



# INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES



# SOMMAIRE

## *notre* UNIVERS

LE GROUPE LACTALIS

4

*nos*  
USINES

5

*notre*  
MISSION

6

*nos*  
MARQUES

7

NOTRE EXPERTISE DÉDIÉE  
À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

8 - 9



# nos INGRÉDIENTS



nos  
CRÈMES

12

nos  
BEURRES

13

nos  
LAITS

14

nos  
FROMAGES

15

nos  
MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES

16

nos  
PRODUITS BIOLOGIQUES

17 - 19

# LE GROUPE LACTALIS

## UN LEADERSHIP MONDIAL DES PRODUITS LAITIERS

UNE ENTREPRISE  
FAMILIALE  
depuis plus de  
**80 ans**

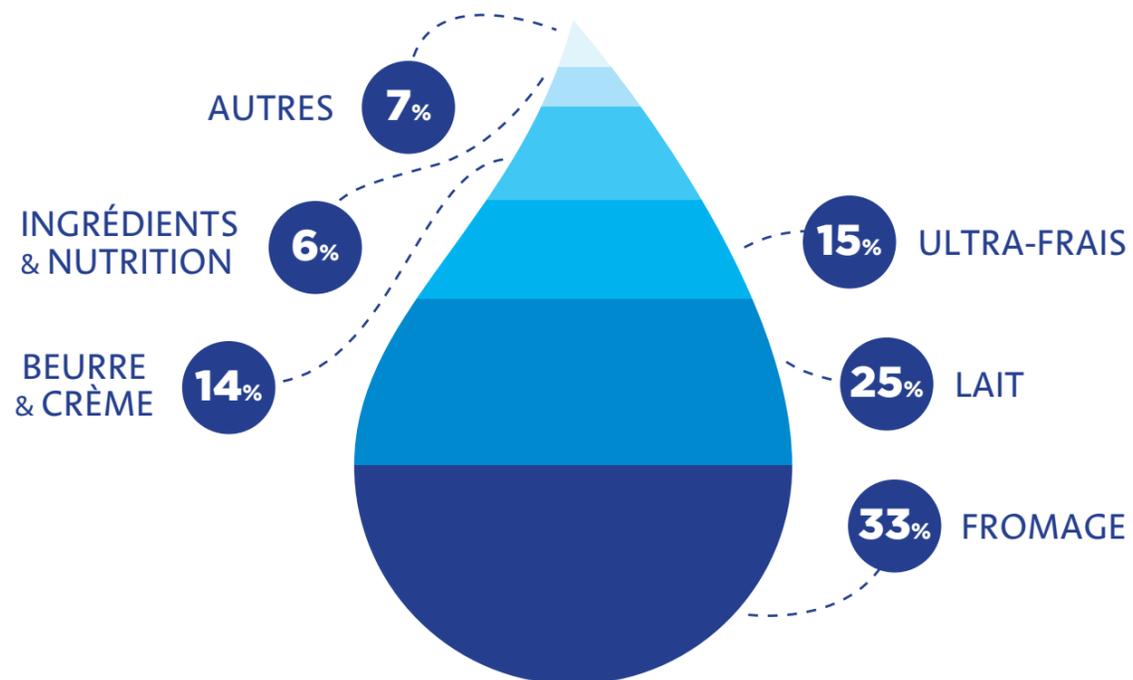
**19,9 Mrds €**  
de chiffre d'affaires

**20,1 Mrds**  
de litres de lait  
collectés, transformés dans  
266 sites de production,  
répartis dans 51 pays

**85 000**  
collaborateurs répartis  
dans 94 pays



## COUVRIR L'ENSEMBLE DES MÉTIERS DU LAIT

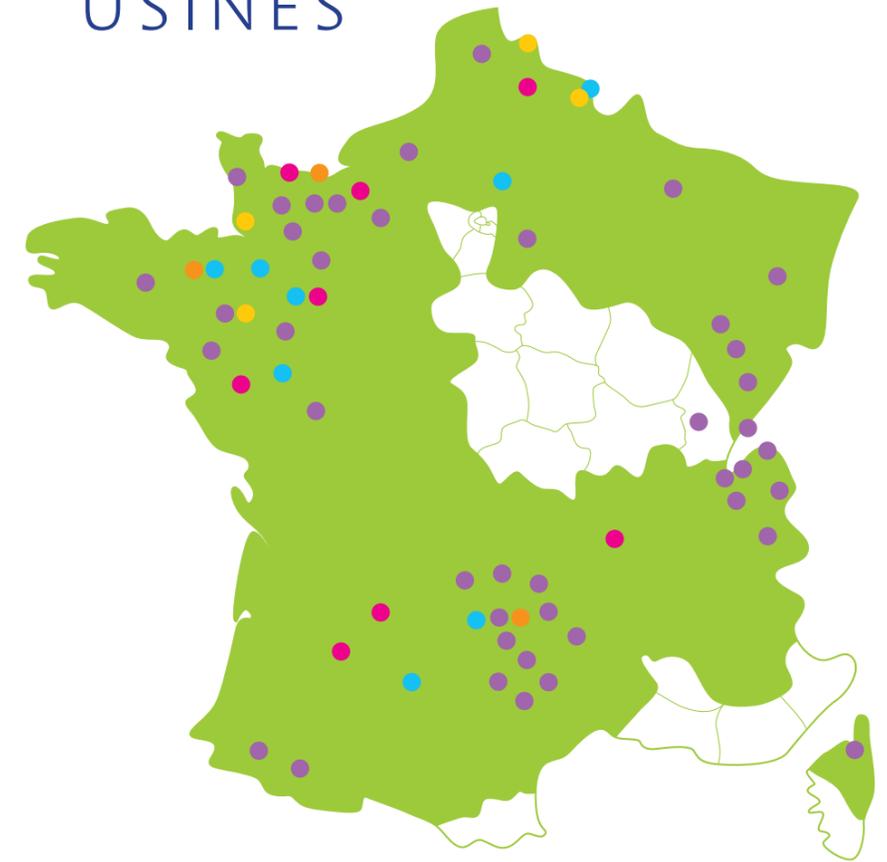


Répartition du chiffre d'affaires par catégorie

## nos USINES

Lactalis FoodService France est la division du Groupe Lactalis dédiée à la consommation hors foyer sur le marché français. Lactalis FoodService France apporte ainsi une gamme complète de produits laitiers, portions individuelles à déguster ou ingrédients culinaires laitiers de haute qualité, dans des conditionnements adaptés aux besoins de tous les utilisateurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie, pour exprimer le meilleur de soi-même.

- Fromages
- Lait
- Beurre
- Yaourt et desserts frais
- Crèmes
- Zones de collecte de lait par LACTALIS (vache, chèvre, brebis)



## CHIFFRES CLÉS\* FRANCE 2020

\*Groupe Lactalis périmètre France

**5,5**  
MILLIARDS DE  
LITRES DE LAIT  
COLLECTÉS

**13 620**  
PRODUCTEURS  
23% de la collecte  
laitière française

