJOUTÉ 25% DE LAIT DE BREBIS.

À COMBIEN DE LITRES CORRESPOND CET AJOUT ? = L

UTILISE LE TABLEAU DE PROPORTIONNALITÉ POUR CALCULER :

NOMBRE DE LITRES AJOUTÉS	25	
NOMBRE DE LITRES	100	80



Le Brocciu : du pâturage à l'assiette

COMME TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES, LE BROCCIU SUIT UN PARCOURS D'ÉLABORATION EN PLUSIEURS ÉTAPES POUR ARRIVER JUSQUE DANS TON ASSIETTE.

L'ÉLEVAGE

Chèvres et brebis sont élevées en plein air sur tout le territoire Corse. Elles profitent des nombreux pâturages du littoral et de montagne pour se nourrir.

LA PRODUCTION DE LAIT

La traite permet de récolter le lait des chèvres et brebis. Fraîchement collecté, le lait est stocké sur place puis transporté vers les ateliers de fabrication.

LA FABRICATION DU BROCCIU

Elle débute lorsque les agneaux et les cabris n'ont plus besoin du lait de leur mère et se termine lorsque le lait est moins riche.

L'EMBALLAGE ET LA DISTRIBUTION

Les fromages sont emballés puis transportés chez les fromagers qui ont une boutique ou un étal sur les marchés, les restaurateurs, les supermarchés.

LA CONSOMMATION

Une fois chez toi, le brocciu doit être placé au réfrigérateur. Il peut se conserver pendant X jours. Miam ! Quel régal !



À toi de jouer !

ÉCRIS LE NOM DE CHAQUE ÉTAPE AU BON ENDROIT POUR RECONSTITUER LE PARCOURS D'ÉLABORATION DU BROCCIU,

FABRICATION DU BROCCIU – ÉLEVAGE – CONSOMMATION – EMBALLAGE / DISTRIBUTION – PRODUCTION DE LAIT

1 → 2 → 3

5 ← 4

