

Contrôle de la qualité du lait pasteurisé suisse de 1986 à 2002

M. Tschumi, Fédération des PSL, Berne et P. Eberhard, FAM Liebefeld

1. Évolution de la qualité: un survol

La multiplication des contrôles, de la traite au conditionnement des produits, a entraîné une progression réjouissante de la qualité du **lait pasteurisé**. La thermisation du lait est de nos jours beaucoup plus douce qu'au début du programme d'assurance de la qualité, en 1985 et, tout en améliorant sa durée de conservation, le traitement préserve mieux la qualité naturelle du produit.

Cette amélioration tient essentiellement aux changements suivants:

- la production plus hygiénique du lait cru (introduction de l'AQ Production laitière);
- la généralisation du refroidissement du lait cru chez le producteur;
- la généralisation du traitement thermique préalable du lait cru;
- une meilleure gestion des processus et de la qualité.

Les variations de la qualité entre produits de divers producteurs se sont sensiblement réduites. Les mesures de promotion de la qualité de la Fédération des PSL devraient toutefois être maintenues et conserver toute leur importance.

2. Objectifs du programme de gestion de la qualité

La pureté d'odeur et de goût du lait pasteurisé ainsi qu'une durée de conservation assez longue sont d'importants critères d'achat. La Fédération des PSL et les entreprises de production de lait de consommation en mains des producteurs se sont donc fixé pour but d'offrir aux consommateurs, en tout temps et dans l'ensemble de la Suisse, du lait de qualité irréprochable garanti d'origine suisse, labellisé "Q Swiss Quality" ou, à l'avenir, sous la marque "Suisse Qualité".

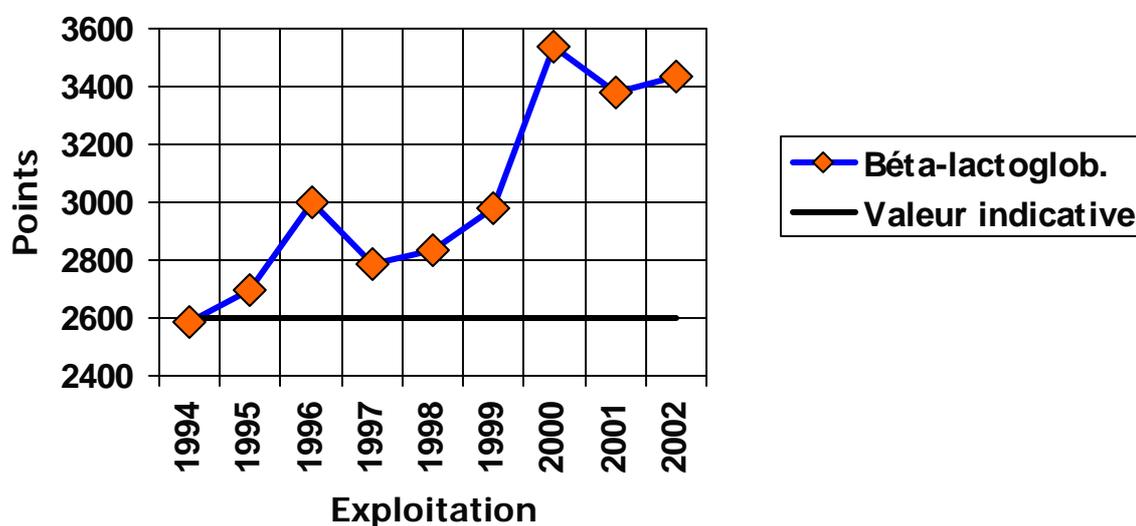
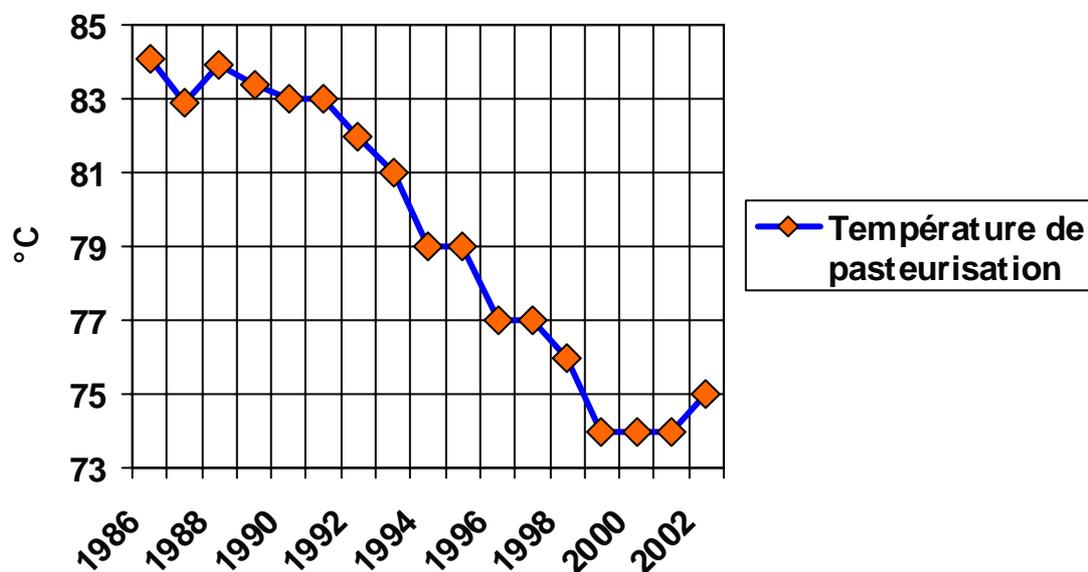
3. Procédure de contrôle

