

Lait cru, thermisé, pasteurisé ?..... La différence !

De plus en plus on entend parler de fromages au lait cru, au lait pasteurisé mais le néophyte s'y perd et parfois part sur des aprioris !

Tout d'abord donnons la définition des différents traitements :

*- **Lait cru** : A sa mise en œuvre, le lait ne subit aucun traitement thermique (chauffage). On conserve intégralement la flore bactérienne du lait (les microbes). Ce sont en principe des laits frais qui sont mis en œuvre au maximum quelques heures après la traite des animaux. C'est généralement le cas des fromages fermiers ou artisanaux qui traitent des laits de « proximité » et dont la qualité initiale est plus facile à gérer par le fabricant du fromage. En conservant cette flore bactérienne naturelle et sauvage on favorise la production de goûts d'odeurs et d'arômes dans les fromages qui sont plus subtils et élaborés ! Il faut cependant dire que cela entraîne plus de variations gustatives et qualitatives sur le produit fini !*

*- **Lait thermisé** : La thermisation est un léger chauffage que subit le lait (de 45 °c pendant 30 minutes à 72 °c pendant 1 seconde). Le but est d'aseptiser en partie le lait et donc éventuellement détruire certains germes pathogènes (mauvais microbes) comme la listéria qui pourraient être présents tout en préservant une bonne partie de la flore bactérienne naturelle et initiale de celui-ci ! Ce procédé peut être appliqué par certains artisans et industriels qui utilisent des laits de provenance géographique plus étendue. Il est peu appliqué par les fermiers car cela requiert des équipements spécifiques et souvent onéreux pour des petites structures ! Dans ce cas, l'addition de ferments lactiques sélectionnés pour réactiver l'activité enzymatique sera un peu plus importante que dans les laits crus. Au final les fromages auront un peu moins de variations gustatives et qualitatives mais un peu moins aussi de typicité propre au produit.*

*- **Lait pasteurisé** : C'est un traitement thermique du lait (63 °c pendant 30 minutes ou 72 °c pendant 15 secondes) qui a pour but d'éliminer tout germe pathogène (mauvais microbe) présent dans le lait ! C'est en particulier un moyen de protection qu'ont trouvé les industriels pour se préserver des « mauvais laits » qui peuvent être présents dans leur fabrications de grand mélange et de provenance diverse et parfois lointaine ! Dans ce cas la proportion de ferments lactiques à rajouter sera plus importante et nous aurons des fromages plus « standardisés » avec des goûts et des saveurs plus uniformes et moins atypiques ! Ce procédé est rarement utilisé par les fermiers car ils maîtrisent mieux leur matière première et le coût d'un tel procédé est trop important !*

*- **Lait micro filtré** : c'est un traitement particulier uniquement appliqué par les industriels pour des fabrications de masse. La crème qui est séparée du lait est pasteurisée. Le lait écrémé quand à lui passe à travers un système de membranes extrêmement fines qui retiennent les bactéries. Le résultat final sera des fromages très homogènes au niveau goût mais sans grand caractère !*