



ACCOMPAGNEMENT POUR LA VALORISATION DU LACTOSÉRUM EN PRODUITS À HAUTE VALEUR AJOUTÉE (BOISSONS LACTO-FERMENTÉES)

Entité promotrice :
Fromagerie d'Axuribeltz
info@casanabarro.es

Accompagné par:
Asociación de la Industria Navarra (AIN) ain@ain.es
www.ain.es



TERRITOIRES IMPLIQUÉS		DESCRIPTION DU PROJET	RÉSULTATS OBTENUS ET RÉPLICABILITÉ	POURSUITE DU PROJET
	EUSKADI	- Le projet s'inscrit dans la problématique identifiée autour du lactosérum dans les flux de matières organiques dans le secteur agroalimentaire, plus spécifiquement dans le secteur des fromageries. - Le projet débute dans l'atelier ORHI de Bayonne, où les fromageries de Sakana (Navarre), représentées par leur association, entrent en contact avec Leartiker, fournisseur de solutions innovantes pour la valorisation du lactosérum en produits à haute valeur ajoutée. Elle se poursuit par une journée de transfert de technologie à Leartiker, avec la participation de la fromagerie Axuribeltz, productrice de fromage de lait de brebis biologique lacha. - Le projet ORHI a fourni des conseils sur le choix de l'équipement de transformation le plus approprié et sur la définition du processus de production adapté aux conditions de la fromagerie d'Axuribeltz. - Un plan d'étude et de faisabilité a été élaboré pour la récupération du lactosérum, qui comprend l'extension de l'enregistrement sanitaire et la documentation nécessaire pour obtenir des licences, ainsi que l'analyse des moyens nécessaires pour accéder au marché. - Nous avons également participé à la recherche d'aides à l'investissement.	- La fromagerie Axuribeltz a décidé de tirer le meilleur parti du petit-lait qu'elle génère. Pour ce faire, il a été nécessaire de conditionner la fromagerie en réalisant plusieurs investissements, le plus important étant l'achat d'un pasteurisateur multifonction Plevnik PH100, qui permet la production de différents produits laitiers. - Avec ces moyens, la laiterie commencera à commercialiser des boissons fermentées au petit-lait et au lait de brebis, ainsi que des boissons au petit-lait avec du jus de fruit. Elle va également commencer à commercialiser du fromage blanc. - Il est également possible de produire : des yaourts et du lait cru et pasteurisé conditionné. - Les premiers tests et la formation à l'utilisation de l'équipement ont été effectués. - La récupération du petit-lait serait une solution reproductible dans d'autres laiteries.	- Réglage et ajustement du processus. - Commercialisation tant dans la fromagerie elle-même que sur les marchés locaux à Estella et dans les points de vente de produits biologiques à Pampelune.
	LA RIOJA			
x	NAVARRA			
	PYRENEES ATLANTIQUES			
	OCCITANIE			
	AUTRE/S TERRITOIRE/S			

CONTRIBUTION DU PROJET AUX INDICATEURS SUIVANTS

INDICATEUR	VALEUR INITIALE (<i>données ou description</i>)	VALEUR FINALE (<i>données ou description</i>)
• <i>Valorisation du lactosérum sous forme de boissons fermentées et de fromage blanc (par campagne)</i>	0lt du lactosérum	10.500 lt du lactosérum
• <i>Production et commercialisation de boissons lacto-fermentées (par campagne)</i>	0 lt	2.400 lt (100 lt/semaine)
• <i>Production et commercialisation de fromage blanc (par saison)</i>	0 kg	810 kg
• <i>Nº de nouveaux produits à développer grâce à la récupération du lactosérum</i>		3 (boissons lacto-fermentées, boissons au petit-lait avec jus de fruits, fromage blanc)
• <i>Nº de nouveaux produits possibles à fabriquer par la fromagerie</i>		6 (boissons lacto-fermentées, boissons lactées avec jus de fruit, fromage blanc, yaourt, lait cru, lait pasteurisé)

Le projet ORHI (EFA142/16) est cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), dans le cadre du Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020).