

Stage CERPEP LACTALIS du mercredi 02 juillet 2014

au vendredi 04 juillet 2014

« La crème dans tous ses états ».

Lactalis a proposé un stage aux enseignants d'économie-gestion sur le thème de « La crème dans tous ses états ». Jean-François BELS Responsable Marketing Utilisateurs nous a accompagnés tout au long de ce stage de 3 jours.



Sommaire du stage « La crème dans tous ses états » :

I. 1^{ère} journée le 02/07/2014 ; La production : de la collecte à la laiterie.....	3
a. Visite de la ferme Guillet-Denais.....	3
b. Visite de l'exploitation robotisée du GAEC de la Blohinière.....	3
c. Déjeuner à Vitré.....	4
d. Visite de la laiterie de Vitré site de production.....	4
e. Nuit à la campagne » avec dîner et hébergement au gîte « le Dé à 7 faces ».....	5
II. 2^{ème} journée le 03/07/2014 : Les usages des crèmes en restauration.....	6
1. La division restauration de Lactalis.....	6
2. Présentation des types de crèmes et de leurs usages en cuisine et pâtisserie.....	6
3. Ateliers expérimentaux au lycée hôtelier de Laval avec Laurent Nadiras (Crdp).....	6
4. Déjeuner au restaurant « Esprit cuisine » au centre ville de Laval.....	7
5. Concevoir un atelier expérimental et présentation des ressources pédagogiques.....	7
6. « Nuit à la campagne » avec dîner et hébergement au gîte « le Dé à 7 faces ».....	8
III. 3^{ème} journée le 04/07/2014 : L'univers laitier.....	8
1. Visite guidée du musée laitier et fromager « Le Lactopole ».....	8
2. Présentation de la réalisation du fromage frais et du beurre.....	9
3. Déjeuner « buffet fromager » au Lactopole en présence de Xavier Thuret MOF Fromager 2007.....	11

I. 1^{ère} journée le 02/07/2014 ; La production : de la collecte à la laiterie.

a. Visite de la ferme Guillet-Denais.

La ferme biologique de l'EARL Guillet-Denais se situe à Gennes-sur-Seiches (à 19km de Vitré). Monsieur et Madame Guillet ont accueilli notre groupe de 12 enseignants ainsi que Jean-François Bels Responsable marketing utilisateurs et Christophe BARAYRE, Responsable collecte de la région Bretagne et Pays de Loire chez Lactalis.

La visite de la ferme biologique nous a permis de nous rendre sur un site pratiquant la collecte traditionnelle du lait où 40 vaches fournissent 300 000 litres de lait. Les exploitants sans successeurs seront bientôt à la retraite, tandis que leurs filles ont choisi une filière autre que l'agriculture. Dans cette exploitation on ne trouve que des vaches de race laitière Prim'Holstein.



b. Visite de l'exploitation robotisée du GAEC de la Blohinière

Le GAEC (Groupements agricoles d'exploitation en commun) de la Blohinière à Argentré-du-Plessis (11 km de Vitré) est dirigé par les deux frères Jérôme et Serge LAMY 37 et 38 ans. Depuis 2007, l'exploitation est équipée de deux robots de traite. La production annuelle de lait atteint un million de litres pour un cheptel d'une centaine de vaches, de race essentiellement Prim'Holstein avec une seule vache Montbéliarde. Elles sont en libre service, et sont traitées « à la demande ». La règle reste deux traites quotidiennes. La traite robotisée nécessite néanmoins une surveillance humaine. Le robot géré par un ordinateur distribue automatiquement la quantité d'aliments spécifique à chaque vache grâce au code qu'elle porte autour du cou. Les vaches restent constamment en stabulation et ne sont jamais mises en pâture, en effet, le terrain trop sableux ne produit que peu d'herbe, ce qui risquerait de déséquilibrer leur alimentation. Cela économise en plus le temps nécessaire pour ramener le troupeau à l'exploitation. De plus une vache pollue moins en bâtiment qu'en herbage, car l'équilibrage des rations en azote permet une meilleure digestion. L'utilisation des robots ne favorise pas la rentabilité et les deux frères aujourd'hui hésiteraient à renouveler cette expérience.