Depuis 1985, la qualité et la transformation du lait pasteurisé sont régulièrement contrôlés. Un des éléments principaux de ces contrôles est l'analyse sensorielle, soit l'évaluation régulière par des groupes de dégustateurs (panels). Les critères des contrôles sont définis dans les suivis du "règlement sectoriel pour le lait de consommation".

Lors de ces contrôles, les paramètres de processus sont relevés durant la fabrication dans les entreprises, des échantillons de lait sont soumis à des analyses chimiques et physiques et les qualités organoleptiques sont évaluées. L'enregistrement séparé des divers critères permet de déceler d'éventuelles anomalies à un stade précoce, et de donner aux exploitations les indications leur permettant de remédier à la situation.

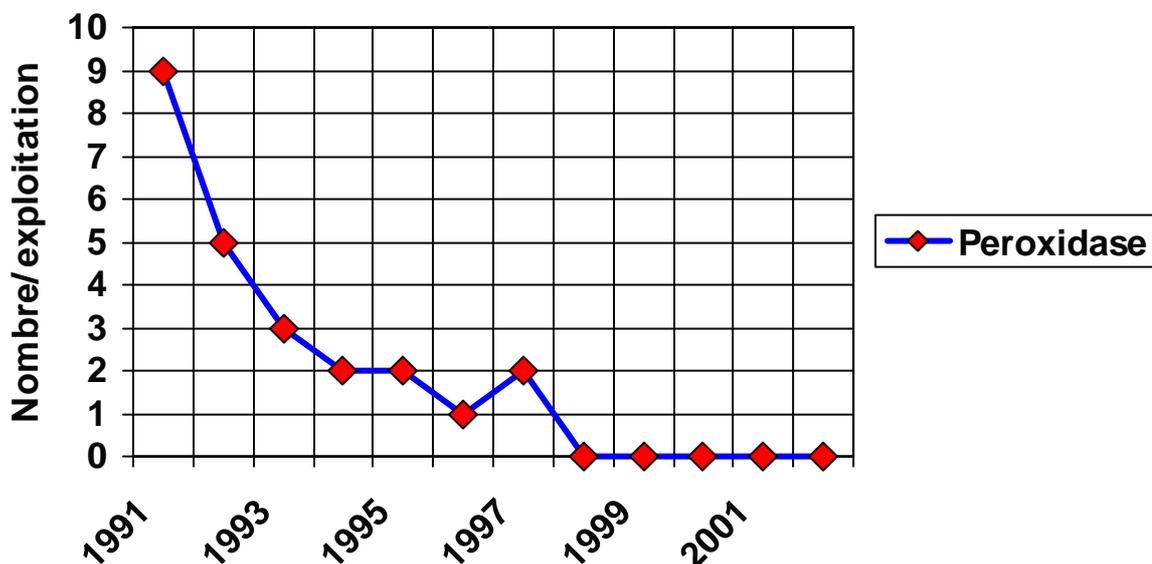
4. Évolution de la qualité du lait pasteurisé entre 1986 et 2002

