

Les produits laitiers



Malgré les nombreuses polémiques menées autour d'eux, la consommation de produits laitiers reste très ancrée dans les habitudes françaises. Il suffit en effet de regarder la diversité proposée sur le marché pour évaluer leur importance au sein de notre alimentation.

L'industrie laitière est relativement active dans notre pays. Affichant 17 % de la production de lait au niveau européen, la France se classe en effet à la 2^{de} place, juste derrière l'Allemagne. Côté utilisation, 36,8 % de ce lait va servir à la fabrication de fromages. Cela n'a rien de surprenant, lorsque l'on sait que nous produisons plus de 1200 variétés différentes et que nous sommes les 1^{ers} consommateurs de fromages à travers le monde. Ensuite, 19,5 % vont être destinés aux beurres et matières grasses laitières, 13,8 % à la confection de poudres de lait, 10,4 % pour le lait de consommation, 7,2 % pour les yaourts et 7 % pour la crème. A noter que près de 60 % des produits laitiers fabriqués en France sont consommés en France. Ce segment représente en moyenne 14 % des dépenses alimentaires des ménages. On estime ainsi qu'un français achète environ 38 kg de lait par an, 28 kg de produits laitiers frais (yaourts, fromages blancs), 12,5 kg de fromages, 3,7 kg de crème et 3,1 kg de beurre.

La sélection du mois

- Brie
- Fromage blanc de campagne
- Yaourt nature
- Lait



DIDIER BROTTES
Responsable qualité



SANDRINE RAJAUD
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 14 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement Les Cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi). Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

Zoom marchés publics

Pour lutter contre la malnutrition, Pierre Mendès-France instituait en son temps le verre de lait dans les écoles. Pour les grands, comme pour les petits, l'intérêt nutritionnel des produits laitiers n'est plus à démontrer. A chaque âge ses bienfaits. L'ANSES recommande ainsi 3 produits laitiers par jour dans son dernier programme national nutrition santé (2017). La restauration scolaire se doit donc de prendre en compte ces recommandations pour permettre aux enfants et aux adolescents de se développer harmonieusement.

Et avec environ 25 milliards de litres de lait produit en 2018 (tous animaux confondus : vache, brebis, chèvre), la France dispose de sérieux atouts en la matière. Les principaux bassins de production de lait de vache sont la Bretagne, Auvergne Rhône Alpes, Pays de la Loire et la Normandie. Dans ces régions, les achats en circuits courts* auprès de producteurs ou coopératives de producteurs sont plus aisés, pour peu que l'acheteur ait une bonne connaissance de l'offre commerciale sur son territoire. A ce titre, le fameux « sourcing » permet d'allotir finement ses besoins, de manière à rendre les marchés publics accessibles à des producteurs et/ou distributeurs locaux. Cette pratique doit être régulière. Elle a pour objectif de connaître le fonctionnement et les contraintes des fournisseurs potentiels. Elle permet à l'acheteur d'élaborer son CCTP en toute connaissance de cause. Ce dernier devra correspondre au besoin sans être discriminatoire. Au-delà du sourcing et de l'allotissement, il est important également que l'acheteur prévoie une révision des prix avec une fréquence mensuelle ou trimestrielle. La révision du prix permet de tenir compte des variations économiques au cours de l'exécution du contrat, sur la base d'un indice ou d'une cotation. Toutes les conditions de la révision doivent être déterminées dans les documents du marché.

* Circuit court : mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce, soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.



Restau'Co
Retrouvez-nous
stands A21 & A23
le 17 avril
2019

Brie entier



Frais

Brie au lait pasteurisé ou cru, pièce de 2,6 à 3,5 kg.

Le brie est un incontournable des plateaux de fromages. Il peut être servi à l'assiette, agrémenté de cerneaux de noix et de grains de raisins.

Originnaire d'Île de France, le brie fût pendant longtemps le plus célèbre et le plus consommé des fromages à Paris, notamment en raison de la proximité de ces lieux de fabrication par rapport à la capitale. Le terme brie, sans autre indication, est un nom générique désignant un produit qui possède des critères bien spécifiques, comme par exemple son diamètre. Conformément au décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, celui-ci doit en effet mesurer entre 24 et 37 cm, ce qui fait de lui le fromage français à pâte molle et à croûte fleurie le plus imposant. On constate que ce critère est respecté pour les offres dont l'information nous a été communiquée. Autre particularité, le brie ne peut être confectionné qu'avec du lait de vache. Parmi nos six offres, on remarque que cinq sont à base de lait pasteurisé, alors que l'une d'elle est au lait cru. D'un point de vue gustatif, cette dernière possèdera une palette d'arômes plus affirmée. En effet, le lait cru ne subissant pas de traitement thermique, la flore bactérienne naturelle du lait à l'origine des différents saveurs ne sera pas détruite, contrairement aux bries confectionnés avec du lait pasteurisé. De plus, sa durée d'affinage comprise entre 4 à 8 semaines, contre quelques jours pour un brie standard, va également renforcer son goût.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez au brie pour confectionner une variante plus douce de la fameuse tarte au maroilles.

