



HAL
open science

**LA MILK VALLEY SE PROFILE A L'OUEST DE LA
FRANCE: PROFIL, un projet né dans l'Ouest La
recherche laitière dans l'Ouest : force et positionnement
à l'international**

Sylvie Lortal

► **To cite this version:**

Sylvie Lortal. LA MILK VALLEY SE PROFILE A L'OUEST DE LA FRANCE: PROFIL, un projet né dans l'Ouest La recherche laitière dans l'Ouest : force et positionnement à l'international. SPACE 2013, Sep 2013, Rennes, France. hal-01209484

HAL Id: hal-01209484

<https://hal.science/hal-01209484>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ZOOM sur la filière laitière



Un secteur qui pèse dans l'industrie agroalimentaire française

- Premier secteur industriel agroalimentaire avec 25 milliards de CA
- Contribution à l'aménagement du territoire, lien avec l'amont



Une filière concentrée autour d'un territoire l'Ouest de la France

Bretagne, Pays de la Loire et Basse-Normandie rassemblent 50% du poids économique français, soit plus que la production néerlandaise.



Une filière exportatrice mais à faibles marges

La marge nette moyenne pour l'industrie laitière se situe à 1,2 %, 0,9 % sur la fabrication du fromage.

Source : Insee-Esane 2010



PROFIL PROtéines Fonctionnalisées pour l'Industrie Laitière

Valoriser les protéines du lait pour créer de nouveaux produits laitiers



DOPER LA COMPÉTITIVITÉ de la filière laitière française

PROFIL est un projet d'innovation impliquant 80% de la filière laitière française. Il a pour objectif d'exploiter les propriétés multifonctionnelles des protéines laitières pour créer des produits laitiers sans additif et de nouveaux produits correspondant à l'attente des consommateurs.

UN PROJET SUR 6 ANS financé à hauteur de 18,4 M€

Le projet **PROFIL** est porté par Bba, un consortium de 10 entreprises présentes dans l'Ouest, mobilisées autour d'un objectif commun : promouvoir la recherche laitière pour mieux valoriser les produits laitiers. La coordination scientifique du projet est assurée par Joëlle Léonil, Inra Rennes.

Créer de nouvelles fonctionnalités à propriété antifongique.

Fonctionnaliser les protéines du lait pour améliorer les propriétés de texture des produits laitiers.

PROFIL EST CONSTRUIT AUTOUR DE 4 AXES DE RECHERCHE

Fonctionnaliser les protéines du lait pour améliorer les propriétés émulsifiantes et moussantes des produits laitiers.

Concevoir des assemblages protéiques fonctionnalisés pour la vectorisation de molécules d'intérêt.

PROFIL, CLÉ DE VOUTE DE LA MILK VALLEY DANS L'OUEST DE LA FRANCE

Création d'une **plateforme pilote** dédiée aux protéines laitières pour élaborer des **itinéraires éco-conçus** de fabrication des assemblages protéiques.

Développement d'**innovations** au sein de **13 familles de produits laitiers**

Poudres de lait	Laits liquides conditionnés
Poudres de lactosérums	Spécialités fromagères
Poudres infantiles	Produits laitiers frais
Fromages à pâtes pressées cuites	Desserts lactés frais
Pâtes pressées non cuites	Yaourts
Fromages à pâtes molles	Crèmes
Fromages fondus	



PROFIL, PROJET MULTI PARTENAIRES

labellisé par le Pôle de compétitivité Valorial



10 PARTENAIRES ÉCONOMIQUES

représentant 29 milliards de CA et 98 871 emplois

Sodiaal : 4 100 M€ de CA, 7 091 collaborateurs | N°1 en lait de consommation

Lactalis : 14 700 M€ de CA, 52 000 collaborateurs | N°1 français en fromages et N°2 en lait de consommation

Bongrain : 3 981 M€ de CA, 18 550 collaborateurs | N°1 en spécialités fromagères

CF&R : 600 M€ de CA, 1 500 collaborateurs | Spécialisée dans les fromages à pâtes molles et raclettes

Bel : 2 527 M€ de CA, 11 400 collaborateurs | N°1 des fromages fondus et pâtes pressées non cuites

Coopérative d'Isigny : 223 M€ de CA, 580 collaborateurs | Poudres de lait infantiles, fromages, crème et beurre AOP

Laïta : 1 159 M€ de CA, 2 300 collaborateurs | Fortes positions en beurre, fromages et spécialités fromagères

Laiterie de Montaigu : 179 M€ de CA, 200 collaborateurs | Spécialisée dans les beurres et crèmes

Sill : 320 M€ de CA, 750 collaborateurs | Produits laitiers frais, crème et beurre

Maitres Laitiers du Cotentin : 1 600 M€ de CA, 4 500 collaborateurs | Produits laitiers frais, fromages à pâtes pressées, crème et beurre AOC



7 PARTENAIRES ACADÉMIQUES

leaders dans leur domaine

Inra : UMR Inra/Agrocampus Ouest Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, UR Biopolymères, Interactions Assemblages ; **Oniris**, Université de Bretagne Occidentale, **Actalia**, Université du Maine et **Université de Rennes 1**



CONTACTS

Christophe Latron
Lactalis R&D, Président Bba

Luc Castillo

Entremont SODIAAL, Président du conseil scientifique Bba

Joëlle Léonil : 02 23 48 53 40

UMR Inra/Agrocampus Ouest STLO, coordination scientifique du projet

Morgane Raison : 02 23 48 55 51

PAO/Bba, animation du projet