

Depuis 1895  
**SOIGNON**

# LE CHÈVRE DEPUIS 125 ANS





Depuis 1895  
**SOIGNON**



## SOIGNON ET LE LAIT DE CHÈVRE

### UNE « BÊÊÊÊLE » HISTOIRE QUI A COMMENCÉ IL Y A 125 ANS

A 125 ans, on a le droit de faire le bilan ! Le bilan d'une longue histoire construite autour de **la passion pour le lait de chèvre** et marquée par l'authenticité, la proximité, la simplicité : des valeurs qui ont toujours guidé SOIGNON.

Depuis sa création en 1895, SOIGNON n'a jamais cessé d'entretenir des liens uniques avec ses éleveurs grâce à sa coopérative. Des engagements qui ont permis d'allier tradition et innovation et de développer des produits vedettes à l'image de la Bûche Sainte-Maure lancée en 1986. Même si leur succès ne s'est jamais démenti, il n'a pas empêché SOIGNON de créer, d'inventer, d'élargir son offre... tout en garantissant la qualité notamment grâce à un savoir-faire historique, une sélection rigoureuse des ingrédients et des recettes simples quotidiennement contrôlées et analysées. Une énergie qui fait **aujourd'hui de SOIGNON le numéro 1 du marché des fromages de chèvre et de l'ultra frais de chèvre**.

Et ce n'est pas parce que la marque SOIGNON a 125 ans qu'elle va renoncer à son dynamisme. **En 2020, SOIGNON continue d'innover**. En effet pour SOIGNON, malgré le temps qui passe, il est toujours essentiel de sortir du troupeau...

#### Les dates clés

**1895**

80 producteurs de lait fondent la laiterie de Saint-Martin-de-Saint-Maixent dans les Deux-Sèvres au pied de laquelle coule un ruisseau baptisé « Le Soignon » : c'est la naissance de la laiterie SOIGNON.

**2012**

SOIGNON met tout son savoir-faire dans une gamme d'ingrédients râpés, tranchés ou en cubes pour aider les consommateurs à préparer de délicieuses recettes.

**1986**

Naissance de la bûche Sainte-Maure, l'unique, la vraie : 30 ans après, sa recette et son goût unique n'ont pas changé et le succès est toujours au rendez-vous.

**2017**

SOIGNON lance sa désormais célèbre gamme de yaourts au lait de brebis.

**2009**

SOIGNON investit le rayon ultra-frais et lance ses premiers yaourts et fromages blancs au lait de chèvre.

**2020**

Pour fêter ses 125 ans, Soignon réédite l'étiquette d'une ancienne recette et lance : Le Chèvre Sélection.





## L'INNOVATION

# DEPUIS 125 ANS, SOIGNON EN FAIT TOUT UN FROMAGE

Se contenter de ses succès ? Voilà qui n'est pas dans le tempérament de SOIGNON ! Depuis 125 ans, la marque ne cesse de faire preuve d'audace et innove pour répondre aux nouveaux modes de consommation.

## Du plateau à la cuisine

Chez SOIGNON, on aime que le fromage de chèvre passe à table. C'est pourquoi, SOIGNON propose des fromages dédiés aux usages classiques, parfaits sur un plateau, mais également des spécialités à cuisiner et pour l'apéritif. Dès 2012, pour répondre aux nouveaux modes de consommation, SOIGNON a ainsi lancé ses **aides culinaires** : des ingrédients râpés, tranchés ou en cubes pour mille et une recettes. Authentiques et originales, elles raviront les inconditionnels du fromage de chèvre qui retrouveront son goût franc et savoureux à la fois incomparable et si caractéristique.

Toujours attentive à l'évolution des envies et des besoins, la marque SOIGNON est allée encore plus loin. Ainsi **Chèvre et Salade**, une gamme de mini bûchettes natures ou à l'ail et fines herbes, fraîches et fondantes, se marient parfaitement avec de la laitue, des tomates, des herbes, des pâtes, de la charcuterie.

Difficile également de résister aux **Chèvres chauds** SOIGNON, ces fromages de chèvres panés, prêts à dorer, qui font croustiller les plats quotidiens.

**Chèvres au lard, Bûchettes Chèvre et Apéro Speck, Palets...** L'offre SOIGNON généreuse et alléchante, simplifie délicieusement la vie tout en invitant à mettre une dose de créativité en cuisine.

## Du fromage à l'ultra-frais

Soignon aime les défis et le prouve. Forte de son expérience en matière de lait de chèvre, la marque met tout son savoir-faire au service d'une gamme de yaourts, fromages blancs, desserts lactés et s'aventure avec succès sur les chemins de la gourmandise. Ses innovations mettent l'eau à la bouche. Depuis 2009, SOIGNON propose de gourmandissimes **yaourts au lait de chèvre fermes ou brassés, nature ou vanille, aux fruits**, ainsi que des **fromages blancs**. Et pour les plus gourmands, il y a aussi une **crème dessert chocolat**... Retrouvez des recettes ultra-fraîches signées SOIGNON pour tous les moments !

Devant l'intérêt porté par les consommateurs pour les laits alternatifs au lait de vache, SOIGNON a élargi son expertise au **lait de brebis**, en 2017. Dans la gamme des laitages SOIGNON au lait de brebis, on retrouve un fromage blanc onctueux et gourmand. Pour les amateurs de yaourts, les classiques, nature et vanille, ferme ou brassé. Mais pas que, il y a aussi de savoureux yaourts avec de bons morceaux de fruits comme les brassés **mûres et framboises, citron, abricot, ou cerise**.



