

Le lait suisse Mention: excellent

Alexandra Schmid, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras, Berne

Pratiquement nulle part dans le monde, le niveau de qualité du lait livré est aussi élevé qu'en Suisse. Les conditions de détention des animaux et l'affouragement y contribuent pour une grande part, du point de vue qualitatif comme sur le plan de la composition.

Détention, santé des animaux et affouragement ont des effets sur la composition du lait et ses aptitudes à la transformation. Pour définir la qualité du lait, on se base sur des critères matériels (directement mesurables) et des critères abstraits (subjectifs). Les critères du premier groupe sont définis par l'utilisation à laquelle le lait est destiné. Parmi ceux-ci, les principaux, applicables à tous les modes de transformation, sont le nombre de germes et de cellules ainsi que l'absence de résidus de substances inhibitrices. Le nombre de germes est un indicateur de l'hygiène, alors que le nombre de cellules est révélateur de la santé de la mamelle. Un nombre de cellules trop élevé signale aussi des modifications de la composition du lait qui peuvent affecter la transformation. À relever que, de nos jours, les constituants du lait sont de plus en plus intégrés dans l'évaluation qualitative. Ainsi, une teneur élevée en acides gras

polyinsaturés et en acides linoléiques conjugués (ALC) est bien notée par les milieux de la diététique. Par ailleurs, la constellation des protéines présentes dans le lait est importante pour les fromageries.



L'excellent lait suisse

Excellente qualité du lait

En comparaison internationale, la Suisse est, pour tous les critères, dans le peloton de tête s'agissant de la qualité du lait de vache. Cette estimation se base principalement sur le nombre de germes et de cellules. Il n'y a que quelques pays scandinaves (Norvège, Finlande) qui, pour l'ensemble de la production laitière, se rapprochent des bons résultats de la Suisse au dénombrement des cellules. En développant les méthodes de surveillance et de gestion de la qualité du lait cru, la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras apporte une importante contribution à la prévention des problèmes de qualité.



Différences dues à la détention au pâturage et à l'étable

Une comparaison sur trois ans de deux systèmes de production – l'un privilégiant le pâturage, l'autre l'affouragement à l'étable avec de l'herbe et du maïs ensilés – a révélé l'influence de la détention et de l'affouragement sur la qualité et la composition du lait. C'est ainsi que le lait du troupeau d'étable présentait des nombres de cellules plus élevés que le troupeau au pâturage. En revanche, les deux systèmes de production laitière donnaient des nombre de germes très similaires.

L'affouragement influençait principalement le profil des acides gras du lait. Entre avril et octobre (période de pâturage), le lait des vaches au pâturage contenait moins d'acides gras saturés et plus d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés. Les teneurs en acides gras oméga 3 et en ACL, en particulier, étaient supérieures chez le troupeau au pâturage que chez le troupeau à l'étable. D'autres études ont montré que la garde au pâturage entraîne des teneurs du lait plus élevées en acides gras insaturés et en ACL. Cependant, ces teneurs sont dans l'ensemble trop faibles pour être vantées en Suisse.

Le lait des vaches détenues à l'étable était légèrement plus gras que celui du troupeau au pâturage. Les teneurs moyennes en protéine étaient comparables dans les deux troupeaux. Comme les apports d'énergie influent sur le taux protéique du lait, un affouragement basé exclusivement sur des herbages peut entraîner de plus faibles teneurs en protéine.

Lait de chèvre et de brebis

Il n'y a pas à ce jour de normes ni de valeurs limites généralement reconnues concernant la qualité du lait de chèvre et de brebis. L'ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière fixe seulement des critères pour le nombre de germes dans le lait cru et les résidus d'antibiotiques. Par ailleurs, les teneurs et la qualité sur le plan de l'hygiène, mesurée au nombre de cellules ou de germes, varient fortement. Ces variations sont d'une part liées à la saison, et de l'autre, elles sont dues au mode d'exploitation, d'affouragement, de détention des animaux ainsi qu'à la race. Selon les études d'ALP-Haras, la qualité microbiologique du lait livré en Suisse est dans l'ensemble assez bonne.

Bibliographie

E. Jakob, R. Amrein, A. Münger, H. Winkler, U. Wyss (2007). Fütterung der Kuh – Einfluss auf die Milchqualität. ALP forum Nr. 43 d

W. Schaeren, C. Guler (2007). "Punkto Milchqualität sind wir Weltmeister" [Interview]. Die Grüne (SB5), 28-30

W. Schaeren, J. Maurer, C. Haldemann, B. Walther, J. Haldemann, C. Egger, E. Jakob (2011).

W. Schaeren, U. Wyss, W. Stoll (2010). Wertvolle Inhaltsstoffe in der Milch – Die Fütterung macht's aus! Futtertrog (Nr. 22), 1-2

U. Wyss, J. Maurer, H. Frey, T. Reinhard, A. Bernett, P. Hofstetter (2011). Aspekte zur Milchqualität und Saisonalität der Milchlieferungen. Agrarforschung Schweiz 2 (9), 412-417

Qualitäts-, Sicherheits- und Ernährungsaspekte der Ziegen- und Schafmilch in der Schweiz.
ALP science Nr. 537

Auteurs

Alexandra Schmid
Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras
Schwarzenburgstr. 161
3003 Berne

Mailletter mai 2012



Suisse. Naturellement.

www.swissmilk.ch