



« *Ces produits, ça révolutionne ma cuisine ! On redécouvre des odeurs, des arômes… ça fait plaisir d'avoir enfin des produits qui ont du goût !* »

« *Le Gwell, c'est du velours en bouche !* »

« *Mes œufs au lait sont si crémeux… Je n'ai jamais rien goûté d'aussi bon !* »



Témoignages de consommateurs recueillis au marché de Quiberon (stand de la Ferme de Roger)

© Samuel Lemore

UNION · BRETONNE PIE NOIR ·

Avec le soutien de

Région Bretagne

Ille & Vilaine LE DÉPARTEMENT

GI ÉLEVAGES BRETAGNE

FONDATION DE FRANCE



Retrouvez les points de vente de nos produits sur notre site web :
www.bretonnepienoir.com

Le lait de Bretonne Pie Noir



Un lait unique & onctueux, des produits de caractère

UNION · BRETONNE PIE NOIR ·





Un lait cru de qualité

Avec son **lait riche en protéines et en matière grasse**, la Bretonne Pie Noir (BPN) produit un lait remarquable pour notre alimentation.

Une composition élevée en minéraux

Les minéraux ont un rôle fondamental pour le bon fonctionnement de notre corps.

De manière générale, le lait en est une importante source. Mais leur teneur est influencée par la race.

Pour la Bretonne Pie Noir, les teneurs en calcium et phosphore du lait sont excellentes et plus élevées qu'en races Normande, Prim'Holstein et Montbéliarde !





Des acides gras essentiels

Dans l'alimentation humaine, les lipides représentent environ 40% des apports énergétiques. Les acides gras possèdent de très nombreuses fonctions vitales indispensables, mais certains sont aussi réputés mauvais pour la santé, comme les acides gras saturés. Pour les laits de ruminants, les variations de composition des acides gras sont surtout liées à l'alimentation ; l'effet race est très faible. Il est difficile de distinguer la race Bretonne Pie Noir de sa conduite d'élevage. **Son lait présente donc les caractéristiques des laits produits à l'herbe ; avec des concentrations élevées en acides gras insaturés et peu d'acides gras saturés !** Les acides gras polyinsaturés de la série des oméga 3 et des oméga 6 sont des acides gras essentiels dont la carence a des conséquences néfastes pour la santé. Une alimentation équilibrée devrait présenter un apport Oméga 6/ Oméga 3 inférieur à 4 et idéalement proche de 1.

Ce rapport est égal à 0,9 pour la Bretonne Pie Noir, ce qui est excellent !

Moyennes de la composition en Acides Gras (AG) en % des AG totaux dans le lait

en %	Bretonne Pie Noir	Holstein	Normande
AG saturés	65,6	67,9	69
AG mono-insaturés	26,4	28,3	27,3
AG poly-insaturés	3,51	3,7	3,6
Oméga 3	0,86		
Oméga 6	0,94		

D'après une étude réalisée de 2017 à 2020 par l'INRAe, portant sur 150 vaches issues de 6 élevages
Article scientifique publié dans la revue Productions Animales de l'INRAe en Mai 2021 et *disponible sur https://productions-animales.org/article/view/4648*

Un lait plus digeste

Les protéines présentes dans le lait sont principalement des caséines. Chez la vache, on admet qu'il existe 4 types de caséines, dont la caséine β. Les laits de Bretonne Pie Noir sont principalement composés de la forme A2 de cette caséine β.

Avec cette caséine, les laits sont bien plus digestes !



Une gamme variée de produits

Grâce à une excellente aptitude à la transformation, les éleveurs produisent une gamme très variée de produits laitiers onctueux au goût unique : Gwell, yaourts, fromages lactiques, beurre, tomme… **autant d'expressions de la typicité du lait de Bretonne Pie Noir !**

UNION BRETONNE PIE NOIR