

*Les
Maîtres
Laitiers*

FOOD SERVICE & PAI
VOUS DONNER
**LE MEILLEUR
DU LAIT**

www.maitres-laitiers.fr



RÉO

Yéo *frais*

Domalait



Sommaire

p03 - Notre ADN

p09 - Notre mission

p11 - Nos engagements

p15 - Notre savoir faire

p18 - Nos gammes

p19 - Beurres et crèmes

p25 - Fromages

p31 - Fromages frais

p37 - Laits

p39 - Yaourts

p43 - Gamme équitable

p47 - Gamme bio



NOTRE ADN

Qui **sommes - nous?**

Le groupe Les Maîtres Laitiers est un groupe coopératif industriel et commercial, incarnant l'excellence dans la production laitière depuis leur création en 1985.

Situés au cœur de la Normandie, une région renommée pour sa tradition fromagère et la qualité de son lait, nous nous engageons à offrir des produits laitiers d'exception à nos clients du monde entier. Fondé sur un savoir-faire centenaire, notre groupe tire ses racines d'une longue tradition laitière transmise de génération en génération.

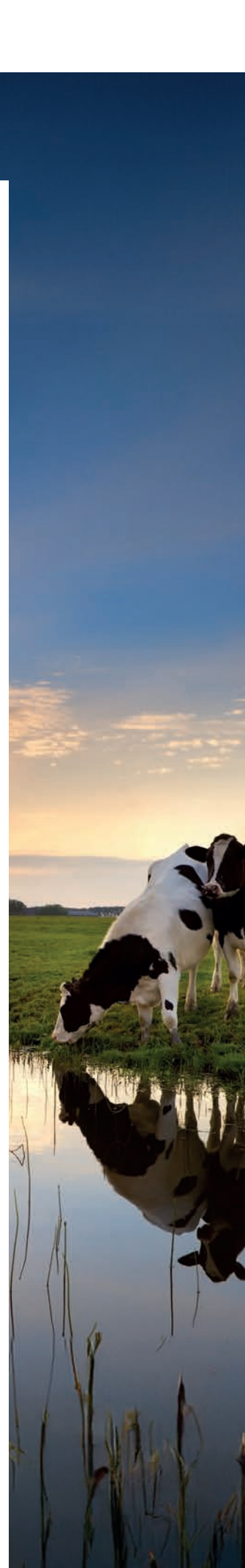
Nos sociétaires, les producteurs **là où tout commence**

Passionnés par leur métier, ils constituent le socle de la coopérative. Responsables, entrepreneurs et travailleurs, ils ont créé le groupe MLC. Ils puisent dans leurs valeurs fondamentales, la solidarité nécessaire à l'entraide et à la mutualisation des énergies humaines et des moyens techniques.

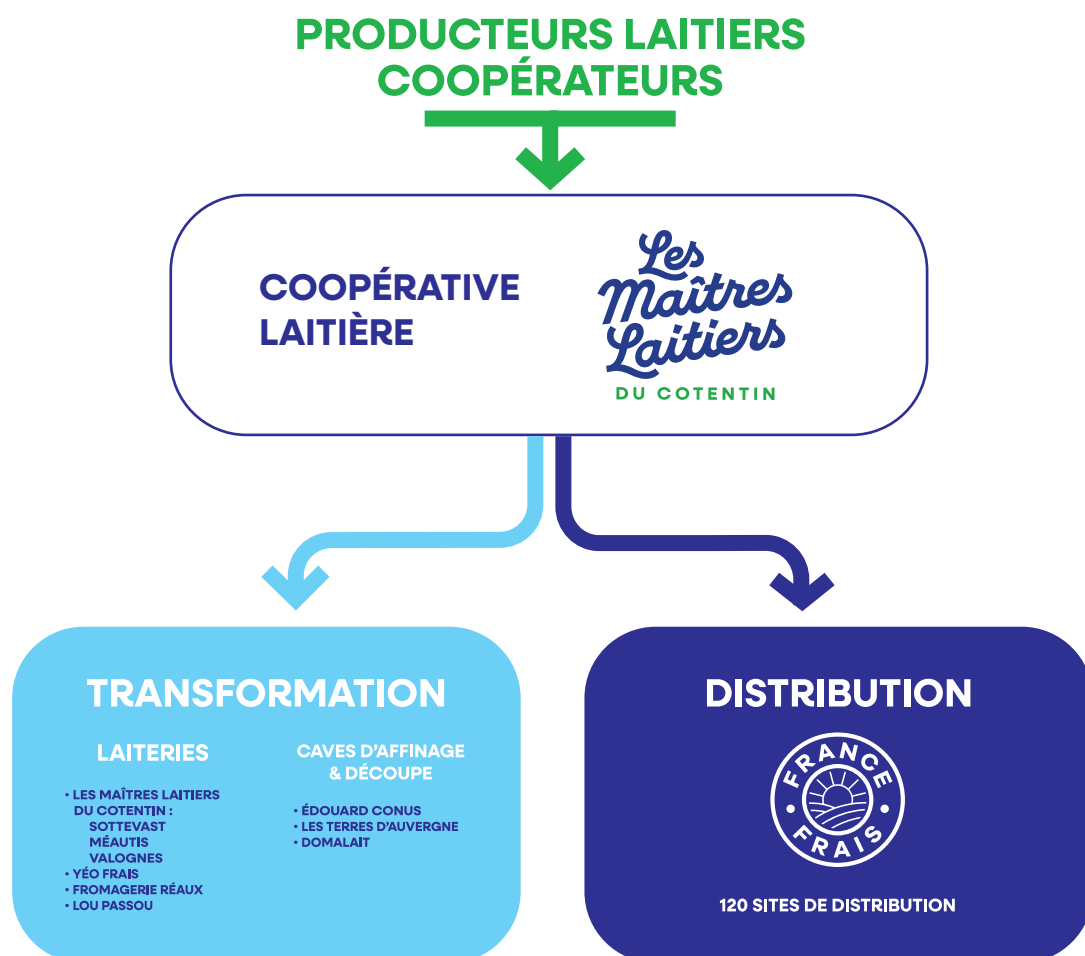
Une stabilité de la **gouvernance**



Valérie Blandin est la présidente de notre coopérative depuis 2022. Agricultrice de métier, elle travaille sur son exploitation avec son mari, à Picauville, Manche. Elle est à ce jour, la première et unique femme en France, à la tête d'une coopérative laitière.