c. Déjeuner à Vitré

Monsieur Bels avait réservé le restaurant « la gourmandise », 26 rue d'en bas à vitré pour notre équipe ; une petite pause avant de visiter la laiterie.



d. Visite de la laiterie de Vitré site de production

Monsieur Coquel Directeur de la laiterie de Vitré nous a présenté l'activité de ce site de production. Chaque année, plus de trois cent millions de litres de lait sont conditionnés en UHT dans cette usine. Pour la visite, nous avons revêtu les combinaisons et les accessoires de sécurité. Il est nécessaire de se protéger contre le bruit avec des bouchons acoustiques, de combattre les microbes avec des couvre-chaussures et de se rendre visible des conducteurs d'engins avec des gilets fluo.

La mise en bouteille de lait se fait sur cinq lignes de production comportant cinq salles blanches. L'usine est la plus performante de France, elle emploie 450 personnes, 60 électromécaniciens qui travaillent en 3x8h, 364 jours par an. La ligne de production n°5 produit 18000 litres par heure, tandis que 1million de litre de lait sont réceptionnés chaque jour. La ligne 4 est consacrée à un format de bouteille plus petit et des produits à forte valeur ajoutée. La ligne 3 est dédiée au multi format, en accord avec les commandes des clients. Les lignes 1 et 2, plus anciennes, datent de 1990 sont réservées aux 1litre et ½ litre. Chaque semaine la production de ces lignes est interrompue pendant 12h pour procéder au nettoyage. Le stock des palettes de briques de lait est impressionnant, 10000 palettes empilées jusqu'à 30 mètres de haut attendent d'être chargées sur des camions. La laiterie de Vitré innove avec une boisson pour l'effort utilisée par les athlètes de l'INSEP au nom symbolique d'Apurna. Nous avons reçu chacun un échantillon, de cette boisson.



e. Nuit à la campagne » avec dîner et hébergement au gîte « le Dé à 7 faces »

Le gîte est dirigé par Madame Clotilde Deparis à Courcelle, 53260 Parne-Sur-Roc : un site calme et spacieux où chantent des grenouilles. Les repas sont servis en terrasse et nous avons eu le plaisir de dîner en présence de Monsieur le Directeur Marketing de chez Lactalis : Monsieur Jean-Louis Vidal. Les discussions de notre équipe se prolongeaient jusque tard et même très tard dans la nuit !
www.leda7faces.com



II. 2^{ème} journée le 03/07/2014 : Les usages des crèmes en restauration.

1. La division restauration de Lactalis

Jean-François Bels nous a présenté le groupe Lactalis et ses activités. Il a souligné le partenariat avec l'Education Nationale pour des événements comme le concours de « L'Ecole aux Etoiles ».

Ce concours est dédié aux élèves et apprentis des lycées et CFA Publics ou Privés, sous contrat Education Nationale, de la filière des métiers de la restauration, l'inscription est possible jusqu'en novembre 2014.



Pour en savoir plus : <http://www.president-professionnel.fr/concours-de-l-ecole-aux-etoiles>

2. Présentation des types de crèmes et de leurs usages en cuisine et pâtisserie.

Laurent Nadiras du CRDP et Jean-François Bels ont expliqué les différences entre les crèmes du marché. Ils nous ont présenté le DVD « la crème dans tous ses états », un outil pédagogique conçu et réalisé sous l'égide de l'Education Nationale.

Pour en savoir plus, allez sur le site :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>

3. Ateliers expérimentaux au lycée hôtelier de Laval avec Laurent Nadiras (Crdp).

Monsieur Boisard chef de travaux et monsieur Delhommeau enseignant au Lycée hôtelier de Laval nous ont accueillis dans les locaux tout neufs, donnant à Laurent Nadiras l'occasion de nous présenter des ateliers expérimentaux réalisables avec des élèves en hôtellerie-restauration.

Les ateliers réalisés :

- Choisir la crème adaptée au foisonnement
- Calculer un taux de foisonnement
- Choisir la crème adaptée à la réduction (liquide et épaisse)
Qualités gustatives et rendement matière/temps.



