



# DÉVOILENT LEURS 1<sup>ERS</sup> FROMAGES BIO

DOSSIER DE PRESSE



Eurofil 3533 543 359 RCS Nantes



Édito

## LE FROMAGE BIO, UNE ATTENTE FORTE DES CONSOMMATEURS !

Depuis sa création en 1985, le bio s'impose dans tous les secteurs de l'alimentaire et maintient sa popularité auprès des Français. Le marché du fromage n'est pas en reste et se trouve en pleine croissance. Malgré cela, le bio y est encore peu développé : en effet, les fromages bio ne représentent que 2,3% du Chiffre d'Affaires Fromage\*.

\*Source : Panel Nielsen, HMSMProxi+Drive, CAM P052019

Aujourd'hui, les consommateurs sont ouverts à davantage de choix en fromages bio, à condition de remplir les critères suivants :

- Apporter plus de gourmandise et de plaisir gustatif
- Une chaîne de production exemplaire : bien-être animal, rôle des producteurs, composition, etc...
- Avoir du choix, ne pas se limiter à un seul produit
- Sortir des codes traditionnels en termes de packaging : sortir des coloris blanc / vert, utiliser des emballages éco-responsables, etc...

Enfin, d'après le CNIEL, un Français achète 12,5kg de fromages par an. Pour Les 300&bio, la marque lancée en 2018 qui regroupe 300 laitiers bio de l'Ouest de la France, il était inéluctable de lancer pour fin 2019 ses 1<sup>ers</sup> fromages bio. Une gamme de 3 fromages différents qui casse les codes traditionnels du fromage bio, où l'histoire des producteurs s'exprime, tout en valorisant la gourmandise et le plaisir de « Bien Manger ».







## LES 300&BIO ARRIVE AU RAYON FROMAGE AVEC 3 NOUVEAUTÉS !

Pour octobre 2019, après les yaourts pour adultes et enfants, Les 300&bio élargit son offre avec 3 nouvelles références : un camembert, un lingot crémeux et un fromage à tartiner. Toujours réalisés avec du bon lait de vache 100% français issu d'une filière complète, les produits allient authenticité, terroir et vision moderne du fromage.



### Le camembert

À DÉCOUVRIR AU MOIS D'OCTOBRE 2019

Symbole du patrimoine culinaire, le camembert est réputé pour être le fromage préféré des Français. Il était naturel pour Les 300&bio d'en réaliser pour tous les « Cheese Lovers ». Le camembert de la marque arbore fièrement un emballage moderne et épuré. On retrouve le fromage dans un socle en carton 100% recyclable, issu d'une filière de gestion durable des forêts et sans couvercle pour éviter le surplus d'emballage.

250g – Disponible en GMS • Prix public TTC conseillé : 2,75€

### Le lingot crémeux

À DÉCOUVRIR AU MOIS DE NOVEMBRE 2019

Avec sa forme spécifique et sa texture inédite sur le marché des fromages à pâte molle, le lingot est enrichi en crème pour des moments ultra-gourmands. Fabriqué à la Chapelle Thireuil, dans Les Deux-Sèvres, le lingot peut être dégusté sur des toasts chauds ou sur un plateau de fromages !

170g – Disponible en GMS • Prix public TTC conseillé : 2,09€



### Le fromage à tartiner

À DÉCOUVRIR AU MOIS D'OCTOBRE 2019

Ce fromage à tartiner est l'allié gourmand parfait pour tout moment de la journée (petit-déjeuner, apéritif, petite faim...) ou pour toute recette fraîche. En plus de son goût frais et léger, sa fleur de sel de Noirmoutier lui apporte une touche gourmande, il est à consommer sans modération !

150g – Disponible en GMS • Prix public TTC conseillé : 1,95€





## LES FROMAGES LES 300&BIO POUR DES RECETTES FACILES ET 100% PLAISIR !



### POUR 1 PERSONNE

TEMPS DE PRÉPARATION : 2 min

TEMPS DE CUISSON : 15 min

- 1 tranche de pain complet aux céréales
- 1 c. à soupe de fromage à tartiner Les 300&bio
- 4 asperges vertes
- 100 g de petits pois frais
- 3 tomates cerise
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- Coriandre fraîche
- Quelques feuilles de mesclun

### Tartine de fromage frais les 300&bio

PETITS POIS  
ET ASPERGES  
CROQUANTES

- Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole puis plongez les petits pois écosés à l'intérieur.
- Faites cuire 10 minutes puis égouttez-les et plongez-les dans un grand récipient d'eau froide.
- Coupez la partie sèche des queues d'asperges puis épluchez-les.
- Découpez-les ensuite en deux. Faites chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les petits pois et les asperges pendant 5 minutes. Salez et poivrez.
- Toastez la tranche de pain complet puis tartinez-la généreusement de fromage à tartiner Les 300&bio. Déposez les légumes dessus puis ajoutez les tomates cerise coupées en deux.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
- Enfin, parsemez de quelques feuilles de coriandre fraîche et de mesclun.

