Un Lait plus digeste

Les protéines présentes dans le lait sont principalement des caséines. Chez la vache, on admet qu'il existe 4 types de caséines, dont la caséine β. Les laits de Froment sont composés principalement de la forme A2 de cette caséine β. **Avec cette caséine, les laits sont bien plus digestes !**


© Sophie Begat



© Isabelle Allain


© Mélanie Antin

LA FROMENT DU LÉON *tellement crème et vachement beurre !*

Avec le soutien de

Région BRETAGNE

Ille & Vilaine LE DEPARTEMENT

GI ÉLEVAGES BRETAGNE

FONDATION DE FRANCE


© Paysan Breton

Visitez notre site internet :
www.lafromentduleon.com

Retrouvez les points de vente de nos produits sur notre site web :
www.races-de-bretagne.fr/carte

Le Lait
de Froment du Léon

tellement crème et vachement beurre !

LA FROMENT DU LÉON *tellement crème et vachement beurre !*





Un lait cru d'une grande richesse

Le lait de Froment du Léon (FDL) est généreux en protéines et en matières grasses. En fin de lactation particulièrement, **nos vaches proposent un lait avec des taux de matières grasses exceptionnels !**



Une teneur en minéraux considérable

Le lait de FDL est bien plus riche en calcium et en phosphore que ceux de races spécialisées (Holstein, Montbéliarde, Normande...). Ceci a un grand intérêt nutritionnel car on sait que les minéraux ont un rôle fondamental pour le bon fonctionnement de notre corps !

Photos : Catherine Theatre





Des acides gras essentiels

Dans l'alimentation humaine, les lipides représentent environ 40% des apports énergétiques. Les acides gras possèdent de très nombreuses fonctions vitales indispensables, mais certains sont aussi réputés mauvais pour la santé, comme les acides gras saturés. Pour les laits de ruminants, les variations de composition des acides gras sont surtout liées à l'alimentation ; l'effet race est très faible. Pour la FDL, il est difficile de distinguer la race de sa conduite d'élevage. En effet, la race est parfaitement adaptée à l'élevage à l'herbe et c'est avec une alimentation herbagère qu'elle exprime pleinement son potentiel. **Son lait présente donc les caractéristiques des laits produits à l'herbe ; avec un taux particulièrement élevé d'acides gras insaturés et un taux très faible d'acides gras saturés !** Les acides gras polyinsaturés de la série des oméga 3 et des oméga 6 sont des acides gras essentiels dont la carence a des conséquences néfastes pour la santé. Une alimentation équilibrée devrait présenter un apport oméga 6/oméga 3 inférieur à 4 et idéalement proche de 1. **Ce rapport est égal à 0,9 pour la Froment du Léon, ce qui est excellent !**

Moyennes de la composition en Acides Gras (AG) en % des AG totaux dans le lait

en %	Froment du Léon	Holstein	Normande
AG saturés	64	67,9	69
AG monoinsaturés	27,8	28,3	27,3
AG polyinsaturés	3,91	3,7	3,6
Oméga 3	1,05		
Oméga 6	0,95		

Un lait aux couleurs jaunes-orangées

Le lait de FDL est naturellement beaucoup plus jaune que ceux des races spécialisées. On observe cette différence à partir du lait cru mais également pour la crème ou le beurre. On parle d'ailleurs pour notre race de son beurre « Bouton d'Or ». Cette couleur est en partie due à une forte teneur en ß-carotène du lait. Le ß-carotène est un antioxydant, protégeant notre organisme du vieillissement prématuré de nos cellules. Mais notre race garde encore sa part de mystère : d'après cette étude, le ß-carotène ne serait pas le seul responsable de cette couleur exceptionnelle et les scientifiques devront prolonger leurs recherches sur ce sujet.



Photos : Maëve Dupuis

D'après une étude réalisée de 2017 à 2020 par l'INRAe, portant sur 60 vaches issues de 4 élevages

Article scientifique publié dans la revue Productions Animales de l'INRAe en Mai 2021 et disponible sur https://productions-animales.org/article/view/4648

LA FROMENT DU LÉON tellement crème et vachement beurre !