

La fabrication de 3 aliments rigolos

Comment la Vache qui rit entre-t-elle dans son emballage ? Pourquoi le surimi est de couleur orange ? Et comment les coquillettes arrivent à être toutes tordues sans se casser en deux ?

Les coquillettes

Pour fabriquer de la "pasta", rien de plus simple ! Il faut de la semoule de blé dur. Elle est entreposée dans de grandes cuves. Cette partie de l'usine s'appelle la semoulerie.

Puis il faut ajouter de l'eau. Machine suivante !

De petits tuyaux acheminent la semoule vers une machine : le mélangeur. Dans lequel la semoule est mélangée à de l'eau pendant 5 à 10 secondes. Cette machine traite entre une et deux tonnes de semoule à l'heure, l'équivalent de milliers de paquets de coquillettes. Ça ne rigole pas, ici.

La pâte tombe ensuite dans deux autres mélangeurs qui la malaxent, jusqu'à obtenir une pâte homogène et surtout sans bulles.

Ce mélange pâteux est ensuite poussé très fortement à travers un moule. À la sortie du moule, la pâte encore molle ressort avec une forme incurvée.

Et voici le secret de nos coquillettes : chaque famille de pâtes a son moule ! Celui de la coquillettes est incurvé, ce qui lui donne sa forme coudée si particulière.

Et couic ! La pâte est coupée par une lame rotative dès la sortie du moule pour obtenir la coquillettes. Cette lame peut couper jusqu'à 12 000 coquillettes à la minute.

Les coquillettes tombent sur ce tapis roulant, appelé convoyeur, pour être préséchées par un air chaud à 80 °C pendant quelques minutes. Cette opération permet de les durcir en évitant qu'elles ne se déforment.

Puis, elles sont progressivement séchées dans un long tunnel où l'on maintient un air chaud et humide de 70 à 100 °C.

Cette étape, très délicate, dure de longues heures. En effet, si les pâtes sont séchées trop lentement, elles finissent par avoir un goût amer. Si elles sont séchées trop rapidement, elles deviennent cassantes et se brisent facilement. Un bon séchage assure une longue conservation des pâtes. À la sortie du séchoir, les coquillettes sont dures et prêtes pour l'emballage.

Les coquillettes toutes dures tombent dans la pesée. Cette machine, gérée par ordinateur, calcule, en les pesant, la quantité exacte de coquillettes qui doit aller dans chaque paquet.

Chaque quantité de coquillettes pesée rejoint la machine à conditionner où les coquillettes sont mises en paquets pour être consommées. Miam, miam !

Le surimi

Je l'avoue, le surimi est un mystère. Je me demande bien d'où vient ce drôle de bâtonnet orange et blanc ? De la mer ? Des rivières ? Clique sur les machines pour le découvrir avec moi. En tout cas, je suis formel : ce n'est pas du fromage.

L'ingrédient de base du surimi est le poisson, bien sûr ! Les poissons sont pêchés dans des bateaux usines qui les transforment directement en filets. Ces filets sont ensuite écrasés puis lavés plusieurs fois à l'eau douce afin d'éliminer la graisse et les odeurs. Après leur égouttage, on obtient une pâte blanche sans goût constituée exclusivement de chair de poissons. C'est ce que l'on appelle le surimi base.

Après cette première manipulation, le poisson est surgelé à - 30 °C dans le bateau, en plaques de 10 kilogrammes. Ainsi, il ne s'écoule que 6 heures au maximum entre la capture et la congélation.

Il est ensuite stocké dans des cartons dans la cale du bateau en attendant de rentrer au port.

À l'usine, les blocs de surimi sont découpés en petits morceaux pour faciliter le mélange avec les autres ingrédients.

Dans un mélangeur, le poisson est ensuite mélangé avec de l'eau, du sel, du blanc d'œuf et des huiles, pour obtenir une texture moelleuse.

Ce mélange ressemble alors à une préparation de type pâte à crêpes. On y ajoute aussi un arôme de crabe, comme ici, ou de homard selon les recettes.

La pâte obtenue est étalée en une fine couche de deux millimètres d'épaisseur. Puis cette bande est cuite à la vapeur quelques secondes afin qu'elle garde une parfaite tenue.

Cette fine couche est ensuite refroidie à l'air libre sur des tapis roulants appelés convoyeurs qui sont réfrigérés.

Puis la pâte passe dans le scarificateur où des cutters la taillent en fins filaments afin de donner à la pâte lisse la texture que tu connais, un peu fibreuse.

La bande est ensuite enroulée sur elle-même pour former des bandes continues de bâtonnets à la façon d'une crêpe géante.

Puis, on procède à ce que les fabricants appellent l'habillage : on colore extérieurement cette fine pâte avec une variété de piment rouge : le paprika. C'est lui qui donne au surimi sa belle couleur orange.

Les bandes continues sont ensuite recouvertes d'un film plastique et tronçonnées en bâtonnets. Et hop, fissa fissa les bâtonnets sont mis en barquettes... avant d'être

pasteurisés — c'est l'action qui détruit les microbes — refroidis et conditionnés en cartons pour le stockage.

La Vache qui rit

Dur de percer le mystère de cette recette vieille de 85 ans. Mais quand il s'agit de fromage, je suis toujours là ! Le secret de la Vache qui rit, c'est que c'est du fromage que l'on a fait fondre, voilà !

On prend du gouda, du comté et de l'emmental, puis on leur enlève la croûte et on les broie. Ensuite, on les mélange avec les autres ingrédients dans d'immenses cuves appelées mélangeurs. Là, ils sont brassés et chauffés à plus de 100 °C jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et onctueuse. D'où son nom de fromage fondu.

Mais ce qui fait l'originalité de ce fromage, c'est qu'il est coulé directement dans son emballage. Magique !

Encore toute chaude, la pâte est déversée dans une feuille d'aluminium en forme de triangle.

Une machine colle ensuite une autre feuille d'aluminium par-dessus, pour refermer le tout. Et hop, le tour est joué !

Les petites portions individuelles partent ensuite sur un tapis roulant... pour être rassemblées en forme de camembert.

Et voilà le résultat, tes fromages préférés sont prêts à être avalés.