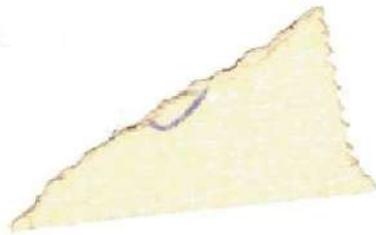


# Transformer les produits laitiers frais à la ferme

guide pratique



2637-6-1

2-637-6-1

# **Transformer** **les produits laitiers frais** à la ferme

Troisième édition

Christine Raiffaud

d'après l'édition originale du Groupe de recherche et d'échanges  
technologiques (GRET) et du réseau Produits frais  
du ministère en charge de l'Agriculture

 **educagri**  
éditions

# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>9</b>
<b>Chapitre 1 • La réglementation sanitaire et les règles d'hygiène</b>	<b>13</b>
1. Travailler un lait propre et sain	14
2. Les obligations légales du transformateur : déclarer son activité	16
3. Intégrer l'hygiène dans les gestes du métier	19
4. Établir son plan de maîtrise sanitaire	24
5. Réaliser ses autocontrôles à la ferme	26
6. Créer des outils de suivi	30
<b>Chapitre 2 • La réglementation de l'étiquetage</b>	<b>33</b>
1. Les mentions toujours obligatoires pour un produit emballé	33
2. Les mentions obligatoires au cas par cas	36
3. Les mentions facultatives	37
4. Le cas des produits vendus en vrac	38
<b>Chapitre 3 • Comment fabriquer des produits laitiers frais à la ferme</b>	<b>39</b>
<b>1 ▶ Les yaourts</b>	<b>41</b>
1. Le procédé de fabrication du yaourt en pot nature	43
2. Les variantes	48
3. Les problèmes de fabrication	50
4. Les équipements de transformation	51
5. L'étiquetage	52
<b>2 ▶ Les crèmes desserts ou desserts lactés frais</b>	<b>53</b>
1. Le procédé de fabrication de la crème dessert à la vanille en pot	54
2. Les autres desserts lactés	57
3. Les problèmes de fabrication	58
4. Les équipements de transformation	58
5. L'étiquetage	58
<b>3 ▶ Les fromages blancs frais</b>	<b>61</b>
1. Le procédé de fabrication du fromage blanc moulé à la louche	63
2. Les variantes	67
3. Les problèmes de fabrication	68
4. Les équipements de transformation	68
5. L'étiquetage	69
<b>4 ▶ Les crèmes</b>	<b>72</b>
1. Le procédé de fabrication de la crème	74
2. Les problèmes de fabrication	76
3. Les équipements de transformation	76
4. L'étiquetage	76

<b>5 ▶ Les beurres</b>	<b>78</b>
1. Le procédé de fabrication du beurre	80
2. Les variantes	83
3. Les problèmes de fabrication	84
4. Les équipements de transformation	86
5. L'étiquetage	86
<b>6 ▶ Les crèmes glacées</b>	<b>87</b>
1. Le procédé de fabrication de la crème glacée	89
2. Les problèmes de fabrication	93
3. Les équipements de transformation	94
4. L'étiquetage	94
<b>7 ▶ Les fromages de lactosérum, l'exemple du Sérac</b>	<b>96</b>
1. Le procédé de fabrication du sérac	97
2. Les équipements de transformation	99
<b>8 ▶ Des idées pour diversifier les produits</b>	<b>100</b>
1. Le crémet de brebis nappé aux fruits rouges	100
2. Le fontainebleau	101
3. Le claquebitou (Bourgogne)	102
4. Le gros lait (Bretagne)	102
5. Le lait gélifié de brebis à la châtaigne	102
6. La caillebotte maigre de brebis nappée aux herbes et à la crème	103
7. Le brocciu (Corse)	104
8. La confiture de lait	105
<b>Chapitre 4 • De la conception de l'atelier de fabrication à la vente des produits</b>	<b>107</b>
1. Un atelier de produits laitiers frais adapté à ses besoins	108
2. Le stockage dans l'atelier de transformation	113
3. Le transport des produits laitiers frais	114
4. La vente aux consommateurs	117
<b>Chapitre 5 • Où s'informer et se former ?</b>	<b>119</b>
1. Les établissements d'enseignement agricole de la DGER	119
2. Les structures partenaires des établissements d'enseignement	120
3. L'Idèle (ex-Institut de l'élevage)	121
4. Les associations et groupements de producteurs fermiers	122
5. Les chambres d'agriculture et autres chambres consulaires	123
6. Les interlocuteurs institutionnels	124
<b>Bibliographie</b>	<b>125</b>
<b>Crédits photographiques</b>	<b>126</b>