



Opération de Septembre à Octobre 2026



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.

Nous sommes bien plus qu'un distributeur.

Nous sommes une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

Appartenir à des agriculteurs, les Maîtres Laitiers du Cotentin, ça veut dire que nous nous inscrivons dans un modèle économique vertueux en participant notamment à la juste rémunération des agriculteurs de la coopérative. Nous croyons au lien essentiel qui les unit aux professionnels des métiers de bouche.

Être une fédération, ça veut dire que toutes nos entreprises sont autonomes. Notre organisation fédérale nous permet de prendre localement des décisions de façon agile et réactive pour être au plus proche des besoins de nos clients.

Être une fédération, ça veut dire que notre couverture est à la fois nationale et locale. Parce que l'attachement à nos terroirs fait notre fierté, chaque distributeur France Frais valorise dans ses gammes les produits de sa région.

Être une fédération, ça veut dire que nous partageons des valeurs communes. France Frais est engagé en faveur de la souveraineté alimentaire française en proposant plus de 90% de son offre alimentaire produite en France. Pour nous, encourager l'économie locale est un enjeu majeur.

Nous sommes uniques
car nous sommes différents.



Une fédération de distributeurs
qui appartient à des agriculteurs



LAIT, CRÈMES UHT, CRÈMES EPAISSE



Lait UHT entier Lait de Pâturage 1L

6 Litres

51153

Pour le petit déjeuner à l'hôtel, pour réaliser des boissons gourmandes à base de café et obtenir une mousse de qualité qui tient dans la durée (Latte Art) grâce à sa haute teneur en matière grasse et protéines.
En cuisine, pour les préparations sucrées ou salées.



Crème fraîche 15%MG légère 5L

5 Litres

60081

Adaptée aux températures élevées, conserve son homogénéité à la cuisson.
Préparations culinaires sucrées ou salées.



Crème fraîche épaisse 30%MG 5L

5 Litres

111360

Idéale pour des préparations onctueuses. Elle s'utilise à chaud comme à froid.
Bonne résistance à la cuisson et bonne tenue à la réduction.



Crème liquide UHT 18%MG spéciale cuisson 1L

6 Litres

44610

Idéale pour les sauces, les soupes et les cuissons longues.
Adaptée aux températures élevées, conserve son homogénéité à la cuisson.



Crème UHT 30%MG multi usage 1L

6 Litres

50891

Usage polyvalent. Bonne tenue à la cuisson.
Texture riche et crémeuse



Crème liquide UHT 35%MG 1L

6 Litres

112505

Idéale pour réaliser des chantilly, des sauces, préparations pâtisseries.
Très bon taux de foisonnement et bonne tenue.



Crème spéciale chantilly UHT 1L

6 Litres

53651

A la vanille, pour une utilisation dans des recettes sucrées (chantilly, pâtisseries, glaces)
Très bon taux de foisonnement, idéal pour monter une chantilly. Texture généreuse et aérée



BEURRE



ISIGNY
- TRIBEHOUE -

Beurre d'Isigny AOP 1/2 sel coupelle 15g

Colis de 72 coupelles

144791



ISIGNY
- TRIBEHOUE -

Beurre d'Isigny AOP doux coupelle 15g

Colis de 72 coupelles

144792

Fabrique avec un lait normand de qualité.

Notes raffinées de noisette et belle couleur bouton d'or.

Utilisation sur des plateaux de fromages/ charcuteries ou de fruits de mer et en hôtellerie en petit déjeuner.

FROMAGE CRÔUTE FLEURIE VACHE



Saint-Marcellin IGP 23%MG au lait cru 80g

8 Pièces

111816

Fromage emblématique à la texture fondante et au goût délicat.
Idéal sur un plateau de fromages, en salade, sur une tartine chaude.



Saint-Félicien 27%MG au lait cru 180g

8 Pièces

117913

Croûte naturelle ivoire, texture crémeuse et goût frais. Idéal sur un plateau de fromages, en salade, sur une tartine chaude.



Camembert de Normandie AOP 22%MG au lait cru 250g

12 Pièces

32116



RÊO

Petit camembert 22%MG au lait cru 150g

6 Pièces

60209

Lait de Normandie collecté à moins de 30 km de la laiterie et moulage manuel.
Utilisation dans une salade, sur un plateau de fromages ou chaud cuit au four ou au barbecue
(en ayant pris soin d'ôter la boîte en bois et l'emballage papier).



Délice affiné au Calvados 21%MG au lait cru 250g

4 Pièces

16999

Lait de Normandie collecté à moins de 30 km de la laiterie et moulage manuel.
Affinage de 15 à 25 jours en cave.
Entouré de chapelure dorée et saveur avec du caractère, associée à un parfum de pomme et de Calvados.



