

REVUE

LE LAIT DANS LE MONDE

par

G. GÉNIN

Ingénieur E.P.C.I.

GÉNÉRALITÉS

Production et utilisation mondiales de lait

La production dans les principaux pays a continué à augmenter en 1960 et est supérieure de 20 p. 100 à la production d'avant-guerre. Les pays du Commonwealth ont bénéficié d'une part importante de cette augmentation et en Angleterre, en Australie, en Nouvelle-Zélande et au Canada, la production s'est élevée à un total de 6 600 millions de gallons, en augmentation de 3 p. 100 sur celle de 1959. Au Royaume-Uni seul, les ventes des fermes ont augmenté de 10 p. 100 et dépassent le record atteint en 1957, de 4 p. 100.

La plupart des pays européens ont enregistré également une augmentation sensible, à l'exception du Danemark où on observe une légère diminution. L'augmentation de la production laitière a été principalement marquée en Allemagne de l'ouest et en Italie. Aux États-Unis, la production de 1960 a été supérieure à celle de 1959, sans retrouver celle de 1958.

L'augmentation de la production laitière enregistrée au cours de ces dernières années n'a malheureusement pas été accompagnée d'une augmentation par habitant de la consommation de lait dans les principaux pays. On enregistre en particulier une diminution aux Pays-Bas, au Canada, aux États-Unis et en Allemagne de l'ouest, le Danemark fait seule exception, la consommation passant de 26,7 gallons par habitant en 1956 à 29 en 1960.

Il en est résulté la mise à la disposition des industries laitières d'une plus grande quantité de lait qui a été utilisé principalement pour la fabrication du beurre.

Production et consommation mondiales de beurre

La production mondiale de beurre a bénéficié de la même tendance à l'augmentation en 1960 et dans les principaux pays producteurs, cette augmentation est de 7 p. 100 en moyenne à

l'exclusion de l'U.R.S.S. et des pays de l'Est de l'Europe. Cependant, l'augmentation de la production de beurre dans les pays du Commonwealth n'a pas été aussi sensible, de sorte que la part de ces pays dans les chiffres de production s'est abaissée à 19 p. 100 et même à 14 p. 100 si l'on tient compte de la production des pays communistes.

Les deux plus importants producteurs de beurre dans le monde : les Etats-Unis et l'U.R.S.S. ont enregistré d'importantes augmentations en 1960 et l'U.R.S.S. qui avait déjà dépassé les Etats-Unis en 1959, a continué sa marche en avant.

Le Danemark a enregistré une légère diminution de sa production en 1960, tandis que dans les autres pays de l'Europe continentale on enregistre une augmentation, celle-ci étant particulièrement importante en France qui est aujourd'hui le plus important producteur de beurre de l'Europe de l'ouest, suivie de l'Allemagne, dont la production augmente régulièrement depuis 1956.

Les exportations mondiales de beurre qui avaient atteint un niveau record de 623,4 milliers de tonnes en 1959 se sont abaissées considérablement à 561 milliers de tonnes en 1960, cette baisse étant due essentiellement à la réduction des exportations en provenance de la Nouvelle-Zélande et de l'U.R.S.S.

Importance du troupeau laitier mondial

Alors que le nombre de vaches laitières a continué à décroître en Australie, en Nouvelle-Zélande, et aux Etats-Unis, ce nombre a augmenté dans les pays de l'ouest de l'Europe et en particulier dans ceux de la Communauté économique européenne. Cette augmentation se poursuit depuis 1957 aux Pays-Bas et en Belgique; en Italie, elle se poursuit depuis 1946, l'augmentation étant de 60 p. 100 en 1960 par rapport au nombre de vaches enregistrées en 1946 et en France, on a bénéficié d'une augmentation de 50 p. 100 du nombre des vaches laitières depuis la fin de la guerre.

Outre-Mer, la diminution du nombre des vaches enregistrées au Canada en 1957 et 1959 a été arrêtée en 1960. Aux Etats-Unis, le nombre de vaches laitières atteint 19,3 millions, le chiffre le plus bas enregistré depuis 1917.

