



DOSSIER DE PRESSE

De nouvelles ambitions portées par les producteurs de lait





SOMMAIRE

• Communiqué de presse	3
• L'ancrage territorial de Grand Fermage : témoignage d'un éleveur	5
• Grand Fermage en chiffres clés	6
• Le positionnement de Grand Fermage sur le marché du beurre	7
• Nouveau site, nouvelle identité	8
• Nouvelles recettes	9



DE NOUVELLES AMBITIONS POUR LA MARQUE GRAND FERMAGE, portées par les producteurs de lait de vache conventionnel, adhérents de la Coopérative Agrial



Depuis plus d'un an, un groupe « pilote », composé de producteurs de lait de vache, adhérents de la Coopérative Agrial et représentant chaque bassin régional de production laitière (soit 3 600 éleveurs en France) s'est constitué et travaille aux côtés des équipes industrielles et marketing d'Eurial, branche lait d'Agrial.

L'ENJEU : donner une nouvelle impulsion à la marque Grand Fermage et accélérer son développement en capitalisant sur son positionnement actuel. En effet, la marque est aujourd'hui leader des beurres de spécialités (32,5% de parts de marché en volumes*) en Grande Distribution, à travers trois familles de produits : le Beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier, le Beurre AOP Charentes-Poitou, le Beurre Bio.

La marque a vocation à se développer sur les différents réseaux de commercialisation (Grande Distribution, Restauration Hors Domicile, Export) et à élargir progressivement son positionnement sur d'autres gammes de produits laitiers, comme le fromage (Les premiers lancements ont démarré fin 2019).

DES OBJECTIFS CRÉATEURS DE VALEUR POUR TOUS : PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

Les producteurs de lait se sont fixé plusieurs objectifs. Tout d'abord, ils souhaitent pérenniser durablement leur production de lait régionale en créant de la valeur. Ils veulent également promouvoir les produits de qualité fabriqués et ancrés dans les territoires français issus de leur production laitière. Par ailleurs, ils tiennent à toujours mieux répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux et aux attentes des consommateurs, attentifs à se nourrir avec des produits bons pour la santé, à des produits qui ont du goût, et soucieux également de l'origine de leur alimentation. Production et consommation durables : deux objectifs qui s'inscrivent pleinement dans le projet stratégique de la branche lait, axé sur la création de valeur pour tous, de l'éleveur au consommateur.

PREMIÈRES CONCRÉTISATIONS

Après avoir été partagée et validée par l'ensemble des éleveurs lors de différentes assemblées début d'année, la nouvelle stratégie entre en phase de lancement et voit aboutir, sur 2020, les premières concrétisations destinées à améliorer la lisibilité et la notoriété de la marque Grand Fermage : nouvelle identité de marque et nouvelle signature avec un positionnement clarifié, investissement dans une campagne de communication à l'automne (Affichages, presse et réseaux sociaux), nouveau site internet pour les consommateurs et clients (voir ci-après).

Initié cette année et amené à se poursuivre, un autre chantier collectif est ouvert avec les producteurs de lait, axé sur les pratiques agricoles en matière de biodiversité (entretien des prairies, des arbres, des haies, diversification des cultures, protection des sols, préservation des espèces...). Il donnera lieu à une première phase de diagnostic, avec pour objectif, de définir une feuille de route pour les années à venir.

* Source : Nielsen, HMSM+Proxi+Drive+SDMP, CAM P06 2020, Total beurre



Pascal Lebrun,

Président de l'organisation métier
Lait de vache conventionnel



Gilles Rabouille,

Directeur Général d'Eurial
Branche Lait d'Agrial

Grand Fermage est notre projet à tous, c'est ensemble, éleveurs, salariés, équipes marketing... que nous l'avons conçu et initié. C'est ensemble que nous ferons de cette marque une force pour notre métier lait de vache. Car une marque permet de créer un lien direct avec les consommateurs. Elle nous permet de mieux faire comprendre comment nous travaillons et quels sont nos engagements pour nos terres, nos territoires, nos campagnes. Révéler qui nous sommes, être transparents et authentiques, partager notre amour du métier et notre volonté quotidienne de bien le faire, c'est cela sa vocation.

