

Dossier de presse 2023



Être utile à tous ceux qui
s'engagent pour le bon

SIRH+ LYON

du 19 au 23 Janvier 2023

Stand 2.1M48 HALL 2.1



IP IDEE FIXE

« Pour faire vivre aux visiteurs une **expérience en immersion** lors du

SIRHA 2023 et rencontrer des professionnels, le stand Lactalis Foodservice France est agencé autour d'un grand espace de démonstration partagé entre Le Culinarium Président Professionnel et Il laboratorio Galbani Professionale, ses deux marques phares.

Tout au long du salon, le stand Lactalis Foodservice France sera dédié aux **créations gastronomiques et démonstrations culinaires**, animé en permanence par des Chefs de renom. Cela sera aussi l'occasion pour Lactalis Foodservice France de présenter ses actualités produits dont la Crème et le Beurre Gastronomique Président Professionnel, la Mozzarella Fiordilatte, le Mascarpone, la Ricotta Galbani Professionale et ses concours culinaires.

Ce stand permettra aussi de faire découvrir le nouveau visage de Lactalis Foodservice France, sa raison d'être et ses différents engagements autour de sa marque entreprise.

Rendez-vous sur le stand **Stand 2.1M48 HALL 2.1 de 120 m2** pour vivre une expérience gastronomique et vivre de grands temps forts au service de l'art culinaire entre partage d'émotions, de dégustations et de rencontres aux côtés des équipes.





Être utile à tous
ceux qui
s'engagent
pour le bon

« Nous avons une 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 aux produits que nous proposons, en ayant le moins de transformation possible pour être au plus près du produit brut et en **développant notamment les gammes bio et les recettes d'excellence.**

TRANSMETTRE LA CULTURE DU BON

En pérennisant la culture du bon et du bien fait et en transmettant le savoir-faire au plus grand nombre à travers les experts qui nous accompagnent : Meilleurs Ouvriers de France et 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 les portes de ce métier à des jeunes, notamment en situation de handicap.** C'est ce 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 »
A TOUS CEUX QUI S'ENGAGENT POUR LE BON.**

Bruno Le Pemp - *Directeur général*



Les engagements du Groupe Lactalis pour une alimentation plus durable

La dimension mondiale du Groupe Lactalis est une force pour identifier, tester et répliquer les meilleures solutions face aux défis de notre époque.

Trois enjeux prioritaires ont été identifiés pour les années à venir :

