

Charte nutrition

Lactalis Foodservice



Les produits laitiers, au cœur d'une alimentation saine et durable

Chez Lactalis Foodservice, nous sommes convaincus que les produits laitiers tiennent une place de 1er choix dans une alimentation équilibrée, gourmande et durable. C'est pourquoi, notre offre est composée de toutes les familles de produits laitiers.

Notre objectif ? Proposer des produits :



De qualité en quantité
adaptée



Qui respectent la santé
de tous et celle de la planète



Gourmands, pour faire
plaisir à tous les convives

La nutrition, au cœur de nos préoccupations

Notre but est clair : nous adapter aux **besoins des convives**, sans compromettre notre engagement envers nos partenaires; leur **fournir des produits simples** à intégrer dans des **recettes saines et gourmandes**.

Conscients des enjeux, et des challenges spécifiques au secteur de la restauration, nous nous engageons donc autour de **3 piliers** pour une alimentation saine et durable.



**Qualité
nutritionnelle**
(sel, sucre, calcium)



**Réduction
des additifs**



**Portions
adaptées**

Au terme de plusieurs années de travail, nous avons formalisé nos engagements auprès de nos clients au travers de la publication de notre première Charte Nutrition en 2024. Et parce que l'amélioration continue du profil nutritionnel de nos produits est au cœur de notre démarche pour agir au plus près des attentes et besoins des cibles de nos clients, nous continuons nos actions. Nous vous invitons à découvrir nos derniers résultats dans ce deuxième rapport.

Qualité nutritionnelle

Le lait et les produits laitiers sont une source naturelle de nombreux nutriments essentiels pour une alimentation durable et équilibrée. Cette richesse nutritionnelle naturelle remarquable fait de ces produits une catégorie à part entière difficile à remplacer.



Des protéines de qualité

- qui contiennent tous les acides aminés essentiels
- compatibles avec un régime végétarien



Des micro-nutriments

- apports de micro-nutriments essentiels (dont le calcium* ou des vitamines du groupe B par exemple)
- pour le bon fonctionnement de notre organisme



Des matières grasses laitières

- nécessaires à l'équilibre alimentaire
- un profil unique en acides gras

LE SEL, LE SUCRE ET LE CALCIUM : CIBLES DE NOS ENGAGEMENTS

- Nous portons une attention particulière sur **le taux de sel et le taux de sucre** de nos références clés
- Assurer un **apport en calcium minimum** afin de répondre aux besoins spécifiques des convives (séniors et jeunes enfants en priorité)

01

Réduction du sel dans nos fromages fondus

Recommandations
de l'OMS

5 g/jour

2 rôles du sel** dans nos fromages fondus

Conservateur

Exhausteur de goût

LES ENGAGEMENTS LACTALIS FOODSERVICE

- Proposer de meilleurs produits sans compromis sur le goût et la texture
- Suivre une démarche d'amélioration continue

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

70 % (+6 points vs 2023)

de nos fromages fondus respectent les seuils*** recommandés par Lactalis

NOS PRODUITS :

**PETIT CROC'LAIT
BIO 16,6 g**

1,4 g de sel pour 100 g
ou 0,23 g par portion



**LACTALIS
FOODSERVICE**

*Le calcium est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants.

**Ici, le sel est la traduction du sodium et il a plusieurs sources dans nos recettes (sel ajouté, sel des fromages utilisés, sels de fontes)

*** Seuil de 1,8 g pour 100 g pour les fromages fondus portions et 2,5 g pour 100 g pour les tranches de fromages fondus. 78 % du volume de fromages fondus à marque LACTALIS respectent les seuils de taux de sel en 2024.

1. Anses, les lipides, 2021

**LACTALIS
FRANCE**

Qualité nutritionnelle



02 Encadrement du sucre dans nos yaourts, desserts et laits aromatisés

Recommandations de l'OMS
10 % de l'apport énergétique total journalier*

Pour les enfants entre 3 et 10 ans
entre 27,5 et 52,5 g / j¹

LES ENGAGEMENTS LACTALIS FOODSERVICE

- Avoir **la bonne teneur en sucre** dans nos produits pour habituer petit à petit nos convives à des goûts moins sucrés
- Faire plaisir à toutes les cibles (enfants, adultes, seniors), tout **en respectant nos engagements nutritionnels**

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

88 % (+1 point vs 2023)**

de nos yaourts, desserts et laits aromatisés respectent les seuils*** imposés par Lactalis

LACTEL MAX FRAISE 20 CL

-22 % de sucre en janvier 2024 passant de 11 g à 9 g**** pour 100 ml



03 Le calcium

Contribue au **maintien d'une ossature normale** et à une fonction **musculaire normale**