Thèmes & Recettes

Région parisienne :
Tartine francilienne
Printemps :
Velouté de cresson au brie

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aujourd'hui, on retrouve sur le marché plusieurs sortes de bries. Si cinq de nos offres font partie des bries dit « standard », on note toutefois la présence dans notre sélection d'un brie de Meaux. Comme on peut le voir, celui-ci possède le label AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cette distinction obtenue en 2009 indique notamment que ce produit a été fabriqué dans un périmètre géographique déterminé, avec du lait cru et un temps d'affinage moyen de 4 à 8 semaines. A noter qu'un autre brie, celui de Melun, possède également ce label depuis 2009.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses produit fini	Matières grasses sur extrait sec	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80305	375 kcal	18,0 %	1,0 %	33,0 %	60,0 % minimum	23,0 %	1,80 g	350 mg	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	NC	17,6 %	1,60 g	400 mg	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	54,3 %	17,6 %	1,70 g	400 mg	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	50,0 %	17,6 %	1,60 g	NC	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	389 kcal	18,0 %	1,0 %	33,0 %	60,0 % minimum	23,0 %	1,80 g	350 mg	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	277 kcal	18,4 %	traces	20,0 %	45,0 %	14,9 %	1,93 g	230 mg	FROMAGERIE DONGE Donge

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Durée d'affinage	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	80305	Brie	rond, Ø 33,5 cm +/-, hauteur 4 cm +/-, croûte fleurie, pâte molle	7 jours minimum	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC, enzyme coagulante % NC	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	Brie	rond, Ø NC, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	Brie	rond, Ø 34 cm +/- 5 mm, hauteur 3,7 cm +/- 3 mm, croûte fleurie, pâte molle	8 à 13 jours	lait de vache pasteurisé 98 %	ferments < 0,1 %	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	Brie	rond, Ø NC, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	Brie	rond, Ø 33,5 cm, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC, présure % NC	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	Brie de Meaux AOP	rond, Ø 36 à 37 cm, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	4 à 8 semaines	lait de vache cru 97,2 %	ferments lactiques 1 %, présure 0,02 %, <i>Penicillium candidum</i> 0,02 %	FROMAGERIE DONGE Donge

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80305	France	France	32 jours	+ 8 °C maximum	pièce de 3 à 3,5 kg, emballage complexe, 1 pièce par carton	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	UE	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg, type d'emballage NC, 1 pièce par carton	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	France	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg +/- 350 g, emballage primaire polypropylène sur papier, emballage secondaire carton, 1 pièce par carton	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	France	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg, type d'emballage NC, 1 pièce par carton	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	France	France	NC	+ 8 °C maximum	pièce de 3 kg +/-, emballage complexe fromager, 1 pièce par carton	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	France, zone de production AOP	France, zone de production AOP	35 à 42 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 2,6 à 3,3 kg, type d'emballage intérieur NC, emballage secondaire en bois, 1 pièce par carton	FROMAGERIE DONGE Donge

Côté portions, comptez de 16 à 20 g pour les enfants de 1 an à la maternelle, de 16 à 30 g pour les élémentaires et de 16 à 40 g pour toutes les catégories d'âges supérieurs (sauf le milieu carcéral : 16 à 30 g). Parmi les offres dont nous possédons l'information, on remarque que la quantité de calcium varie de 230 à 400 mg pour 100 g. Ainsi, celle contenant 230 mg de calcium

ne pourra pas être comptabilisée dans le tableau de fréquences recommandées pour les produits laitiers, une portion de 40 g apportant moins de 100 mg de calcium. Par ailleurs, pour les enfants de 1 an à la maternelle, aucune offre ne permet d'apporter au moins 100 mg de calcium dans une portion de 20 g. Par contre, des portions de 30 g réalisées avec les offres contenant de 350 à

400 mg de calcium, permettront à vos produits d'être comptabilisés dans la catégorie des fromages contenant entre 100 et 150 mg de calcium. A noter aussi qu'une portion de 40 g réalisée avec les bries possédant 400 mg de calcium sera à classer dans la catégorie des fromages contenant plus de 150 mg de calcium, l'apport étant de 160 mg.