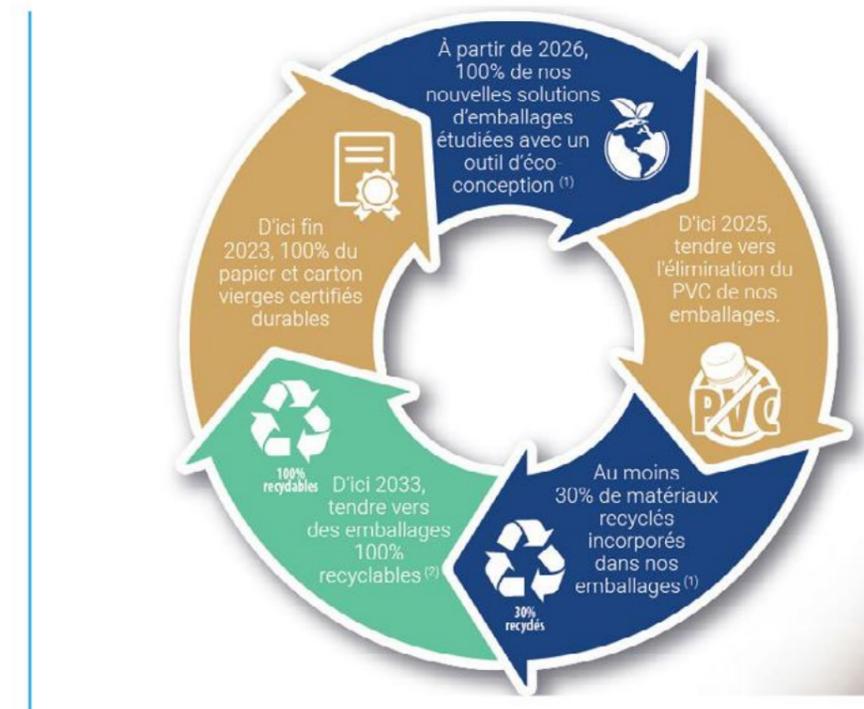
CLIMAT

-  Engagés dans Science Based Targets initiative (SBTi) avec soumission de notre trajectoire de réduction carbone.
-  D'ici 2025, réduction d'au moins 25% de nos émissions directes de gaz à effet de serre ⁽¹⁾. (scope 1,2)
-  D'ici 2033, réduction d'au moins 50% de nos émissions directes de gaz à effet de serre ⁽¹⁾. (scope 1,2)
-  D'ici fin 2050, neutralité carbone sur nos émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre ⁽¹⁾. (scope 1,2,3)

⁽¹⁾ L'année de référence pour nos engagements de réduction est 2019.



EMBALLAGE



BIEN-ÊTRE ANIMAL

-  100% de nos techniciens laitiers formés au bien-être animal d'ici 2023 pour mieux conseiller nos éleveurs partenaires sur les bonnes pratiques. ⁽¹⁾
-  100% de nos éleveurs partenaires seront évalués sur le bien-être animal d'ici 2025. ⁽¹⁾
-  Élimination de la caudectomie en routine d'ici 2022 et de l'écornage en routine d'ici 2025. ⁽¹⁾
-  Arrêt de l'achat d'œufs et d'ovoproduits issus de système en cage d'ici 2025.

⁽¹⁾ Ambitions définies sur nos volumes directs de collecte dans 8 pays pilotes : Australie, Belgique, Brésil, France, Italie, Espagne, Royaume-Unis et Etats Unis ; représentant 45% de la collecte annuelle totale lactalis dans le monde.





ACTEUR ENGAGÉ DANS LE CLEAN

Lactel Bio fraise & pêche
Passage en arôme naturel

Mai 2023



Lactel Max chocolat
Sans additif
Réduction de la teneur en sucres

Septembre 2022



Panna cotta Galbani Professionale
Sans conservateur
Sans colorant artificiel

Septembre 2022



Gamme YAOS
Sans conservateur
Sans colorant artificiel
Sans arôme artificiel

2022



ACTEUR ENGAGÉ DANS EGALIM

BIO

AOP / IGP



17 Références BIO



10 Références labellisées AOP



1 Référence IGP



2 offres solutions repas végétariens



33 fromages

SANS PRESURE ANIMALE, CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

Les temps forts du SIRHA 2023

Lactalis Foodservice France présentera un programme intensif d'ateliers culinaires, de démonstrations et de dégustations au sein de son stand 2.1 M48 HALL 2.1. Durant les 5 jours du SIRHA 2023, des Chefs et l'équipe culinaire Lactalis Foodservice France se prendront au jeu plusieurs fois par jour, pour proposer les produits et dernières innovations de ses marques phares.

Des démonstrations et des dégustations auront lieu tout au long de la journée autour des produits Président Professionnel et Galbani Professional par le pôle culinaire Lactalis Foodservice France.

jeudi 19 janvier

15 h -16 h : Julien ROUCHE TE AU MO F et Chef de Cuisine - Le Restaurant des Rois* - Réserve de Beaulieu, *Beaulieu-sur-Mer (06)* - Kenza Haymane Chef f e c u i s i n i è r e et Roland VOLLEBOU T C h e f c u i s i n i e r

→ Démonstration en trio autour de la Crème Gastronomique Président Professionnel

16 h 30 -17h15 : Bar et animation autour de la Crème Fouettée Président Professionnel

vendredi 20 janvier

11h 30 -12 h 30 : Sébastien VAUXION Chef pâtissier exécutif du groupe le K2 Collection et Chef du restaurant Le Sarkara**, *Courchevel (73)*

→ Démonstration autour de la Crème Gastronomique Président Professionnel

15 h -16 h : Jacques CENATIEMPO Chef boulanger/pâtissier - Boulangerie Pâtisserie Cenatiempo, *Castelnaud-le-Lez (34)*

