

# LES PRODUITS LAITIERS



## *PLAN*

- I Le lait
- II La crème
- III Les yaourts
- IV Les fromages



## *OBJECTIFS DE LA SEANCE*

Les élèves seront capable de citer les différents types de lait, de crème et de donner au moins deux applications culinaires pour chaque type.

Les élèves seront capable de citer les différentes familles de fromages et de citer au moins deux exemples pour chaque famille.

Les élèves seront capable de commenter les inscriptions contenues sur une étiquette de lait.

# I - LE LAIT

## I-1 Composition :

¼ DE LITRE DE LAIT ENTIER EST COMPOSE DE :

GLUCIDES	LIPIDES	PROTIDES	CALCIUM	POTASSIUM, SODIUM, PHOSPHORE	VITAMINE A, D, ET B
	9g	8g	300mg		

## I-2 Stockage et conservation :

Types de lait	Traitements	Règles de conservation avant ouverture	Règles de conservation après ouverture
Lait cru	Seulement réfrigéré à < 4°C	72 heures	4°C (+4°C) Faire
Lait frais pasteurisé	Chauffé entre 72°C et 85°C pendant 20 ou 15 sec. Puis réfrigéré à +4°C	Au frigo d'en	(°C) Faire
Lait stérilisé UHT	Chauffé à 150°C ou 140°C, pendant 2 ou 4 secondes	A température ambiante	(°C) Faire
Lait stérilisé classique	Chauffé à 115°C pendant 15 à 20 min	A température ambiante	(4°C) Faire
Lait concentré	Traité thermiquement Sucré ou non	12 à 18 Mois	C maximum Sucré : 1 semaine Non sucré : 3 jours
Lait en poudre	Obtenu par évaporation du lait à 250°C environ	12 à 18 mois (D.L.U.O.) à l'abri de la chaleur et de l'humidité.	Entier : 8 à 10 jours ½ Écrémé : 2 semaines Écrémé : 3 semaines

**D.L.C.** : Date Limite de Consommation.

**D.L.U.O.** : Date de limite d'Utilisation Optimale.

1-3 Les différents types de commercialisations du lait :

**LAIT  
ECREME**

**LAIT  
ENTIER**



**LAIT  
DEMI ECREME**

**LAIT  
CRU**

1-4 L'étiquetage d'une bouteille ou pack de lait :

Composition

Estampillage  
communautaire  
de salubrité

FR  
44.025.001  
C.E

Durée de  
conservation  
avant & après  
ouverture

Contenance

Moyen de  
conservation  
Type de lait

LAIT STÉRILISÉ U.H.T. DEMI-ÉCRÉMÉ

**VALEURS NUTRITIONNELLES  
MOYENNES POUR 100 ml**

Energie	: 193 kJ soit 46 kcal
Protéines	3,15 g
Glucides	4,80 g
Lipides	1,55 g
Calcium	120 mg*

\*Sel 15% des apports journaliers recommandés

A consommer de préférence avant le .  
Voir la date sur le col de la bouteille

Après ouverture, à conserver au froid  
(max. 4°C) et à consommer rapidement.

G = FR 44.025.001 CE F = FR 62.767.30 CE I = FR 33-555-001 CE

La date en figure après la date limite  
d'utilisation optimale correspond à la marque  
de salubrité de l'établissement de production.

Volume net :  
**1 Litre**



Produit en France

1-5 Les applications culinaires :

<i>EN CUISINE</i>	<i>EN PÂTISSERIE</i>
<i>Appareil à crème prise salé (quiche)</i>	<i>Bavarois aux fruits</i>
<i>Pâte à crêpes (ficelle picarde)</i>	<i>Crème Anglaise</i>
<i>Sauce Mornay (œufs florentine)</i>	<i>Crème pâtissière</i>
<i>Soufflé (soufflet au roquefort)</i>	<i>Flans</i>
<i>Dessaler les poissons (morue, haddock)</i>	<i>Glaces</i>

# 2 - LA CREME

La crème est obtenue par écrémage de la matière grasse du lait dans centrifugeuse.  
Il faut 100 litres de lait pour obtenir 9 à 12 litres de crème

Types de crème	Traitements	Conservation
Crème cru	Crème n'ayant subi aucun traitement.	A consommer rapidement
Crème fraîche pasteurisée épaisse Appelée crème « Double »	Crème ayant subi la pasteurisation puis une maturation / fermentation	3 Mois Maximum
Crème pasteurisée liquide Appelée crème « Fleurette »		3 Mois Maximum
Crème stérilisée liquide ou « fleurette »		3 Mois Maximum
Crème U.H.T stérilisée liquide ou « fleurette »	Stérilisation à haute température puis refroidissement rapide	4 Mois Maximum
Crème légère	Crème qui contient entre 12% et 30% de matière grasse, pasteurisée ou stérilisée.	D.L.C

Il y a des crèmes **A.O.C** par exemple la crème fraîche **d'Isigny**, elles seront obligatoirement des **crèmes épaisses**.

