



PASTEURISATION DU LAIT

POUR DU LAIT SALUBRE

Tout le lait vendu au Canada doit être pasteurisé.

Le procédé de pasteurisation consiste à chauffer le lait jusqu'à une température élevée, puis à le refroidir rapidement. Ce procédé détruit tous les agents pathogènes présents dans le lait, comme la salmonelle et l'E. coli, tout en conservant la valeur nutritive du lait.

La pasteurisation contribue aussi à détruire les micro-organismes et les enzymes qui réduisent la qualité et la durée de conservation du lait et des produits laitiers, ce qui permet d'en prolonger la durée de vie. Santé Canada a rendu la pasteurisation obligatoire en 1991,¹ mais, dans certaines provinces, elle l'était déjà depuis 1938.²



En 1938, les produits laitiers étaient la cause de 25 % des maladies tirant leur origine de la nourriture et de l'eau, mais, maintenant, elles représentent moins de 1 % des maladies liées à la nourriture et à l'eau.⁵



QU'EST-CE QUE LE LAIT « CRU » ?

Le lait cru est du lait de vache, de chèvre ou de brebis qui n'a pas été pasteurisé.

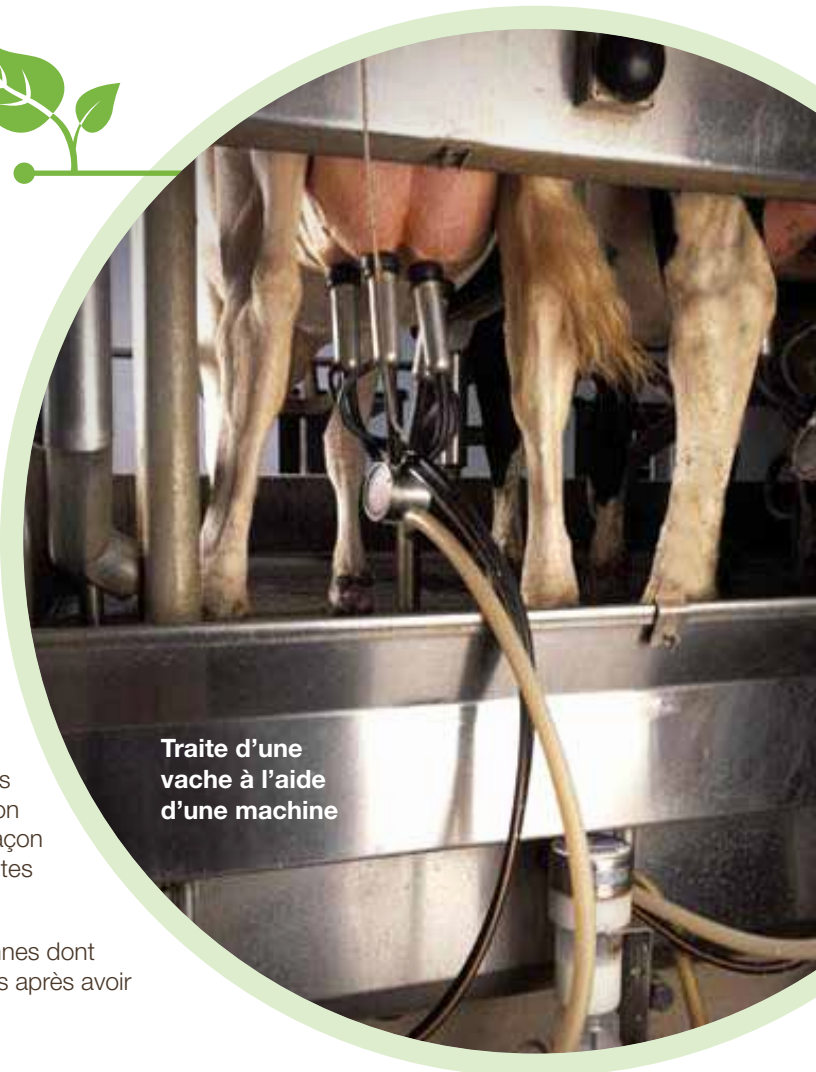
Pour des raisons de sécurité, il est interdit de vendre ou de donner des produits contenant du lait ou de la crème crus au Canada, à l'exception de certains fromages de lait cru.⁶ Ces fromages sont produits d'une façon qui contribue à éliminer les bactéries nuisibles qui peuvent être présentes dans le lait cru ou non pasteurisé.⁷

Les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont les plus à risque d'être malades après avoir consommé des aliments non pasteurisés.

MERCI, PROFESSEUR PASTEUR

Microbiologiste français, le professeur Louis Pasteur a inventé la pasteurisation en 1862 pour éliminer les bactéries présentes dans le lait.³

Dès le début du 19e siècle, on savait que le procédé consistant à chauffer ou à faire bouillir le lait pour des raisons liées à la santé réduisait les maladies dues à la consommation de lait, comme la fièvre typhoïde, la scarlatine et la diphtérie chez les enfants. Ces maladies ont été pratiquement éliminées par la pasteurisation ainsi que par l'amélioration des soins prodigués aux animaux et des pratiques de manipulation du lait sur les fermes laitières.⁴



Traite d'une vache à l'aide d'une machine

PASTEURISATION DU LAIT

ALIMENTS PASTEURISÉS — PAS SEULEMENT LE LAIT!



Le miel est souvent pasteurisé pour en prolonger la durée de conservation.



Certains cidres et jus de fruit sont pasteurisés pour détruire les bactéries qui peuvent avoir contaminé ces liquides pendant leur manipulation, leur traitement et leur transport.



Il existe des produits à base d'œufs pasteurisés qui sont utilisés pour préparer des aliments non cuits contenant des œufs crus, comme du lait de poule, de la vinaigrette pour salade ou de la crème glacée maison.

Les fermes laitières doivent respecter des normes d'hygiène élevées pour assurer la salubrité du lait et pour protéger les vaches et le lait des maladies.⁹

DE LA FERME À L'ÉPICERIE

Sur la ferme laitière, les vaches sont traitées deux ou trois fois par jour à l'aide d'une machine. Le lait se rend directement dans une imposante cuve réfrigérée. Environ une fois tous les deux jours, un camion réfrigéré spécial arrive à la ferme pour recueillir le lait. On vérifie la qualité du lait et on s'assure qu'il ne contient pas d'antibiotiques, après quoi il est remis directement à l'entreprise de transformation, où on en fait du lait, de la crème et d'autres produits laitiers.¹⁰

Les antibiotiques sont utilisés pour éviter douleur et souffrance aux animaux qui combattent une infection. Si on établit que le lait d'une vache contient des antibiotiques, son lait sera jeté jusqu'à ce que les antibiotiques aient été entièrement éliminés du corps de la vache.

Cuve à lait en vrac à la ferme

MYTHES SUR LE LAIT CRU

La pasteurisation ne détruit pas les nutriments présents dans le lait, pas plus que les « bonnes » bactéries contenues dans le lait cru ne tuent les « mauvaises » bactéries.⁸ Il n'est tout simplement pas sécuritaire de boire du lait cru!

Abeilles à miel et rayon de miel



Quelle est la réglementation qui s'applique à la production laitière?

Le Règlement sur les produits laitiers, qui relève de la Loi sur les produits agricoles au Canada de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), régit les produits laitiers du Canada et importés et il s'assure qu'ils sont conformes aux normes en matière de santé, de salubrité, de qualité et d'étiquetage en vigueur au Canada.¹¹