Les nouveaux acquis scientifiques, les améliorations technologiques et la meilleure maîtrise des processus, mais aussi les nouvelles prescriptions ont permis, à durée de conservation égale, d'abaisser sensiblement la température de pasteurisation. La qualité organoleptique du lait s'en est trouvée améliorée, et le produit vendu est plus proche de l'état naturel.

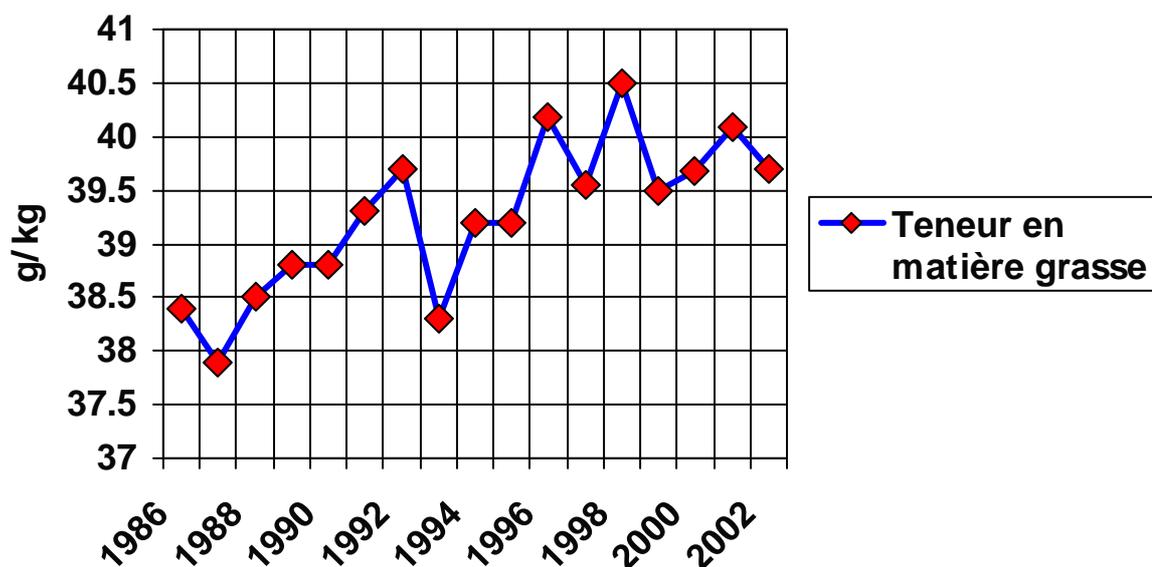


Conformément à l'ordonnance réglant l'assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait, le lait pasteurisé doit réagir positivement au test de la peroxydase. Le graphique ci-