Un exemple de déroulement de ces ateliers en classe est sur les liens suivants :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Atelier-Experimental-Recherche-et>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Atelier-Experimental-Recherche-et-948>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Atelier-Experimental-Recherche-et-949>

4. Déjeuner au restaurant « Esprit cuisine » au centre ville de Laval.

Pour déjeuner, c'est à pied que l'on s'est rendu dans le centre de Laval, dans un agréable restaurant qui privilégie une carte style nouvelle cuisine.



5. Concevoir un atelier expérimental et présentation des ressources pédagogiques

Laurent Nadiras a projeté les vidéos et les documents pédagogiques indispensables à l'élaboration d'un atelier expérimental. Sur le site WebTV national :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Atelier-experimental-Foisonner-de>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Choix-d-une-creme-adaptee-au>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-foisonnee-acidulee>



6. « Nuit à la campagne » avec dîner et hébergement au gîte « le Dé à 7 faces »

Une partie de pétanque, de détente et de plaisir chez Madame Deparis à l'heure de l'apéritif :



III. 3^{ème} journée le 04/07/2014 : L'univers laitier.

1. Visite guidée du musée laitier et fromager « Le Lactopole »

Le LACTOPOLE est un musée constamment réactualisé au rythme de la mise sur le marché des nouveaux produits Lactalis. Il est situé à Laval rue adolphe beck. <http://www.lactopole.com/>

Patricia Templon chargée événementiel, nous a servi de guide au Lactopole. Nous l'avons suivie sur le site hors du commun à travers l'historique de l'entreprise, la réalisation du camembert comme dans les années 60, l'évolution de la laiterie de sa création jusqu'à nos jours. Sur ce lieu on trouve des timbales à lait, des barattes à beurre, des bidons de lait du monde entier... On y trouve la collection tyrosémiophile du fondateur Monsieur Besnier, des affiches et des objets publicitaires, y compris la voiture de course au nom de Parmalat, une entreprise italienne du Groupe Lactalis.

Patricia Templon peut organiser des visites pour les groupes scolaires où elle leur présente le Lactopole et ses activités.



2. Présentation de la réalisation du fromage frais et du beurre

Deux ateliers nous ont été proposés :

- La réalisation d'un fromage frais
- L'élaboration de beurre à partir de la crème

1. La réalisation d'un fromage frais :

Le lait frais chauffé additionné de présure de veau, coagule en quelques minutes et forme par égouttage un fromage frais :



2. Le beurre

Du beurre est préparé à partir de la crème liquide Président à 35% de Matière grasse. La crème placée dans un pot est fortement secouée, s'épaissit au bout de quelques minutes jusqu'à devenir un beurre.



Ce beurre ainsi obtenu doit encore être lavé soigneusement avant consommation pour le préserver du rancissement.

Quand les participants sont des enfants, chacun peut emporter sa production agrémentée d'un petit cadeau.



3. Déjeuner « buffet fromager » au Lactopole en présence de Xavier Thuret MOF Fromager 2007.

Xavier Thuret nous a mis en scène un généreux buffet de fromages. On y trouvait des fromages de nos régions, mais aussi des spécialités anglaises, écossaises, hollandaises, espagnoles et italiennes. Il nous a expliqué comment associer les fromages à des vins ou des alcools pour en sublimer la dégustation, comme dans le cas d'un camembert associé à un Poiré normand proposé en apéritif ou un roquefort s'épanouissant grâce à un vin de rhubarbe.

Xavier Thuret souligne que les restaurateurs auraient tout avantage à proposer les fromages dans leurs établissements, voire à les offrir, car ils fournissent l'occasion de vendre des vins aux marges plus importantes.



En conclusion de cet agréable et informatif séjour Monsieur Patrick PETARD, Directeur Général est venu nous saluer et nous dire sa joie d'avoir eu l'opportunité de nous présenter son entreprise. La coopération avec l'Education Nationale est un message fort pour LACTALIS.



Je recommande à tout enseignant de réserver ce stage CERPEP pour découvrir le riche et fascinant monde du lait source de la vie.

Sylvie GREGOIRE

Professeur de cuisine

Lycée du Gué à Tresmes

77440 CONGIS SUR THEROUANNE