



**LES RENDEZ VOUS DE LA DIVERSIFICATION 2024
MERCREDI 31 JANVIER 2024**

**INNOVATIONS PRODUITS DANS LE DOMAINE
DE LA TRANSFORMATION LAITIERE**

PRESENTATION DE FRANCIS MAURICE DES LABORATOIRES STANDA

Etat des lieux :

Coté fromage on constate depuis 5 ans une baisse importante de la consommation des fromages dit à plateau au profit des fromages culinaires qui ne cessent de progresser

Classement des plus grosses ventes en 2021

Numéro 1 : l'emmental avec plus de 150000 tonnes -4%

Numéro 2 : la raclette avec plus de 45000 tonnes +34%

Numéro 3 : la mozzarella avec plus de 43000 tonnes + 55%

Numéro 4 : le camembert avec moins de 42000 tonnes -18% qui a perdu en 2 ans sa deuxième place

Numéro 5 : buchettes de chèvres affinées avec 36000 tonnes +20%

Numéro 6 : le comté avec 33000 tonnes +3%

Numéro 7 : le coulommiers avec 31000 tonnes à -3%

Etat des lieux :

Plus loin dans le classement mais avec des tonnages en progression constante, on retrouve en bonne place :

- Le reblochon ou fromage à Tartiflette
- Les Monts d'or ou autre Vacherin
- Les tomes fraîches pour Aligot
- Les fromages à fondue Beaufort, Abondance, Gruyère, Appenzell, Etivaz.

Etat des lieux :

Pour diversifier ces ventes, le prêt à consommer s'envole :

- Fromage tranché pour raclette
- Fromage râpé pour gratin
- Fromage cubé pour l'apéritif ou fondue
- Fromages billes pour salades
- Corolles de fromages à PPC ou mi Cuit (Tête de moine)

Toutes les déclinaisons sont source à dynamiser les ventes.

Pour organiser au mieux leur commercialisation pensez aux emballages actifs (absorbants d'oxygène) pour atteindre sans vide poussé des DDM de 2 à 3 mois à +4°C.

Etat des lieux :

Autre grande tendance les produits ethniques qui sont boostés par les publicités des industriels

Coté produit frais le **SKYR** tire son épingle du jeu.

- Alors que les ventes de yaourts baissent de 0,4%, celles du skyr ont progressé de 64%.
- Produit frais sans matière grasse, quasiment pas de glucides et riche de protéines son indice nutritionnel en fait un produit phare des rayons des produits laitiers frais.
- Dans sa recette nature, il coche tous les points clefs des consommateurs (végétariens sportifs, femmes et enfants, personnes âgées en manque de protéines) recherchant moins de sucre, plus de protéines, des ferments lactiques sains et de la douceur en bouche.

Etat des lieux :

Autre grande tendance les produits ethniques qui sont boostés par les publicités des industriels

Dans cette même tendance mais encore peu connu, on trouve aussi :

- le fromage **HALLOUMI**: brebis + chèvre
- les **LAITS FERMENTES** de type Laban (lancé par Lactel), kéfir, lait ribot ou lait battu, le koumis au lait de jument.

Etat des lieux :

Les fromages frais à tartiner pour l'apéritif deviennent aussi des incontournables

- Tzatziki
- Fromages aux herbes de type Boursin ou Tartares
- Fromages aux poivres
- Cancoillotte
- Labneh

Pensez aux ferments de bioprotection anti levures et moisissures pour assurer une DDM longue sans passer par des emballages étanches et en plastique.

Etat des lieux :

Les beurres sont aussi de retour avec une certaine dynamique coté aromatisation pour leur donner une touche haut de gamme

- Au poivre noir de Madagascar
- Au poivre long d’Ethiopie
- Aux algues
- « Mélange trappeur » au sirop d’érable
- Au sel fumé viking
- Aux baies de la passion
- A la truffe

LE SKYR FERMIER

- Préparation du lait
- Pasteuriser le lait écrémé à 90°C durant 15 minutes
- Refroidir le lait à 41°C
- Ajouter 25mL de Chlorure de Calcium pour 100L de lait
- Ajouter :
 - En ferments d'acidification : ferments à yaourt + ferment à beurre ou fromage blanc
 - En ferments de protection : pour une conservation de 28 jours en moyenne
- Laisser incuber à l'étuve à 41°C pour atteindre un pH de 4,4
- Mettre en sac le caillé obtenu
- Laisser égoutter 6 à 12 heures à plus de 20°C
- Passer le sac au froid et laisser de nouveau égoutter et atteindre à cœur une température de 4°C (le caillé ne doit plus contenir de lactosérum)
- Mixer ou battre le produit pour le rendre lisse et mettre en pot

LE KEFIR DE LAIT AU JUS DE RHUBARBE

- Pasteuriser le lait (comme les yaourts, à plus de 90°C) et le refroidir à 35°C.
- Apporter d'office 50 à 60 gr/litre de lait de sucre ou cassonade.
- Ajouter le sachet de KEFYR direct 1 litre ou direct 10 litres

il existe 4 souches possibles différentes avec des goûts et des intensités de pétillant différents

- Incuber à 30/35°C au moins pendant 12h dans un récipient avec couvercle (seau) non étanche en laissant 5 cm du haut car effet moussant très marqué et ceci afin d'éviter un débordement dans l'étuve.
- Mixer au mixeur plongeur de façon prolongée le kéfir obtenu afin d'obtenir un aspect bien lisse et homogène.
- Aromatiser avec un sirop ou jus de fruit maison (rhubarbe) ou bio.
- Mettre en bouteille (marque PLEX) bouchon non fermé de façon étanche, juste légèrement vissés, avant de refroidir à 4°C.
- Une fois le kéfir bien refroidi à 4°C, là, fermer le bouchon avec la sécurité.
- Utiliser des bouteilles opaques pour éviter de voir le déphasage potentiel de la boisson.
- Indiquer de bien agiter la bouteille avant de boire.
- Et dans ces conditions le pétillant et les arômes seront produits au maximum.

DDM possible :18 jours.



Pour toute question relative aux recettes et procédés, les conseillers en transformation du lait de  sont à votre disposition

- **Pôle fromager de L'École Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney (ESPASC)**
situé à Ciney et compétent pour les provinces de Liège, Namur et du Luxembourg.
- **Fromagerie école de la ferme pilote du Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la province de Hainaut (CARAH)**
située à Ath et compétente pour les provinces du Brabant wallon et du Hainaut.



Questions?

Merci pour votre attention !