

**OBJET**

Ce certificat atteste de la provenance des protéines de lactosérum (whey protein) utilisées dans les produits protéinés de Protéalpes (production, filtration).

**DOCUMENTS ASSOCIES**

/

**ETAT DES MISES A JOUR**

Version	Date	Nature des modifications
001	13/11/24	Création

Note préliminaire : autres que les protéines naturellement présentes dans les ingrédients secondaires (cacao, poudre de vanille...), les seules protéines utilisées pour l'apport protéique sont exclusivement les protéines de lactosérum (whey protein). Autrement dit, aucun autre ingrédient n'est utilisé ou ajouté comme source de protéines, dans le but d'augmenter la part de ces dernières.

**1. PROTÉINES DE LACTOSÉRUM UTILISÉES**

Toutes les protéines de lactosérum utilisées dans les produits Protéalpes proviennent exclusivement de l'usine Savoie Lactée, à Albertville. Savoie Lactée est la propriété exclusive de l'Union des Producteurs de Beaufort, et n'est pas liée à d'autre groupes laitiers. Elle est représentée par Pierre-Alexandre Vernerey, cosignataire de ce présent document.

Il existe un engagement d'exclusivité réciproque entre Savoie lactée – Union des Producteurs de Beaufort et Protéalpes (Mela Nutrition SAS).

Le site de production des protéines (filtration, isolation) est fixé à Albertville, France. Cette usine s'inscrit dans une démarche environnementale intégrée, quasiment en autonomie énergétique, via la méthanisation des rétentats.

**2. ORIGINES DES PROTÉINES DE LACTOSÉRUM UTILISÉES**


Issues d'une production laitière reconnue pour sa qualité, les poudres de lactosérum de Savoie Lactée utilisés par Mela Nutrition (Protéalpes) correspondent à des isolats de protéines sériques produits à partir de lactosérum doux écrémé.

Grâce à un traitement à froid, les protéines ne sont pas dénaturées et conservent leurs qualités fonctionnelles.

**Le lait, à partir duquel les protéines sont issues (lait de vache), provient exclusivement de pâturages français (Rhône-Alpes) des zones : Savoie, Haute-Savoie, Isère, Ain** (zones IGP Beaufort pour environ 70%, IGP Tomme de Savoie pour environ 25% et AOP Tome des Bauges pour environ 5%).

Vu et approuvé le 13/11/24 par

Pierre-Alexandre Vernerey

Responsable Union des Producteurs de Beaufort  
  
228, chemin de Calimie - ZA des Vernes  
73200 ALBERTVILLE  
Tél. 04 79 31 22 57  
Mail : accueil@fromage-beaufort.com

Certifié conforme le 13/11/24, à Meylan

Guillaume Lavastre et Aymeric Mendez

Pharmaciens et dirigeants de Mela Nutrition  
(Protéalpes)

