

Étapes de fabrication du lait :

Noms	Étapes
La traite	La traite correspond au volume de lait qui est collectés dans les étables. Les laitières (vaches, brebis, chèvres...) sont choisies pour la qualité et la quantité de lait qu'elles délivrent.
Le transport	Le lait est acheminé en camion citerne-isotherme pour permettre une protection maximale du lait (micro-biologique, conservation, saveur...).
Réception	À l'arrivée au laboratoire la saveur et la température 4°C du lait sont vérifiées et des analyses sont faites pour vérifier la conformité microbiologique du lait.
L'écémage	Cette opération peut être manuelle ou mécanique (par centrifugation) consiste à séparer la crème (globules gras en suspension) du lait. Cette machine sépare en deux la crème et le lait grâce à une importante vitesse de rotation. Après son écémage, le lait passe ensuite dans un tank mélangeur où une quantité de crème précise est ajoutée pour obtenir le lait souhaité : le lait entier contenant 3,5% de matière grasse par litre / le lait demi-écémé avec 1,5 à 1,8% de matière grasse par litre / le lait écémé, qui ne comporte presque aucune matière grasse. La crème restante peut ensuite être utilisée pour la production de beurre ou de crème fraîche.
L'Homogénéisation	Cette opération permet de stabiliser la phase grasse du lait et éviter la montée de la crème. Il consiste à faire éclater les globules de la matière grasse du lait en fines particules. Ainsi, ces dernières se répartissent de façon homogène dans la phase aqueuse du lait et ne remontent pas à la surface qui de par leur taille ne remontent plus à la surface. Le lait est homogénéisé mécaniquement. En effet, il est forcé dans un étroit orifice, avec une pression d'environ 100 bars pour le lait destiné à la pasteurisation, et une pression qui s'élève à 250 bars pour le lait qui sera chauffé à ultra haute température (UHT).
Traitements thermiques	<p style="text-align: center;">Selon le lait désiré le traitement thermique ne sera pas le même :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pasteurisation le lait est chauffé plus ou moins vite entre 63° (pasteurisation basse) et 95° (pasteurisation haute) puis immédiatement refroidi à 6° maximum. Plus la pasteurisation est douce et lente (c'est le cas de la pasteurisation basse), plus la flore lactique est maintenue. Ce traitement express permet d'éliminer seulement une partie des pathogènes tout en préservant en grande partie de ses qualités gustatives et bactériennes. - La stérilisation le lait est chauffé à 120°C pendant 15 minutes. Ce procédé permet d'éliminer tous les organismes pathogènes. La stérilisation impacte le goût et la qualité nutritionnelle du lait. - La stérilisation UHT (Ultra Haute Température) est la méthode la plus utilisée. Le lait est porté entre 135° et 170° en y injectant de la vapeur, durant 2 à 5 secondes puis refroidi tout aussi rapidement. Ce procédé permet d'éliminer tous les organismes pathogènes mais il dénature le lait et son goût. - Le lait cru et le lait micro-filtré ne subissent pas de traitements thermiques.
Emballage	Le lait est versé dans les emballages : bouteilles, briques... et est transporté dans les points de vente.