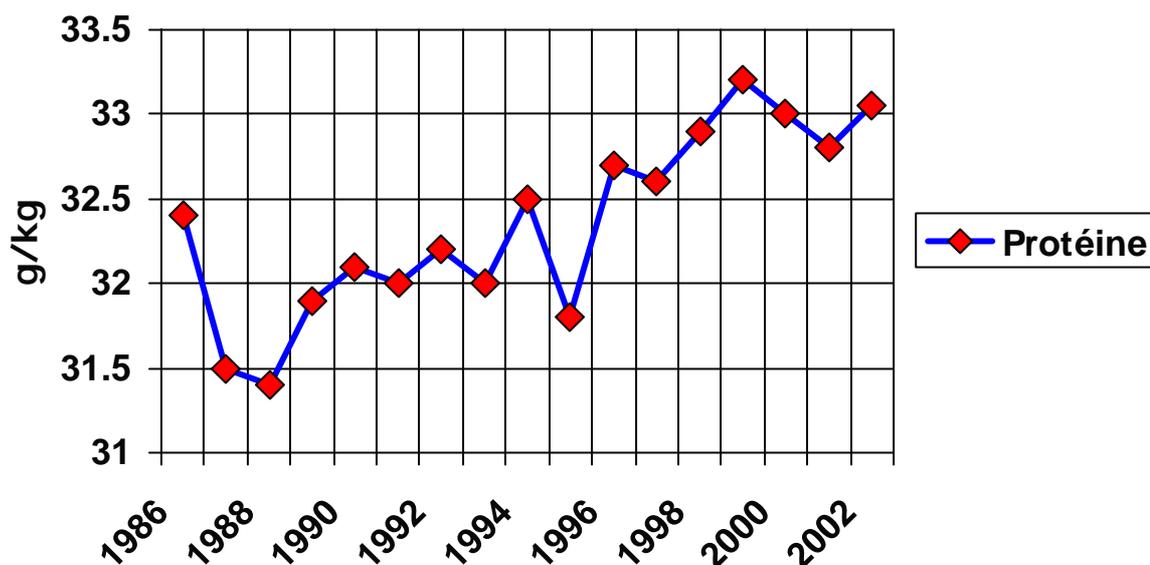
après montre que les fabricants sont dans un premier temps parvenus à limiter la part du lait dont le test à la peroxydase est négatif, puis à l'éliminer complètement.



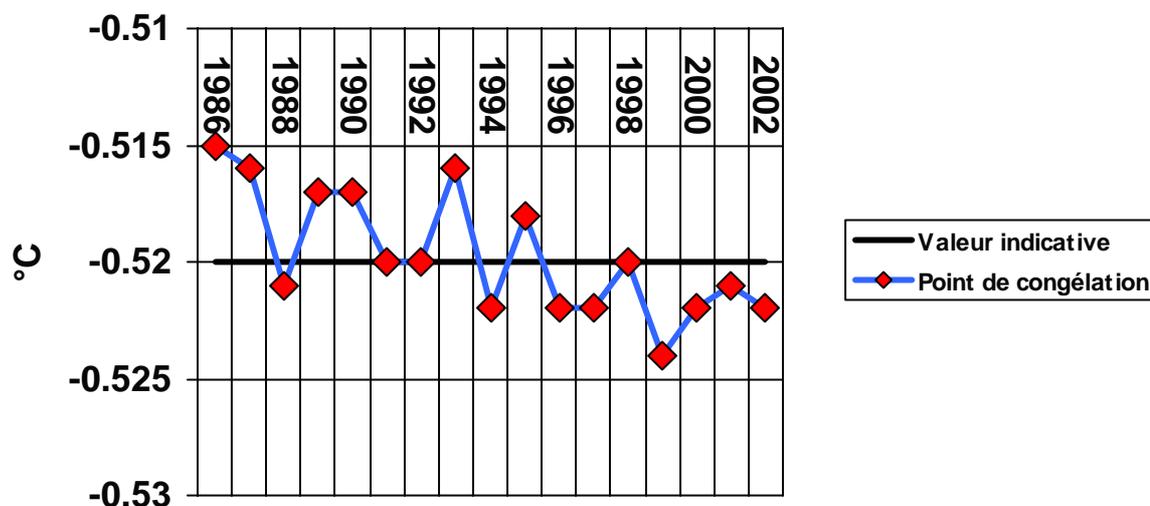
De 1986 à 2002, la teneur en matière grasse a considérablement augmenté, ce qui est principalement dû à l'optimisation de l'affouragement et aux efforts des éleveurs. Les écarts de la courbe reflètent surtout l'influence des saisons.



La teneur en protéine est également en hausse; elle reflète elle aussi les progrès de l'élevage et l'optimisation de l'affouragement.