Si en Russie l'augmentation du nombre de vaches s'est poursuivie régulièrement en 1960, on enregistre une diminution en Hongrie, en Bulgarie et en Pologne. Enfin, le chiffre record de production laitière a été atteint en 1960 aux Pays-Bas où le chiffre moyen s'élève à 900 gallons par animal. Cette production est plus du double de celle enregistrée en Australie.

ANGLETERRE

L'emploi des films plastiques dans la fabrication du fromage sans croûte

On a commencé à utiliser depuis quelque temps en Angleterre, un nouveau film plastique, le Saran (chlorure de vinyldène) pour la préparation de blocs de fromage sans croûte. Comme il est possible d'utiliser ce film sous une épaisseur de 0,02 mm environ, il est beaucoup plus économique que les films plastiques qui avaient été utilisés dans le même but. Des essais entrepris à Reading ont montré que le fromage emballé dans ce film est parfait, exempt de moisissures, et il a pu bénéficier d'un classement en première catégorie d'après sa saveur à la fin de la période de maturation. La teneur en humidité de ce fromage est de 37 p. 100.

Production de crème glacée

Le tableau ci-dessous montre la tendance dans la production de crème glacée et d'entremets congelés en Grande-Bretagne. Il a été établi par les Services gouvernementaux d'après les chiffres publiés par les principaux producteurs et ne tient par conséquent pas compte de la production des petites maisons qui est généralement vendue directement par le fabricant.

	Millions de gallons			
	1957	1958	1959	1960
Ice-cream :				
— Vente en gros	3,4	3,8	4,5	4,7
— Détail :				
Enrobé de chocolat .	2,8	2,8	3	2,7
Autres	25,8	26,2	30,0	26,7
Ice-lollies	6,8	7,6	11,0	9,4

Nouveau camion-citerne pour le transport du lait

La Dodge Brothers Ltd vient de mettre au point un nouveau camion citerne muni d'un dispositif de remplissage par le vide, qui permet de réduire les dépenses de manutention et d'améliorer l'hygiène des opérations.

La citerne proprement dite est reliée à une pompe à vide commandée par un moteur électrique alimenté par 6 éléments de batteries alcalines. Cette pompe fait le vide à l'intérieur de la citerne au cours du déplacement de celle-ci et entre les points de ramassage. La batterie d'accumulateurs est chargée par la génératrice de bord.

Lorsqu'on relie la citerne à une cuve à lait, le lait pénètre dans la citerne sous l'influence de la pression atmosphérique, sans qu'il traverse une pompe. Le vidage s'effectue en faisant tourner le moteur en sens inverse et en créant une légère surpression à l'intérieur de la citerne, ce qui accélère l'opération de vidage.

La capacité de la citerne est d'environ 7 m³ et le remplissage s'effectue à une vitesse de plus de 400 litres à la minute. Le débordement est empêché par un flotteur situé à la partie supérieure de la citerne et exécuté en acier stainless. Toute l'installation peut être facilement stérilisée, puisqu'elle ne comporte aucune partie mobile traversée par le lait.

Création d'une nouvelle fromagerie à capitaux français

La Laiterie des Fermiers Réunis, s'intéresse à la création d'une usine à Ballymote. M. R. MOLLOY, président de la Société Coopérative régionale du Nord-Ouest, a indiqué que divers établissements de Riverstown, Achonry et Gurteen ont manifesté leur intention de collaborer à cette nouvelle affaire en assurant la fourniture du lait. Jusqu'à présent, le lait produit dans la région était utilisé pour la fabrication du beurre, mais il semble que les intéressés soient plus favorables à la fabrication du fromage d'autant plus que cette fabrication porterait sur des fromages de haute qualité susceptibles de trouver un plus facile débouché que le beurre.

