

## Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

### Sous chapitre 2.4.0

# Les produits laitiers





# LE LAIT

**DEFINITION :**

➤ Le lait est le produit intégral de la traite d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Lorsqu'on parle de lait, il s'agit exclusivement de lait de vache.

## VALEUR ALIMENTAIRE

De tous les aliments, le lait est le plus complet. Il contient principalement :

87 % d'eau	Du calcium (125mg/litre)
Des protéines (caséine)	Des glucides (lactose)
Des vitamines (A, D, B)	Des lipides
Des minéraux	

**COMMERCIALISATION :**

➤ A cause de sa richesse en lipides, le taux de matière grasse du lait est ramené à plusieurs taux standards. La couleur de l'emballage permet de connaître la teneur en matière grasse.

TYPE DE LAIT	TENEUR EN M.GRASSE	COULEUR
LAIT CRU	➔ Aucune indication légale	➔ JAUNE
LAIT ENTIER	➔ 36 g / litre	➔ ROUGE
LAIT ECREME	➔ 15,5 à 18,5 g / litre	➔ BLEU
LAIT ECREME	➔ Inférieur à 3 g / litre	➔ VERT

**CONSERVATION :**

➤ Le lait mis à la disposition du public est soumis à une série de contrôles sanitaires qui sont effectués depuis sa production jusqu'à son conditionnement.

TYPE DE LAIT	Traitement	Avant ouverture	Après ouverture
LAIT CRU	Porté à ébullition 5 mn	Consommation 24 heures	
LAIT PASTEURISE	80°C pendant 20 secondes	Réfrigérateur 7 jours	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT STERILISE	120°C pendant 20 minutes	Economat DLC 5 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT U.H.T	140° pendant 2 secondes	Economat DLC 3 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT CONCENTRE	Déshydratation partielle	Economat 18 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT POUDRE	Déshydratation totale	Economat 18 mois	de 10 jours à 3 semaines



## LA CREME

### DEFINITION :

➤ La crème est le produit de l'écémage centrifuge du lait. A l'état naturel, le lait contient environ 35 à 45 grammes de lipide par litre.

### CLASSIFICATION

- Différentes catégories de crèmes sont actuellement commercialisées. Elles se distinguent par leur teneur en matière grasse et par les traitements qu'elles ont subis (procédés de conservation).

#### LA CREME 30 % DE MATIERE GRASSE

Crème crue.  
Crème fraîche pasteurisée liquide ou épaisse.  
Crème stérilisée.  
Crème stérilisée U.H.T.

#### LA CREME LEGERE 12 % MATIERE GRASSE

Crème épaisse maturée.  
Crème fleurette pasteurisée.  
Crème fleurette stérilisée U.H.T.  
Crème sous pression (Chantilly)

### CONSERVATION

- Les crèmes crues et pasteurisées présentent une **DLC** (date limite de consommation) indiquée par la mention : “ **à consommer avant le.....** ”. La température de conservation doit être comprise **entre 0° C et + 6° C maximum**.

- Les crèmes stérilisées, ont une **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) indiquée par la mention : “ **à consommer de préférence avant le...** ”. Conservation dans un local frais (**+ 15° C**) pendant 8 mois et 4 mois pour les crèmes U.H.T dans les mêmes conditions.



## LES FROMAGES

### DEFINITION :

➤ Le fromage est le plus ancien mode de conservation du lait et un des plus vieux aliments de l'homme.



- Il existe : Des fromages au lait de vache (96 % de la production nationale).
- Des fromages au lait de chèvre (2,2 % de la production nationale).
- Des fromages au lait de brebis (1,8 % de la production nationale).

## FABRICATION

Tous les fromages répondent aux mêmes principes de fabrication, mais certaines étapes sont maintenant plus ou moins mécanisées.

### LE CAILLAGE



- Consiste à faire coaguler la caséine du lait. Il peut être obtenu grâce à l'utilisation de bactéries (présure de veau). On obtient ainsi deux parties " le caillé " et " le petit lait "

### L'EGOUTTAGE



- Phase de séparation entre le caillé et le petit lait, l'égouttage peut se faire spontanément ou de manière accélérée par brassage, tranchage ou chauffage.