Une coopérative à l'origine du groupe Les Maîtres Laitiers



Division food service & PAI

Acteur multi-catégoriel des produits laitiers (laits, crèmes, beurre, yaourt, fromage frais ...etc)
le groupe Les Maitres Laitiers décline ses produits dans tous les formats destinés à la restauration et aux industriels (de la portion 15g à la citerne de 27 000 litres).

ENJEUX



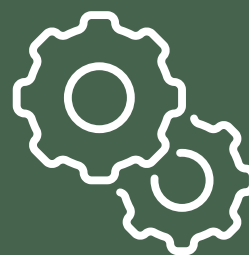
Pérenniser et
sécuriser l'activité
de nos sociétaires &
producteurs

AMBITION



Être proche &
au service de nos clients

STRATÉGIE



Unifier l'offre et les
services de l'ensemble
de nos outils aux profits
du food service et PAI

PAI : Produits Alimentaires Intermédiaires

PRODUCTEUR



6— Notre ADN

TRANSFORMATEUR



DISTRIBUTEUR



Du producteur aux convives



Notre modèle

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Des producteurs réunis en coopérative, des usines de transformation modernisées à travers le temps, la construction d'un réseau de distribution national, Le modèle Les Maitres Laitiers est unique en France. Le groupe, indépendant à 100%, est la propriété de nos sociétaires.

BUTEUR





Nos 6 sites de transformation



Sottevast
fromage frais,
crème fraîche &
UHT, yaourts, lait
pasteurisé & UHT



Valognes
fromages
à pâtes
pressées



Méautis
Lait UHT, beurre et crème
conventionnel et AOP Isigny

Domalait

Savigny le Temple
Une unité de
découpe et
d'emballage :
spécialisée dans
le tranchage et les
portions fromagères



LAITERIE
th. Réaume
LESSAY • NORMANDIE

Lessay
Camembert AOP et HVE
beurre de baratte,
crème fraîche,
fromage frais
conventionnel et HVE.



Yéo frais



Toulouse
Yaourts et crèmes conventionnel & bio
Lait UHT conventionnel & bio
Crème UHT conventionnel & bio



NOTRE MISSION

Les chiffres clés du groupe MLC



Vous donner le meilleur du lait

Le groupe Les Maîtres Laitiers, appartient à **100% aux 980 producteurs de lait** répartis dans **622 exploitations** essentiellement situées dans le département de la Manche.

Leur objectif est d'apporter **le meilleur lait** possible dans leurs usines de transformation grâce aux troupeaux constitués essentiellement de **normandes et de prim'holstein**.

La richesse de la production puise sa qualité dans **un terroir exceptionnel bordé par la mer** sur 360 kilomètres et au climat tempéré qui offre **une herbe dense et verte idéale pour le pâturage**.

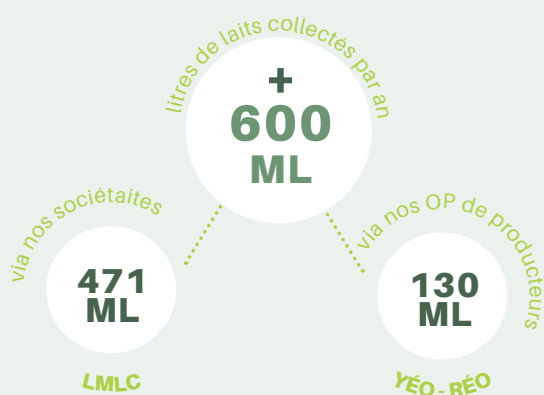


**NOUS FABRIQUONS
TRANSFORMONS &
DISTRIBUONS DES
PRODUITS DE QUALITÉ
SAINS & LOCAUX**



Une segmentation laitière unique

980 producteurs répartis sur
622 exploitations à taille humaine.



Lait de pâturage
issu d'animaux
nourris sans
OGM <0,9%



Lait issu
d'agriculture
biologique ou lait
biologique



Beurre
& crème
AOP isigny



AOP
Camembert



Lait Haute Valeur
Environnementale



NOS ENGAGEMENTS

Coopérons avec



NOS PRODUCTEURS ET NOS COLLABORATEURS

OBJECTIF :

Diminuer les accidents de travail de 30% entre 2022 et 2030



LES PROFESSIONNELS ET LES CONSUMMATEURS

OBJECTIF :

Passer de 90 À 93% la part d'achats auprès d'Industries Agro-Alimentaires (IAA) et producteurs Français

Coopérons pour



UNE ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE

OBJECTIF :

Maintenir à 78% le nombre d'exploitations sociétaires certifiées « bio / AOP / Pâturage / alimentation sans OGM » malgré la déprise agricole.



LA PLANÈTE ET LES GÉNÉRATIONS FUTURES

OBJECTIF :

Diminuer de 20% (en valeur absolue) les émissions de gaz à effet de serre en livraison

CLÉS :

Veiller à la santé et la sécurité de nos équipes

Développer le savoir-faire de nos producteurs et les compétences de nos collaborateurs

Favoriser le dialogue social et la diversité

Fidéliser nos équipes et développer notre marque employeur

CLÉS :

Mettre en valeur notre **ancrage local**

Développer l'écoute et la **satisfaction** des clients et des consommateurs

Échanger en transparence avec nos parties intéressées

Déployer **les bonnes pratiques** des affaires

Garantir **la sécurité des données** et des systèmes d'information

CLÉS :

Contribuer à l'**excellence** de la filière laitière.