**68**  
LAITERIES

**28**  
FROMAGES  
AOP ET IGP



LAIT\* COLLECTÉ  
**100%**  
FRANÇAIS

\*Lait conventionnel

CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE 2020  
**46**  
MÉDAILLES

## QU'EST-CE QU'UNE AOP ?

L'appellation d'origine protégée - AOP est un signe de qualité de l'Union Européenne qui protège des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, en application d'un cahier des charges précis. AOP = AOC



## « ÊTRE UTILE À TOUS CEUX QUI S'ENGAGENT POUR LE BON »

Nous avons une profonde admiration et un profond respect pour tous les professionnels (des métiers de bouche).  
C'est pour cela que nous avons créé il y a 20 ans Lactalis Foodservice France.  
Pour œuvrer, à notre échelle, à cette grande aventure.  
Pour demain, nous voulons nous engager encore plus aux côtés des professionnels.

### PROMOUVOIR L'EXCELLENCE

En continuant à promouvoir la qualité grâce à l'excellence de nos marques et plus de 25 AOP que nous proposons.

En ayant le moins de transformation possible pour être au plus près du produit brut. En développant notamment les gammes bio et les recettes d'excellence.

### TRANSMETTRE LA CULTURE DU BON

Mais aussi, en pérennisant la culture du bon et du bien fait.

En transmettant le savoir-faire au plus grand nombre à travers les experts qui nous accompagnent : Meilleurs Ouvriers de France, maîtres affineurs.

En réduisant notre empreinte environnementale, en portant nos efforts sur l'éco-conception de nos emballages et en luttant contre le gaspillage.

### ENCOURAGER LES TALENTS

S'engager c'est aussi encourager les talents au travers de nos différents concours et partenariats. S'engager en soutenant la jeunesse en ouvrant grand les portes de ce métier à des jeunes, notamment en situation de handicap.