RÊO

Petit Délice du Cotentin à la truffe noire 1% Tuber melanosporum 19%MG au lait cru 150g

6 Pièces

16648

Lait de Normandie collecté à moins de 30 km de la laiterie et moulage manuel.
Goût de truffe au cœur du produit.



FROMAGE PÂTE PRÉSSÉE CUITE VACHE



Beaufort AOP 30%MG au lait cru 1/12 de meule 3,3kg env.

4 Pièces x 3.33 kg

171906

Affinage de 6 mois minimum de la meule exprimant, grâce aux soins prodigués en cave, tous les arômes authentiques du terroir savoyard.



Petit savoyard 34%MG au lait cru sous vide 2kg

4 Pièces x 2 kg

43877

Ce fromage offre une saveur fruitée d'une grande délicatesse. Idéal en fin de repas, sur une planche apéritive ou fondu dans des préparations culinaires.

FROMAGE PÂTE PRÉSSÉE NON CUITE VACHE



*Les Terres
d'Auvergne*

Saint Nectaire AOP fermier sur paille 29.8%MG au lait cru

1.65kg

3 Pièces x 1.

34744

Affinage sur paille dans nos caves d'affinage pendant 5 semaines minimum

Utilisation en plateau de fromages ou en burger, pizza, truffade revisitée.



Tomme de Savoie IGP fermière 29%MG au lait cru 1.5kg

4 Pièces x 1.5 kg

171917

Affinage de 30 jours minimum. Fromage à la texture souple.
Apporte caractère et authenticité à la carte de votre client.



Les Terres d'Auvergne

Tomme du Sancy fermier 30%MG au lait cru 3kg

1 Pièce x 3 kg

144451

Fabriquée à la ferme et affinage pendant 6 semaines minimum.
Notes subtiles fruitées et végétales liées à la flore naturelle caractéristique des Monts d'Auvergne.



FROMAGE PÂTE PRÉSSÉE NON CUITE CHÈVRE OU MIXTE



LA CAVE
DE MAÎTRE PIERRE
L'Authenticité retrouvée

Tomme aux 3 laits brebis, vache et chèvre 29%MG 2.3kg

1 Pièce x 2.3 kg

16258

Affinage de 10 à 12 semaines.

Croûte brun cuivrée provenant du frottage avec du caramel.

Texture souple et goût subtile provenant du mélange des 3 laits.

FROMAGE EN TRANCHE



Domajait

Tomme de Savoie IGP 29%MG 30g

96 Pots

143353

Couleur de la croûte de gris à gris blanc, pâte souple.
Fabrication et affinage réalisés en Savoie/Haute-Savoie.
En petit déjeuner en hôtellerie.



Saint Paulin 23%MG 30g

96 Pots

53587

Une fine croûte orange, une pâte de couleur crème avec une texture souple au
goût léger (idéal pour les consommateurs sensibles aux fromages forts)
avec un prix accessible.
En petit déjeuner en hôtellerie.



Cantal AOP 28%MG 30g

96 Pots

53527

Fromage écroûté, pâte de couleur jaune pâle avec une texture
ferme et fondante.
En petit déjeuner en hôtellerie.



Tranches de Raclette 22g 26%MG 400g

16 Barquettes

48628

A chaud, texture onctueuse et coulante pour un nappage idéal
En usage raclette accompagné de charcuterie et pommes de terre, sur une
pizza ou dans un burger.



YAOURTS, FAISSELLES FROMAGES FRAIS



Yaourt aux fruits 1/2 écrémé 125g

48 Pots

59788

Un yaourt 100% français avec une recette simple et gourmande, du lait, des morceaux de fruits et peu sucrée.
En petit déjeuner en hôtellerie ou en cafétéria / self.



Yaourt nature bio au lait entier 125g

48 Pots

179429

Fabrication à partir de lait Bio collecté au plus près de notre laiterie à Toulouse.
Marque non distribuée en GMS.



Yaourt nature au lait 1/2 écrémé 125g

12 Pots

59782

Une recette traditionnelle au bon goût du lait français avec une liste d'ingrédients très simple et naturelle.
En petit déjeuner en hôtellerie ou en cafétéria / self.



Faisselle 6%MG sans OGM Lait de Pâturage 100g

24 Pots

32112

Polyvalence : se consomme nature, sucrée (avec un coulis de fruits...), salée (avec de la ciboulette...) ou en base culinaire.



Yaourt brassé nature lait entier 5kg

1 Seau x 5 kg

144874

Élaboré au lait entier pour une texture onctueuse.
Un conditionnement vrac permettant d'adapter les portions et réduire le gaspillage alimentaire.
Idéal pour les petits déjeuners.



Fromage frais de Campagne 7%MG 5kg

5 kg

48624

En buffet pour le petit déjeuner à l'hôtel
Base de sauces (herbes, citron, ail)
Accompagnement (pommes de terre, crudités)