Notre attention est dirigée vers :
- les sociétaires de la Coopérative,
- les producteurs laitiers Yéo, Réo, Sunlait,
- les fournisseurs locaux de France Frais,
- les producteurs des pays du Sud.

Garantir la **sécurité** des aliments et la performance des process.

Poursuivre les démarches de progrès pour **améliorer nos produits** (emballages, clean label...).

CLÉS :

Améliorer notre consommation d'énergie

Réduire notre impact sur le changement climatique

Progresser vers l'économie circulaire

Maîtriser nos consommations et rejets d'eau

Promouvoir le bien-être animal et respecter la biodiversité

Réduire la pollution de l'air en ville



LES OBJECTIFS D'EGALIM

Pour le monde de la restauration collective, Egalim est une somme d'exigences difficiles à comprendre et complexes à mettre en œuvre. Nous souhaitons vous aider à y répondre car Egalim porte des ambitions auxquelles nous sommes attachés.

Les Etats généraux de l'alimentation de 2017 et la loi qui en a découlé en 2018, ont pour but :



de **mieux rémunérer** les producteurs, pour leur permettre de **vivre dignement** de leur travail.



de renforcer la **souveraineté** alimentaire de la **France**.



de renforcer la **qualité sanitaire, environnementale** et **nutritionnelle** des produits.



de permettre à chacun d'accéder à une **alimentation saine, sûre et durable**.

Les produits EGAlim

Depuis le 1^{er} janvier 2024, les restaurants collectifs, tant publics que privés, doivent réaliser au moins 50% de leurs achats en produits durables, dont au moins 20% de produits bio.



Un produit EGAlim, doit bénéficier d'un des labels suivants : label rouge - signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.*

*source : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>



Produits bio



Produits sélectionnés principalement sur des critères de performance de protection de l'environnement et d'approvisionnement direct de l'agriculture.



Produits bénéficiants de mentions ou signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (siqo) :

- Label rouge
- Appellation d'origine (aop ou aoc),
- Indication géographique protégée (igp)
- Spécialité traditionnelle garantie (stg)



Produits issus du commerce équitable



Issus d'une exploitation ayant reçu la certification environnementale de niveau 2 ou 3 jusqu'au 31/12/2026. Niveau 3 obligatoire à partir de 2027.



Ecolabel « Pêche durable »



Région ultra-périphérique : les territoires de l'union européenne situés en dehors du continent européen.



Produits bénéficiants de la mentions «fermier» ou «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» (selon une définition réglementaire à date : œufs, fromages, fromages frais, volailles).

Produits répondants au même niveau d'exigence que les labels ci-dessus, selon les règles de passation des marchés publics.

Produits sélectionnés selon une méthode définie dans l'appel d'offre, dont l'impact environnemental moindre est démontré.



NOTRE SAVOIR FAIRE

LAITERIE DE SOTTEVAST (50)

Créée en 1988

Produits :

Fromage frais, crème UHT, crème fraîche, lait, yaourt....

Certifications :

ISO 9001, IFS, BRC, Fairtrade Max Havelaar, BIO.



**BOURG
FLEURI**



Capacités :

165 000 tonnes de produits transformés

Particularités :

Laiterie en grande partie robotisée, équipée de 2 transtockers automatiques, dédiée principalement à la fabrication de produits ultra frais.

LAITERIE DE MEAUTIS (50)

Créée en 2017

Produits :

Lait UHT, beurre et crème (conventionnel et AOP Isigny)...

Certifications :

ISO 9001, Fairtrade Max Havelaar.



**BOURG
FLEURI** ISIGNY
-TRIEBHOU-

Capacités :

90 000 tonnes de produits transformés

Particularités :

Située sur la zone AOP Isigny.
Usine récente robotisée, outil de production moderne.

FROMAGERIE RÉO (50)

Créée en 1931

Produits :

Fromages à pâte molle à croûte fleurie, beurre de baratte, crème fraîche épaisse et fromage frais.

Certifications :

IFS, AOP Camembert, HVE (Haute Valeur Environnementale).

RÉO

Ch. Réau

LE GASLONDE

Capacités :

3 100 Tonnes de production globales

Particularités :

Camembert moulé à la main à la louche
Plus de 30 médailles au concours général agricole.

FROMAGERIE DE VALOGNES (50)

Créée en 1987



Produits :

Fromages à pâte pressée non cuite : raclette, tomme, trappe, St Paulin...

Certifications :

ISO 9001, IFS et BIO.

Capacités :

5 000 tonnes

Particularités :

Site de production de fromages à pâtes pressées non cuites.

USINE DOMALAIT(77)

Créée en 1993



Produits :

Emballages en sachet portion individuelle, en barquettes, reconstitués. (AOP, IGP, bio...)

Certifications :

IFS, BIO : IPLC

Capacités :

2 800 Tonnes

Particularités :

Usine de découpe de fromages issus en partie des laiteries du groupe MLC avec 7 lignes complètes automatiques

LAITERIE YÉO FRAIS (31)

Créée en 1929



**BOURG
FLEURI**

Produits :

Yaourts bio et conventionnels
Lait UHT, crème UHT BIO et conventionnel

Certifications :

IFS, BIO, lait UHT : IPLC, Fairtrade Max Havelaar.

