

Les E.A.U. prévoient d'exporter du lait de chamelle en Europe

Europe

Posté par: Karim

Publiée le : 6/7/2010 12:42:05

Les E.A.U. prévoient d'exporter du lait de chamelle après avoir obtenu le feu vert de l'Union européenne (U.E.) quant à l'innocuité et à la qualité de ce lait et qu'elle les aura jugées « satisfaisantes », afin de se conformer aux normes sanitaires et alimentaires appliquées dans l'Union européenne, a révélé un haut responsable émirien.

« Les E.A.U. ont l'intention d'exporter l'année prochaine du lait de chamelle vers les marchés européens, afin d'être parmi les premiers fournisseurs de ce produit à l'U.E. », a observé Abdullah Al Janan, Directeur exécutif du Département des Affaires agricoles et vétérinaires au ministère de l'Environnement et de l'Eau. « Nous avons reçu de l'U.E. une lettre d'approbation du projet des E.A.U. concernant l'innocuité et la qualité du lait de chamelle », a-t-il ajouté, indiquant que l'U.E. avait précisé que les données et informations présentées par les E.A.U. étaient complètes.

La lettre de l'U.E., a-t-il observé, était en réponse à un courrier envoyé en avril dernier par le ministère contenant toutes les données et informations demandées par l'U.E., de manière à pouvoir procéder à des analyses en laboratoires qui permettront d'établir l'innocuité et la qualité du lait de chamelle.

« Des analyses du lait de chamelle seront effectuées tous les mois (120 analyses par an) et les résultats seront envoyés à l'U.E. afin d'en vérifier la conformité avec ses régimes d'exportation », a précisé Al Janan, qui préside également le Comité national sur l'innocuité des aliments. En accord avec le projet du ministère, ces analyses seront réalisées en collaboration avec le laboratoire de la Direction générale de l'alimentation d'Abu Dhabi (Abu Dhabi Food Control Authority - ADFCA) et le Laboratoire central de la municipalité de Dubaï.

Le lait de chamelle est plus nourrissant que le lait de vache, car il contient moins de matières grasses et de cholestérol, tout en étant plus riche en potassium, en fer et en minéraux, tels que le sodium et le magnésium, selon une communication présentée lors de la 5e conférence internationale de Dubaï sur l'innocuité des aliments, qui s'est déroulée en février.

Cette communication, intitulée « Standards for Camel Milk » (Normes applicables au lait de chamelle) a été présentée par Fatima Abdul Rahman, principal responsable du service de microbiologie alimentaire au Laboratoire central de la municipalité de Dubaï.

Les chameaux représentent un élément essentiel de la culture et des traditions arabes et leur lait constitue une composante importante du régime alimentaire de la population des E.A.U. et des autres pays arabes. Le lait de chamelle est aujourd'hui très important pour la survie humaine dans de nombreux pays différents. On dénombre dans le monde 18 millions de chameaux qui permettent à des millions de personnes de survivre dans les régions arides et semi-arides.

Abdul Rahman a observé que le lait de chamelle avait normalement une saveur douce et prononcée, mais qu'il pouvait parfois avoir un goût salé ou d'eau car la qualité du lait dépendait du nombre de chameaux, de l'âge de l'animal, du stade de lactation, de la qualité et de la quantité de l'alimentation, ainsi que de la quantité d'eau disponible.

Le lait de chamelle se conserve plus longtemps que les autres types de lait en raison de la présence de certains composés spéciaux et puissants. Cette découverte est très importante pour les habitants

du désert qui ne disposent pas de moyens de refroidissement.

- WAM