Fromage blanc de campagne



Fromage blanc de campagne, frais, seau de 5 kg.

Le fromage blanc de campagne est le plus souvent proposé accompagné de sucre ou avec un coulis de fruits rouges. Il peut également être utilisé en recettes salées comme la tarte flambée.

Le fromage blanc de campagne est assez proche du fromage faisselle, si ce n'est que leur présentation diffère sur un point : le fromage en faisselle est toujours conditionné avec le petit lait, alors que le fromage blanc de campagne est égoutté avant d'être mis en seau ou en pot individuel. Côté texture, même si cela n'est pas précisé pour toutes nos offres, il faut s'attendre à avoir une pâte ferme de type « caillé ». Au niveau des ingrédients principaux, on remarque que toutes nos offres contiennent du lait écrémé pasteurisé et de la crème fraîche pasteurisée. Dans deux d'entre elles, on retrouve également de la poudre de lait écrémé. Les taux de matières grasses que l'on observe dans le tableau nutritionnel proviennent donc essentiellement de la crème mise en œuvre. Comme ces teneurs oscillent entre 6,2 et 7 %, on ne pourra pas pour les enfants, les adolescents et les adultes comptabiliser nos offres en tant que laitages (produits laitiers frais et desserts lactés) dans le tableau de fréquences recommandées par le GEMRCN pour cette famille de produits, car même si la teneur en calcium pour une portion de 100 g est supérieure à 100 mg, celle en matières grasses dépasse quant à elle les 5 g. Par contre, pour les personnes âgées en institution on ne rencontre pas ce problème car on ne tient compte que de la teneur en calcium.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le fromage blanc pour alléger la sauce qui accompagne vos asperges ou autres crudités.

Thèmes & Recettes

*Alsace : Flammekueche
Montagne : Pommes du trappeur*

QUESTION D'UN ACHETEUR

Quelles portions faut-il prévoir en fonction des différentes catégories d'âges ?

Comptez entre 90 et 100 g pour les enfants de 1 à 3 ans, de 90 à 120 g pour les maternelles, les élémentaires, les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, prévoyez des portions de 100 à 120 g.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80085	103 kcal	4,3 %	5,8 %	5,8 %	7,0 %	4,8 %	0,09 g	118 mg	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace lait
FRANCE FRAIS	48624	94 kcal	4,5 %	3,3 %	3,3 %	7,0 %	4,4 %	0,15 g	120 mg	MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE Campagne de France
PASSION FROID	30968	103 kcal	4,3 %	5,8 %	5,8 %	7,0 %	4,8 %	0,09 g	118 mg	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace lait
PRO A PRO	38521	88 kcal	3,5 %	4,5 %	4,5 %	6,2 %	4,1 %	0,10 g	NC	YOPLAIT Saveurs d'Autrefois
TRANSGOURMET	208648	89 kcal	3,4 %	4,8 %	4,4 %	6,3 %	3,6 %	0,20 g	NC	LA BRESSANE La Bressane

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	80085	Fromage blanc de campagne	caillé campagne	lait écrémé pasteurisé 78 %, crème fraîche pasteurisée +/- 20 %	protéines de lait < 2 %, ferments lactiques < 2 %	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace Lait
FRANCE FRAIS	48624	Fromage frais de campagne	NC	lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC	protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC	MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE Campagne de France
PASSION FROID	30968	Fromage blanc de campagne	NC	lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC	protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace Lait
PRO A PRO	38521	Fromage blanc de campagne	NC	lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC, poudre de lait écrémé % NC	protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC	YOPLAIT Saveurs d'Autrefois
TRANSGOURMET	208648	Fromage frais de campagne	NC	lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC, poudre de lait écrémé % NC	ferments lactiques % NC, présure % NC	LA BRESSANE La Bressane

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Durée maximale de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80085	France	France	30 jours	3 jours	seau plastique avec anse, opercule et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace Lait
FRANCE FRAIS	48624	France	France	19 jours	3 jours	seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton	MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE Campagne de France
PASSION FROID	30968	UE	France	30 jours	3 jours	seau plastique avec anse, opercule et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton	COOPERATIVE ALSACE LAIT Alsace Lait
PRO A PRO	38521	NC	NC	NC	NC	seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton	YOPLAIT Saveurs d'Autrefois
TRANSGOURMET	208648	NC	NC	20 jours	4 jours	seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton	LA BRESSANE La Bressane

Contrairement aux fromages blancs de campagne présentés en pots individuels, nos offres conditionnées en seau de 5 kg vont forcément nécessiter du temps de travail supplémentaire, tant pour la mise en ramequins, que pour le nettoyage de ces derniers. Par ailleurs, on note qu'après ouverture certains industriels préconisent de consommer le fromage blanc dans les trois, voire quatre jours qui suivent. Il faut donc être sûr de pouvoir servir la totalité du seau pour éviter le gaspillage. Néanmoins, la quantité de déchets plastique que génèrent les conditionnements,

et qui rappelons le sont très polluants pour la planète, sera moins importante si vous prenez des seaux plutôt que des pots individuels. De plus, on réutilise souvent les seaux pour d'autres fonctions (seau de nettoyage, rangement de produits divers...).