Capacités :

110 000 Tonnes

Particularités :

Dernier site laitier majeur en Occitanie, en plein cœur de Toulouse ; fabrique 25% des yaourts bio du marché

NOS GAMMES

DÉCOUVREZ NOS GAMMES DE PRODUITS

BEURRES, CRÈMES, FROMAGES,
FROMAGES FRAIS, LAITS,
YAOURTS, GAMMES ÉQUITABLE
ET BIO :

DES PRODUITS BONS ET SAINS,
FABRIQUÉS ET TRANSFORMÉS
EXCLUSIVEMENT EN FRANCE
ISSUS D'UNE AGRICULTURE
RESPONSABLE & RESPECTUEUSE



BEURRES & CRÈMES

Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité de la gamme est présentée dans les annexes.

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans. Cf. tableau du GEM-RCN.

(2) Quantité de calcium pour 100g.

GAMME AOP



L'appellation d'origine protégée (AOP) est un label garantissant un lien très fort entre le produit et son terroir.

Cette appellation désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, ce qui donne ses caractéristiques au produit. L'appellation bénéficie d'un territoire unique, situé entre terre et mer, dans la Manche et le Calvados, au cœur des marais du Cotentin et du Bessin.

Notre Beurre d'Isigny AOP est composé d'au moins 82 % de matière grasse pour le beurre doux et 80 % de matière grasse pour le beurre demi sel, et également d'eau, de protéines et de sels minéraux. Tout comme la crème dont il est issu, il ne contient aucun colorant, conservateur, ni arôme artificiel.

Quant à la crème d'Isigny AOP, avec sa couleur ivoire, caractéristique de la richesse des pâturages et sa texture ferme et onctueuse, elle est l'une des seules crèmes fraîches françaises à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Retrouvez nos gammes complètes de crèmes & beurres AOP issues de notre savoir-faire laitier. Gage de réussite dans vos préparations de plats en cuisine comme en pâtisserie, notre beurre est à la fois onctueux et souple et bénéficie d'un terroir normand d'exception.

Notre Crème fraîche d'Isigny A.O.P. Ferme, savoureuse, ronde en bouche et généreuse

Elle est désormais plébiscitée dans le monde entier par les consommateurs et les plus grands chefs.

* conformément au cahier des charges de l'AOP



CRÈMES FRAICHES AOP



611003

Pot verre 20cl

65 mg calcium ^(*)



610809

Pot plastique 50cl

65 mg calcium ^(*)



610335

Seau 5L

73 mg calcium ^(*)

610772

Seau 10L

65 mg calcium ^(*)

2 BEURRE AOP DOUX

630428

Coupelle 15g

20 mg calcium ⁽²⁾



630461

Coupelle 25g

20 mg calcium ⁽²⁾

3 BEURRE AOP DEMI-SEL

630427

Coupelle 15g

20 mg calcium ⁽²⁾



630460

Coupelle 25g

20 mg calcium ⁽²⁾

BEURRES AOP



BEURRE EXTRA FIN AOP DOUX

31173

Mini motte 25g



BEURRE EXTRA FIN AOP DEMI-SEL

31172

Mini motte 25g

BEURRES DE BARATTE



BEURRE DE BARATTE AOP

DOUX

630854

Rouleau 250g

17 mg calcium ⁽²⁾

DEMI-SEL

630855

Rouleau 250g

16 mg calcium ⁽²⁾



BEURRE DE BARATTE AOP

DOUX

630310

Panier 5kg

17 mg calcium ⁽²⁾

DEMI-SEL

630311

Panier 5kg

16 mg calcium ⁽²⁾

BEURRE DE BARATTE AOP

DOUX

630736

Moulé 250g

17 mg calcium ⁽²⁾

DEMI-SEL

630737

Moulé 250g

16 mg calcium ⁽²⁾



CRÈMES UHT

GASTRONOMIQUE

610763

610724

Brique 50cl

Brique 1L

35% M.G
65 mg calcium ⁽²⁾

*Pour napper et foisonner.
Utilisation à chaud et à froid.
Texture lisse et homogène.*



SPÉCIALE CUISSON

610755

Brique 1L

18% M.G
92 mg calcium ⁽²⁾

*Pour lier et cuire.
Conserve son homogénéité à la cuisson. Texture lisse et fluide.*



SPÉCIALE CHANTILLY

610754

Brique 1L

33% M.G
64 mg calcium ⁽²⁾

*Sucré. Convient à toutes les
préparations de desserts
(chantilly, pâtisseries, glaces...).*
Goût sucré et vanillé.
Texture généreuse et aérée.



CRÈME ANGLAISE

610739

Brique 1L

33% M.G
106 mg calcium ⁽²⁾

*Prête à l'emploi.
Texture nappante.
Le bon goût de la crème de
Normandie. Recette sans œufs.*



CRÈMES ÉPAISSES



611049

Pot plastique 20cl

610840

Pot plastique 50cl

30% M.G

73 mg calcium ⁽²⁾

Notre savoir-faire des Maîtres Laitiers et la qualité du lait normand réunis dans un pot. Saveur et tenue parfaite. Idéale pour une utilisation à chaud comme à froid.



CONDITIONNEMENT SEAUX



LÉGÈRE ÉPAISSE

610308

Seau 5L

15% M.G

Pour lier et cuire.
Crème légère et onctueuse. Stable au bain marie avec peu de réduction. Résiste à l'incorporation d'acides et aux alcools. Tous les plaisirs de la crème avec juste ce qu'il faut de matière grasse.



ÉPAISSE

610359

Seau 5L

30% M.G

73 mg calcium ⁽²⁾

Pour napper et assembler.
Le goût de la crème fraîche avec une pointe acidulée. Texture épaisse et fondante. Bonne résistance à la cuisson et une bonne tenue à la réduction.



FLUIDE

610307

Seau 5L

33% M.G

66 mg calcium ⁽²⁾

Pour foisonner.
Texture fluide et onctueuse. Bonne résistance à la cuisson et une bonne tenue à la réduction. Parfaite pour la chantilly.

