



PETITE ENFANCE, ENFANCE, JEUNESSE

# ROANNAIS AGGLOMÉRATION LANCE « MON YAOURT À BOIR »

Publié le 15 septembre 2023 ⌚ Lecture 2 min 26 sec

Roanne



Agglo



## Sommaire

Naviguez dans les chapitres de cette page



## Outils







Des yaourts à boire *made in* Roanne ! Sept ans après avoir lancé le steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais, Roannais Agglomération récidive avec **la création d'un yaourt à boire bio et local** ! Conçu en partenariat avec la Laiterie de la Côte roannaise de la Maison Mons, « Mon Yaourt à boire » a été distribué pour la première fois ce jeudi 14 septembre dans les cantines scolaires de la Ville de Roanne.

Un seul objectif : mieux faire manger nos enfants ! Le lancement de Mon Yaourt à boire, ce jeudi 14 septembre à l'école Jules-Ferry (Roanne) a particulièrement réjoui Yves Nicolin : « *Je suis très heureux et fier de présenter Mon Yaourt à boire, c'est un projet qui me tenait à cœur* », a-t-il annoncé aux côtés de Guy Lafay, vice-président délégué à l'agriculture, de conseillers communautaires de Roannais Agglomération et conseillers municipaux de la Ville de Roanne, ainsi que des responsables de SHCB et Mons.

# Sensibiliser les plus jeunes entre équilibre et éducation alimentaire

C'est une petite bouteille avec une jolie vache dessinée dessus. À l'intérieur, **100 grammes de yaourt à boire**, décliné en trois parfums selon les saisons. Désormais, ce nouveau produit laitier s'invitera régulièrement dans plusieurs cantines, faisant le régal des **900 élèves des écoles de Roanne** et des **100 à 200 enfants qui fréquentent le centre intercommunal de loisirs** de Roannais Agglomération (120 litres de lait sont ainsi nécessaire à la création de près de 1200 yaourts à boire).

C'est d'ailleurs de la volonté de celle-ci qu'est né ce projet. « *En 2016, nous avons innové en lançant un steak haché 100 % charolais roannais. Aujourd'hui, la filière s'est structurée et est autonome. Aussi, nous souhaitons appliquer cette démarche à la filière laitière afin de valoriser, là aussi, nos productions locales tout en sensibilisant les plus jeunes sur les thématiques de l'équilibre et de l'éducation alimentaire* », explique Yves Nicolin.

Séduite par l'idée, **la Laiterie de la Côte roannaise**, basée à Saint-Haon le Châtel, s'est pleinement impliquée dans ce projet correspondant à ses valeurs, comme l'explique Jules Mons, directeur d'exploitation : « *Depuis 2016, la Maison Mons a fait le choix de s'investir dans la production laitière locale avec la Laiterie de la Côte roannaise. Notre volonté est de travailler en transparence et en confiance avec nos producteurs, tous situés dans un rayon d'une quarantaine de kilomètres autour de Roanne. Le rapprochement avec l'Agglo s'est fait naturellement et dans la continuité de notre souhait commun d'offrir des produits sains et simples aux consommateurs de demain, les enfants de notre bassin roannais.* »

Les yaourts à boire de Roannais Agglomération seront **distribués par le prestataire SHCB** une fois **tous les 15 jours** dans les cantines de la Ville de Roanne, et dans les centres de loisirs de l'Agglo.

**Une communication à visée pédagogique** a également été réalisée, avec l'édition d'un flyer à destination des enfants et des parents. Un temps de sensibilisation des personnels des cantines, avec la visite de la Laiterie de la Côte Roannaise, a eu lieu en avril dernier.

## Le produit

- Producteurs :
  - Lait : Saint-Cyr-de-Favières et Cordelle
  - Fruits : locaux
- Packaging : création graphique par le service communication de l'Agglo
- Contenant : individuel
- Conservation : 20 jours (avant ouverture)
- Arômes en fonction des saisons

## Les étapes de fabrications du yaourt à boire

1. Réception du lait frais le jeudi matin
2. Pasteurisation douce et lente pour ne pas abimer les bonnes protéines du lait
3. Ajout des ferments naturels du yaourt
4. Mise à l'étuve pendant 8h à 45°C
5. Refroidissement jusqu'au lendemain matin
6. Ajout du coulis
7. Brassage manuel pour ne pas déstructurer le yaourt
8. Embouteillage
9. Dégustation !



