

Des laits pour tous les goûts

Au commencement de tous les produits laitiers, il y a le lait cru. Or, pour préserver cet aliment précieux et fragile, les hommes ont, au fil des siècles, multiplié les techniques de conservation. C'est pourquoi aujourd'hui, un large choix de lait liquide est proposé pour satisfaire les goûts de tous. En 2016, un Français a acheté en moyenne 38,5 litres de lait (source : IRI 2016).

Plus de 80 références

Les laits de consommation peuvent être classés selon deux critères qui se combinent : la teneur en matière grasse et la méthode de conservation.

Quelle que soit la catégorie à laquelle ils appartiennent, la production des laits de consommation fait appel à des traitements exclusivement naturels : mécaniques (centrifugation, filtration...) et/ou thermiques (froid, chaleur).

Contrairement aux boissons végétales, le lait est un produit peu transformé, avec des process technologiques limités. Dans la bouteille de lait nature: pas d'huiles végétales, pas de sel, pas d'arômes, pas d'édulcorants, pas de sucre, pas d'épaississants, pas d'additifs.

% en matière grasse ?

A la sortie du pis de la vache, le lait est naturellement plus ou moins riche en matière grasse : de 38 g à plus de 42 g par litre.

Pour proposer des laits à teneur précise en matière grasse (c'est obligatoire et réglementé), le lait est écrémé (c'est obligatoire et réglementé), le lait est écrémé à son arrivée à la laiterie. L'écrémage consiste à séparer la crème du lait. Ce processus naturel et spontané est facilité, dans l'industrie, par l'utilisation de l'écrèmeuse-centrifugeuse. Celle-ci fait tourner le lait à très grande vitesse, dans un vase conique, autour d'un axe vertical. C'est alors que les globules gras, plus légers, se rassemblent et montent, tandis que le lait écrémé, plus lourd, va vers les parois extérieures puis vers le bas grâce

à la force centrifuge. La quasi-totalité de la matière grasse du lait passe ainsi dans la crème.

Puis dans un tank mélangeur, la crème est ajoutée... au lait ! Cela peut paraître paradoxal, mais c'est ce qui permet d'apporter la quantité de matière grasse nécessaire pour obtenir du lait standardisé.

Les laits entiers contiennent 3,5 % de matière grasse et sont faciles à repérer en rayons grâce à la couleur dominante rouge des emballages. Quelle que soit sa technique de conservation, le lait entier est celui qui révèle le plus d'arômes, car ceux-ci sont apportés par la matière grasse.

Les laits demi-écrémés contiennent 1,5 à 1,8 % de matière grasse. 93% du lait consommé en France est du lait demi-écrémé.

Les laits écrémés contiennent moins de 0,5 % de matière grasse.

Parlez-vous lait ?

Jaune ● Lait cru

Rouge ● Lait entier

Bleu ● Lait demi-écrémé

Vert ● Lait écrémé



A chacun, sa technique pour se conserver !

Le lait cru ne subit aucun traitement thermique, autre que la réfrigération immédiate à 4°C, après la traite à la ferme. Comme l'impose la loi française du 13 juillet 2012, il ne doit pas être chauffé à plus de 40°C. Extrêmement fragile, il doit être conditionné dans des délais très courts. Sa conservation n'excède pas 72 heures. Au-delà, le développement des micro-organismes le rend impropre à la consommation (on dit qu'il « tourne »).

Grâce aux contrôles réguliers et à la réfrigération, le lait cru commercialisé est sûr et sain. Le lait cru est le plus onctueux et aromatique des laits puisqu'il contient le plus de matière grasse.

Le lait pasteurisé est chauffé pendant quinze à vingt secondes à une température comprise entre 72 et 85°C. Cette technique mise au point par Louis Pasteur et son successeur Émile Duclaux au XIX^{ème} siècle préserve en grande partie ses qualités gustatives. Il est vendu en bouteille, sous la dénomination de « lait pasteurisé ». Le terme « frais » peut être utilisé pour les laits ayant subi une pasteurisation moins élevée.

Le lait UHT ou lait « Ultra Haute Température » est une technique de stérilisation bien particulière. Juste avant d'être conditionné, le lait est chauffé instantanément à une température très élevée, entre 140 et 150°C, pendant quelques secondes seulement, puis conditionné dans son emballage aseptique. Avant ouverture, ce lait se conserve longtemps, hors du réfrigérateur. Il offre toutes les qualités organoleptiques et nutritives.

Le lait microfiltré est un lait filtré par des membranes extrêmement fines qui retiennent les bactéries et micro-organismes indésirables. Cette technique de conservation récente, mise au point par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), consiste à « épurer » le lait par filtration. Le lait garde ses propriétés gustatives : sa saveur rappelle le lait cru et plaît beaucoup aux amateurs de lait fermier. Ce produit est encore peu répandu en France. Il se conserve à basse température avant et après l'ouverture.

Source : Cahier des produits laitiers / n°17



Agriculture biologique



Produit en montagne



Lait 100% français

Des mentions valorisantes

Le lait a aussi sa version biologique. La mention « biologique » ou « bio », assortie du logo européen et souvent du logo français AB, est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Il certifie que le lait est issu d'un mode de production biologique, respectant des règles spécifiques, respectueuses de l'environnement, des sols et du bien-être des animaux. Le producteur et l'entreprise qui collectent le lait doivent respecter un cahier des charges défini à un niveau européen et font l'objet de contrôles particuliers pour obtenir une certification. Le lait est collecté et conditionné dans un circuit réservé au « bio ».

La mention « produit de montagne » est une mention valorisante régie au niveau européen par le Règlement UE n°1151/2012. Pour faire figurer la mention « produit de montagne » sur du lait, toutes les étapes d'élevage, de production, de transformation et de conditionnement du lait doivent avoir lieu en zone de montagne. Dans certains cas très précis, la transformation et le conditionnement peuvent avoir lieu dans un rayon de 30km au-delà de la zone de montagne. L'alimentation des vaches laitières doit provenir à minima à 60% de zone de montagne.

Le lait, un produit made in France

En 2015, un logo a commencé à apparaître sur les briques et bouteilles de lait françaises : « Lait collecté et conditionné en France ».

Initié par les professionnels français de la filière du lait de consommation liquide, ce logo constitue un moyen de sensibiliser et d'encourager les Français à la consommation citoyenne. Il leur garantit un lait 100% français, issu exclusivement de lait provenant de fermes de l'hexagone et conditionné sur le territoire.

En achetant du lait français, les consommateurs soutiennent une filière ancrée dans nos différents territoires, favorisant les activités économiques locales, le maintien de l'emploi dans les zones rurales, contribuant à la vie fiscale du pays, à la lutte contre le chômage, etc... Plus de 9 briques de lait sur 10 vendues en France sont issues de lait produit en France.



N. Carnet / Cniel