BEURRE DE TOURAGE



630812

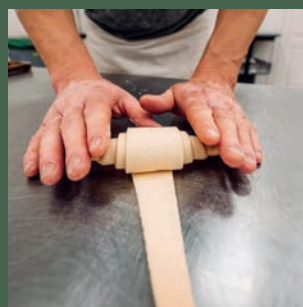
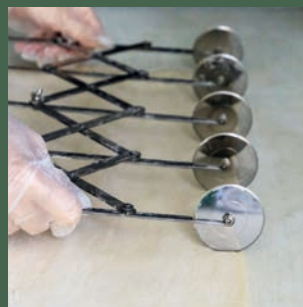
Plaque 2kg

20 mg calcium ⁽²⁾

Goût fin, délicat, onctueux et frais à la fois.
Graduations de 25g sur l'emballage pour faciliter le portionnement.

Le beurre de tourage Campagne de France a été conçu pour répondre aux besoins spécifiques des boulangers et pâtisseries.

Bénéficiant d'une plasticité et d'une résistance au laminage, ce beurre technique permet la confection de feuilletages croustillants et réguliers, au bon goût de beurre normand.





FROMAGES

Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité de la gamme est présentée dans les annexes.

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.
Cf. tableau du GEM-RCN.
(2) Quantité de calcium pour 100g.

PORTIONS INDIVIDUELLES



BRIE

009106  LIBRE ⁽¹⁾ 009107  >4/20 ⁽¹⁾
25g 30g

350 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Croûte fleurie, fine et blanche. Pâte souple à la texture onctueuse et crémeuse.



BLEU

009101  >4/20 ⁽¹⁾ 009102  >8/20 ⁽¹⁾
25g 30g

500 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Goût parfumé et légèrement salé. Pâte fondante et onctueuse aux reflets bleutés.



CANTAL

009113  >8/20 ⁽¹⁾ 009114  >8/20 ⁽¹⁾
25g 30g

730 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Goût lacté très doux. Légères effluves de cave. Pâte ferme.



SAINT-NECTAIRE

009167  20g 009168  >4/20 ⁽¹⁾ 009169  >8/20 ⁽¹⁾
25g 30g

550 mg calcium ⁽²⁾

*Riche en calcium.
Croûte rose orangée légèrement fleurie.
Salé, avec un bon goût de noisette.
Pâte souple et homogène.*



FOURME D'AMBERT

0091139  >4/20 ⁽¹⁾
30g

444 mg calcium ⁽²⁾

*Riche en calcium.
Goût doux et légèrement salé.
Pâte persillée onctueuse légèrement gris bleue.*



SAINT-PAULIN

009173  >4/20 ⁽¹⁾ 009174  25g 009175  >8/20 ⁽¹⁾
20g 30g

705 mg calcium ⁽²⁾

*Riche en calcium. Croûte fine colorée orangée.
Acidulé au goût léger de lait frais.
Pâte souple et moelleuse.*



TOMME BLANCHE

009180  >4/20 ⁽¹⁾ 009181  >8/20 ⁽¹⁾ 009182
20g 25g 30g

705 mg calcium ⁽²⁾

*Riche en calcium. Croûte blanche. Saveur acidulée.
Texture souple et fondante.*



TOMME NOIRE

009186  >4/20 ⁽¹⁾ 009187  >8/20 ⁽¹⁾ 009188
20g 25g 30g

705 mg calcium ⁽²⁾

*Riche en calcium. Croûte noire. Saveur acidulée.
Texture souple et fondante.*

TRANCHES BARQUETTES



BLEU

008111



24x30g

500 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.

Goût parfumé et légèrement salé.

Pâte fondante et onctueuse au persillage bleuté.



CANTAL

008142



24x30g

730 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.

Goût lacté très doux.

Légères effluves de cave.

Pâte ferme.



EMMENTAL

008106



24x30g

1000 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.

Croûte lisse.

Goût doux et fruité.

Pâte souple.



SAINT-NECTAIRE

008145



24x30g

550 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Croûte rose orangée légèrement fleurie. Salé, avec un bon goût de noisette. Pâte souple et homogène.



FOURME D'AMBERT

008143



24x30g

444 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Goût parfumé et

légèrement salé. Pâte fondante et

onctueuse au persillage bleuté.



SAINT-PAULIN

008152



24x30g

705 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Croûte fine colorée orangée. Acidulé au goût léger de lait frais. Pâte souple et moelleuse.



TOMME BLANCHE

008153



24x30g

705 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Croûte blanche. Saveur acidulée. Texture souple et fondante.



TOMME NOIRE

008155



24x30g

705 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Croûte noire. Saveur acidulée. Texture souple et fondante.



RACLETTE

672250

400g



660 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.

*Affinage en cave 8 semaines. 18 tranches.
Saveur franche et typée. Texture onctueuse
et coulante pour un nappage idéal.*



FROMAGES ENTIERS



RACLETTE



672037

Ronde 6kg

672026

1/2 ronde 3kg

672039

1/6 pointe 1kg

672255

Carrée 6kg

660 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium. Affinage en cave 8 semaines.

Pâte lisse et homogène. Saveur franche et typée. Texture onctueuse et coulante pour un nappage idéal.



TOMME



670503

11% mg

670810

20,5% mg

1,7kg
650 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.
Pâte souple, lisse et homogène.
Goût frais, saveur acidulée. ple, lisse et homogène.
Goût frais, saveur acidulée.



SAINT-PAULIN



671138

23% mg

2kg
710 mg calcium ⁽²⁾

Riche en calcium.
Pâte souple, lisse et homogène. Goût frais, saveur acidulée.



RÉO



©Philippe Fauvel

CAMEMBERTS RÉO

Le camembert AOP Réo, n'est pas un camembert comme les autres. Affiné sur mesure, il invite nos papilles à rêver. Entre douceur, puissance, générosité ou fermeté, il comblera toutes nos envies. Cette déclinaison de l'affinage associée à une fleur fine en bouche symbolisent sa singularité.

