

LE LAIT

❖ LES DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT

Il existe deux principaux critères de classification du lait : **la teneur en matière grasse et le traitement thermique**. En combinant ces deux critères on obtient différents types de laits, définis précisément par la réglementation.

❖ LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

La standardisation (réincorporation de plus ou moins de crème au lait après écrémage) permet de moduler la teneur en matière grasse du lait.



▪ Le lait entier

Teneur en matière grasse : 3,5% au minimum par litre.
Conditionnement à dominante rouge.

▪ Le lait demi-écrémé

Teneur en matière grasse : comprise entre 1,5 et 1,8% par litre.
Conditionnement à dominante bleue.

▪ Le lait écrémé

Teneur en matière grasse : moins de 0,5%.
Conditionnement à dominante verte.

▪ Le lait à X % de matière grasse

Certains laits peuvent présenter des teneurs en matière grasse différentes de celles du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Celle-ci doit être clairement indiquée à la décimale près et être facilement lisible sur l'emballage, sous la forme « X % de matière grasse ».

❖ LE TRAITEMENT THERMIQUE

Le lait contient des micro-organismes pouvant se développer après la traite. Certains sont utiles (ferments lactiques...), d'autres sont nuisibles à la qualité et certains peuvent être pathogènes (rare).

▪ Le lait cru

Mention « lait cru » ou « lait cru frais » obligatoire sur l'emballage.

Aucun traitement, sauf la réfrigération après la traite à la ferme.

Embouteillé sur le lieu de production.

On ne le trouve que directement à la ferme, ou en rayon froid des magasins des communes de moins de 20 000 habitants (conditionnement à **dominante jaune**).

Il se présente en bouteilles à bouchon jaune vif ou en sachets barrés de jaune).

Il a été réfrigéré à 4°C à la ferme, dès la fin de la traite, puis conditionné sur place.



Sa date limite de consommation est de 72 heures. Il n'est pas standardisé en matière grasse, ce qui en fait **le plus onctueux et aromatique des laits**.

▪ Le lait frais microfiltré



Lait obtenu par microfiltration : une membrane poreuse débactérise le lait écrémé en retenant la flore microbienne, sans modifier sa composition physico-chimique.

Conditionné, refroidi aussitôt et ramené à moins de 6°C.

Il s'achète au rayon froid de certains magasins. Il bénéficie d'une nouvelle technique de conservation qui consiste à épurer le lait par filtration. La crème est d'abord séparée du lait, puis pasteurisée.

De son côté, le lait écrémé est filtré à travers des membranes extrêmement fines qui retiennent les bactéries. Puis crème et lait écrémé sont à nouveau mélangés dans les proportions voulues.

Encore peu répandu sur le marché français, ce lait n'a pas encore d'appellation officielle.

Au Canada où il est consommé couramment, on parle de « lait ultra-pur ».

Il se garde au froid plus longtemps que le lait pasteurisé, soit 15 jours avant ouverture et ses propriétés gustatives sont intactes car il n'a pas été chauffé.

▪ Le lait frais pasteurisé

La dénomination réservée au lait :

- chauffé à 72°C pendant 15 secondes (traitement minimum),
- refroidi après pasteurisation et ramené à moins de 6°C.

Le lait frais pasteurisé représente aujourd'hui moins de 2% du marché français.

Lait débarrassé de ses impuretés par un traitement thermique. La technique de pasteurisation consiste à chauffer le lait pendant une vingtaine de secondes à une température entre 72 et 85°C.

La température de pasteurisation préserve ses qualités gustatives. Quand il est entier, c'est celui dont le goût est le plus proche du lait cru.

Il se conserve au minimum 7 jours à 4°C. Peut être conservé une journée au réfrigérateur avant ouverture de l'emballage.

Présenté en bouteilles de verre ou plastique, en berlingot, en emballage carton ou plastique sur lesquels figure la date limite de vente pour le consommateur.

▪ Le lait stérilisé

La stérilisation simple est un procédé de longue conservation.

Conditionné dans un emballage hermétique, chauffé à 115°C de 15 à 20 minutes, puis refroidi.

Peut être conservé environ 3 mois à température ambiante.



▪ Le lait stérilisé UHT

UHT = Ultra Haute Température

Technique de stérilisation particulière où le lait est chauffé à 140°C pendant 2 secondes.

Le plus vendu en France aujourd'hui : 95% du marché.

❖ LES AUTRES CRITÈRES DE SEGMENTATION

Il existe d'autres critères de différenciation : l'ajout de nutriments (vitamines, protéines, minéraux, oméga 3...), la réduction en lactose, l'aromatization (fraise, chocolat...), le lait Bio, le lait concentré (sucré ou non), le lait en poudre, les laits infantiles, ...