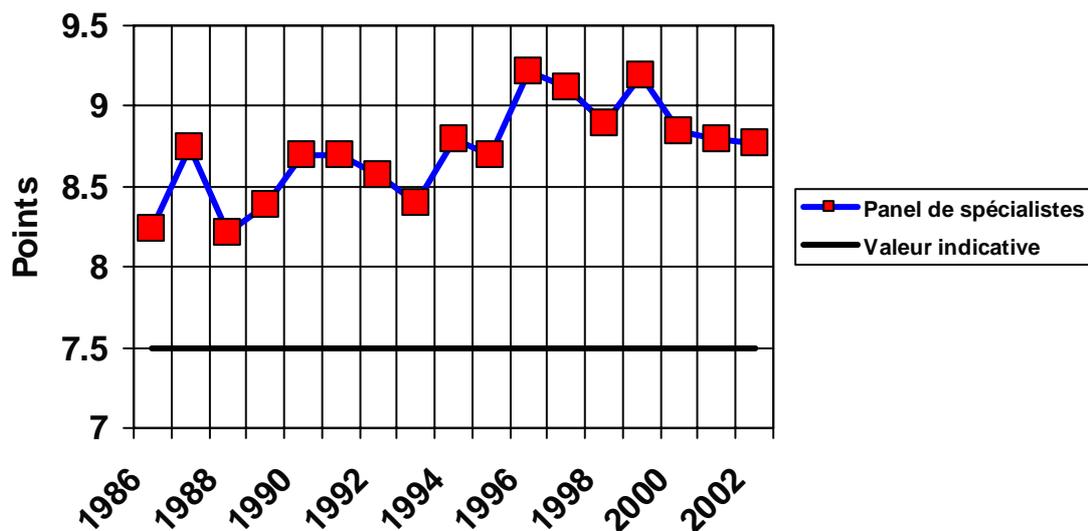


Le critère du point de congélation (PC) a une valeur purement indicative. Tant que la différence de température de congélation entre le lait pris en charge et le lait conditionné n'excède pas 3/1000°C, il n'y a généralement pas de contestation de la part du laboratoire cantonal.

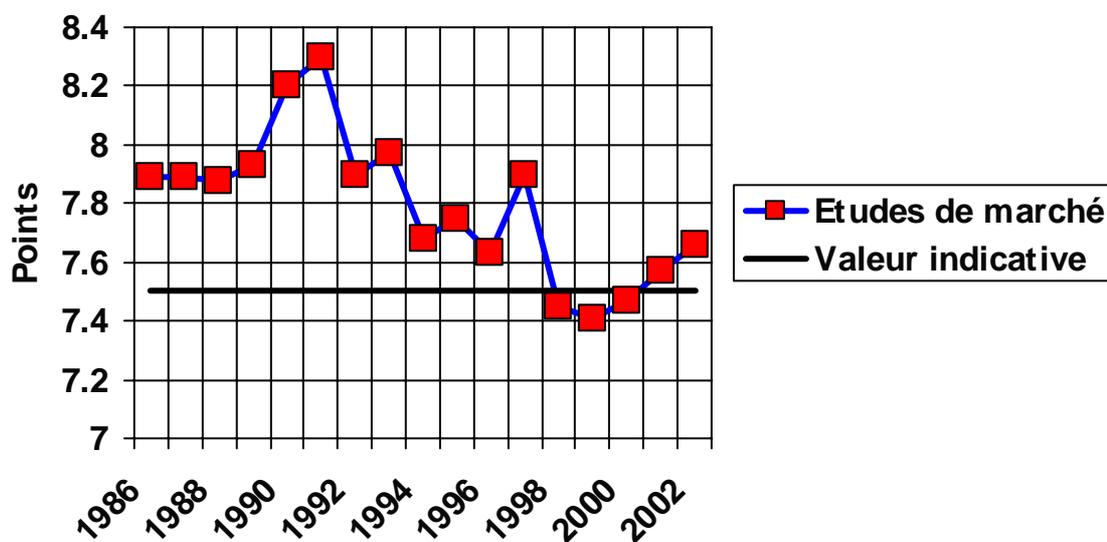


La moyenne du point de congélation, bien que variable, continue de baisser. Comme pour la teneur en matière grasse, on constate de fortes fluctuations saisonnières. L'année passée, le point de congélation moyen a été inférieur à - 0.520° C.