Issu d'un lait cru collecté entre mer et bocage, qui lui confère une signature organoleptique à part, le camembert Réo est fabriqué encore aujourd'hui selon le savoir-faire développé par Théodore Réaux, il y a plus de 90 ans.

Collecté tous les jours, le lait cru est dépoté à la fromagerie et contrôlé pour vérifier sa qualité et ses aptitudes à la transformation fromagère. Puis les maîtres laitiers vont commencer le réveil de la biodiversité du lait en le réchauffant dans des maturateurs laitiers. Le lait est ensuite emprésuré dans des bassines à une température maximale de 37°C pour le faire passer de l'état liquide à l'état solide, le caillage commence...

Et ce n'est qu'à l'apparition des perles de sérum à la surface des bassines qu'interviendra le moulage à la main.

Tranché verticalement, le caillé est ensuite moulé manuellement à la louche à raison de 5 passages espacés de 45 minutes, ce qui permet l'égouttage spontané du lactosérum et confère à la pâte toute sa souplesse et son onctuosité. Les fromages sont ensuite retournés, une seule fois, et recouverts d'une plaque en inox qui exerce une légère pression sur la pâte.

Après démoulage, les camemberts sont salés au sel sec et transférés dans les hâloirs où la magie de l'affinage et le subtil équilibre des moisissures et des levures s'opèrent pour faire du Camembert Réo, un Camembert à part....



PETIT CAMEMBERT

60209  150g

400 mg calcium ⁽²⁾

FROMAGE AU LAIT CRU

LE PETIT PLAISIR

Idéal en cuisson au four



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

60205  250g

400 mg calcium ⁽²⁾

FROMAGE AU LAIT CRU
Riches en calcium.

L'AUTHENTIQUE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Idéal en cuisson
ou fin de repas



CAMEMBERT HVE

30528  250g

400 mg calcium ⁽²⁾

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ



CAMEMBERT HVE

144382  250g

400 mg calcium ⁽²⁾

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ

LE CAMEMBERT TRADITIONNEL, AU LAIT DE FERMES HVE, adapté à un large public



FROMAGES FRAIS

*Sont représentés un aperçu de nos références,
l'intégralité de la gamme est présentée
dans les annexes.*

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.
Cf. tableau du GEM-RCN.

(2) Quantité de calcium pour 100g.

FORMATS SUISSES



PETIT SUISSSE



660206 6X30g

660642 6X60g

9,2% M.G
110 mg calcium ⁽²⁾

Texture épaisse et lisse.
Saveur douce avec un bon goût de crème.



NATURE



660737

6X60g

7,8% M.G
110 mg calcium ⁽²⁾

A consommer
directement dans le pot.
Texture lisse et
onctueuse, légèrement
acidulée.



NATURE SUCRÉ



660811

6X60g

7,2% M.G
100 mg calcium ⁽²⁾

L'authentique recette du
fromage frais avec juste
ce qu'il faut de sucre...
Une texture toujours aussi
onctueuse et fondante.



PULPÉS



662161 6X60g

661802 6X60g

2% M.G

6,9% M.G

240 mg calcium ⁽²⁾

3 parfums assortis : Abricot / Fraise / Framboise pour varier les plaisirs.
Arômes naturels, sans conservateur. Riche en calcium et source de vitamine D.
Idéal pour faire manger des laitages aux enfants.



INDIVIDUELS



SKYR

NATURE

664005 150g



MYRTILLE

664006 150g



VANILLE

664007 150g



0% M.G
120 mg calcium ⁽²⁾



NATURE

662928 60g



663416 100g



663455 100g



3,1% M.G

7,8% M.G

110 mg calcium ⁽²⁾

Texture onctueuse et fondante. Naturellement riche en protéines. Présentation en pot pour un service plus rapide et une juste dose.



NATURE SUCRÉ

663461 100g



2,9% M.G

100 mg calcium ⁽²⁾

662902 60g

663465 100g



7,2% M.G

Texture onctueuse et fondante. Naturellement riche en protéines. Présentation en pot pour un service plus rapide et une juste dose.



NATURE 0%

663460 100g



0% M.G

110 mg calcium ⁽²⁾

Source en calcium.

L'onctuosité du fromage frais sans la matière grasse. Naturellement riche en protéines. Recommandé dans certains régimes alimentaires.

FROMAGES FRAIS PAR 4



NATURE

663462

4x100g



0% M.G.
120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium. L'onctuosité du fromage frais sans matières grasses allie équilibre et gourmandise.
Naturellement riche en protéines.

663463

4x100g



3,1% M.G.
115 mg calcium ⁽²⁾

Léger en matière grasse, sa texture lisse vous surprendra !
Naturellement riche en protéines.

663407

4x100g



7,8% M.G.
110 mg calcium ⁽²⁾

Texture onctueuse et fondante.
Naturellement riche en protéines.



VANILLE

663266

120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium.
La gourmandise et le plaisir du fromage frais saveur vanille.



LES PULPÉS

663260

4x100g



120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium.
Abricot / Fraise / Framboise / Pêche.
Une palette de parfums pour varier les plaisirs.
Colorants et arômes naturels



LIT DE FRUITS

663685

200 mg calcium ⁽²⁾

Fraise / Pêche. Un généreux lit de fruits pour un maximum de gourmandise.

FAISSELLES



FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE



663306
100g

120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium. Recette authentique et gourmande du fromage frais de campagne. Saveur acidulée. Texture ferme avec des petits morceaux de caillé. Ouverture facile.



NATURE



663442
100g

6% M.G
120 mg calcium ⁽²⁾

Source en calcium. La faisselle est un fromage frais et léger, obtenu par égouttage du caillé dans un moule perforé. Elle se distingue par sa texture onctueuse et son goût doux et lacté.

