

Les fiches techniques d'Un Plus Bio - mai 2015

# Le lait cru entier en restauration collective : l'intégrer, c'est gagné !

Le lait et les produits laitiers sont des aliments parmi les plus consommés en France. Sous leur apparente « naturalité » (que nous vante d'ailleurs la publicité) se cachent pourtant des processus de production complexes. Pour des raisons d'organisation des marchés, le craquage (ou séparation des différents constituants de la matière première) est largement répandu chez les industriels du lait. Cette opération permet de multiplier à foison les aliments issus du lait, où se diluent vitamines et micro-nutriments.



Il est pourtant possible à la restauration collective de passer outre cette filière organisée et de s'approvisionner directement en lait cru auprès des fermes. Et voici comment

## LE CONTEXTE :

L'industrie laitière, avec près de 25 milliards de litres produits chaque année, représente en volume la deuxième filière agroalimentaire française, juste après la viande. Dans les cantines, on y a largement recours sous forme de crème, beurre, fromages, yaourts. L'usage du lait est aussi très répandu pour préparer pâtisseries, purées, sauce béchamel, gratins. Mais par méconnaissance autant que facilité, les établissements s'approvisionnent majoritairement en lait pasteurisé UHT (ultra haute température) auprès d'opérateurs qui, de leur côté, ont développé depuis les années 1970 la technique du craquage alimentaire. Ils séparent le lait entier en plusieurs composants : protéines, lactose, matières grasses, minéraux, vitamines... Même reconstitué in fine en lait écrémé, demi-écrémé ou entier par ajout de matière grasse, on soupçonne que le lait aura alors perdu une partie de ses bienfaits du fait de la rupture des interactions entre les nutriments, qui se sont retrouvés séparés par cette opération de craquage.

## L'AVIS D'UN PLUS BIO :



Le lait cru entier à la cantine, c'est possible ! Si l'industrie laitière pousse à consommer un lait standardisé qui satisfait la sectorisation de ses différents débouchés, la réglementation n'interdit en rien d'introduire dans la composition des menus un lait cru produit par des fermes au plus près cuisines. Une note de service de la Direction générale de l'alimentation du 10 septembre 2012 stipule simplement que « *le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur* ». Le texte ajoute une précision desti-

née à la restauration collective : « *Au vu des cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) imputables à la consommation de lait cru déjà répertoriés sur des enfants de moins de quinze ans, il est recommandé que l'établissement de restauration collective fasse subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 15 secondes)* ». C'est une recommandation, pas une obligation. Pour le reste, des dispositions réglementaires s'appliquent aux conditions d'utilisation du lait cru qui doit être conservé entre 0 et 4 C° et doit être employé dans un délai maximum de 72 heures après conditionnement. Après utilisation, les bidons doivent être désinfectés et remis à l'exploitant. Sur le plan diététique, et sans entrer dans le débat parfois virulent de l'opportunité de consommer du lait en général, il est prouvé que la pasteurisation réduit les taux de certaines vitamines.

## DEUX TÉMOIGNAGES D'UTILISATEURS

### > LYCÉE DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).



Thierry Pousson, gestionnaire du lycée de Navarre : « Il existe une ferme historique tout près du lycée, en bio, qui nous fournit 10 000 litres de lait cru par an. Techniquement, je m'étais renseigné sur le caractère sanitaire du lait cru et je n'ai vu aucune contre-indication. On l'utilise à chaud mais pas seulement. Les 250 internes du lycée ont droit au lait cru dès le petit-déjeuner le matin. Le fermier produit notre lait et nous prépare aussi les yaourts. Pour parvenir à lui acheter directement sa production, on est passé par la procédure classique d'appel d'offres européen dans lequel on a glissé certains critères qui ont permis de retenir la ferme. Au-delà du prix qui entrait en considération à hauteur de 40 % du cahier des charges, on a introduit un critère environnemental où le fournisseur doit s'engager dans une démarche de formation et de visite à la ferme, et surtout un critère d'approvisionnement direct tel que le permet depuis 2011 une note du ministère de l'agriculture. Nous

notons ainsi le nombre d'intermédiaires entre le producteur et la cuisine. En l'occurrence, il n'y en a pas. »

### > LA VILLE DE LONS-LE-SAUNIER (JURA).

Didier Thévenet, chef de la restauration municipale : « On achète chaque semaine entre 200 et 300 litres de lait cru qu'un fermier local nous livre dans des boules en inox désinfectable. On le cuisine à chaud pour éviter le moindre risque de salmonelle et de listeria. L'intérêt est double : gustatif d'abord, le lait cru présente une saveur plus marquée que le lait demi-écrémé, on remplace ainsi le beurre dans les purées. Intérêt diététique également : il est plus riche en vitamines liposolubles. Notre fermier n'est pas en bio mais il entre dans le cahier des charges du lait collecté pour fabriquer le Comté, avec limitation des traitements, parcours extensif de plein air, nourriture excluant les aliments fermentescibles... Employer le lait cru en restauration est peu répandu car il garde une réputation de produit atypique. On n'est pourtant pas fous, une fois que les conditions sanitaires et d'hygiène sont respectées, on peut l'employer sans inquiétude dans de nombreuses préparations : purées, béchamel, pâtisseries... »

## POINT DE VUE D'UN PRODUCTEUR

### > FERME IDIARTA À BUSSUNARITS (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).

Jon Harlouchet produit du lait cru bio et des yaourts pour les particuliers, les collectivités, les magasins proches de chez lui. « Il faut forcément une logique de proximité pour distribuer du lait cru car c'est un produit qui a une courte durée d'utilisation. Heureusement pour nous c'est une habitude de consommation très ancrée dans la région. La relative frilosité de son usage en alimentation remonte aux années 1960, 1970. À l'époque, la brucellose pouvait toucher certains troupeaux, une maladie qui se transmettait à l'homme sous la forme de la fièvre de Malte. Dans ces cas, il fallait abattre le troupeau. Depuis quarante ans que nous exerçons, nous n'avons jamais connu ce problème. Mais c'est sans doute pour cette raison que le lait cru a une réputation sensible et qu'on s'est habitués à le faire bouillir. Aujourd'hui on procède à des auto-analyses régulières et on se soumet à des contrôles de laboratoire et il n'y a aucun risque à consommer le lait sous sa forme crue. » •