→ Démonstration autour de Galbani Professionale

16 h 30 -17h15 : Bar et animation autour de la Crème Fouettée Président Professionnel

samedi 21 janvier

11h 30 -12 h 30 : Vittorio BELTRAMELLI Chef cuisinier - Giuse Trattoria, *Paris (75)*

→ Démonstration en duo autour de Galbani Professionale

Après-midi : Christophe FELDER Chef pâtissier - Les pâtisseries, *Mutzig (67)*

→ Démonstration autour du Beurre Gastronomique Président Professionnel

16 h 30 -17h15 : Bar et animation autour de la Crème Fouettée Président Professionnel

dimanche 22 janvier

11h 30 -12 h 30 : Emmanuel RENAUT MO F et Chef propriétaire - Flocons de Sel***, *Megève (74)*

→ Démonstration autour de la Crème Gastronomique Président Professionnel

15 h -16 h : Vittorio BELTRAMELLI Chef cuisinier - Giuse Trattoria, *Paris (75)*

→ Démonstration autour de la Mozzarella Fior di latte Galbani Professionale

16 h 30 -17h15 : Bar et animation autour de la Crème Fouettée Président Professionnel

lundi 23 janvier

11h 30 -12 h 30 : Tania CADEDDU Cheffe cuisinière - Restaurant Laïa, *Paris (75)* et Nina ME TAY E R Cheffe pâtissière - Délicatiserie, *Paris (75)*

→ Démonstration en duo autour de la Crème Gastronomique Président Professionnel et du Mascarpone Galbani Professionale

16 h 30 -17h15 : Bar et animation autour de la Crème Fouettée Président Professionnel

La famille de Chefs

Les grands noms de la gastronomie Française et Internationale se donnent rendez-vous sur le stand Lactalis Foodservice France tout au long du salon pour mettre en exergue les produits des marques phares Président Professionnel et Galbani Professionale. Cinq jours placés sous le signe de la convivialité, du partage entre professionnels et toujours au service de l'art culinaire et de la découverte des saveurs.



Vittorio BELTRAMELLI

Chef cuisinier
Giuse Trattoria
à Paris



Tania CADEDDU

Cheffe cuisinière
Restaurant Laïa
à Paris



Christophe ADAM

Chef pâtissier
Pâtisserie L'Éclair de
Génie à Paris



Roland VOLLEBOUT

Chef cuisinier



Nina METAYER

Cheffe pâtissière
Pâtisserie Délicatesserie
à Paris



Christophe FELDER

Chef pâtissier
Pâtisserie Les pâtissiers
à Mutzig



Kenza HAYMANE

Cheffe cuisinière



Jacques CENATIEMPO

Chef boulanger pâtissier
Boulangerie Pâtisserie
Cenatiempo à
Castelnaud-le-Lez



Emmanuel RENAUD

Chef cuisinier
MOF et Chef propriétaire
du restaurant Flocons
de Sel *** à Megève,
*Président du Concours
Ecoles 2023*



Julien ROUCHETEAU

Chef cuisinier
MOF et Chef cuisinier
du Restaurant des Rois*
à Beaulieu-Sur-Mer



Sébastien VAUXION

Chef pâtissier exécutif
Groupe le K2 Collections
et restaurant Le Sarkara**
à Courchevel

Les actualités

A l'occasion du Sirha 2023, Lactalis Foodservice France dévoile ses actualités qui viennent s'inscrire au cœur de la tendance de la consommation hors foyer du plus grand rendez-vous mondial de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentaire.

