



NOUVEAU

DOSSIER DE PRESSE 2026

LA PLATEFORME DE FORMATION SUR LES PRODUITS LAI TIERS PAR LACTALIS FOODSERVICE

**LACTALIS
FOODSERVICE**





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

MANIFESTE

Engagé aux côtés des professionnels – chefs, boulangers et pâtisseries, Lactalis FoodService présente **Lact'Expertises** : un programme pédagogique dédié aux produits laitiers (beurre, crème, lait, fromage), élaboré en co-élaboration avec l'Education Nationale, des chefs et artisans de la profession.

Cette initiative incarne notre volonté de partager l'expertise sur les produits laitiers **acquise depuis plus de 30 ans**.

Au-delà d'élaborer des ingrédients culinaires de haute qualité, nous souhaitons transmettre une compréhension profonde de la matière laitière, de ses comportements et de ses potentiels. Parce que nous sommes convaincus que comprendre la matière, c'est se donner le pouvoir de mieux la transformer et la maîtriser.

En dévoilant les secrets techniques qui se cachent derrière chaque produit, nous donnons aux professionnels et à ceux en devenir, les clés pour aider à transformer leurs créations, optimiser leur temps et permettre une réussite constante.

Vous inspirer, partager et faire de la connaissance des produits laitiers un levier d'action pour tous, c'est ça aussi vous **être utile au quotidien**.





ÉDITO

Dans un secteur du food service en profonde mutation, les professionnels des métiers de bouche et de la gastronomie font face à de multiples enjeux : hausse des coûts matières et charges fixes, baisse du pouvoir d'achat, optimisation et rentabilité, montée en compétences, réponse aux attentes des convives... Autant de paramètres qui les contraignent plus que jamais à choisir des partenaires de confiance afin de les accompagner et faciliter le quotidien.

Forte de l'expertise du premier groupe laitier français, **Lactalis FoodService** dédie son activité à l'accompagnement des acteurs de la restauration commerciale et collective, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. La division propose une offre complète de produits laitiers (lait, beurre, crème, fromage et ultra-frais), reconnue pour sa qualité, sa régularité et sa performance en usage professionnel. Au-delà des produits, **Lactalis FoodService** s'impose comme un partenaire de confiance, à l'écoute des évolutions du marché et des attentes des consommateurs.

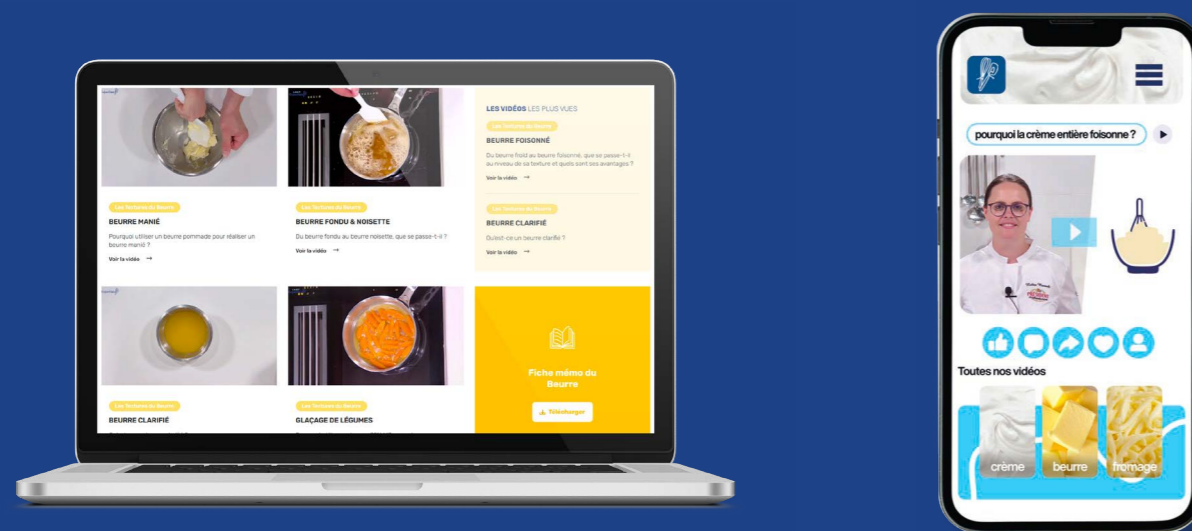
Aujourd'hui, **Lactalis FoodService** poursuit son engagement avec le lancement d'une plateforme digitale 360 destinée aux professionnels : **Lact'Expertises**. Pensée comme un véritable outil de formation, de transmission et d'inspiration, cette plateforme entièrement dédiée à la pédagogie des produits laitiers mêle théorie, pratique et démonstration à travers des formats vidéo pédagogiques, ludiques et directement applicables en cuisine.

