

2017 Fransk (Teknisk tekst)

Et oversettelsesvalg henger alltid tett sammen med vurderinger knyttet til det konkrete oversettelsesoppdraget (*translation brief/mandat de traduction*). Derfor følger her beskrivelsen av et tenkt oppdrag for oversettelsen av nedenstående tekst, tatt fra nettstedet www.produits-laitiers.com > Les produits laitiers. Det dreier seg om nettstedet til le CNIEL, Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, som representerer samtlige aktører i fransk produksjon av melk og melkederiverte produkter.

Translation brief: Teksten som skal oversettes, er bestilt av TINE SA i forkant av et planlagt besøk ved CNIEL av fagfolk fra dette norske selskapet med tanke på utveksling av informasjon om nye produksjonsmetoder.

Produits laitiers, leur circuit de production

La traite

Certains agriculteurs se font une spécialité d'élever des vaches laitières. Ces vaches sont choisies pour la qualité et la quantité de leur lait. La traite de ces vaches délivre des milliers de litres de lait qui sont collectés, réfrigérés, puis analysés, pour être ensuite acheminés chaque jour vers des laiteries. Encore fragile, le lait est transporté par camion-citerne isotherme de la ferme à la laiterie afin de le protéger au maximum et de garder toutes ses qualités.

La laiterie, centre de fabrication du lait

Ce sont aujourd'hui les laiteries qui centralisent la production du lait. Elles prennent en charge les différentes étapes qui précèdent à la commercialisation de celui-ci et à sa mise en étale dans les supermarchés et autres surfaces commerçantes. Véritables usines, les laiteries répondent aujourd'hui à des règles strictes, notamment en terme d'hygiène, qui permettent de proposer un lait de qualité. Au sein même de la laiterie, le lait va passer par plusieurs étapes.

La pasteurisation

Conservé dans d'énormes tanks de stockage pouvant contenir 100 000 litres de lait cru, le lait doit passer par une première étape importante, la pasteurisation. Cette pasteurisation permet d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Elle s'effectue grâce au contact de plaques chaudes. Le lait est ainsi chauffé à 72°C pendant 15 secondes.

L'écémage

Une fois pasteurisé, le lait est écémé à l'aide d'une écémuse. Cette dernière sépare la crème et le lait en faisant tourner le lait à toute allure. Cela peut paraître paradoxal, mais après l'écémage du lait, celui-ci passe par le tank mélangeur afin de lui rajouter de la crème. Le but de la manœuvre est de pouvoir ensuite rajouter la quantité de crème souhaitée selon le type de lait désiré

Aussi, on obtient alors trois types de lait :

- Le lait entier qui contient 3,5% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur rouge de la brique.
- Le lait demi-écémé qui contient 1,5 à 1,8% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur bleue de la brique.

[...]