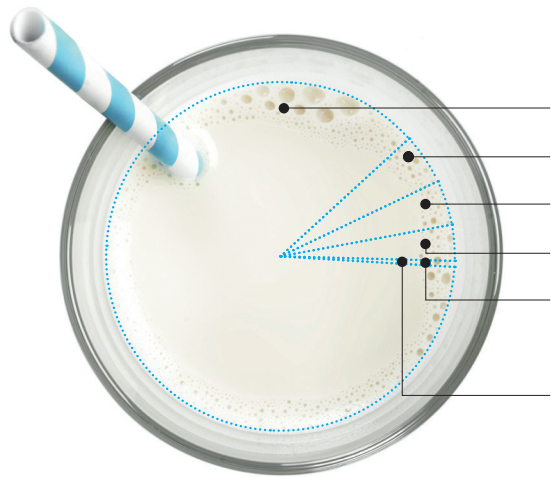


Lait



Composants du lait à l'état naturel

- 87,0 % d'eau
- 4,7 % de lactose
- 4,0 % de matière grasse
- 3,3 % de protéine
- Sels minéraux
Potassium, calcium, phosphore, sodium, chlorure, magnésium
- Vitamines
Vitamine C, acide pantothénique, vitamine B₂, vitamine E, niacine, vitamine A, vitamine B₆, vitamine B₁, acide folique, biotine, vitamine B₁₂

Élevage



87 % des vaches laitières suisses bénéficient du programme SRPA*.

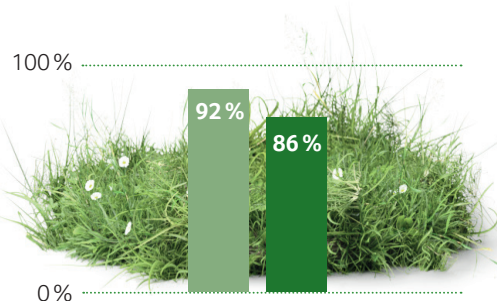


53 % des vaches laitières suisses bénéficient du programme SST*.



48 % des vaches laitières suisses bénéficient des programmes SST* et SRPA*.

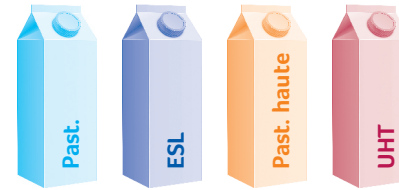
Fourrage suisse



Les vaches laitières suisses consomment environ **92 %** de fourrage suisse, qui se compose à **86 %** de fourrage grossier tel qu'herbe et autres plantes, foin et maïs.

* SRPA (Sorties régulières en plein air): en été, au moins 26 jours/mois au pâturage; en hiver, au moins 13 jours d'accès à l'aire d'exercice.
SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux): stabulation libre, pas de stabulation entravée.

Conservation



Lait pasteurisé

Chauffé à au moins 72°C pendant 15 - 20 secondes puis refroidi rapidement à 5°C. Conservation: 5 - 20 jours au réfrigérateur.

Lait pasteurisé ESL (extended shelf life)

Le lait est microfiltré avant la pasteurisation et la matière grasse est chauffée à environ 125°C pendant 2 secondes. Conservation: env. 21 jours au réfrigérateur.

Lait à pasteurisation haute

Pour prolonger la durée de conservation du lait pasteurisé, il est chauffé pendant 2 secondes à 125°C. Conservation: jusqu'à 30 jours*.

Lait UHT (ultra haute température)

Conservation: jusqu'à 100 jours*.
> Procédé direct: le lait est chauffé très rapidement par injection de vapeur à env. 150°C pendant 2 secondes, puis refroidi instantanément par évaporation (upérisation).
> Procédé indirect: un échangeur de chaleur à plaques est utilisé pour chauffer le lait à 138°C pendant 3 secondes, puis le refroidir à travers des plaques de métal avec du lait froid circulant à contre-courant.

* Une fois ouvert, le conserver au réfrigérateur; il ne se garde alors pas plus longtemps que le lait pasteurisé.

Teneur en matière grasse



Lait enrichi en crème ou en matière grasse
5 - 15 %



Lait entier avec teneur naturelle en matière grasse d'au moins 3,5 %



Lait entier standardisé 3,5 %



Lait écrémé 2,7 %



Lait demi-écrémé 1,5 %



Lait écrémé ou lait maigre max. 0,5 %

Les catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à la consommation sont réglées dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.

Part de la production de lait par espèce animale

99 % lait de vache

0,57 % lait de chèvre

0,16 % lait de brebis

lait de bufflonne*

lait de jument*

* Pas disponible dans le commerce.