Contrôle des émulsifiants et stabilisants pour produits alimentaires

C'est à la date du 16 juillet 1962 que sera appliqué, en Angleterre et au Pays de Galles, le nouveau règlement concernant la présence d'émulsifiants et de stabilisants contenus dans les produits alimentaires. Les étiquettes portées par les emballages devront indiquer la nature des agents utilisés et par ailleurs, les règlements prévus donneront la liste des agents émulsifiants et stabilisants dont l'emploi est autorisé dans les produits alimentaires. Des règlements analogues seront ultérieurement appliqués en Ecosse et en Irlande du Nord et seront susceptibles d'être périodiquement mis à jour.

D'après ces règlements, on englobe sous le nom d'émulsifiants et de stabilisants des substances ajoutées à des produits alimentaires afin de faciliter et de maintenir la dispersion uniforme de constituants qui ne se mélangent pas naturellement entre eux.

Protection du bétail laitier contre la brucellose

Depuis le 1^{er} mai dernier, le Ministère de l'Agriculture a organisé un service de vaccination gratuite des vaches laitières contre la brucellose. On espère ainsi que les fermiers britanniques voudront bien bénéficier de ce nouveau service et prendre ainsi l'habitude de protéger leur bétail.

La vaccination sera normalement effectuée par le vétérinaire habituel du fermier. Les opérations doivent être organisées pour que, dans un délai de 3 mois, le plus grand nombre possible de vaches laitières ait pu être vaccinées. Les vétérinaires profiteront de leur tournée pour procéder à une inspection du bétail, à des essais de tuberculine et à la vaccination des jeunes veaux.

AFRIQUE DU SUD

Production de l'industrie laitière

Au cours de 1961, les réserves de fromage stockées par les producteurs représentaient plus de 10 p. 100 de la production totale. Celle de Cheddar s'est élevée à 460 033 pounds et celle de Gouda à 257 869 pounds, pour des consommations respectives de 350 910 et 225 215.

Vente des surplus de produits laitiers

Le président de la Dairy Products Manufacturing Association a indiqué récemment à Port Elizabeth, que la production de produits laitiers en Afrique du Sud s'est développée depuis 2 ans dans de telles proportions qu'il s'est créé d'importants stocks de beurre et de fromage qui ont été vendus sur le marché de Londres au prix de pertes importantes.

Si l'Afrique du Sud désire poursuivre ses ventes de produits laitiers, il sera nécessaire de réduire les frais de production, car l'excédent de production ne peut être écoulé qu'à perte et l'industrie va se trouver dans l'obligation de sacrifier la totalité de son fonds de stabilisation qui avait été créé au cours des années précédentes pour compenser ces pertes.

Nouveau type de fromage

Un nouveau type de fromage, dénommé Cedara, a été produit au Collège d'agriculture de Cedara, dans le Natal. Sa teneur en graisse n'est seulement que de 3 à 4 p. 100, comparée aux 30 et 40 p. 100 que l'on trouve dans la plupart des fromages, mais ce produit pourrait être vendu sur une très grande échelle et à un prix très bas, tout en constituant un produit alimentaire de valeur pour les familles aux ressources modestes. Sa saveur est plus ou moins douce, mais, contrairement aux autres fromages à faible teneur en graisse, il est à pâte relativement molle.

NIGÉRIA

Création d'une nouvelle laiterie

Une nouvelle société, la Nigerian Milk Co Ltd, va construire à Ikeja, une nouvelle usine pour le traitement du lait destiné à la consommation locale. Une partie importante de la production du nouvel établissement sera transformée en lait chocolaté et on utilisera dans ce but le cacao qui est une des ressources du Nigéria.

Le développement de la consommation du lait dans le Nigeria occidental

Parmi les problèmes qui se posent au Gouvernement du Nigéria occidental, est celui de développer les ressources alimentaires des 7 millions d'habitants qui se trouvent dans le pays. Le Gouvernement a mis au point un projet d'expansion de la production agricole qui comporte en particulier, un programme en vue d'augmenter la production de produits riches en protéines. C'est ainsi qu'on va s'efforcer de développer une industrie laitière capable de fournir des aliments riches en protéines comme le lait.