Les marques sont un gage de qualité et génèrent confiance et fidélité de la part des consommateurs. Avec déjà, un consommateur sur quatre qui consomme nos beurres Grand Fermage, les fondements de la confiance sont au rendez-vous. Nous voulons aller plus loin et faire partager au plus grand nombre nos produits issus du lait de nos terroirs, des produits de proximité, sains et de qualité. Et créer de la valeur du producteur au consommateur.

Ancrage territorial de la marque

DEPARTEMENT DES DEUX-SEVRES (79)

Témoignage de Jean-François VIOLEAU,

éleveur basé dans les Deux-Sèvres, en Gaec avec son fils, Julien.
Élu du Bassin Sud Loire Océan.



**Vous participez à la nouvelle aventure
Grand Fermage, que retenez-vous de cette
expérience collective ?**

*Ce projet est une véritable reconnaissance de notre travail.
La marque Grand Fermage en représente l'aboutissement.
Je suis administrateur depuis 10 ans et je suis un fervent
défenseur des valeurs coopératives. C'est donc essentiel
pour moi de contribuer à cette démarche compte tenu de
l'impact des marques sur la valorisation de notre lait.*

**Quel est votre beurre Grand Fermage préféré,
celui que vous prenez au petit-déjeuner ?**

Je suis un inconditionnel du beurre AOP Charentes Poitou demi-sel.

**Quelles sont vos ambitions,
vos attentes pour la marque
Grand Fermage ?**

*L'objectif c'est vraiment de mettre
en valeur nos savoir-faire régio-
naux, de faire comprendre aux
consommateurs d'où viennent
les produits, comment ils sont
fabriqués. Et plus globalement,
d'apporter une image de marque
à notre travail et pouvoir valoriser
notre métier.*

L'EXPLOITATION

200

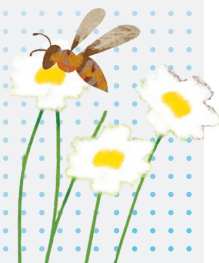
vaches laitières
et génisses

2M

de litres de lait

156

hectares





En chiffres clés

3 700

éleveurs en France

32,5%

de parts de marché
des beurres de spécialités*

Production de lait
implantée sur

19

départements français

1/4

des français consomme
du beurre Grand Fermage

337 M

de litres de lait
de vache transformés

N°1

Des beurres AOP*

2 sites

de fabrication Beurre
Bellevigny - 85
Cesson - 35

N°1

Des beurres au sel de mer*

* Source : Nielsen, HMSM+Proxi+Drive+SDMP, CAM P06 2020, Total beurre

le positionnement de Grand Fermage sur le marché du beurre français

Avec une consommation de l'ordre de 8 kilos par an et par habitant, **la France demeure le 1^{er} pays consommateur de beurre dans le monde**. Stable ou en légère croissance, ce marché représente un volume annuel de l'ordre de 180 000 tonnes*, réparties en **quatre grandes familles de beurre** : le beurre dit « standard », les « tartinables », les « allégés », et les beurres dit « de spécialités ». Ce dernier segment intègre les beurres au sel de mer, les AOP (Charentes Poitou, Isigny, Bresse), les beurres Baratte, au lait cru ou encore les beurres aromatisés.

Grand Fermage se positionne aujourd'hui sur ce marché des beurres de spécialités avec **trois gammes de beurres** différents : des beurres aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier, des beurres AOP Charentes-Poitou, des beurres Bio (doux, demi-sel et cristaux de sel...).

En volumes, si le marché du beurre standard est plutôt dans une tendance stable voire baissière, exception faite de cette période de crise COVID qui lui a redonné de la croissance **(+3,7%)**, le segment des beurres de spécialités connaît une progression régulière de **9,4 % ***, porté notamment par le dynamisme du beurre biologique qui progresse de **13,6% ***.



Avec 32,5% de parts de marché en volumes* sur ce segment des beurres de spécialités, la marque Grand Fermage est leader et elle est le 2e contributeur de croissance de ce marché (juste derrière les marques distributeurs) :

- **N°1 des beurres au sel de mer**
avec 56,9% de parts de marché *
- **N°1 des beurres AOP**
avec 46,5% de parts de marché *
- **N°3 des beurres Bio ***

* Source : Nielsen, HMSM+Proxi+Drive+SDMP, CAM P06 2020, Total beurre

La nouvelle identité de marque

- **NOUVEAUX
EMBALLAGES**



- **NOUVELLE
SIGNATURE**

" Partageons le meilleur
de nos campagnes "

