

L'industrie laitière en Algérie fonctionne essentiellement sur la base de matières premières importées, c'est-à-dire de la poudre de lait et de la matière grasse laitière anhydre (MGLA). A ce jour aucune évaluation environnementale concernant la transformation laitière à base de poudre de lait n'a été conduite, d'où l'intérêt de la présente étude composée d'une série d'analyses de cycle de vie de plusieurs produits laitiers fabriqués localement. Dans un premier temps une étude de trois process de fabrication de lait (la reconstitution, la recombinaison et le lait UHT) est effectuée, cette démarche permet la comparaison de leurs impacts sur l'environnement et d'estimer ainsi la contribution des différents composants du lait à la charge environnementale. Les impacts pris en compte concernent la qualité de l'écosystème, le bilan effet de serre, la consommation de ressources et le risque toxique. Les résultats montrent que les impacts générés par le process de fabrication de lait UHT sont plus élevés que ceux du lait pasteurisé ; la production de poudre de lait est de loin le plus grand contributeur à l'impact environnemental global. Dans un deuxième temps, nous fournirons une analyse des impacts environnementaux de la fabrication du fromage fondu pasteurisé et ceux générés par la fabrication du fromage à pâte molle (camembert) et comparer ainsi les résultats obtenus. Ceux-ci montrent que les impacts de la fabrication du fromage fondu sont deux fois plus élevés que ceux générés par la fabrication du fromage pâte molle. En effet, le fromage fondu est un produit transformé issu du fromage " cheddar ", lui-même issu du lait dont l'importance de la charge environnementale est démontrée par nombreuses études