

LES PRODUITS LAITIERS : LE LAIT

1. DEFINITION

Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum. Lorsqu'on parle de lait, il s'agit exclusivement de lait de vache.

2. PRODUCTION DU LAIT

Les principales étapes de la production du lait.

LA TRAITE	Principalement mécanique, dans 86 % des exploitations
LA REFRIGERATION IMMEDIATE	Le lait cru est aussitôt refroidi et conservé à 4°C.
LA COLLECTE	Pratiquement toutes les exploitations laitières vendent leur production à une laiterie qui en assure la conservation ou la transformation.
LE PAIEMENT	Le prix à payer au producteur, dépend de trois critères: <ul style="list-style-type: none"> • La qualité bactériologique du lait • Le taux de matière grasse. 38 g/litre • Le taux de matières protéiques. 32 g/litre
LES CONTROLES SANITAIRES	Ils ont lieu tout au long de la fabrication. En commençant par le troupeau, ensuite sur le lait et enfin sur les produits finis.

3. LA CONSERVATION DU LAIT

Le lait est un produit très nutritif donc très favorable à la multiplication des microbes. Il doit être soumis à des traitements de conservation. Ces traitements ne comportent aucun procédé chimique. Ils sont uniquement physiques et font actuellement appel à l'action de la température. Ces procédés sont appliqués après la standardisation, qui consiste à modifier la quantité de matières grasses contenues dans le lait, suivant le type de produit recherché.

NON STANDARDISE	ENTIER MG : 36g/L	DEMI-ECREME MG : 15,5g/L	ECREME MG : - de 3g/L
Lait frais			
LAIT CRU (jaune)			
	LAIT FRAIS PASTEURISE	LAIT FRAIS PASTEURISE	LAIT FRAIS PASTEURISE
Laits longue conservation			
	LAIT STERILISE	LAIT STERILISE	LAIT STERILISE
	LAIT STERILISE UHT	LAIT STERILISE UHT	LAIT STERILISE UHT

Quatre couleurs ont été respectivement attribuées et doivent figurer sur l'emballage :

- ⇒ Le JAUNE pour le lait cru
- ⇒ Le ROUGE pour le lait entier
- ⇒ Le BLEU pour le lait demi écrémé
- ⇒ Le VERT pour le lait écrémé

4. DIFFERENTES TECHNIQUES DE CONSERVATION DU LAIT

TECHNIQUE	BUT RECHERCHE	MOYEN
LA PASTEURISATION	Destruction des germes pathogènes.	Chauffage à + de 85°C pendant 15 à 20 secondes, puis refroidissement rapide à +4°C.
LA STERILISATION	Destruction de tous les germes présents dans le lait.	Chauffage du lait préemballé à 115°C pendant 15 à 20 minutes, puis refroidissement rapide
LA STERILISATION UHT		Chauffage du lait à + de 145°C pendant quelques secondes, puis refroidissement et conditionnement.
LA CONCENTRATION	Réduction du volume et du poids	Déshydratation partielle du lait sous l'action combiné du vide et de la chaleur.
LA DESHYDRATATION	du lait pour en faciliter le transport.	Déshydratation totale du lait, par vaporisation dans une tour de séchage ou l'air est porté à 230°C.

5. CONSERVATION DU LAIT EN RESTAURATION

Types de lait	Conservation avant ouverture	Conservation après ouverture	Emploi
LAIT CRU	48 heures maximum après la traite, à +3°C.	24 heures maximum, à +3°C.	Ebullition de 5 à 8 minutes.
LAIT FRAIS PASTEURISE	⇒ jusqu'à la DLC, à +3°C (J+7) ⇒ à l'économat	à +3°C, dans le conditionnement d'origine, 2 à 3 jours. 24 heures en collectivité	Pas d'ébullition, mais maintien en enceinte réfrigérée.
LAIT STERILISE	à l'économat ou dans un local à +15°C maximum, et jusqu'à la DLC (j +150 max.)	à +3°C, pendant 1 à 2 jours.	
LAIT STERILISE UHT	à l'économat ou dans un local à +15°C maximum, et jusqu'à la DLC (j +90 max.)	à +3°C, pendant 1 à 2 jours.	
LAIT CONCENTRE	à l'économat ou dans un local à +15°C maximum, et jusqu'à la DLUO (12 à 18 mois après la date de fabrication).	à +3°C, pendant 1 à 2 jours.	
LAIT EN POUVRE	à l'abri de la chaleur et de l'humidité, jusqu'à la DLUO (12 à 18 mois après la date de fabrication)	Entier 10 jours ½ Ecrémé 2 semaines Ecrémé 3 semaines	

6. UTILISATIONS CULINAIRES:

Sauce béchamel, gratins, certains court-bouillon, appareil à crème prise salé ou sucré, crème anglaise, crème pâtissière, appareil à crêpes...