Yaourt nature



Yaourt au lait entier de vache, nature, pot verre de 125 g.
Le yaourt nature en pot verre est un grand classique. Il est très souvent proposé avec du sucre, de la confiture ou du miel.

Les yaourts font partie de la famille des produits laitiers ultra frais, qui regroupe également les laits fermentés, les fromages frais, les desserts lactés frais et les crèmes fraîches. Ces produits sont fragiles et doivent être conservés entre 0 et + 6 °C maximum. Ils possèdent également une date limite de consommation assez courte (de quelques jours à un mois). Côté présentation, toutes nos offres de yaourts possèdent une texture ferme, ce qui veut dire que le lait a directement étéensemencé dans les pots, avant d'être passé dans une étuve à 42/44 °C pendant 3 à 5 heures. Ce procédé de fabrication diffère ainsi de celui des yaourts brassés où le lait estensemencé, puis mis à caillé dans des cuves. Cela permet ensuite de brasser la préparation pour la rendre lisse et semi-liquide, avant de la conditionner dans des pots. Comme pour notre sélection de fromage blanc de campagne, les deux offres affichant un taux de matières grasses de 4 % ne pourront pas être comptabilisées dans la catégorie des produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium par portion, et dont la fréquence de présentation recommandée est de 6/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux adultes. En effet, un pot de 125 g va aussi apporter 5 g de matières grasses. Pas de problème en revanche pour les quatre offres restantes, puisqu'elles ne contiennent que de 3,3 à 3,5 % de matières grasses, soit 4,1 à 4,4 g par pot.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Utilisez le yaourt pour apporter du moelleux à vos rillettes de saumons, de sardines ou de maquereaux.

Thèmes & Recettes

Terroir : Gâteau au yaourt
Grèce : Carottes façon tzatziki

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le décret français N° 88-1203 du 30 décembre 1988 définit très précisément les critères donnant droit à l'appellation « yaourt » ou « yoghourt ». Le lait utilisé pour la fabrication des yaourts doit en effet êtreensemencé par les seules bactéries de type *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. L'utilisation d'autres bactéries donnera lieu à la dénomination « lait fermenté ». Le lait utilisé peut être entier, demi-écrémé ou écrémé et il ne concerne pas uniquement le lait de vache. En effet, on peut confectionner des yaourts au lait de chèvre ou de brebis, à condition que l'ensemencement se fasse avec les bactéries citées plus haut.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	82007	64 kcal	3,4 %	4,7 %	4,7 %	3,5 %	2,1 %	0,10 g	120 mg	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	65 kcal	3,9 %	4,8 %	4,7 %	3,3 %	2,2 %	0,15 g	145 mg	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	67 kcal	3,1%	4,7 %	4,1 %	4,0 %	2,4 %	0,10 g	120 mg	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	67 kcal	3,1 %	4,7 %	4,1 %	4,0 %	2,4 %	0,10 g	120 mg	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	63 kcal	3,4 %	4,6 %	4,6 %	3,5 %	2,1 %	0,10 g	120 mg	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	82007	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 99,6 %, lactose et protéines de lait 0,4 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> 0,01 %	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 94 %, lait écrémé en poudre % NC	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 98,6 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 98,6 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 99,6 %, lactose et protéines de lait 0,4 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> 0,01 %	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	82007	France	France	30 jours	+ 2 à + 6 °C maximum	pot en verre, recyclable, 125 g, opercule aluminium recyclable, carton de 12 pots	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	NC	NC	18 jours	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 24 pots	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	Espagne	Espagne	NC	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 12 pots	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	Espagne	Espagne	NC	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 12 pots	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	France	France	30 jours	+ 2 à + 6 °C maximum	pot en verre, recyclable, 125 g, opercule aluminium recyclable, carton de 12 pots	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

On constate que l'ensemble de notre sélection de yaourts est proposée en pots de 125 g. Ce grammage est certainement le plus utilisé aujourd'hui, même si l'on observe depuis quelques années l'apparition sur le marché de nouveaux conditionnements : pot de 80 g, 100 g, 150 g, ou même pot familial à partager de 500 g ou 1 kg. A noter qu'à partir de 1 an et jusqu'aux repas servis en institution, les grammages recommandés par le GEMRCN devraient être compris entre

100 et 125 g. Nos offres sont par ailleurs proposées en pot en verre et donc recyclables (bien que tous les industriels ne le précise pas). Ils contribuent ainsi à favoriser les démarches écoresponsables.