LE NOUVEAU SITE INTERNET LACTALIS FOODSERVICE

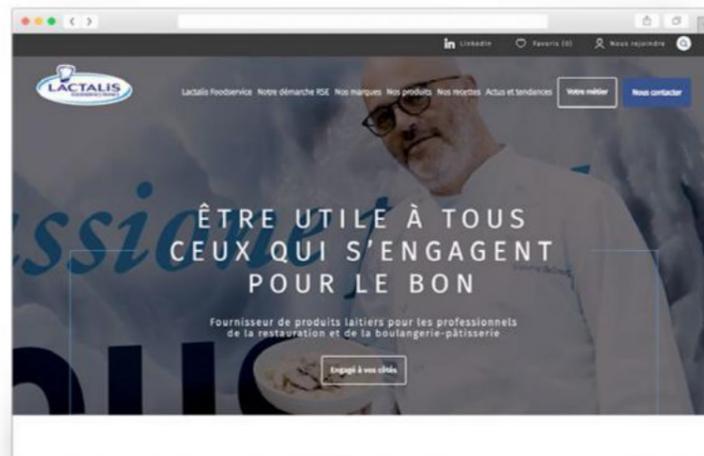
Inspiré par les chefs, le nouveau site internet www.lactalisfoodservice.fr est pensé pour répondre aux besoins et attentes des professionnels de la restauration.

Utile, pratique et engagé, cet espace résolument tourné vers les professionnels a été conçu pour apporter des solutions concrètes qui répondent au mieux à leurs enjeux du quotidien. Grâce aux marques et produits présentés, le nouveau site Lactalis s'adresse à tous les métiers des utilisateurs de Lactalis Foodservice France avec des contenus adaptés à leurs besoins, filtrés par gamme, par usage ou par métier.

Le nouveau motto de Lactalis "Être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon", est le reflet de l'engagement du Groupe envers les chefs. Ces derniers pourront retrouver des inspirations culinaires créatives et de saison ainsi que des conseils techniques spécialisés, issus du savoir-faire laitier de Lactalis Foodservice France. Ils bénéficieront aussi d'un décriptage des tendances et des actualités en restauration afin de parfaire leurs cartes.

Ce nouveau site internet valorise les engagements et les actions RSE que le Groupe met en place au quotidien aux côtés des chefs.

Tout l'univers du Foodservice accessible grâce au digital !



LA MOZZARELLA FIORDILATTE GALBANI PROFESSIONALE



Galbani Professionale l'a bien compris, la tendance de la Fiordilatte s'affirme. Avec le lancement de sa mozzarella Fiordilatte boule 125g, la marque assure aux professionnels de la restauration un produit fabriqué en Italie de qualité, d'une fraîcheur exceptionnelle, d'une texture délicate et fondante avec du lait

100% italien.

Inspirée d'une tradition laitière italienne, la Fiordilatte, signifiant « Fleur de Lait », est une mozzarella à base de lait de vache fabriquée avec des ferments lactiques, issue d'un procédé de fabrication qui repose sur la meilleure manière d'utiliser le lait : 4 heures de repos du lait caillé sont nécessaires. On obtient alors une mozzarella au goût frais et lacté avec une texture fondante et moelleuse. Grâce à cette nouvelle mozzarella Fiordilatte, Galbani Professionale s'engage à satisfaire les professionnels et pizzaiolos qui pourront proposer à leurs invités des recettes variées et créatives.

NOUVEAU DISCOURS SUR LE BEURRE

GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Beurre Gastronomique 82% MG Président Professionnel, **la plus haute exigence de performances** en pâtisserie comme en cuisine, accompagne les chefs chaque jour dans l'exercice de leur métier.

Le Beurre Gastronomique évolue avec un nouveau discours professionnel qui valorise ses performances et le décor de son nouveau packaging, plus proche des valeurs de l'univers de la cuisine et des chefs. Ces évolutions seront opérationnelles dès avril 2023. **Christophe Felder** est le nouvel Ambassadeur d'exception du Beurre Gastronomique Président Professionnel. Il accompagnera au quotidien les professionnels avec des astuces et des conseils experts, des recettes inventives et des inspirations métier exclusives...

Ce beurre de qualité d'origine France est fabriqué à partir de crèmes rigoureusement sélectionnées dans la beurrerie de Retiers en Bretagne. Sa texture s'adapte à tous les usages, résiste aux fortes températures, conserve un bon goût de beurre en préparation et propose une régularité toute l'année. Il permettra d'élaborer les plus grandes recettes, au service de la créativité et du savoir-faire des professionnels.

Cette gamme est composée d'un beurre en plaquette de 500g – Doux / Demi-Sel et d'un rouleau de 1kg – Doux / Demi Sel pour répondre à tous les besoins. A l'occasion du Sirha 2023 et tout au long de l'année sur le site internet www.president-professionnel.fr.



