

Vertus du lait d'ânesse

Amedis a visité la firme Eurolactis dans la région de l'Émilie-Romagne en Italie

App my-Medibox

Une solution e-health innovante pour remettre en valeur la pharmacie

Calcul des prix

Disparition des références Galdat – attention aux prix de vente fantaisistes

Le meilleur des fêtes

Recettes gourmandes, vins fins et idées de cadeaux, en exclusivité pour nos lecteurs

Blanc Noël

Plaisir et détente pour terminer l'année en beauté !



Culture et art de vivre : un passionnant voyage en Émilie-Romagne

Amedis a rendu visite à la firme Eurolactis dans le nord de l'Italie

C'est en petit comité que nous nous sommes rendus dans cette région du nord de l'Italie, une alternative bienvenue aux sentiers rebattus du Piémont. Notre objectif prioritaire était de visiter la firme Eurolactis, afin de poser les jalons d'une collaboration plus étendue, et de définir comment, en tant que grossiste, nous pourrions en assurer le relais auprès des pharmacies. Jean-Paul Dieing, notre organisateur et guide expérimenté, nous avait une fois encore concocté un programme riche en activités et moments agréables. Sachez que ce voyage sera proposé l'année prochaine, ce dont nous ne manquerons pas de vous tenir informés.

par Erhard Hulliger

Voyage au pays du Parmigiano

à gauche : des centaines de succulents jambons mûrissent sous les voutes de la cave, dans cette ferme des alentours de Parme

Nous sommes partis de Puidoux à 6h30 précises, direction le Tunnel du Grand-Saint-Bernard. Le voyage en autocar, très plaisant et convivial, a duré environ six heures. Nous avons traversé de pittoresques localités baignées de la lumière romantique du soleil matinal. À peine le temps d'apercevoir Aoste que déjà nous traversons les larges rives du Pô, avec ses rizières à perte de vue. Buon giorno Italia !

Notre première étape dans la région de l'Émilie-Romagne était un domaine viticole bio à Bergonzano, l'Agriturismo « Le Barbaterre », où nous avons pu d'abord déguster un « piccolo pranzo » bienvenu après ces quelques heures de trajet.

Dûment restaurés et d'excellente humeur, nous nous sommes remis en route et à 16h, comme prévu, nous sommes arrivés à Reggio, siège de la firme Eurolactis. Là, nous avons été accueillis par Pierluigi Chr. Orunesu, le PDG, qui nous a fait visiter cette vaste exploitation où sont élevés 800 ânes. Puis nous nous sommes rendus dans la salle de démonstration, où nous avons eu un exposé sur le lait d'ânesse, ainsi que sur la structure, l'organisation et les objectifs de l'entreprise. Vous pourrez lire les informations concernant Eurolactis sur les deux pages suivantes.

Cette première journée de voyage s'est conclue par un excellent souper méditerranéen au restaurant de l'entreprise. Peu après, nous avons été conduits à l'hôtel Mercure Astoria, dont nous avons pu apprécier le confort et l'accueil chaleureux.

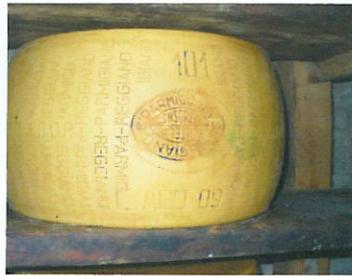
Durant le deuxième jour, nous avons continué à découvrir les trésors d'art de vivre que recèle cette région. En commençant par Venturini Baldini, un domaine où l'on produit notamment de l'aceto balsamico. Nous avons pu constater à quel point l'on travaille ici avec amour : des vinaigres balsamiques de 25 ans d'âge, voire plus, qui font l'objet d'incessants contrôles officiels. On comprend qu'une telle qualité a forcément



à droite : le patron d'Eurolactis Pierluigi Orunesu est très copain avec ses ânes

un prix ! Nous en étions tout à fait convaincus après avoir dégusté du Parmigiano Reggiano, sans doute le parmesan le plus renommé au monde – avec un peu de vinaigre balsamique, bien sûr ! Nous avons ensuite déjeuné à l'Osteria Bohemia de Soliera, avant une dégustation de vins au domaine de Paltrinieri. Cette agréable journée s'est achevée par un dîner festif au Ristorante delle Notare de Reggio.