Lait demi-écrémé



Ambiant

Lait demi-écrémé, en bag in box de 10 lt.

Le lait est un pilier du traditionnel petit-déjeuner. Il peut être consommé froid ou chaud, nature ou avec du cacao en poudre.

Qu'ils soient proposés demi-écrémés, comme c'est le cas de nos offres, écrémés ou entiers, les laits distribués dans le commerce répondent tous aujourd'hui à des normes et des modes de fabrication très standardisés. Ainsi, tant en matière de goût, que d'apports nutritionnels, il ne faut pas s'attendre à trouver des différences notables entre les diverses marques. Toutefois, après analyse de nos quatre offres, on constate que l'une d'entre elles a subi un enrichissement en vitamine D. L'un des rôles principaux de cette vitamine est d'augmenter par le biais de l'intestin, l'absorption du calcium et du phosphore dans le sang. Cela permet d'assurer entre autres, une bonne minéralisation des os, des cartilages et des dents. Les transmissions nerveuses et les contractions musculaires sont aussi plus efficaces. La vitamine D peut être apportée par l'alimentation (poissons gras et foie de morue principalement) ou bien synthétisée au niveau de la peau lorsque l'on s'expose au soleil. Or, les études montrent qu'actuellement 75 à 80 % de la population française présente un déficit en vitamine D, d'où l'enrichissement de certains produits alimentaires. Par ailleurs, cette offre présente également une différence quant à sa durée de vie après ouverture. Comme le précise l'industriel, celle-ci est en effet de 15 jours, contre 3 à 4 maximum pour le reste de notre sélection.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le lait en BIB lors de vos préparations, en grandes quantités, de purée en flocons ou d'entremets déshydratés.

Thèmes & Recettes

Vitamines :
Smoothie fraise passion
Terroir : Riz au lait

QUESTION D'UN ACHETEUR

Est-ce que je peux remplacer le lait de vache par du lait de soja, d'amande ou de riz ?

Pour information, le terme « lait » ne peut être employé que pour désigner un produit issu de la lactation humaine ou animale (vache, chèvre, brebis...). Deux exceptions sont toutefois admises par la réglementation pour le lait de coco et le lait d'amandes. Les boissons végétales à base de soja, riz, quinoa... sont réalisées à partir d'eau et de végétaux. Si elles sont très souvent enrichies en calcium, à l'inverse du lait elles n'en contiennent pas naturellement et sont donc nutritionnellement très différentes de celui-ci. Par contre, en cuisine elles peuvent s'utiliser de la même manière.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,5 %	1,0 %	120 mg	NC	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,5 %	1,0 %	120 mg	NC	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,6 %	1,0 %	120 mg	0,75 µg	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,6 %	1,0 %	120 mg	NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Type de lait et %	Origine matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	NC	France	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT enrichi en vitamine D	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

	Référence	DDM	Température de conservation	Durée de vie après ouverture	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	90 jours	0/+18 °C maximum	3 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, matériau primaire NC, emballage secondaire en carton	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	150 jours	0/+18 °C maximum	3 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, matériau primaire NC, emballage secondaire en carton	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	120 jours	endroit frais et sec	15 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, poche plastique avec canule, emballage secondaire en carton	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	120 jours	endroit frais et sec	4 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, poche plastique avec canule, emballage secondaire en carton	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

Références

- La filière laitière en chiffres
<http://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-chiffres>
 - Le brie : Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006056036>
 - AOP brie de Meaux et brie de Melun : Le livre blanc du brie de Meaux et de Melun, édition Fromages & Chefs, septembre 2016
 - Les produits laitiers ultra frais :
<https://www.produits-laitiers.com/article/veut-dire-ultra-frais>
 - Yaourts et laits fermentés :
<https://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes-fabrication.html>
 - Le yaourt : Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006066373>
 - La vitamine D
<http://www.ifss.fr/fr/actualites/paroles-experts/des-francais-ont-deficit-vitamine-une-synthese-des-dernieres-publications,13518.html>
<https://www.anses.fr/fr/content/vitamine-d>
- GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015. Base de données AIDOMENU, Panel d'acheteurs de collectivités