



HAL
open science

Le lait : une matière première hors norme à usages multiples

Florence Valence

► **To cite this version:**

Florence Valence. Le lait : une matière première hors norme à usages multiples. Armor Science, Jun 2017, Pleumeur-Bodou, France. hal-01533849

HAL Id: hal-01533849

<https://hal.science/hal-01533849v1>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License

Le lait

Conférence animée par **Florence Valence-Bertel** du CIRM-BIA/INRA Rennes « Le lait : une matière première hors norme à usages multiples » au pôle Phoenix, Pleumeur Bodou le vendredi 9 juin 2017.

Résumé:

Le lait n'est pas un aliment comme les autres. Aliment provenant de la mère c'est un liquide nourricier par excellence, porteur d'une charge émotionnelle forte.

Le lait et les produits laitiers sont consommés et transformés par l'homme depuis des millénaires.

D'une importance économique indéniable il est consommé de par le monde sous différentes formes.

C'est dans certains pays, notamment les pays du sud, un vecteur de développement notable.

Le lait est un système biologique complexe en équilibre, très réactif et sensible aux altérations. Sa conservation passe par sa transformation.

C'est aussi une source d'ingrédients d'intérêt très divers avec des débouchés dans de nombreux domaines d'application.

La multitude des techniques mises en œuvre pour pouvoir le conserver, la diversité des pratiques et savoir-faire associés entraîne une très grande diversité des produits issus de sa transformation.

Les procédés de technologie laitière qui ont pour objectif de prolonger sa conservation, d'obtenir des produits sains et durables ou d'en isoler les composés spécifiques d'intérêt sont eux aussi extrêmement variés.

Une des voies ancestrale pour conserver le lait passe par la fermentation de ce dernier. Les microorganismes, bactéries, levures et moisissures, responsables de cette fermentation sont multiples. Ainsi un aliment fermenté aussi simple que le yaourt contient jusqu'à 10^{10} bactéries vivantes au moment où il est consommé.

Là encore, la très grande diversité des microorganismes mis en œuvre pour la fermentation, associés à différentes technologies, vont à partir d'une matière première unique, le lait, pouvoir générer une extrême diversité de produits, dont certains fleurons de notre gastronomie.



La conférencière :

Florence Valence-Bertel est responsable du Centre International de Ressources Microbiennes dédié aux Bactéries d'Intérêt Alimentaire ([CIRM-BIA](#)). Ce centre est rattaché à l'Unité Mixte de Recherche (UMR) Science et Technologie du lait et de l'œuf ([STLO](#)) à l'Institut National de Recherche Agronomique ([INRA](#)), sur le site d'Agrocampus Ouest à Rennes.