C'est ce que qui nous anime et c'est ce que nous sommes : des hommes et des femmes rassemblés autour de cette envie forte de participer à une aventure collective.

Plus que jamais, nous voulons être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon.

## nos MARQUES



Lactalis Foodservice France, c'est plus de 20 ans de passion des produits laitiers au service des professionnels avec 4 marques professionnelles : **Président Professionnel**, **Galbani Professionale**, **Lactel Professionnel** et **Fromages & Chefs**, qui incarnent l'art et l'inspiration culinaire au service du bien-manger, sain et équilibré.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

« La marque la plus appréciée  
en restauration »\*



Professionale

« La marque N°1 en Italie,  
130 ans d'histoire »\*



« Ré-enchanter le fromage  
en restauration »\*



« La première marque  
professionnelle dans l'univers  
du lait »\*

\*source : Baromètre notoriété 2018 Foodservice vision

# NOTRE EXPERTISE DÉDIÉE À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

## LACTALIS FOODSERVICE FRANCE



### NOTRE VOCATION

Être votre partenaire majeur, pour vos besoins d'approvisionnement en produits laitiers, en vous apportant la solution produite dans un conditionnement adapté, grâce à notre large portefeuille de matières.



### NOS SOLUTIONS

Être à l'écoute de vos projets de développement, en étudiant en partenariat avec nos sites de production, vos demandes matières et contenants, qui ne seraient pas à notre catalogue.



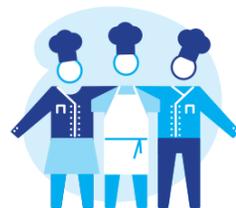
### NOTRE PÉRIMÈTRE D'ACTION : L'EUROPE

France, Royaume-Uni, Bénélux, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal, Autriche.



### NOTRE ENGAGEMENT

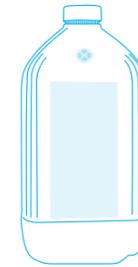
Des produits qui répondent à vos exigences en matière de traçabilité et de réglementation européenne.



### NOS CLIENTS

Tous les industriels agroalimentaires liés aux marchés conventionnels, infantiles et biologiques : que vous soyez pâtisseries, traiteurs, glaciers, biscuitiers, légumiers, fabricants de sauces, de salades, de plats cuisinés...

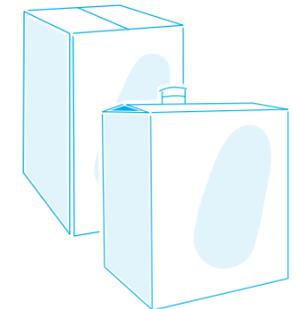
# UNE OFFRE DE CONDITIONNEMENTS, VARIÉE, ADAPTÉE À VOS EXIGENCES



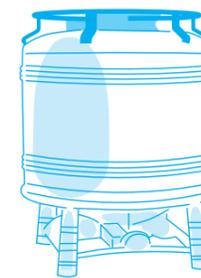
BIDON 5 L



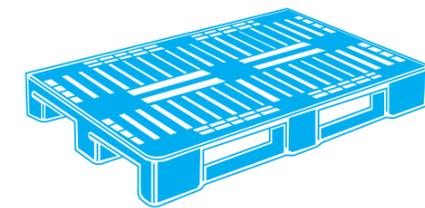
OUTRE 10 L



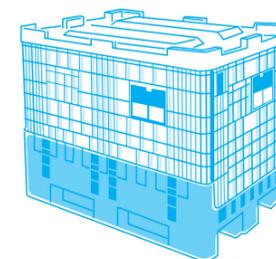
BIB 10 L / 20 L



CUVE INOX



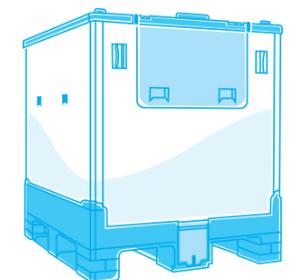
PALETTE PLASTIQUE



BOX PLASTIQUE



TECHNIFIL



PALLECON

## PRESTATAIRES CONTRALOAD / CHEP

Gestion facilitée des box et palette plastique (reprise, nettoyage).

## NOTES



A series of horizontal blue lines for writing notes, spanning the width of the page.