LA NOUVELLE CRÈME FOUETTÉE

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Président Professionnel propose **une nouvelle recette encore plus gourmande** de sa Crème Fouettée. Produit phare de chez Président Professionnel, cette Crème Fouettée, à l'arôme raffiné de vanille bourbon naturelle offre un parfait équilibre entre saveur et texture. Son taux de matières grasses plus élevé (qui passe à 32%) permet d'obtenir une texture plus ferme et plus onctueuse. Son nouveau système double gaz permet également d'obtenir un foisonnement optimal et une tenue parfaite de la crème dans le temps et sur tous les supports, chauds ou froids.

Enfin, son format 500g adapté aux professionnels et son embout adapté pour une maîtrise parfaite des décors et un coût portion maîtrisé, en feront le parfait allié des desserts.



LACTALIS FOODSERVICE PROFESSIONNALISE SES MARQUES SOCIÉTÉ PROFESSIONNEL ET SALAKIS PROFESSIONNEL

Ces deux créations de marques en « professionnel » viennent **renforcer l'expertise** de ces marques fortes et reconnues, ainsi que leur capacité à répondre aux besoins des professionnels de la restauration avec des produits de qualité, proposés dans des formats pratiques et adaptés. Les premières références à basculer sous Société Professionnel et Salakis Professionnel sont les dés frais en barquette 500g. Les recettes restent inchangées et sont faites en France à partir de lait 100% français. Des dés qui se prêtent à de multiples usages : salades, cakes, tartes... avec un coût portion maîtrisé pour les professionnels de la restauration.



LACTALIS FOODSERVICE ÉLARGIT SON PORTEFEUILLE AVEC LEERDAMMER

Pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration avec des formats spécifiques, Lactalis Foodservice propose depuis début 2022, la marque Leerdammer avec

[SA recette](#)

inimitable connue de tous et originaire des Pays-Bas : une saveur unique de noisette et une texture incomparable.

Avec un goût incroyablement doux et fruité, les professionnels du CHR et de la restauration collective pourront désormais proposer à leurs clients une offre Leerdammer avec 3 formats spécifiques pour couvrir les différents usages des professionnels : salades, sandwiches, plateaux, burgers, en encas...



PRÉSIDENT PROFESSIONNEL, UNE MARQUE DÉDIÉE À L'ART CULINAIRE

Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie dans leur art culinaire, en s'engageant à leurs côtés dans leur recherche de qualité et de créativité, et en répondant à leurs besoins spécifiques, avec l'exigence de leur donner le meilleur.

Une passion qui s'incarne dans ses produits : des gammes complètes de beurres et de crèmes de haute qualité, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de son art culinaire. Une quête de l'excellence qui se retrouve dans ses partenariats noués durablement : Trophées Le Chef, le Guide Michelin, les Meilleurs Ouvriers de France, Le Trophée Fou de Pâtisserie, ...

Une volonté d'accompagner les Chefs dans leur parcours qui s'exprime au travers de ses deux concours : le « Concours Création et Saveurs » qui permet aux jeunes chefs talentueux, cuisiniers et pâtisseries, étoilés de demain, d'exercer leur art, et le « Concours Ecoles » qui s'adresse aux élèves des Lycées hôteliers, en partenariat avec L'Éducation Nationale.

Un accompagnement qui prend vie au quotidien à travers « Le Culinarium » : bien plus qu'un site internet, une plateforme de contenus (recettes, livre blanc,...) autour du beurre et de la crème, et un rendez-vous où se regroupent et se transmettent les savoirs et savoir-faire indispensables aux Chefs & Artisans, apprentis et confirmés, pour que chacun puisse acquérir, développer et parfaire son art culinaire..

www.president-professionnel.fr



GALBANI PROFESSIONALE, AMBASSADEUR DE LA CULTURE ET LA TRADITION ITALIENNE

Galbani Professionale est l'emblème d'une tradition culinaire italienne, synonyme d'excellence et de qualité des produits et des recettes. Pour servir les professionnels, Galbani Professionale propose des solutions adaptées à la restauration et à la pâtisserie italienne, correspondant aux exigences actuelles des professionnels souhaitant des fromages italiens faciles et pratiques à mettre en œuvre pour inspirer leurs cartes.