A Ageje, à une trentaine de kilomètres au nord de Lagos, la capitale fédérale, une laiterie pilote est actuellement exploitée par le Ministère de l'Agriculture. Grâce aux conseils fournis par cet établissement, la production laitière au cours de ces derniers mois a pu être augmentée de plus de 20 p. 100, ce qui est un résultat remarquable.

Les premières expériences de production de lait avaient été entreprises il y a plusieurs années, en faisant venir du Nigéria du

Nord, des zébus, malheureusement, ces animaux produisent peu de lait. Aussi, en 1952, un taureau de la race de Frise a été importé de Grande-Bretagne et par croisement avec des zébus femelles et une race de vache originaire de la République du Cameroun, on a pu créer une nouvelle race dont la production laitière est considérablement améliorée, en même temps que la qualité a été également sensiblement augmentée.

La laiterie d'Ageje dispose aujourd'hui d'un troupeau de 170 animaux comportant 82 vaches et 51 veaux, et le lait est traité dans une installation entièrement automatique ; il sert à alimenter la clientèle des villes de Lagos et Ikeja.

ILE MAURICE

Nouvelle fabrique de poudre de lait

La nouvelle fabrique de poudre de lait dont la construction a été prévue dans l'île Maurice, va bientôt être terminée. Elle utilisera le lait produit localement, considéré comme de qualité moyenne en vue de la production de poudre de lait qui pourra servir à la reconstitution de lait consommable par la population.

La nouvelle installation a été construite avec l'aide technique de la New-Zealand Dairy Products Marketing Commission. Elle est capable de traiter 50 000 litres de lait par jour.

NORVÈGE

Développement des laiteries coopératives

Les 200 laiteries exploitées en Norvège fonctionnent désormais sous forme de coopératives, c'est-à-dire qu'elles sont la propriété des fermiers producteurs de lait et qu'elles sont exploitées par des techniciens spécialistes au service des coopératives. Le pays tout entier a été divisé en 8 régions disposant chacune de leur installation commerciale. L'achat du lait produit dans la région s'effectue à des prix fixés par la Centrale laitière en tenant compte des quantités fournies et des subsides gouvernementaux. C'est également la centrale qui dirige le service d'insémination artificielle et qui est chargée de tous les contrôles statistiques.

Dans certaines centrales, on trouve également des installations industrielles d'utilisation des produits laitiers et par exemple,

la Vest-Agder Melkesentral dispose d'une installation de production de poudre de lait qui peut utiliser les surplus de production. Ces centrales ont également à leur disposition des installations de froid pour la conservation du fromage, du beurre et de la crème glacée.

Enfin, toutes ces coopératives sont associées entre elles et disposent d'un service d'inspecteurs qui se déplacent d'une installation à une autre en vue de conseiller les directeurs de laiteries et de leur permettre d'améliorer leurs fabrications, les méthodes de contrôle du lait, les services comptables, etc.

Emploi de bouteilles colorées pour la livraison du lait

La Fellsmeieriet qui est la laiterie chargée de l'alimentation en lait de la ville d'Oslo, a décidé d'utiliser des bouteilles en verre coloré pour ses livraisons de lait aux consommateurs. Il a été en effet constaté que la conservation du lait dans des bouteilles de couleur assure une meilleure protection du liquide contre l'action de la lumière, cette action se manifestant par une altération du goût du lait. On estime qu'en octobre prochain la totalité du lait livré par la laiterie d'Oslo le sera en bouteilles de couleur.

Exportation de fromage

La Norvège qui est le pays occupant le premier rang dans la liste des consommateurs de fromage, exporte 60 variétés de fromages dans 20 marchés différents, les exportations allant jusqu'au Japon, au Canada, au Liban, en Afrique du Nord, et au golfe des Antilles. Cependant, la Grande-Bretagne reste le principal pays importateur de produits laitiers norvégiens, l'Allemagne de l'Ouest et l'Italie étant également parmi les principaux acheteurs. Les exportations norvégiennes de beurre et de fromage ont représenté en 1961, une valeur supérieure à 6 millions de livres.