### LE MOULAGE



- La mise en forme des fromages se fait dans des moules perforés ou par pressage dans des toiles cerclées de bois. Le fromage acquiert ainsi sa forme définitive.

### LE SALAGE



- Le sel, réparti dans la pâte ou en surface, joue un rôle sélectif sur le développement des micro-organismes et oriente le caillé vers l'aspect et le goût final recherché.

### L'AFFINAGE



- C'est à ce stade que les fromages perdent l'appellation de frais. Durant cette période de maturation réalisée dans des hâloirs humides et frais, les fromages font l'objet de nombreuses transformations biochimiques (fermentations diverses). La durée de fermentation peut durer de quelques semaines à plusieurs mois.



## CLASSIFICATION

➤ Près de 400 variétés de fromages sont actuellement recensées dans notre pays. Elles sont regroupées en 8 grandes familles classées d'après le type de pâte, la technique d'affinage et l'origine du lait. Les fromages de chèvre font l'objet d'une classification séparée et sont tous regroupés dans la même famille. On distingue :

### LES FROMAGES

**FRAIS** : (*Fromages blancs, petits suisses, etc.*).

**A PATE MOLLE A CROUTE FLEURIE** : (*Camembert, brie, caprice des dieux, etc.*).

**A PATE MOLLE A CROUTE LAVEE** : (*Pont-l'évêque, livarot, munster, etc.*).

**A PATE MOLLE A CROUTE PERSILLEE** : (*Bleus, roquefort, fourme d'Ambert, etc.*).

**DE CHEVRE** : (*Crottin de chavignol, chabichou, etc.*).

**A PATE PRESSEE NON CUITE** : (*Cantal, tome de Savoie, saint-paulin, etc.*).

**A PATE PRESSEE CUITE** : (*L'emmental, le beaufort, le gruyère, etc.*).

**FONDUS** : (*Crème de gruyère, fondu aux noix, etc.*).

### LES APPELLATIONS D'ORIGINE

**L'A.O.C** (appellation d'origine contrôlée) implique que le fromage présente certaines qualités résultant des vertus du terroir, et qu'il soit fabriqué et affiné selon des usages traditionnels. Ces fromages d'une grande qualité gustative sont soumis à de nombreux contrôles.

Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Gex, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Camembert de Normandie, Cantal, Chabichou du Poitou, Chaource, Comté, Crottin de Chavignol, Epoisses, Fourme d'Ambert, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mont d'or, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Picodon, Pont-l'évêque, Pouligny-St-Pierre, Reblochon, Roquefort, St-Maure, St-Nectaire, Salers, Selles-sur-Cher.