Les notes décernées par les spécialistes dégustateurs se sont stabilisées à haut niveau (entre 8,5 et plus de 9 points). Les notes comprises entre 7,5 et 10 sont qualifiées de bonnes à excellentes.

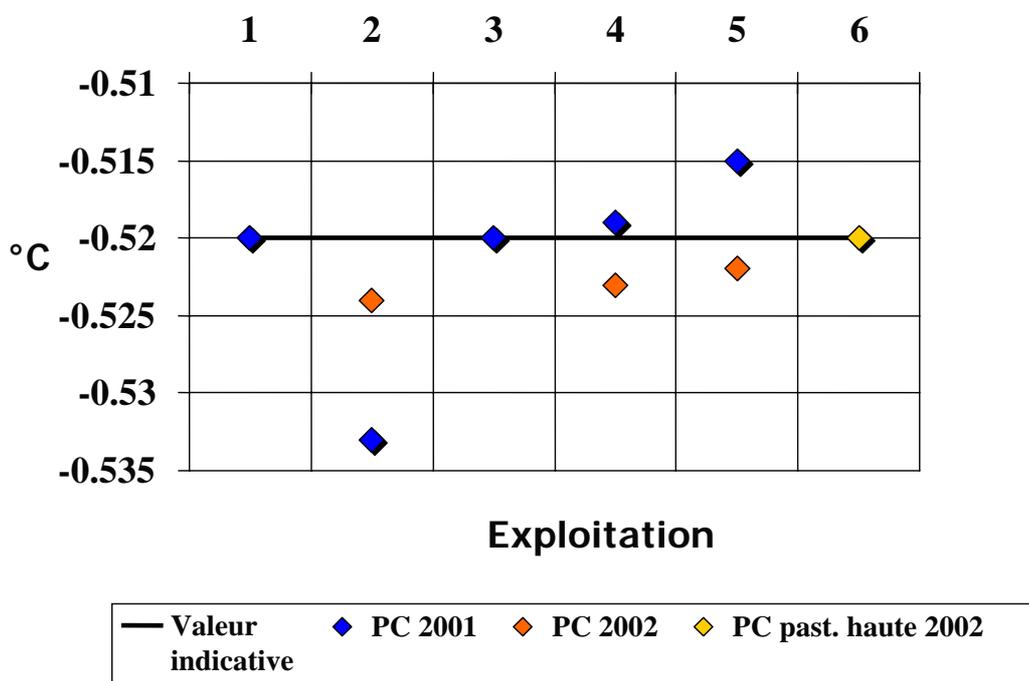


Les notes décernées par les spécialistes dégustateurs se sont stabilisées à haut niveau (entre 8,5 et plus de 9 points). Les notes de 7,5 - 10 sont considérées comme bonnes à excellentes.