### POUR 2/3 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 20 min

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de lingot Les 300&bio
- 2 petites courgettes
- Huile d'olive
- 1 c. à soupe de graines de grenade
- Quelques feuilles de coriandre

- Quelques feuilles d'estragon
- 1 filet de miel
- Sel
- Poivre du moulin

- Préchauffez le four à 180°C. Rincez les courgettes puis réalisez des lamelles à l'aide d'un économe.
- Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail et découpez-la en rectangle.
- Déposez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé puis disposez les lamelles de courgette dessus de façon régulière. Taillez les extrémités si nécessaire.
- Conservez les lamelles restantes. Ajoutez les tranches de Lingot Les 300&bio sur la tarte puis salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourez pour 20 minutes de cuisson.
- Avant de servir, ajoutez des lamelles crues de courgette, des graines de grenade et des herbes fraîches.
- Arrosez d'un filet de miel et corrigez l'assaisonnement si nécessaire.

### Tarte express aux courgettes, Lingot les 300&bio GRENADE ET MIEL







## LES 300&BIO, L'UNION DE 300 PASSIONNÉS POUR DES PRODUITS BIO, GÉNÉREUX ET GOURMANDS !

Marque de yaourts au lait de vache lancée en septembre 2018, Les 300&bio réunit 300 laitiers de l'Ouest de la France, unis en coopérative autour d'un projet de vie commun : **construire ensemble le bio de demain**. L'origine de ce projet vient d'une grande volonté de valoriser leur lait et transmettre leurs valeurs. **Sans pour autant négliger plaisir et gourmandise !** Un bio sans compromis, un bio transparent, un bio 100% plaisir et ancré dans la vie quotidienne, un bio qui prend soin des animaux... **Voici la promesse d'une marque engagée !**



### Entretien avec Christelle,

LAITIÈRE LES 300&BIO,  
VENDEE (85)



#### POURQUOI LE CHOIX DU BIO ?

Tout d'abord, le fait que mon mari faisait des réactions allergiques aux produits chimiques qu'il utilisait en conventionnel. Notre mode de production était déjà proche du bio et c'est en voyant les éleveurs bio tellement fiers et optimistes que nous avons décidé de sauter le pas. Pour nous, il apparaissait comme un moyen d'améliorer le bien-être de l'éleveur (santé, rémunération, fierté...) tout en prenant en compte celui des animaux.

#### VOTRE INGRÉDIENT SECRET POUR LE BIEN-ÊTRE DE VOS VACHES ?

Nous changeons nos vaches de prés tous les jours ! Et nous favorisons au maximum les médecines douces : notre astuce, par exemple, ce sont les tisanes à l'artichaut et au romarin qui protègent le foie de nos vaches. Nous souhaitons également développer d'autres méthodes telles que l'ostéopathie.

#### QU'EST-CE QUI VOUS PASSIONNE DANS VOTRE MÉTIER D'ÉLEVEUR BIO ?

Les possibilités infinies de recherche pour produire différemment ! Par exemple, nous misons de plus en plus sur l'agronomie. Depuis le passage au bio, notre sol devient vivant, notamment grâce aux lombrics qui sont beaucoup plus nombreux. Il s'émiette maintenant beaucoup plus facilement.

Il y a beaucoup de choses à faire aussi dans la manière d'associer les plantes entre elles dans les cultures. Avec le bio, on redécouvre l'écosystème qui existait du temps de nos grands-parents !





## RETROUVEZ ÉGALEMENT NOTRE GAMME DE YAOURTS & DESSERTS

	<p><b>NOTRE YAOURT GREC NATURE</b> 450g</p>		<p><b>NOS FROMAGES BLANCS</b> 4x100g Nature</p>	<p><b>NOS CRÈMES DESSERTS</b> 4x95g Crème au chocolat Crème à la vanille</p>		<p><b>NOS P'TITS FROMAGES BLANCS</b> 12x50g Nature</p>	
	<p><b>NOS BRASSÉS FRUITÉS</b> 4x125g 2 pots mûre / 2 pots myrtille 2 pots pêche / 2 pots abricot 2 pots mangue / 2 pots ananas</p>		<p><b>NOS CLASSIQUES</b> 4x125g Yaourt nature Yaourt vanille</p>	<p><b>NOS CRÈMES FRAÎCHES ENTIÈRES</b> 200ml ou 500ml</p>		<p><b>NOS P'TITS FRUITS</b> 12x50g Abricot, banane, fraise et framboise</p>	<p><b>NOS P'TITS YAOURTS À BOIRE</b> 4x160g Savour fraise</p>



### À PROPOS D'EURIAL

Eurial, branche lait de la coopérative Agrial, collecte, transforme et commercialise le lait de ses éleveurs au travers de nombreuses marques de produits laitiers (beurre, fromages de chèvre et de vache, yaourts au lait de chèvre et de brebis, ultra-frais bio, lait UHT, crème fraîche etc...).

La constante recherche d'innovation et la volonté de s'adapter aux nouvelles tendances de consommation font partie de l'ADN de l'entreprise. Présent aussi à l'international, le groupe Eurial offre constamment des perspectives et une visibilité à ses producteurs pour garantir la pérennité de leurs exploitations et la valorisation de leur production.

---

### INFORMATIONS LECTEURS

[www.les300etbio.fr](http://www.les300etbio.fr)

### CONTACT PRESSE • OCONNECTION

Marie Marquet  
[mmarquet@oconnection.fr](mailto:mmarquet@oconnection.fr) • 06 76 29 63 85

Léa Hallay  
[lhallay@oconnection.fr](mailto:lhallay@oconnection.fr) • 06 46 84 12 49