Avec **Lact'Expertises**, **Lactalis FoodService** répond à un besoin clé du secteur : mieux comprendre et mieux utiliser les produits laitiers en cuisine et en pâtisserie par le biais de la formation continue et l'accompagnement terrain.



UNE PLATEFORME DIGITALE 360 ÉVOLUTIVE ET DURABLE

Plus qu'un simple outil de formation en ligne, **Lact'Expertises** est une plateforme digitale évolutive et durable. Accessible depuis un téléphone, une tablette ou un ordinateur, elle accompagne les professionnels dès leur parcours académique et tout au long de leur carrière professionnelle, et ce quel que soit l'environnement dans lequel ils évoluent.



Avec une expérience qui se veut fluide et intuitive, et une organisation par thématiques, **Lact'Expertises** se positionne avant tout comme un outil du quotidien, afin de monter en compétences et de gagner du temps en cuisine et en laboratoire.

Dès son lancement, **Lact'Expertises** comprend 61 vidéos soit plus de 5 heures de contenus répartis en 12 thématiques, complété par un ebook pour parfaire ses connaissances sur les produits laitiers. À terme, **Lactalis FoodService** prévoit de compléter chaque année le catalogue existant avec une dizaine de nouvelles vidéos pour continuer de nourrir les apprentis et les chefs en quête de savoir, et se renouveler dans le parcours d'apprentissage qui leur est proposé.

Lact'Expertises s'inscrit dans une approche digitale 360 grâce à un accès en ligne pour permettre à l'ensemble des métiers de bouche - chefs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, restaurateurs - de se former à leur rythme et en toute autonomie. Ce format e-learning, dans l'air du temps, répond donc aux nouveaux usages des professionnels qui ont besoin d'acquérir des connaissances fiables, consolider des compétences ou en développer de nouvelles, tout en se formant aux bonnes pratiques pour une parfaite maîtrise des produits laitiers.



LES CHIFFRES CLÉS DE LA PLATEFORME



UNE PÉDAGOGIE HYBRIDE : COMPRENDRE POUR MIEUX PRATIQUER

Lact'Expertises repose sur une pédagogie hybride et un principe fondamental : la performance technique naît de la compréhension des matières premières. Cette double approche, qui associe étroitement savoirs théoriques et gestes professionnels, s'inscrit dans une démarche de soutien à la formation initiale et constitue une ressource pédagogique complète.

Afin de nourrir cette double approche, **Lactalis FoodService** construit chaque contenu vidéo en deux parties avec une approche théorique en préambule, portée par les conseillers culinaires, et une partie pratique, portée par des chefs partenaires.

 Env. 1 min
THÉORIE

- Une approche technologique de la matière
- L'intérêt des produits laitiers
- La compréhension de la technicité

 Env. 3 à 5 min (ou +)
PRATIQUE

- Les détails de la technique
- Les astuces et conseils de mise en oeuvre

Cette incarnation des contenus par des professionnels reconnus pour leur connaissance produit, métier et terrain garantit :

- Une transmission authentique et crédible ;
- Des conseils issus de la pratique réelle ;
- Une proximité avec les enjeux concrets des professionnels.

Les utilisateurs de la plateforme peuvent ainsi bénéficier d'un parcours de formation qui comprend :

- Les fondamentaux des produits laitiers (composition, états, propriétés fonctionnelles) ;
- Les différents états et comportements des matières premières ;
- Les techniques de transformation et d'utilisation ;
- Les applications concrètes à travers des démonstrations appliquées.



La pluralité des thématiques couvre l'ensemble des usages, avec une attention toute particulière portée sur la compréhension de la matière et de son potentiel - véritable pierre angulaire de la pédagogie des produits laitiers.

La force de la plateforme réside dans sa capacité à accompagner, former et monter en compétences des professionnels accaparés par leur quotidien et leur travail sur le terrain. En combinant la compréhension du "pourquoi" et du "comment", **Lactalis FoodService** sécurise les professionnels dans leurs usages des produits laitiers à des fins de créativité, de performance et de régularité.



DES CONTENUS CRÉÉS ET INCARNÉS PAR DES EXPERTS

Fruit d'un travail de plus de 18 mois, **Lact'Expertises** a mobilisé une équipe pluridisciplinaire pour donner naissance à un projet inédit. Cette plateforme s'inscrit dans la continuité des engagements de l'entreprise, et tout particulièrement sa mission : être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon.