- **NOUVEAU
SITE WEB**
www.grand-fermage.fr





POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 à 15 min

Aiguillettes de poulet et petits légumes confits au beurre

Ingrédients :

- 100g de beurre Grand Fermage
- 12 aiguillettes de poulet
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 100g de jeunes carottes
- 100g de navets
- 50g de petits pois frais
- ½ oignon rouge
- 1 branche de thym citronné
- Sel
- Poivre du moulin

Ingrédients pour la Marinade

- 1 jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

• Faites mariner pendant une heure au réfrigérateur les aiguillettes de poulet avec les ingrédients destinés à la marinade • Epluchez et lavez les légumes • Epluchez l'oignon et émincez-le finement • Placez les légumes et l'oignon émincé dans une casserole • Couvrez à hauteur des légumes avec de l'eau • Ajoutez le beurre, le sucre et le thym citronné • Salez, poivrez • Poêlez ou grillez les aiguillettes de poulet • Ajoutez les aiguillettes grillées aux petits légumes et cuisez à feu doux jusqu'à évaporation totale de l'eau (piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson des légumes) • Le sirop formé par le mélange de beurre, sucre et eau enrobera délicieusement votre plat.



POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 25 min

Dos de Lieu jaune au beurre d'agrumes

Ingrédients pour le lieu jaune et le beurre aux agrumes :

- 150g de beurre doux bio
Grand Fermage
- 4 pavés de lieu jaune
- 2 pamplemousses roses
- 1 citron vert
- 1 petite échalote
- 3 cuillères à soupe
de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe
de vin blanc
- Sel
- Poivre du moulin

Ingrédients pour la polenta au beurre :

- 50g de beurre doux bio
Grand Fermage
- 125g de polenta
- Sel
- Poivre du moulin
- Ciboulette hachée

Préparation :

- Faites bouillir 40cl d'eau salée dans une casserole • Versez la polenta en pluie fine et remuez jusqu'à ce qu'elle ait absorbé toute l'eau • Incorporez le beurre et la ciboulette hachée • Etalez la polenta sur une plaque humide sur une épaisseur d'environ 1cm. Lissez avec une spatule et laissez refroidir • Pressez un demi-pamplemousse et un citron vert • Récupérez les agrumes du demi-pamplemousse restant. Réservez • Dans une petite casserole, faites mijoter à feu très doux, le jus de pamplemousse et le citron vert, l'échalote ciselée • Ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié • Ajoutez le beurre en petits morceaux et la crème puis faites chauffer à feu très doux en mélangeant doucement • Préchauffez le four à 120° • Détaillez des ronds dans la polenta, les déposez sur une plaque allant au four et superposez les dos de lieu jaune. Déposez une noisette de beurre sur chaque pour la cuisson • Laissez cuire 15 minutes • Déposez quelques agrumes et des légumes vapeurs de votre choix sur le poisson et servez avec le beurre d'agrumes.

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 45 min

Gâteau moelleux aux pommes et à la crème fraîche

Ingrédients :

- 125g de beurre doux bio Grand Fermage
- 80g de crème fraîche entière
- 2 ou 3 pommes type Belle de Boskoop (selon la taille)
- le jus d'une demi-citron
- 150g de farine
- 125g de sucre
- 3 œufs entiers
- 1 demi-sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation :

• Préchauffez le four à 200°C • Beurrez et farinez le moule à manquer • Pelez les pommes, coupez-les en 4, retirez le cœur et les pépins puis détaillez-les en lamelles • Arrosez-les du jus de citron afin qu'elles ne s'oxydent pas. Réservez • Dans un grand saladier, mélangez les œufs entiers et le sucre énergiquement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation « gonfle » • Incorporez à l'aide d'une spatule, le beurre fondu, la farine mélangée à la levure puis la crème fraîche • Ajoutez délicatement les pommes à la préparation sans trop la mélanger • Versez la préparation dans le moule, enfournez 10 minutes à 200° puis poursuivez la cuisson pendant 25 minutes à 160°. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau • Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir avant de le démouler • Servez une part de gâteau accompagnée d'une touche de crème parsemée de cannelle !

INFORMATIONS LECTEURS
www.grand-fermage.fr

CONTACT PRESSE

Angélique Doiteau
ange.doiteau@gmail.com
06 83 07 37 17

Virginie Seince
seince.virginie@ebenn.fr
06 23 36 41 49

