

Produire des desserts lactés

➤ Dénomination des produits

La dénomination des produits doit être présente sur l'étiquette et doit correspondre à la législation.

Lait fermenté

(Définition réglementaire : décret n°88-1203 du 30 décembre 1988).

Dénomination du lait fermenté :

- préparé avec du lait écrémé ou non, ou du lait concentré ou en poudre écrémé ou non, enrichi ou non des constituants du lait,
- ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation,
- ensemencé avec des micro-organismes caractéristiques de chaque produit.

Précisions :

- Coagulation par les micro-organismes obligatoire,
- Teneur en acide lactique > 0.6g/100g de produit (60°D)

Additions autorisées : sucre, extraits d'arômes, arômes naturels et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique dans la limite de 30% en poids du produit fini.

- Interdiction d'incorporer des matières grasses et protéiques non laitières,
- Egouttage du coagulum interdit.

Cette catégorie contient tous les laits fermentés, sauf les yaourts dont la réglementation est spécifique. Ce sont des produits obtenus par une **fermentation lactique**. Suivant les ferments utilisés, on obtient des laits fermentés très différents dont voici quelques exemples :

- Le **leben** (pays du Moyen-Orient) obtenu à partir d'une fermentation lactique conduite avec deux ferments *Lactococcus lactis* et *Lactococcus cremoris* avec ou pas une souche aromatisante. La maturation se fait à 20/22°C.

- Le **raïb** (Algérie, Maroc, Tunisie) est obtenu à partir d'une fermentation lactique conduite avec le ferment streptococcus thermophilus. Il nécessite une étuve, car il mûrit à 45°C.
- Le **laktofil** (Suède) est obtenu à partir d'une fermentation lactique conduite avec le ferment lactococcus lactis. Il est appelé **miciurata** en Sardaigne, car il est fabriqué avec du lait de brebis.
- Le **skyr** (Islande) est obtenu à partir d'une fermentation lactique conduite avec deux ferments lactobacillus helveticus et lactobacillus brevis.
- Le **kéfir** (Russie) et le **koumis** (Mongolie) sont obtenus à partir d'une fermentation lactique et d'une fermentation alcoolique.

Lait emprésuré (aromatisé)

Cette catégorie est peu représentée dans le commerce. Elle a toute sa place en production fermière, car c'est le processus du caillé doux connu dans notre département.

Le lait emprésuré est préparé à partir d'un lait entier, partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé. Le lait est coagulé sous l'action de la présure, il est additionné d'arôme (aromatisé) et de sucre. Il peut contenir du lait en poudre écrémé ou non et des ferments lactiques sous réserve que le taux d'acidité ne dépasse pas 0,6 % au conditionnement. Ils doivent être conservés à une température inférieure ou égale à 6°C.

Les desserts sans oeufs

◆ Les desserts gélifiés aromatisés, type flans

Ils sont préparés à partir de lait entier, partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé. Ils sont obtenus en ajoutant au lait du sucre, des épaississants et/ou des gélifiants (dans la limite de 2 % en poids de produit fini), du lait en poudre (et des colorants). Ils doivent être conservés à une température inférieure ou égale à 6°C.

◆ Les crèmes desserts

Elles sont préparées à partir de lait entier, partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé. Elles sont obtenues en ajoutant au

lait des matières sucrantes, épaississantes, gélifiantes, aromatisantes et éventuellement de la crème. Pour les crèmes desserts fraîches, elles doivent être conservées à une température inférieure ou égale à 6°C. Elles peuvent être conservées en boîte de conserve.

◆ **Les desserts foisonnés, type mousse et les laits gélifiés avec crème fouettée**, type liégeois sont des technologies difficiles à mettre en œuvre en production fermière.

◆ Le riz au lait

Le riz entre pour 8 % dans la composition des desserts lactés **traditionnels** (5 % pour les autres) et le riz doit être cuit dans le lait pour que le riz au lait puisse être qualifié de **traditionnel**.