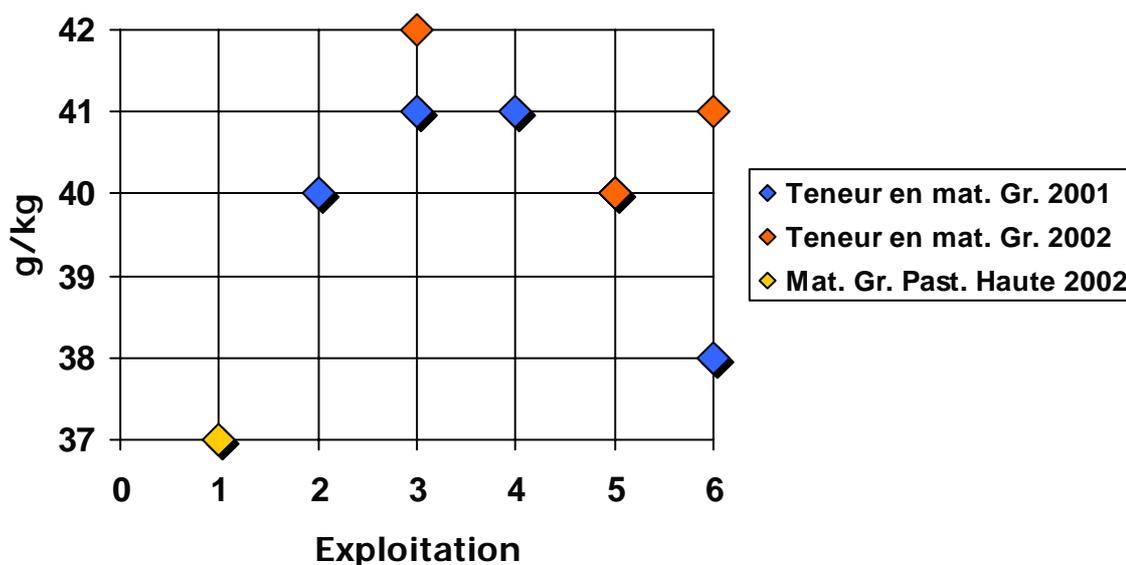


5. Résultats du contrôle de la qualité de novembre 2002

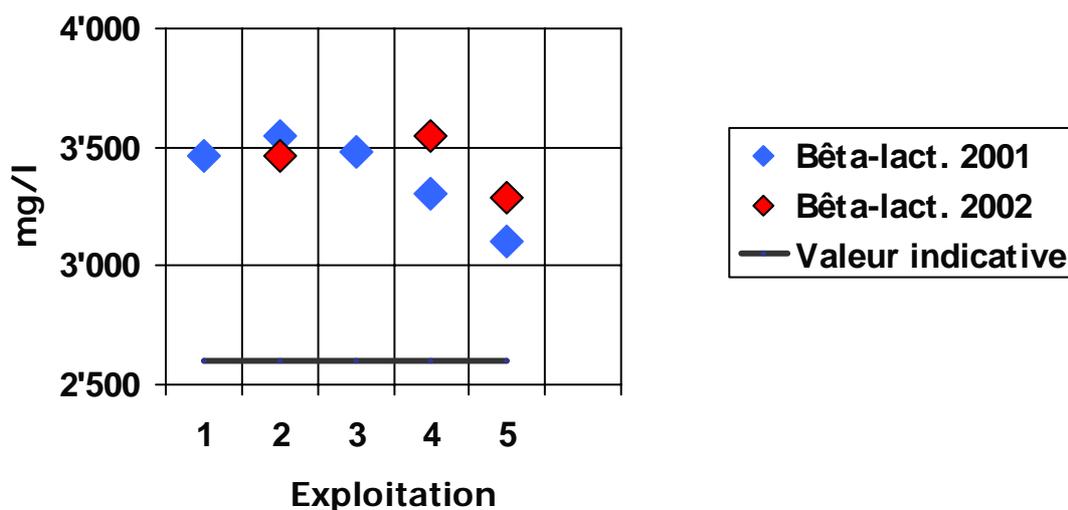
Au cours de l'année 2001, le point de congélation a oscillé entre $-0,515^{\circ}\text{C}$ et $-0,533^{\circ}\text{C}$, avec une moyenne de $-0,520^{\circ}\text{C}$.