## *nos* INGRÉDIENTS





•  
nos  
CRÈMES

- **CRÈME UHT**  
18% / 30% / 35%
- **CRÈME PASTEURISÉE**  
30% / 35%
- **CRÈME FRAÎCHE**  
30% / 35% / 40%
- **CRÈME ÉPAISSE**  
15% / 30%
- **SPÉCIALITÉS LAITIÈRES &  
PRÉPARATIONS À BASE DE  
CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE**
- **FROMAGE BLANC**  
0%



•  
nos  
BEURRES

- **BEURRE FORMAT INDUSTRIEL**  
MOTTE 10 KG / CUBE 25 KG
- **BEURRE FORMAT 1 KG**  
ROULEAU / BLOC
- **BEURRE TOURAGE 2 KG**  
82 % / 84 % / 99,8 %
- **BEURRE CONCENTRÉ  
NON COLORÉ ET COLORÉ**  
MOTTE 10 KG

## nos LAITS

- **LAIT UHT**  
1/2 ÉCRÉMÉ / ENTIER
- **LAIT PASTEURISÉ**  
1/2 ÉCRÉMÉ / ENTIER
- **LAIT CONCENTRÉ**  
ENTIER NON SUCRÉ
- **POUDRE DE LAIT**  
0% / 26%

## nos FROMAGES

### LAIT DE VACHE

- **EMMENTAL**  
RAPÉ / BLOC
- **RICOTTA**
- **MASCARPONE**
- **MOZZARELLA**  
BLOC / COSSETTES / BILLES
- **FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ**  
NON AFFINÉ / FOISONNÉ

### LAIT DE BREBIS *(FRAIS ET IQF)*

- **ROQUEFORT**  
1/2 PAIN /  
MALAXÉ & MALAXÉ THERMISÉ /  
DÉS /  
FINES DÉCOUPES
- **FROMAGE DE BREBIS**  
CUBES / BRISURES /  
FINES DÉCOUPES

### LAIT DE CHÈVRE

- **RONDIN**  
1 KG



•  
nos  
MATIÈRES GRASSES  
VÉGÉTALES

- MÉLANGE MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE & BEURRE
- MARGARINE HAUT DE GAMME
- MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE

•  
nos  
PRODUITS  
BIOLOGIQUES

- CRÈMES
- LAITS  
OUTRE 10L DEMI-ÉCRÉMÉ
- BEURRES  
MOTTE 10KG DOUX
- FROMAGES

**ACTEUR ENGAGÉ DANS LE BIO  
DEPUIS PLUS DE 25 ANS**



**POINTS ESSENTIELS DE LA  
PRODUCTION LAITIÈRE BIO**

**1 ALIMENTATION**

- ✓ Interdiction des OGM.
- ✓ Pâturage dès que les conditions climatiques le permettent.
- ✓ Complémentation 100% biologique.
- ✓ Au moins 60% de la matière sèche composant la ration journalière provient de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés.
- ✓ Autonomie alimentaire maximale ou achats de proximité.

**2 ENVIRONNEMENT**

- ✓ Limitation de la densité de peuplement, ne dépassant pas 170 kg d'azote/ha, soit l'équivalent de 2 VL/an/ha.
- ✓ Interdiction des engrais minéraux azotés.

**3 SANTÉ DU TROUPEAU**

- ✓ Prévention des maladies par la sélection des races et des souches.
- ✓ Interdiction des traitements médicaux vétérinaires préventifs.
- ✓ Interdiction des stimulateurs de croissance ou de production.
- ✓ Interdiction, pour la reproduction, des traitements hormonaux ou analogues.

**4 BIEN-ÊTRE ANIMAL**

- ✓ Accès permanent des animaux à des espaces de plein air.
- ✓ Surface minimum de 6 m<sup>2</sup>/vache en bâtiment, et 4,5 m<sup>2</sup> en aire d'exercice plein air.
- ✓ Evitement des caillebotis en bâtiment.
- ✓ Interdiction de l'attache, et logement en case collective des veaux après la première semaine.
- ✓ Ecorchage par du personnel formé, et prise en charge de la douleur.









nos  
OUTILS DIGITAUX  
À VOTRE SERVICE

FICHES TECHNIQUES PRODUITS / LIVRETS RECETTES / VIDÉOS RECETTES / CONSEILS D'EXPERTS



[www.lactalisfoodservice.fr](http://www.lactalisfoodservice.fr)



[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



CHEFS PRESIDENT PROFESSIONNEL



[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)



GALBANI PROFESSIONALE FR



[www.fromagesetchefs.fr](http://www.fromagesetchefs.fr)



FROMAGES & CHEFS



LACTEL PROFESSIONNEL

**LACTALIS G.L.F.**

Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex  
Tél : 02 99 26 63 28 | Fax : 02 99 26 64 70