Les entremets aux œufs

● **Les gâteaux de riz** : les composants « clé » en sont le riz (pas moins de 10 % pour les traditionnels et 5 % pour les autres) et les œufs (5 % minimum). Le riz doit être cuit dans le lait pour que le gâteau de riz puisse être qualifié de **traditionnel**.

● **Les gâteaux de semoule** : on ajoute au lait de la semoule (7 % minimum pour les produits traditionnels et 5 % pour les autres) et les œufs (6 % pour les traditionnels). La semoule doit être cuite dans le lait pour que le gâteau de semoule puisse être qualifié de **traditionnel**.

● **Les œufs au lait** : les œufs doivent être présents dans une proportion de 15 % au minimum pour les desserts traditionnels. La cuisson au four est obligatoire et les gélifiants sont proscrits.

● **Les flans aux œufs** : comme pour les œufs au lait, le lait est majoritaire soit 50 % et les œufs sont présents à la hauteur de 5 % au minimum.

● **Les îles flottantes** : elles doivent contenir des blancs d'œufs battus en neige (au minimum 10 % pour les produits traditionnels) et la crème anglaise est élaborée avec un pourcentage de jaunes d'œufs (7 %). Elles doivent être cuites au four ou au bain-marie.

- **Les crèmes aux œufs** : elles doivent contenir plus de 15 % de crème et 10 % d'œufs pour les traditionnelles.

- **Les crèmes brûlées** : elles sont composées de crème (30 % minimum), des œufs (10 % pour les traditionnelles) et de matières sucrantes. La cuisson au four est obligatoire. Aucun gélifiant n'est autorisé.

- **Les crèmes caramel** : les œufs entrent pour 15 % pour les desserts traditionnels et 5 % pour les courants. La crème représente 3 % pour les produits traditionnels. Le caramel dépasse les 6 % pour les produits traditionnels avec une cuisson au four et 5 % pour les autres.

La mention traditionnelle est réglementée par un pourcentage des entrants, mais aussi par une recette du passé connue et un mode de cuisson spécifique.

Tous les desserts au chocolat doivent contenir 5 % de chocolat pour les traditionnels et 2 % pour les autres.

Utilisation ses propres œufs pour la transformation : il est possible d'utiliser les

œufs de votre production si et seulement si votre élevage est déclaré auprès de la DDPP. Vous pouvez également acheter des œufs à un voisin producteur à condition qu'il soit agréé centre de conditionnement.

ATTENTION A LA DLC

Vous êtes responsable de la DLC. Tous ces produits sont très fragiles, car ils n'ont pas de protection acide (sauf lait fermenté).

La DLC doit être courte (inférieure à 10/15 jours), voire très courte pour la crème anglaise (2/3 jours). Le produit doit être refroidi très rapidement et la chaîne du froid doit être respectée.

Les DLC fixées par vos soins doivent être validée par analyses en laboratoire.

Pour les additifs, il est préférable de choisir des additifs qui sont tolérés pour l'agriculture biologique : les arômes naturels, l'amidon natif non modifié, la gomme de guar (extraite d'une légumineuse), la gomme de xanthane (issue d'une bactérie), la gomme de caroube (graine végétale), la pectine LM (fruit), les alginates (algues), l'agar agar (algue), les carraghénanes (algues).

Les locaux

Pour la réglementation concernant les locaux, se référer à la fiche fromagerie.

Ce qui différencie l'aménagement :

- Il n'est pas utile d'avoir un séchoir ni un affinage.
- Le lieu de stockage des emballages devra être important.

- Le stockage au froid doit être calculé en fonction de la production.

Il est presque impératif d'avoir également une cellule ou une pièce à refroidissement rapide différente de la chambre froide de stockage.

Le matériel spécifique

- Pasteurisation.
- Etuve pour yaourt, lait fermenté, lait emprésuré.

- Bec de gaz.
- Cellule de refroidissement.
- Chambre froide.

Produire des desserts lactés

Dernière mise à jour : 2018

▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr