

**PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ**

# LES PRODUITS LAITIERS BOURGUIGNONS

Fiche produit



**Question : peut-on commander des produits élaborés à partir du lait cru en toute tranquillité ?**

**Réponse :** les craintes sanitaires liées au lait cru constituent parfois un frein à l'achat de la part des établissements de restauration collective ou des cuisines centrales. **MAIS cette crainte n'est plus fondée :** chacun peut se fournir en lait cru en toute tranquillité auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation délivrée par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations. La consommation est sans risque après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation ou pour une utilisation dans des préparations culinaires, dans la mesure où le lait cru subit là-aussi un traitement thermique...

→ En Bourgogne, on compte plus de **450 exploitations laitières spécialisées** (en bovins), dont 145 commercialisant des produits laitiers en circuits courts et plus de 250 engagées dans diverses « démarches qualité ».

Une trentaine de fermes laitières sont certifiées AB et une dizaine vendent en circuits courts.

→ **La collecte est assurée par une quinzaine d'établissements** situés à part égale en Bourgogne et dans les régions limitrophes. Biolait prend pour sa part en charge le ramassage du lait issu de l'agriculture biologique. Quel que soit le volume produit ou la situation géographique du producteur, le prix payé est le même pour tous les adhérents.

→ **Les établissements locaux de transformation de produits laitiers frais** placent la Bourgogne, en termes d'effectifs, au 4<sup>e</sup> rang des régions françaises. Le lait collecté est principalement transformé en fromages, une production phare de la Bourgogne qui compte **3 AOC** au lait de vache : Epoisses, Chaource et Langres.

**A savoir...** Il y a quelque 165 producteurs-transformateurs en Bourgogne (en 2013). En agrobiologie, on en recense une dizaine. **Les volumes commercialisés leur permettent de répondre à la plupart des demandes émanant des restaurants collectifs.**