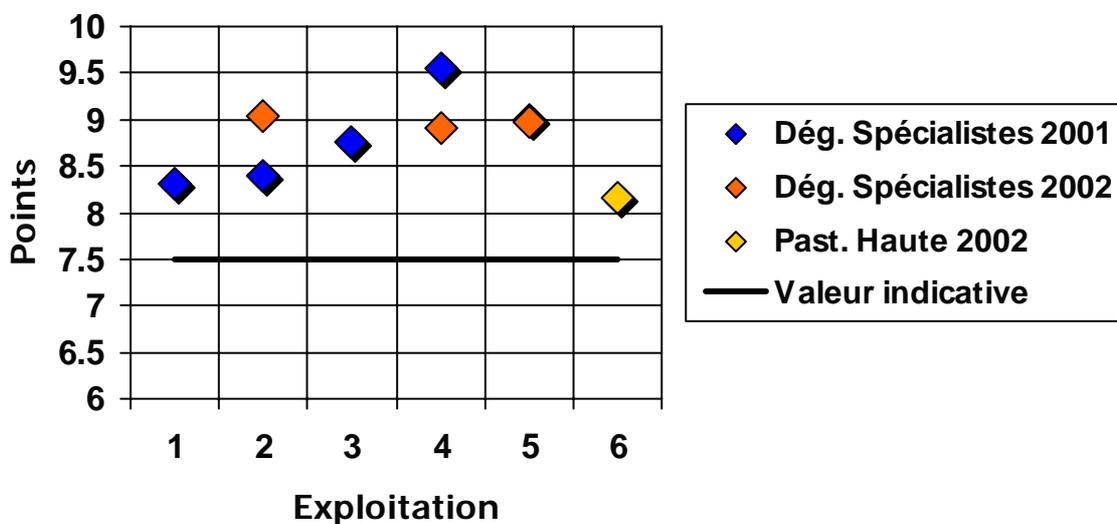
La teneur en matière grasse varie selon les régions. Précisons toutefois que de fortes fluctuations des teneurs peuvent être constatées pour le lait collecté dans le rayon d'une seule et même entreprise. Certaines différences de teneur entre les régions sont inévitables vu les disparités du point de vue de leur situation géographique, du climat, de la race bovine et du type de détention.



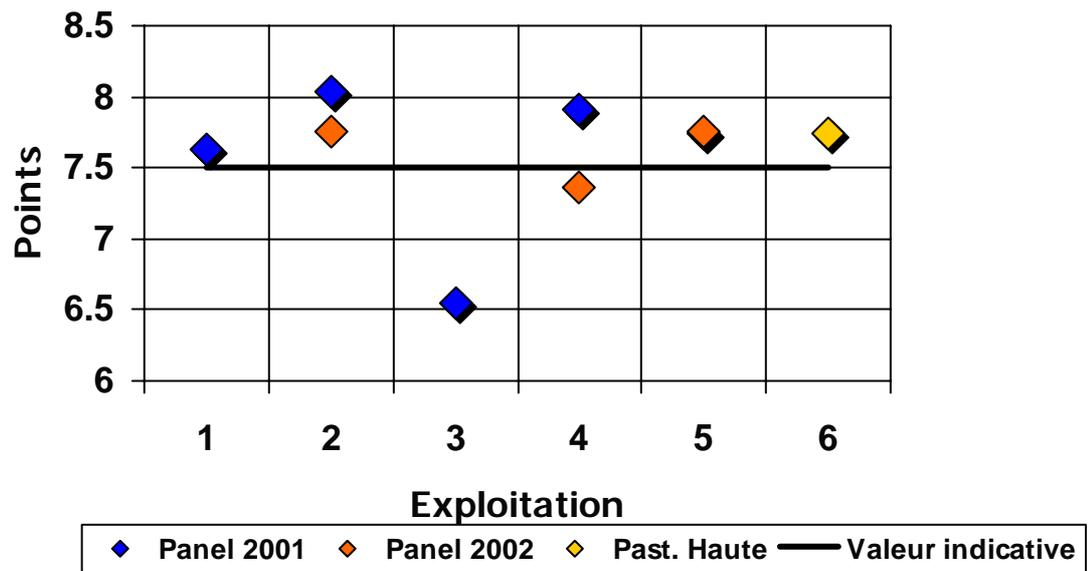
Tous les laits analysés ont nettement dépassé la valeur souhaitable de bêta-lactoglobuline, soit 2600 mg/l , ce qui montre clairement que tout le lait a été chauffé avec ménagement.



Tous les produits ont été évalués 8 jours après conditionnement (fin de la période de consommation). Le panel de spécialistes a attribué une note moyenne de 8,6 points.



Avec 7,5, la note générale du panel de consommateurs (test de popularité) est inférieure à celle du panel de spécialistes. Les différences de procédure entre les deux types d'évaluation interdisent cependant toute comparaison directe de ces moyennes. Nous avons aussi constaté que les consommateurs, de plus en plus habitués au lait UHT, ressentent négativement l'absence du léger goût de cuit caractéristique du lait UHT, ce qui est la marque d'un traitement thermique en douceur du lait pasteurisé.



Fédération des PSL - 18.10.2004 Tm/ae