

Charte nutrition

Lactalis Food Service



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

Chez Lactalis Food Service, 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

Cette charte nutrition est le fruit d'efforts menés depuis des années par nos équipes pour fournir le meilleur à nos clients, dans le respect de leurs attentes et des besoins de leurs cibles. Et parce que, chez Lactalis Food Service, nous avons à cœur d'améliorer le profil nutritionnel de nos produits et nous œuvrons chaque jour pour faire grandir cette charte et nos engagements.

LACTALIS
FOOD SERVICE



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 nutriments

- apport de micro-nutriments essentiels (dont le calcium)
- pour le bon fonctionnement de notre organisme



Des matières grasses

- 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 FOOD SERVICE

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

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

64 % (+4 points vs 2022)

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



* 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. 66% du volume de fromages fondus à marque LACTALIS respectent les seuils de taux de sel en 2023. 1. Anses, les lipides, 2021

LACTALIS
FOOD SERVICE

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 FOOD SERVICE

- Avoir **la bonne teneur en sucre** dans nos produits pour habituer petit à petit nos convives à des goûts moins sucrés
- Faire plaisir même aux plus petits, tout **en respectant nos engagements nutritionnels**

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

94 % (+2 points vs 2022)

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



AUTRES EXEMPLES :

substitution d'une recette

YAOS FRAMBOISE (15,1 g sucres / 100 g) à
YAOS SUR LIT DE FRAMBOISE
(10,9 g sucres / 100 g)



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 FOOD SERVICE

- Répondre 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



CROC'LAIT 20 g

150 mg de calcium

Riche en calcium



EMMENTAL 30 g

291 mg de calcium

Riche en calcium



* Sucres libres uniquement

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

85% du volume produits laitiers sucrés des marques LACTALIS respectent les seuils de taux de sucres en 2023

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.

Réduction des additifs



Les engagements Lactalis Food Service

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 ?

69,7 %

de notre portefeuille est sans additifs ajoutés (base volumes 2023)

UNE AMÉLIORATION CONTINUE DE NOS RÉFÉRENCES PHARES

La rénovation de 2 recettes pour passer de 5 additifs à 1 additif :



LACTALIS
FOOD SERVICE



Adapter les portions



Les engagements Lactalis Food Service

Avoir une alimentation équilibrée et durable, c'est intégrer l'ensemble des familles d'aliments, dans des quantités adaptées. Par leur intérêt nutritionnel (protéines, vitamines, calcium), les produits laitiers s'intègrent dans un régime alimentaire varié et équilibré.

LES ENGAGEMENTS LACTALIS FOOD SERVICE

- 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 ?

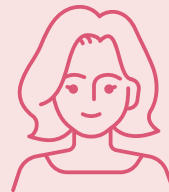
	Portion (g ou mL)
Lait	200
Yaourt / fromage blanc	125
Crème**	15
Beurre**	10
Fromage à pâte dure	30
Fromage à pâte molle ou fromage type fêta	45
Fromage fondu	24
Mozzarella ou Ricotta	100

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



ENFANTS

3



ADULTES

2 à 3*



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

Portion idéale de fromage à pâte dure



~ 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

1 cuillère à soupe (15 G ENVIRON)

1 brique de 1 L ~ 65 portions



Portion idéale de beurre

1 noix de beurre (10 g)

1 plaquette ~ 50 portions



* à piloter en fonction de la taille des portions

** Ces produits sont considérés comme des matières grasses dans les recommandations
1- MangerBouger, recommandations enfants et adolescent / seniors et dénutrition