Utilisations des crèmes :

*EN CUISINE*

*Épinards ou carottes à la crème*

*Farce mousseline (quenelles de poissons)*

*Potages Dubarry (choux fleur)*

*Blanquette de veau à l'ancienne*

*Beurre nantais*

*EN PÂTISSERIE*

*Bavarois aux fruits*

*Crème chantilly*

*Mousses de fruits*

*Parfait au chocolat*

*Glaçage au chocolat*



# 3- LES YAOURTS

Ensemencé par deux bactéries lactiques :

*Streptococcus thermophilus*

*Lactobacillus bulgaricus*

Le lait subit une fermentation acide à 45°C pendant 2 heures ce qui le transforme en yaourt. Ce dernier est alors refroidi rapidement.

CLASSIFICATION	DESIGNATIONS	TYPES DE YAOURTS
Fermes, brassés, veloutés, ou à boire	Nature ou aromatisé est un yaourt qui a été fait directement dans son petit pot.	Le yaourt ferme
	Leur texture lisse, plus ou moins fluide. Il a été fait en grande cuve, puis brassé avant d'être mis en pots.	Le yaourt brassé, bulgare ou velouté
	Sa texture liquide et mousseuse a été obtenue en battant le yaourt avant de le mettre en flacons.	yaourt à boire
Saveurs et arômes à volonté	Autant de possibilités que d'imagination, une seule règle : les ingrédients ajoutés ne doivent pas représenter plus de 30% du poids final du yaourt. Ce sont eux qui sont traités thermiquement (pasteurisés et ou stérilisés) avant d'être incorporés, mais jamais le yaourt, dont la flore doit rester intacte.	Les yaourts nature, sucrés, aromatisés Les yaourts aux fruits, aux petits morceaux de gâteaux (moins de 30 % d'éléments ajoutés)
Maigres, nature, au lait entier, toujours légers	La quantité de matière grasse dans un yaourt est toujours faible ou très faible.	Un pot de contient : Pour un yaourt maigre, de matière grasse, Pour un yaourt nature standard, 2 g Pour un yaourt au lait entier, .

# 4 – LES FROMAGES

Le fromage est un produit laitier obtenu par la coagulation du lait (cru ou pasteurisé) de vache, de chèvre ou de brebis. La protéine intervenant dans la coagulation du lait s'appelle la Caséine. Elle agit sous l'action de la présure.

## Étiquetage d'un fromage à pâte fondue :

On doit retrouver les mêmes données que pour le lait.

16 11 2007  
12 149 LE 520054

### Fromage blanc fondu

**INGRÉDIENTS :** fromage blanc, crème (30%), protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, sel, concentré des minéraux du lait.

**160g e** A consommer de préférence avant le : voir au-dessus de la boîte.  
Pour mieux apprécier ce produit, nous vous conseillons de le placer au réfrigérateur.

Pour toute remarque, écrire au Service Consommateurs ou contacter nous sur [www.groupe-bel.com](http://www.groupe-bel.com) en précisant la date de consommation conseillée complète. Fromageries Bel - Service Consommateurs - B.P. 292.08 - 75361 Paris Cedex 08.

#### ANC journaliers des enfants\*

	100 g de Kirï à la crème de lait	1 portion de Kirï à la crème de lait (20g)	1-3 ans	4-6 ans
Énergie	330 kcal (1360 kJ)	66 kcal (272 kJ)	1100 kcal	1400 kcal
Protéines	8,5 g	1,7 g	12 g	16 g
Glucides	2 g	0,4 g	140 g	211 g
Lipides	32 g**	6,4 g	55 g	55 g
Calcium	500 mg***	100 mg	500 mg	700 mg
Vitamine A	330 µg***	66 µg	400 µg	450 µg

\* Moyenne garçons et filles ayant une activité physique moyenne (source : Les Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française, 2001).

\*\* 52g de matières grasses sur poids total.

\*\*\* Dans 100g de Kirï à la crème de lait, le calcium représente 62,5% des AR et la vitamine A 41% des AR (AR = Apports Journaliers Recommandés).