www.galbani-professionale.fr



LACTEL PROFESSIONNEL

Lactel Professionnel, première marque professionnelle dans l'univers du lait, met tout son savoir-faire laitier et son amour du lait au service des professionnels pour leur proposer des laits adaptés à leurs besoins et à leurs usages.

www.lactalisfoodservice.fr/nos-marques/lactel-professionnel/



DES MARQUES GRAND PUBLIC AU SERVICE DES CONVIVES

Lactalis Foodservice propose une large gamme de portions individuelles à destination des convives. Ceux-ci pourront retrouver leurs marques favorites en dehors de la maison sur chacune des catégories de produits laitiers : briquette de lait Lactel à la récréation de l'école, micropain de beurre Président au buffet du petit déjeuner de l'hôtel, yaourt Nestlé La Laitière à la cantine d'entreprise, camembert Président sur le plateau de repas d'avion, etc.. Autant de nouvelles occasions de déguster ses produits favoris tout au long de la journée et de ses déplacements !



RÉVÉLER DE JEUNES TALENTS, APPRENDRE OU
FAIRE RAYONNER L'ART CULINAIRE AVEC LES
CONCOURS DE LACTALIS FOODSERVICE FRANCE



Depuis de nombreuses années, ces concours ont aussi permis de **créer des liens forts et durables** où la passion culinaire se mêle à la richesse des rencontres pour partager de vrais moments avec les chefs, en cuisine et en dehors des fourneaux.



LE CONCOURS ÉCOLES

Le concours Président Professionnel est dédié aux élèves de l'Hôtellerie et de la Restauration. Ce concours a à cœur de **des métiers de la restauration** et l'importance de la formation aux côtés de ceux qui transmettent, les enseignants, et ceux qui apprennent à devenir les professionnels de demain, les élèves.

Ce concours pédagogique est aussi le reflet de plus de 10 ans d'engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et de se dépasser.

Les inscriptions pour 2023 sont closes et la finale aura lieu le 15 mars 2023 au Lycée Robert Buron à Laval (53).



LE CONCOURS PIZZA A DUE

Un concours qui associe un Maître Pizzaiolo et un Chef cuisinier qui unissent leurs talents dans **la création d'une pizza gastronomique à 4 mains**. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des Chefs, le concours est placé sous le signe de la passion, du lien et de la reconnaissance.

Le 7ème Championnat de France Pizza a Due Galbani Professionale se déroulera le 13 avril 2023 au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris, Porte de Versailles, sur l'espace Championnat. Les inscriptions sont toujours ouvertes, les dossiers d'inscription et toutes les informations se trouvent sur le site Galbani-professionale.fr (www.galbani-professionale.fr/concours/concours-pizza-a-due-2023/)



LE CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS



Un concours gastronomique de référence pour révéler de jeunes talents, un premier pas vers les étoiles. Un double rendez-vous Cuisine et Pâtisserie dans un concours professionnel autour de la même passion pour la gastronomie, qui offre à chaque candidat l'occasion de se dépasser et de se mesurer à d'autres chefs en activité.

La 13ème édition du concours aura lieu fin 2023, possibilité de s'inscrire sur le site Président Professionnel pour être alerté de l'ouverture des inscriptions (www.president-professionnel.fr/les-concours/concours-creation-et-saveurs-rappel-ouverture/).



à propos de

LACTALIS FOODSERVICE FRANCE

Lactalis Foodservice France apporte 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.

Cette quête de l'excellence se retrouve dans ses nombreux partenariats noués avec des événements et associations de Chefs : le Guide Michelin, le Chef de l'Année, les Meilleurs Ouvriers de France ...

Lactalis Foodservice France s'appuie sur ses marques Président Professionnel, Galbani Professionale, Lactel Professionnel... pour incarner l'art et l'inspiration culinaire au service du bien manger, sain et équilibré.

www.lactalisfoodservice.fr

