

La science dans votre assiette

06 / 09

En 2026, la Fête de la science met l'alimentation à l'honneur avec le thème national « Saveurs savantes ». À cette occasion, les médiateurs d'Instant Science, qui travaillent au quotidien à rendre les sciences accessibles à tous, vous proposent de découvrir neuf phénomènes fascinants qui façonnent les saveurs, les textures et les arômes de vos plats.

Pourquoi certains fromages sentent-ils si fort ?

Pour comprendre

Le secret se cache dans les milliards de micro-organismes qui transforment le lait pendant l'affinage. Levures, bactéries et moisissures produisent progressivement de nombreuses molécules aromatiques. Certaines sont très volatiles : elles se diffusent facilement dans l'air et parviennent rapidement jusqu'à notre nez, ce qui explique pourquoi certains fromages sentent si fort.

À vous de deviner...

Pourquoi les fromagers surveillent-ils la température et l'humidité pendant l'affinage ?

Parce que ces conditions influencent le développement et l'activité des micro-organismes. Elles contribuent ainsi à l'évolution de la texture et des arômes du fromage au fil de l'affinage.

Le savoir-faire

Les fromagers maîtrisent avec précision les conditions d'affinage : la durée, la température, l'humidité et les micro-organismes présents.

En jouant sur ces paramètres, ils façonnent la texture, les arômes... et même l'intensité de l'odeur. C'est ce savoir-faire qui donne à chaque fromage son caractère unique.