POTS



NATURE

665029 500g

665626 1Kg

665218 500g

665831 1Kg

665415 500g

666008 1Kg



120 mg calcium ⁽²⁾

0% M.G

Source naturelle de calcium. L'onctuosité du fromage frais sans la matière grasse. Naturellement riche en protéines.



115 mg calcium ⁽²⁾

3,1% M.G

Léger en matière grasse, sa texture lisse vous surprendra ! Naturellement riche en protéines.



108 mg calcium ⁽²⁾

7,8% M.G

Texture lisse et onctueuse. Naturellement riche en protéines.

SEAUX



NATURE

669113
Lissé

5kg



9,2% M.G
112 mg calcium ⁽²⁾

*À déguster sucré ou salé.
Texture épaisse et goumande..
Naturellement riche
en protéines.*

669213
Battu

5kg

7,8% M.G
120 mg calcium ⁽²⁾

*Texture lisse et onctueuse.
Naturellement riche en protéines.
Format adapté à la restauration.*



RECETTE DE CAMPAGNE

669415

5kg



120 mg calcium ⁽²⁾

*Recette authentique et gourmande
du fromage frais de campagne. Saveur acidulée.
Texture ferme. Source naturelle de calcium.
Format adapté à la restauration.*



NATURE

668503
Battu
3kg

668516
Battu
5kg



3,1% M.G
115 mg calcium ⁽²⁾

*Léger en matière grasse, sa texture lisse
vous surprendra ! Naturellement riche en
protéines. Format adapté à la restauration.*



NATURE

668117
Battu
5kg



0% M.G
120 mg calcium ⁽²⁾

*Source en calcium.
Texture lisse et onctueuse.
L'onctuosité du fromage frais
sans la matière grasse.*



YAOURT BRASSÉ NATURE

A44780005

5kg



3,6 % M.G
140 mg calcium

*Au lait entier pour une texture gourmande et un goût plus doux. Idéal pour les
petits-déjeuners, les desserts, préparations culinaires sucrées ou salées et les
sauces.*



FROMAGE FRAIS NATURE HVE

16159
Lissé

5kg



3 % M.G
130 mg calcium



*Texture lisse et onctueuse. La maturation lente du lait caillé et
l'égouttage traditionnel en toile permettent aux arômes de se développer et
d'apporter une grande richesse aromatique.*

YAOURTS À BOIRE

YAOURT À BOIRE

651086
Pêche / abricot



651087
Banane / fraise

100g

120 mg calcium ⁽²⁾ **120 mg calcium** ⁽²⁾

*Source en calcium.
Sans colorant. Sans conservateur
Arôme naturel*





LAITS |

Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité de la gamme est présentée dans les annexes.

LAITS UHT

Nos vaches ont accès au pâturage une grande partie de l'année.

Grâce à sa teneur en matière grasse équilibrée, notre lait UHT est la boisson idéale du petit déjeuner, des préparations culinaires et peut être consommé à tout moment de la journée.



ENTIER

690341

Brique 1L
120 mg calcium ⁽²⁾



ENTIER

690394

Brique 1L
120 mg calcium ⁽²⁾



DEMI ÉCRÉMÉ

690339

Brique 1L
120 mg calcium ⁽²⁾



DEMI ÉCRÉMÉ

690343

Brique 1L
120 mg calcium ⁽²⁾



ÉCRÉMÉ

690337

Brique 1L
120 mg calcium ⁽²⁾





YAOURTS I

Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité de la gamme est présentée dans les annexes.

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans. Cf. tableau du GEM-RCN.
(2) Quantité de calcium pour 100g.

YAOURTS PAR 4



NATURE
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ

A54000005

4X125g



120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium.
Tout le meilleur du lait dans la recette traditionnelle du yaourt. Texture ferme.



NATURE
LAIT ENTIER

A54040005

4X125g



120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium.
Tout le meilleur du lait dans la recette traditionnelle du yaourt. Texture ferme.



NATURE SUCRÉ

A54010005

4X125g



120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium.
Juste ce qu'il faut de sucre pour ne pas en rajouter.





NATURE BRASSÉ

LAIT ENTIER

A54090005

4X125g

140 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium. Une touche de douceur et de velouté. Frais et savoureux.



FRUITS MIXÉS

A54050005

4X125g

120 mg calcium ⁽²⁾

Source naturelle de calcium. La douceur du lait et le bon goût des fruits mixés. Texture onctueuse. Abricot-Nectarine / Fraise / Framboise. Mangue / Fruits rouges / Pêche.



FRUITS

LAIT ENTIER

A54080005

4X125g

110 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

Toute la gourmandise des fruits en morceaux associés au lait entier. Idéal pour faire manger des laitages aux enfants. Abricot / Ananas / Cerise / Fraise / Mûre / Pêche.



FRUITS

LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

A54070005

4X125g

120 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

L'onctuosité du yaourt associé à la gourmandise des fruits en morceaux. Idéal pour faire manger des laitages aux enfants. Abricot / Fraise / Fruits des Bois / Pêche.



AROMATISÉS

A54030005

4X125g

120 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

6 parfums pour tous les goûts en quadrettes. 8 Saveur Banane / 8 Saveur Pêche / 8 Saveur Fraise / 8 Saveur Framboise / 8 Saveur Fruits exotiques / 8 Saveur Vanille. Idéal pour faire manger des laitages aux enfants.

YAOURTS À LA GRECQUE

Texture onctueuse.
Retrouvez le bon goût nature, vanille ou aux fruits.
Colorants et arômes naturels (Vanille & fruits)



NATURE

664119
140g



110 mg calcium ⁽²⁾



FRAMBOISE

662910
140g



90 mg calcium ⁽²⁾



ABRICOT

662909
140g



90 mg calcium ⁽²⁾



PÊCHE

662890
140g



90 mg calcium ⁽²⁾



VANILLE

664121
140g



100 mg calcium ⁽²⁾



FRAISE

662889
140g



90 mg calcium ⁽²⁾





GAMME ÉQUITABLE

*Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité
de la gamme est présentée dans les annexes.*

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.
Cf. tableau du GEM-RCN.
(2) Quantité de calcium pour 100g.