Au programme du troisième et dernier jour : la visite, complétée par un diaporama très instructif, de la ferme Antica Corte Pallavicina, dont la spécialité est le jambon de Parme. Pour conclure ce beau voyage sur une ultime note gastronomique, nous avons eu droit à un délicieux repas de midi au restaurant Al Cavallino Bianco. C'est avec plein de souvenirs inoubliables que nous avons alors quitté cette merveilleuse région et repris le chemin de la Suisse. Arrivederci Emilia-Romagna !



en haut à gauche : la fabrication du Parmigiano Reggiano, fromage d'AOC, n'a presque pas changé depuis 800 ans



en haut à droite : de ce vignoble sont issus des vinaigres balsamiques dont certains ont plus de 25 ans d'âge



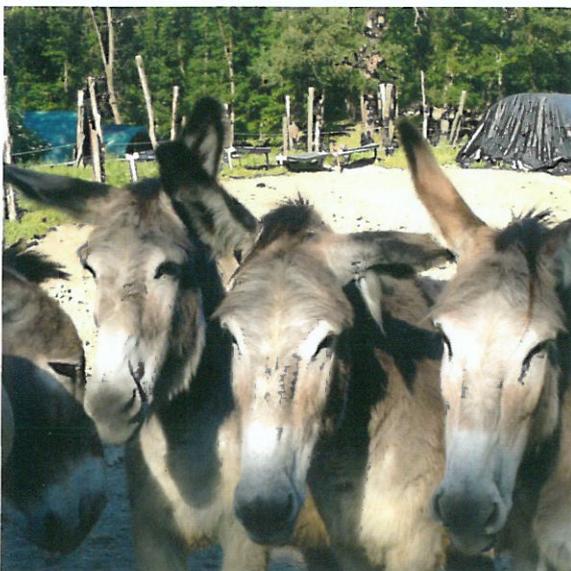
en bas : démonstration d'affection sous les regards asinins

Le lait d'ânesse – une redécouverte pleine de potentiel !

Les vertus du lait d'ânesse sont connues depuis l'Antiquité. Que ce soit comme boisson de luxe, soin de beauté ou remède ; les Grecs, les Romains et les Égyptiens en étaient très friands. D'après la légende, Cléopâtre prenait des bains de lait d'ânesse.

L'entrepreneur tessinois Pierluigi Orunesu a lui aussi saisi tout le potentiel de ce produit. Eurolactis, la firme qu'il a fondée en 2006, se spécialise dans le lait d'ânesse pour l'usage cosmétique et alimentaire. En Italie, le succès a été foudroyant. Dans les autres pays, les perspectives en termes de chiffre d'affaires sont très prometteuses.

Et en Suisse, y a-t-il un potentiel ? Nous en sommes persuadés, car d'une part nos études semblent l'indiquer, mais surtout en raison des nombreuses et surprenantes qualités intrinsèques du lait d'ânesse.



Quelques unes des exceptionnelles propriétés du lait d'ânesse

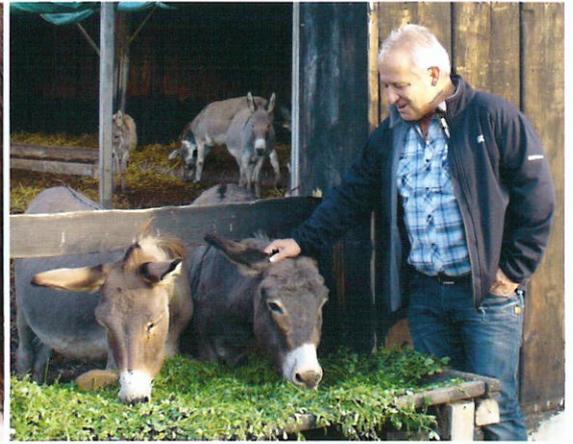
(en comparaison avec le lait de vache ou de chèvre) :

