



Lait cru bio

AVANTAGES

> Sécurité et qualité

Un cahier des charges à respecter, une patente sanitaire obligatoire et une intégration du produit et de sa méthodologie au plan HACCP : la qualité du lait est totale depuis la vache jusqu'à la préparation finale.

> Conditionnement et travail du produit

Le conditionnement en seaux réutilisables évite la manutention superflue engendrée par les briques et élimine les déchets.

Le lait cru bio s'utilise chaud ou froid, brut et de manière très simple. C'est un excellent réhausseur de goût

> Coût

Acheté en local et en direct à des producteurs, le lait cru bio ne représente pas de surcoût significatif pour la collectivité.

REGLEMENTATION

> Patente sanitaire

Pour vendre du lait cru, une ferme doit posséder une patente sanitaire. Elle est obtenue après passage sur la ferme de la Protection et Surveillance Sanitaire des Animaux et des Végétaux (PSSAV) et réattribuée tous les ans. Principaux points de contrôle : prophylaxies, local, température et récipients de stockage du lait.

> Transport et stockage

Lait cru chaud

2 heures entre la traite et la mise en oeuvre en cuisine.

Lait cru froid

Maintient du produit à une température de 4°C maximum.

Pour une livraison à plus de 80 km du lieu de fabrication, l'agrément CEE est obligatoire pour le producteur ainsi que le transport en frigo.

Pour une livraison à moins de 80 km du lieu de fabrication, le producteur a le droit de livrer en caissons isothermes, sans agrément CEE. A un caisson isotherme correspond une livraison.

On peut rester hors des normes européennes quand la majeure partie de son activité (70 %) est faite en vente directe.

> Transformation

Les personnes à risque (enfants en bas âge, personnes âgées ou immunodéprimées) ne pourront consommer du lait cru que dans des préparations subissant un traitement thermique suffisant.

Fiche d'identité

> Caractéristiques

Garanti sans résidus de produits chimiques de synthèse ni d'antibiotiques (contrôles réguliers du producteur sur le respect du cahier des charges bio).

Pas d'altération des composants due aux procédés d'homogénéisation et de pasteurisation (le lait est plus facile à digérer).

> Alimentation des vaches

Herbe, fourrages bio, céréales, protéagineux et oléagineux bio.

> Apport nutritionnel pour 100 gr

Valeur énergétique : 63,6 Cal

Protéines : 3,2 g

Lipides : 3,6 g

dont AG Saturés : 2,2 g

Glucides : 4,6 g

dont Sucres totaux : 4,6 g

Sodium : 45 mg

équivalent à environ 0,1 g de Sel



>Conservation

Date Limite de Consommation (DLC) du lait cru en restauration collective :
2 jours suivant la traite, 3 jours si le lait est bouilli (5 à 10mn).
L'utilisation rapide après la traite est une garantie de fraîcheur.

UTILISATIONS

>Conditionnement

Seaux de 10 ou 20L récupérés à chaque livraison par le producteur de lait.
Avantages : facilite la manutention en cuisine et supprime les déchets (plus de briques)

>Préparation et consommation

S'utilise aussi bien chaud que froid.
Idéal dans la préparation d'entremets : crêmes, mousses, flans, riz au lait...
Possibilité d'utilisation dans les préparations de purées

TEMOIGNAGE

>Mr ALLIERES, responsable de la cuisine centrale de Chartres de Bretagne

Cette cuisine assure les prestations de confection et livraison de repas pour les restaurants municipaux de St Erblon, Pont-Péan, Chartres de Bretagne et Bourgarré, ainsi que les centres de loisirs, ce qui représente environ 1500 repas par jour.
Volume mensuel de lait cru bio commandé pour 1500 repas : environ 100 litres

«Le conditionnement du lait cru bio en seaux est très pratique. Il n'y a plus de litres à ouvrir et la manipulation et la manutention sont simplifiées.

Le goût du lait est totalement différent! Il est beaucoup plus onctueux!
Le contact direct renoué avec les producteurs locaux est également très appréciable.

La question du coût me préoccupait, mais j'ai appris que le litre de lait entier conventionnel était pratiquement au même prix que le litre de lait cru bio.»

Mr ALLIERES

EN SAVOIR PLUS

www.repasbio35.fr

QUELQUES CHIFFRES

> Prix de vente moyen

0.85 € HT / litre

> Nombre de litres produits par an en Bretagne

88 millions de litres de quota

> Nombre de fermes laitières en Bretagne

345 exploitations en bovin lait



IDÉES RECETTES

Riz au lait bio (pour 50 convives)

10 litres de lait cru bio
1,2 kg de riz bio
Cuisson 30 minutes à freuissement
1,2 kg de sucre bio à l'arrêt de la cuisson

Far breton (pour 50 convives)

30 oeufs
1,250 kg de sucre
800 gr de farine type 55
5 litres de lait cru bio
Pruneaux
Cuisson dans un moule beurré et fariné à 160° pendant 45 minutes