



## EFFETS DES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE SUR LA COMPOSITION CHIMIQUE FINE DES LAITS DE TROUPEAUX DU MASSIF CENTRAL

### OBJECTIFS

*Décrire les variations des caractéristiques chimiques fines du lait à l'échelle de l'exploitation, et les analyser en fonctions des facteurs de production des laits.*

### RÉSUMÉ ...

La comparaison des caractéristiques chimiques fines effectuées sur lait cru entier entre différents systèmes d'exploitation révèle que les facteurs pH, lactose et part de protéines fromageables sont les plus stables, tandis que l'urée, l'activité des enzymes protéolitiques et la composition des matières grasses sont les plus variables. On décrit l'évolution annuelle des caractéristiques du lait selon les systèmes de production : le système Salers-foin se distingue par des valeurs faibles pour le taux butyreux, le pH et les activités enzymes protéolytiques, et fortes pour l'acidité Dornic, et les teneurs en lactose et phosphore. La mise en relation des caractéristiques du lait avec celles des animaux et de leur conduite permet de définir 6 classes de lait.



**AGABRIEL C. • INRA CLERMONT FERRAND • 2001**

---

**Pôle Fromager Aoc Massif Central**

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: [pole.fromager@wanadoo.fr](mailto:pole.fromager@wanadoo.fr)

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>