LAIT ÉQUITABLE

Notre offre de produits laitiers équitables Max Havelaar : **Une offre unique sur le marché !**

En mai 2022, notre coopérative Les Maîtres Laitiers du Cotentin est devenue la 1^{re} laiterie à obtenir la labellisation commerce équitable Max Havelaar.

C'est au travers de notre marque Campagne de France, sous plusieurs catégories de produits, que nous nous engageons aux côtés de Max Havelaar, pour un commerce plus humain, plus éthique et plus responsable.

La proximité avec les éleveurs, la qualité du lait et le respect de l'environnement sont des critères essentiels à la certification Max Havelaar.





LAIT ÉQUITABLE



690413
Demi-écrémé
1L
120 mg calcium ⁽²⁾

690414
Entier

LAIT ÉQUITABLE La Brique Rose

A44810001
Demi-écrémé
1L

*Le lait de Haute-Garonne qui rémunère mieux ses éleveurs locaux.
Certifié Max Havelaar.*



LAIT ÉQUITABLE



620184
Demi-écrémé

620185
Entier

620189
Cacao
120 mg calcium ⁽²⁾
200ml

620186
Vanille

620203
Fraise

Source de calcium.

*Le format briquette 200ml avec paille papier pour une consommation sur le pouce :
Idéal pour le goûter des enfants ou une pause saine et gourmande.*

Une démarche solidaire "au Nord"



Nos producteurs bénéficient d'un prix plancher et une partie des ventes est consacrée à des actions collectives, environnementales ou sociales.

comme "au Sud"



Cacao, vanille, sucre de canne : nous utilisons des ingrédients certifiés Max Havelaar à chaque fois que possible, pour partager la valeur avec les producteurs « du Sud ».

Le respect de l'environnement



Pâturage, alimentation sans OGM, fumure, changement climatique, bien-être animal... Le cahier des charges est construit pour favoriser la transition environnementale des exploitations.

FROMAGES FRAIS ÉQUITABLES



FROMAGE FRAIS VANILLE ÉQUITABLE

663270



4X100g

2,5% M.G

120 mg calcium ⁽²⁾

*La gourmandise et le plaisir
du fromage frais saveur vanille.*



FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ ÉQUITABLE

662911



100g

2,9% M.G

103 mg calcium ⁽²⁾

*Texture onctueuse, agréable en bouche.
Bon goût de sucre de canne.
Du lait et du sucre équitable*

Des fromages frais onctueux pour terminer le repas sur une
touche de gourmandise

Deux recettes pour deux fois plus de plaisir !



GAMME BIO

Sont représentés un aperçu de nos références, l'intégralité de la gamme est présentée dans les annexes.

(1) Recommandation de mise au menu sur 20 repas successifs par le GEM-RCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans. Cf. tableau du GEM-RCN.
(2) Quantité de calcium pour 100g.

FROMAGES FRAIS BIO



NATURE BIO

660364

6x60g

110 mg calcium ⁽²⁾

Texture épaisse et lisse.
Savueur douce avec un bon
goût de crème.

663134



4x100g

120 mg calcium ⁽²⁾

Texture onctueuse et fondante, légèrement acidulée.
Naturellement riche en protéines.
Texture épaisse et fondante.

668416

5kg



FRUITS BIO

661649

6x50g
90 mg calcium ⁽²⁾

Arômes naturels de fruits, sans conservateur, conformément à la réglementation.

663269

4x100g
90 mg calcium ⁽²⁾

YAOURTS BIO

Fabriqués à partir de lait entier bio de vaches élevées dans le respect des cycles naturels et du bien-être animal propre à l'agriculture biologique. Leur texture ferme et leur goût délicieux vous feront fondre de plaisir.



À BOIRE

A44380005

1,5 kg



120mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

Yaourt brassé nature, en conditionnement vrac souple de 1.5kg avec un robinet de service.

Permet de servir la dose souhaitée et de conserver le yaourt 10 jours au réfrigérateur après ouverture.



NATURE

A44010005



120 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

Texture fondante & onctueuse, sans colorants ni conservateurs ni arôme artificiel

SUCRE DE CANNE

A44020005

4x125g



BRASSÉ FRAISE

disponible également
en banane, pêche, abricot, framboise

A44050005



120 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

Texture fondante & onctueuse, sans colorants ni conservateurs ni arôme artificiel

VANILLE

disponible également en fraise et citron

A44040005



120 mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.

Texture fondante & onctueuse, sans colorants ni conservateurs ni arôme artificiel



BRASSÉ BIO

A44720005

5kg



120mg calcium ⁽²⁾

Source de calcium.



LAIT BIO



LAIT BIO UHT DEMI ÉCRÉMÉ

A44360001

1L

120mg calcium ⁽²⁾

*Lait Issu d'élevage Biologique Garantis sans OGM
ni produits chimiques de synthèse**

* conformément au mode de production biologique.

CRÈMES BIO



A44230005

Pot 20cl



30% M.G

A44240005

50cl

A44100005

Seau 5kg



UHT
35% M.G

A44540001

Brique 1L

*Un vrai goût de crème avec une texture épaisse et onctueuse qui se tient à la cuisson, tout cela dans
une crème fraîche sans additif et avec du lait local*





VOUS DONNER LE MEILLEUR DU LAIT

Coopérative agricole laitière des Maîtres Laitiers du Cotentin
mlc.qrc1@maitres-laitiers.fr
mlc.qrc2@maitres-laitiers.fr

8 route de Valognes - 50260 Sottevast
02 33 21 75 75