LISTE DE FROMAGES

NOM	PÂTE	LAIT	REGION
ASCO	Pâte molle croûte nature	chèvre	Corse
BANON DE PROVENCE	Pâte molle croûte nature	brebis, vache, chèvre	Provence
BEAUFORT	Pâte pressée cuite	vache	Savoie
BLEU D'Auvergne	Pâte persillée	vache	Auvergne
BLEU DE BRESSE	Pâte persillée	vache	Franche-Comté
BLEU DES CAUSSES	Pâte persillée	vache	Rouergue
BLEU DE GEX	Pâte persillée	vache	Franche-Comté
BLEU DE LAQUEUILLE	Pâte persillée	vache	Auvergne
BLEU DE SASSENAGE	Pâte persillée	vache	Dauphiné
BOULETTE D'AVESNES	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres
BOUTON DE CULOTTE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
BRIE	Pâte molle croûte fleurie	vache	France
BRIE DE MEAUX	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
BRIE DE MELUN	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
CABECOU	Pâte molle croûte nature	chèvre	Auvergne-Quercy
CAMEMBERT	Pâte molle croûte fleurie	vache	France
CAMEMBERT NORMANDIE	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
CANTAL	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
CARRE DE L'EST	Pâte molle croûte fleurie	vache	Champagne-Lorraine
CHABICHOU	Pâte molle croûte nature	chèvre	Poitou
CHAOURCE	Pâte molle croûte fleurie	vache	Champagne
CHAROLAIS	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
CHEVROTIN DES ARAVIS	Pâte persillée	chèvre	Savoie
CHEVROTIN	Pâte pressée non cuite	chèvre	Savoie
CŒUR DE BRAY	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
COMTE	Pâte pressée cuite	vache	Franche-Comté
COULOMMIERS	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
CROTTIN DE CHAVIGNOL	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
CURE NANTAIS	Pâte pressée non cuite	vache	Val de Loire
ECHOUGNAC	Pâte pressée non cuite	vache	Aquitaine
EDAM FRANÇAIS	Pâte pressée non cuite	vache	France
EMMENTAL FRANÇAIS	Pâte pressée cuite	vache	Est-Central et France
EPOISSES	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
FEUILLE DE DREUX	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
FOURME D'AMBERT	Pâte persillée	vache	Auvergne
FROMAGE FONDU	Fromage Fondu	vache	France
FROMAGE DES PYRENEES	Pâte pressée non cuite	vache	Midi-Pyrénées
GAPERON	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
GOUDA FRANÇAIS	Pâte pressée non cuite	vache	France
GOURNAY	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
GRIS-DE-LILLE	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres-Artois
GRUYERE	Pâte pressée cuite	vache	France
LAGUIOLE	Pâte pressée non cuite	vache	Rouergue
LANGRES	Pâte molle croûte lavée	vache	Champagne
LEVROUX	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
LIVAROT	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie



## LISTE DE FROMAGES

NOM	PÂTE	LAIT	REGION
MACON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
MAROILLES	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres-Hainaut
MIMOLETTE	Pâte pressée non cuite	vache	France
MONT D'OR	Pâte molle croûte lavée	vache	Franche-Comté
MORBIER	Pâte pressée non cuite	vache	Franche-Comté
MUNSTER	Pâte molle croûte lavée	vache	Alsace-Lorraine
MUROLES	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
NEUFCHATEL	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
NIOLO	Pâte molle croûte nature	chèvre, brebis	Corse
OLIVET	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
OSSAU-IRATY	Pâte pressée non cuite	brebis	Pays basque
PAVE D'AUGE	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie
PELARDON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Languedoc
PICODON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Vivarais
PITHIVIERS	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
POIVRE D'ANE	Pâte molle croûte nature	brebis, vache, chèvre	Provence
PONT-L'EVEQUE	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie
POULIGNY-ST-PIERRE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
PYRAMIDE	Pâte molle croûte fleurie	chèvre	Pays de Loire Poitou
RACLETTE	Pâte pressée non cuite	vache	France
REBLOCHON	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
RIGOTTE	Pâte molle croûte nature	vache	Lyonnais-Forez
ROCAMADOUR	Pâte molle croûte nature	chèvre	Aquitaine
ROLLOT	Pâte molle croûte lavée	vache	Picardie
ROMANS	Pâte molle croûte nature	vache	Dauphiné
ROQUEFORT	Pâte persillée	brebis	Rouergue
SAINGORLON	Pâte persillée	vache	France
ST-BENOIST	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
SAINTE MAURE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Touraine
ST-FLORENTIN	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
ST-MARCELLIN	Pâte molle croûte nature	vache	Dauphiné-Savoie
ST-NECTAIRE	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
ST-PAULIN	Pâte pressée non cuite	vache	France
SALERS	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
SANCERRE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
SAVARON	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
SELLES-SUR-CHER	Pâte molle croûte nature	chèvre	Orléanais
SOUMAINTRAIN	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
TAMIE	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
TOMME D'ARLES	Pâte molle croûte nature	brebis	Provence
TOMME DE SAVOIE	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
VACHERIN (MONT D'OR)	Pâte molle croûte lavée	vache	Jura
VALENÇAY	Pâte molle croûte fleurie	chèvre	Pays de Loire-Poitou
VENDOME BLEU	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
VIEUX LILLE	Pâte pressée non cuite	vache	Flandres
VENACO	Pâte molle croûte nature	chèvre, brebis	Corse