



**Production :**  
Ubiquitaire

### Utilisation

Alimentaire, nature ou après transformation

On retrouve du lait de chèvre et/ou de brebis dans :

- de nombreux fromages
- des fromages de lait de vache non AOC, possiblement contaminés par du lait de chèvre ou brebis
- dans des plats cuisinés : moussaka, pizzas, ...
- dans des plats industriels (escalopes de dinde au fromage, ravioles de Romans, pizzas, tartiflette, quiches...)

### Observations

Les protéines des laits de chèvre et de brebis sont de puissants allergènes et une très petite quantité suffit parfois à déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibilisées.

En cas d'allergie au lait de chèvre ou au lait de brebis, il faut éviter tout produit fabriqué à partir de ces deux laits, car les réactions croisées sont constantes.

Il faut se méfier également des contacts involontaires, par exemple sur les couteaux des plateaux de fromage.

### Propriétés nutritives

Riche en calcium et en phosphore