- teneur plus élevée en vitamine C (2,1 mg/100 ml)
- jusqu'à 3 x plus d'oméga 3
- répartition optimale entre oméga 3 et oméga 6
- teneur plus élevée en immunoglobuline
- jusqu'à 4 x moins de matières grasses
- jusqu'à 3 x moins de sodium (comparable au lait maternel)
- très haute teneur en lactose, un substrat pour les bifidobactéries qui contribuent à l'équilibre de la flore intestinale
- teneur plus élevée en calcium et phosphore (comparable au lait maternel)
- teneur plus élevée en enzymes lactoferrine et lysozyme aux propriétés antibactériennes, anti-inflammatoires et immunomodulatrices
- les protéines du lait d'ânesse sont plus digestes que celles du lait de vache : teneur plus élevée en protéines de lactosérum (albumine, globuline) mais moins élevée en caséine, qui se coagule en flocons plus fins dans l'estomac, ce qui réduit significativement le risque d'allergie
- ne contient aucune substance potentiellement allergène
- le plus proche du lait maternel – idéal pour l'alimentation des enfants

Des études cliniques réalisées en Suisse et en Italie ont montré qu'environ 90 % des personnes allergiques au lait de vache supportaient très bien le lait d'ânesse. En revanche, celui-ci ne convient pas en cas d'intolérance au lactose.



EUROLACTIS



Un conditionnement pratique Onalat – du lait d'ânesse en poudre

Une boîte d'Onalat contient 100 g de poudre de lait d'ânesse lyophilisé. La boîte n'est remplie qu'à moitié lors du conditionnement, afin de garantir une qualité et une conservation optimales du produit.



Composition moyenne et valeur énergétique des différentes sortes de lait

Sorte de lait	Matière sèche %	Matières grasses %	Protéines %	Lactose %	Cendres %	Calories kJ/kg
Femme	12,43	3,38	1,64	6,69	0,22	2855,6
Ânesse	9,61	1,21	1,74	6,23	0,43	1939,4
Jument	9,52	0,85	2,06	6,26	0,35	1877,8
Vache	12,38	3,46	3,43	4,71	0,78	2983,0
Chèvre	13,23	4,62	3,41	4,47	0,73	3399,5
Brebis	19,52	7,54	6,17	4,89	0,92	5289,4

Eurolactis a plusieurs marques à son actif. La gamme cosmétique Calinesse est depuis longtemps déjà très appréciée de la clientèle. Elle offre des produits certifiés bio de soin pour le corps, les yeux et le visage, ainsi que diverses crèmes pour bébé. Le lait d'ânesse se prête en effet tout particulièrement bien aux soins de la peau.

Calinesse

SOINS BIOLOGIQUES AU LAIT D'ÂNESSE



Petit aperçu de la région de l'Émilie-Romagne en Italie

L'Émilie-Romagne est l'une des régions les plus fertiles de toute l'Italie. Elle s'étend depuis les rives du Pô au nord, jusqu'aux Apennins au sud. Elle est entourée par la Vénétie, la Lombardie, le Piémont, la Ligurie, la Toscane et les Marches. Elle a aussi une frontière commune avec la République de Saint-Marin, et donne sur l'Adriatique à l'est. Son chef-lieu est la ville de Bologne, 375 000 habitants. Parmi les autres localités les plus connues figurent Modène, Parme, Reggio d'Émilie, Ravenne, Rimini et Ferrare.

Au niveau économique, l'Émilie-Romagne est la troisième région la plus prospère d'Italie. C'est ici que sont notamment produits le vinaigre balsamique, selon une tradition vieille de plusieurs siècles, et le célèbre jambon de Parme, dans les collines aux alentours de la ville du même nom. Reggio d'Émilie et Parme sont également le berceau du Parmigiano Reggiano, le parmesan le plus réputé. C'est encore à Parme que se situe le siège de la marque de pâtes Barilla. Quant à l'industrie technique, elle n'est assurément pas en reste. En effet, c'est ici que sont nées, excusez du peu, les prestigieuses marques de voitures de sport Ferrari, Maserati, Lamborghini, de Tomaso, Pagani ; et de motos Ducati, Moto Morini et Bimota.

Autant dire qu'il fait vraiment bon vivre, dans cette région de l'Émilie-Romagne, qui a beaucoup à offrir aux amateurs d'art et de culture. C'est pourquoi nous y retournerons volontiers !