## 8 familles de fromages :



### Les fromages frais :

Peu égouttés et non affinés, ils peuvent être salés, aromatisés (poivre, ail, fines herbes?) ou sucrés et aromatisés (fruits?).

Exemples : Tartare, rondelet, etc....



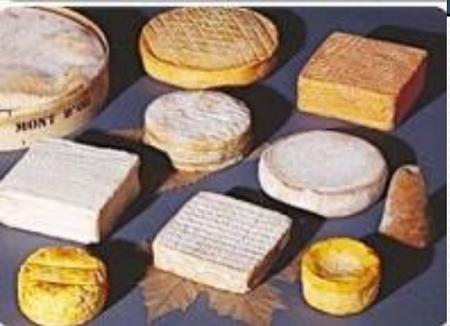
Les fromages à pâte molle à croûtes fleuris : pâte ni cuite, ni pressée. Un duvet de moisissure noble, la " fleur ", se développe à la surface pendant l'affinage, qui dure 2 à 6 semaines et forme la croûte.

Exemples : Camembert, brie de Meaux, coulommiers, neufchâtel, etc....



Les fromages à pâte persillée : avant l'affinage, ces fromages sont percés de trous avec de fines aiguilles. Un pénicillium s'y développe, ce qui crée les marbrures bleues.

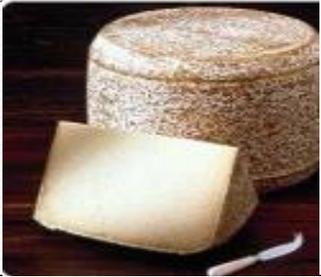
Exemples : Bleu des Causses, fourme d'Ambert, roquefort, etc....



Les fromages à pâte molle à croûtes lavées : pendant l'affinage, ces fromages sont lavés à l'eau salée et brossés. La croûte devient rouge orangé et le goût prononcé.

Exemples : Maroilles, boulette d'Avens, pont l'Évêque, etc....

## 8 familles de fromages :



**Les fromages à pâte pressé non cuite** la pâte est pressée mécaniquement. L'affinage dure, selon le fromage, de 2 mois à plus d'un an.

**Exemples :** Salers, petit basque, etc....



**Les fromages à pâte pressé cuite :** le caillé est chauffé puis pressé pour extraire le maximum de sérum. L'affinage dure de 6 mois à un an. Les micro-organismes qui transforment la pâte dégagent du gaz carbonique qui provoque la formation de trous.

**Exemples :** Gruyère, emmenthal, comté, beaufort, etc....



**Les fromages de chèvre :** issus du lait de chèvre, ils peuvent être frais, sec, blanc, cendré,...

**Exemples :** Saint-Maure, Valençay, Chavignol, Selle sur Cher, etc....

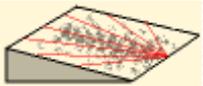
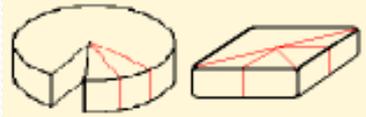
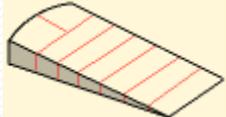
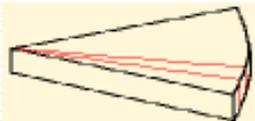


**Les fromages à pâte fondue :**

**Exemples :**

Kiri, la vache qui rit, Rondol aux noix, etc....

## Comment couper les fromages :

Fromages à moisissures	Fromages de petites tailles	Fromages à pâte dure	Fromages pyramidaux ou coniques
			
(ex: Bleus, Roquefort.)	(ex: camembert, Pont l'Evêque...)	(ex: Comte, Ossau Iraty...)	(ex: Valençay, Pouligny St Pierre...)
Fromage dans une boîte en bois	Petits fromages	Fromages cylindriques ou longs	Fromages à pâte molle
			
(ex: Vacherin ou Epoisses...)	(ex: Cabécou, Crottins...)	(ex: Ste Maure, Rouleau de Provence...)	(ex: Brie ou Coulommiers...)

Quelques exemples d'applications culinaires :

<i>GRUYERE</i>	<i>AUTRES FROMAGES</i>
<i>Croque-monsieur</i>	<i>Fromage à raclette</i>
<i>Omelettes</i>	<i>Parmesan (pâtes et potages)</i>
<i>Soufflés</i>	<i>Roquefort (canapés-steaks)</i>
<i>Fondue savoyarde</i>	<i>Salade de chèvre chaud</i>

FIN

Les questions  
du jour?