La majorité des produits laitiers sont **une source naturelle de calcium**

Certaines populations peuvent avoir des besoins importants en calcium :
Enfants : 800 mg / j²

LES ENGAGEMENTS LACTALIS FOODSERVICE

- Contribuer aux recommandations sur les apports en calcium aux différents âges
- Avec des produits simples et gourmands

LACTEL BIO NATURE 125 g

169 mg de calcium

Source de calcium



LE CARRÉ 20 g

194 mg de calcium

Riche en calcium



MIMOLETTE 30 g

240 mg de calcium

Riche en calcium



**LACTALIS
FOODSERVICE**

* Sucres libres uniquement

**Nouvelle base de calcul sur les datas 2024 vs les datas 2023, périmètre différent.

***Yaourts : 13,5 g pour 100g / Desserts : 18 g pour 100 g / Laits aromatisés : 10,5 g pour 100 g.

88 % du volume produits laitiers sucrés des marques LACTALIS respectent les seuils de taux de sucres en 2024

**** 9 g de sucre dont sucres issus du lait (4,7 g) + sucre ajouté ou saccharose (4,3 g)

1. Calculs basés sur l'apport calorique journalier recommandé par l'ANSES, pour des enfants de 3 à 10 ans.

2. ANSES, Actualisation des repères du PNNS : élaboration des références nutritionnelles, 2016.

**LACTALIS
FRANCE**

Réduction des additifs



Les engagements Lactalis Foodservice

Privilégier des **listes d'ingrédients courtes**, avec **moins d'additifs** et des ingrédients simples sans compromis sur la **sécurité alimentaire** et les **propriétés fonctionnelles**

Nous avons donc mis en place, depuis plusieurs années, un système de tracking interne prenant en compte différents facteurs pour construire notre démarche d'amélioration :



Suivi et prise en compte des **avis des autorités scientifiques**



Le respect de la **réglementation**



Les **demandes** de nos clients



Les **controverses et actualités** (études, classifications)

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

70,8 %

(+1,1 points vs 2023)

de notre portefeuille
est sans additifs ajoutés
(base volumes 2024)

UNE DÉMARCHE QUE NOUS APPLIQUONS DANS NOS INNOVATIONS ET RÉNOVATIONS

En avril 2024 nous avons lancé **2 nouvelles références de fromages « sans additifs »** : la Mozzarella di Bufala AOP Galbani 125 g et les Dés de feta AOP Salakis Professionnel 900 gr.



Adapter les portions



Les engagements Lactalis Foodservice

Avoir une alimentation équilibrée et durable, c'est intégrer l'ensemble des familles d'aliments, dans des quantités adaptées et à la bonne fréquence. L'intérêt nutritionnel (protéines, vitamines, minéraux) et la diversité des produits laitiers justifient pleinement leur place dans un régime varié et équilibré.

LES ENGAGEMENTS LACTALIS FOODSERVICE

- Offrir des **portions adaptées à tous les convives**
- Accompagner nos partenaires dans l'élaboration de **recettes et menus équilibrés**

Quelles sont les quantités que nous recommandons ?

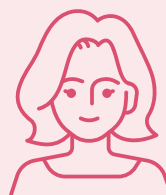
	Portion (g ou mL)
Lait	200
Yaourt / fromage blanc	125
Crème*	15
Beurre*	10
Fromage à pâte dure	30
Fromage à pâte molle ou fromage type fêta	45
Fromage fondu	24
Mozzarella ou Ricotta	100

COMBIEN DE PORTIONS DE PRODUITS LAITIERS SONT RECOMMANDÉES PAR JOUR ?¹



ENFANTS

3



ADULTES

2



SÉNIORS

2 à 3

Exemples au sein du portefeuille :

Portions idéales des fromages à pâte molle



4 portions
de 45 g
180 g



5 portions
de 45 g
250 g



~ 16 portions
de 6 cubes
500 g



2 sticks
20 g



30 à 40
poignées
de 25/30 g
1 kg environ



20 portions
de 2 tranches
480 g

Portion idéale de crème

65 portions de 15 g
(eq 1 cuillère à soupe)
1 L



Portion idéale de beurre

~ 50 portions de 10 g
(eq 1 cuillère à soupe)
500 g



**LACTALIS
FOODSERVICE**

* Ces produits sont considérés comme des matières grasses dans les recommandations. Les desserts lactés sucrés ne sont pas considérés comme des produits laitiers dans les recommandations.
1- MangerBouger, recommandations enfants et adolescent / séniors et dénutrition

LACTALIS
FRANCE