Les modules de formations ont fait l'objet d'un travail en tri-partite sans précédent pour assurer leur pertinence : conseillers culinaires, équipe marketing, et ministère de l'Éducation Nationale - avec le concours d'**Hervé This**, psycho-chimiste, inventeur de la cuisine moléculaire, directeur du Centre International de Gastronomie Moléculaire AgroParisTech-Inra et directeur scientifique de la Fondation Science et Culture Alimentaire, ainsi que de **Laurent Nadiras**, webmestre des ressources pédagogiques pour le ministère de l'Éducation Nationale – filières Hôtellerie Restauration Alimentation Tourisme.



Hervé THIS



Laurent NADIRAS

LES CONSEILLERS CULINAIRES LACTALIS FOODSERVICE



Anne-Lise SAUVAGET

Aymeric ISAERT

Lolita RENAULT

Guy-Michel VENUTO

Cédric BOURNO

Aurélia SEBERT

Marcela ACQUARONE

Avec le concours de partenaires et prestataires externes notamment, **Lact'Expertises** assoit sa légitimité grâce à des contenus dispensés sur une plateforme connectée et fiable conçue pour devenir une aide à l'apprentissage et l'exécution.

Plus qu'un fournisseur, **Lactalis FoodService** réaffirme son rôle de partenaire engagé auprès des futurs talents et des professionnels de métiers de bouche à chaque étape de leur parcours. En donnant la parole à ses experts, **Lactalis FoodService** illustre sa volonté d'aller plus loin et de renforcer son approche servicielle auprès de ses cibles.



DÉMOCRATISER LA MAÎTRISE DES PRODUITS LAITIERS

Accessible **gratuitement** depuis le site internet de **Lactalis FoodService**, la plateforme **Lact'Expertises** donne les clés pour comprendre et sublimer les produits laitiers à un vaste panel d'utilisateurs - quel que soit leur niveau.

À travers sa plateforme, **Lactalis FoodService** affirme sa volonté de démocratiser l'expertise produit, une mission qui s'inscrit dans la continuité de son engagement premier : fournir des produits laitiers de qualité constante qui répondent aux exigences et usages des professionnels des métiers de bouche.

En s'appuyant sur son savoir-faire historique, fruit de décennies d'expertise des produits laitiers, et sur la notoriété de trois de ses marques emblématiques solidement implantées sur le marché, **Lactalis FoodService** développe et met à disposition des professionnels des contenus accessibles, concrets et pertinents pour l'ensemble de ses cibles.



LES PROFESSIONNELS & APPRENANTS, PROFESSIONNELS DE DEMAIN

- Comprendre la fonctionnalité des produits laitiers
- Monter en expertise pour gagner en créativité et foisonner d'idées
- Gagner du temps et permettre une réussite constante



LES COLLABORATEURS

- Renforcer les connaissances théoriques et pratiques
- Pour une meilleure compréhension fonctionnelle et technique
- Faire de chaque collaborateur un ambassadeur



INFORMATIONS PRATIQUES

Lact'Expertises est disponible dès à présent et gratuitement sur le site [Lactalis FoodService](http://www.lactalisfoodservice.fr) : www.lactalisfoodservice.fr, rubrique LACT Expertises.

Scannez le QR code pour accéder directement à la plateforme et découvrir l'ensemble des contenus :



Afin de découvrir l'intégralité des contenus en exclusivité, connectez vous avec le QR code ci-contre.

À PROPOS DE LACTALIS FOODSERVICE

Lactalis FoodService est l'activité du Groupe Lactalis dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile. Depuis plus de 30 ans, elle accompagne au quotidien les acteurs de la restauration commerciale et collective, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, en France et à l'international.

Forte de l'expertise du premier groupe laitier mondial, Lactalis FoodService propose une offre complète de produits laitiers et fromagers, reconnue pour sa qualité, sa régularité et sa performance en usage professionnel. Ses marques emblématiques et ses solutions dédiées sont conçues pour répondre aux exigences des chefs et des professionnels : constance des résultats, facilité de mise en œuvre, sécurité alimentaire et adaptation aux contraintes des cuisines professionnelles.

Au-delà des produits, Lactalis FoodService s'engage comme un partenaire de confiance, à l'écoute des évolutions du marché et des attentes des consommateurs. Innovation, accompagnement terrain et sens du service guident ses équipes pour aider les professionnels à valoriser leur savoir-faire, optimiser leurs performances et proposer une alimentation toujours plus qualitative et responsable.

Avec Lactalis FoodService, les professionnels disposent d'un partenaire solide, engagé et durable, au service de leur réussite.