CHEZ SOIGNON

## IL N'Y A PAS D'ÂGE POUR FAIRE DE BONS FROMAGES DE CHÈVRE

Une bûche iconique dont la recette n'a pas changé (du lait, des ferments et du sel) mais aussi une édition limitée et une nouvelle spécialité croustillante... SOIGNON a 125 ans et ne manque pas d'imagination.



### Le Chèvre Sélection, vintagement bon !

Attention série limitée ! Pour ses 125 ans, SOIGNON réédite une ancienne étiquette et lance une nouvelle pâte molle : **Le Chèvre Sélection**. Cette petite touche vintage très tendance s'accompagne d'une nouvelle recette pour toujours plus de saveur et de délicatesse. Fabriqué à Dangé-Saint-Romain en Poitou-Charentes à partir de lait 100 % français collecté auprès des éleveurs de la coopérative, **Le Chèvre Sélection** révèle un cœur crémeux et un goût typé de chèvre qui ira en s'affirmant avec le temps tandis que sa pâte se fera plus coulante. Une spécialité qui ne manque pas de caractère.

180 g / PVC : 2,50 € - 2,60 € - Disponible à partir du 1<sup>er</sup> juin 2020

### Les Croustillants de Chèvre, on en fait toute une salade... mais pas seulement

Avec eux, on se poêle... mais seulement durant 5 minutes ! Ces **Croustillants de Chèvre Salade & Apéro**, se cuisent rapidement, se glissent dans les salades et sont une exquise alternative aux lardons, émincés de poulet, jambon... De quoi mettre les flexitariens en appétit ! Avec leur texture à la fois fondante et crouillante, ils sont aussi parfaits à l'apéritif enroulés dans du jambon de Bayonne avec une tomate cerise pour la note acidulée. Miam !

100 g / PVC : 2,20 € - 2,25 € - Disponible à partir du 1<sup>er</sup> juin 2020



### La Bûche Sainte-Maure, c'est celle qu'on préfère

En créant la **Bûche Sainte-Maure** en 1986, SOIGNON a fait un beau cadeau à tous les Français. La preuve ? Elle est devenue leur bûche préférée\*. Fine, fondante, avec sa robe blanche et veloutée et ses arômes typiques du fromage de chèvre, elle met immédiatement les sens en éveil. On la savoure en fin de repas mais on en fait aussi tout en plat. Coupée en tranches, elle est parfaite dans une tarte, un gratin, une salade. Le petit plaisir incontournable du quotidien.

200 g / PVC : 1,82 € \*\*



### CHÈVRE RÔTI AU FOUR FAÇON CRUMBLE

Nombre de personnes **2 personnes** Temps de préparation **25 minutes** Temps de cuisson **25 minutes**

**1 Chèvre Sélection 125 ans Soignon**  
15 g de farine  
15 g de chapelure  
15 g de beurre  
1 cuillère à soupe de noisettes concassées  
1 filet de miel

- Placez le chèvre dans un caquelon à crème brûlée et laissez-le ainsi à température ambiante.
- Pendant ce temps, sablez entre vos mains la farine avec la chapelure et le beurre.
- Répartissez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 10 min à 180 °C.
- Faites cuire le chèvre dans son caquelon à 200 °C pendant 10 min.
- Ajoutez le crumble, les noisettes et poursuivez la cuisson 5 min.
- Ajoutez un filet de miel et servez aussitôt avec des tranches de pain.

\*Source étude Sensopole, Suivi qualité des bûches Soignon vs. Président, Chavroux, et MDD, 2019, 480 consommateurs.

\*\*Source Nielsen, CAM P5 (fin 17/05/2020), HMSM Proxi Drive SDMP



## CHEZ SOIGNON ON AIME LES IDÉES ULTRA-FRAÎCHES

**Brassé au lait de Chèvre aux fruits,  
ceux qui aiment le choix, ont du pot !**

Il a du panache le premier panaché du marché !

**Brassés au lait de chèvre myrtille, mûre-framboise, citron :**  
avec leurs morceaux de fruits, leur texture onctueuse, et leur bon goût tout doux de lait de chèvre, les brassés aux fruits SOIGNON sont de véritables hymnes à la gourmandise. Ce panaché est une occasion idéale de (re)découvrir les parfums incontournables de la gamme de yaourts SOIGNON et de varier les plaisirs.

**6 x 125 g - 2 myrtille , 2 mûre-framboise, 2 citron / PVC : 3,90 €**


### A vos cuillères


Il y a des laitages SOIGNON ultra frais au bon **lait de chèvre** pour tous les goûts, tous les moments, pour les petits et les plus grands.


Des **fromages blancs** onctueux, des **yaourts nature** ou aux bons **fruits** au goût tout doux de chèvre, ou encore une **crème dessert** gourmande, à chacun sa préférences. Tous sont irrésistiblement bons.



## PANNA COTTA PANACHÉE AU LAIT DE CHÈVRE ET AUX FRUITS

 Nombre de personnes  
**4 personnes**

 Temps de préparation  
**25 minutes**

 Temps de cuisson  
**5 minutes**

### INGRÉDIENTS

**4 brassés au lait de chèvre citron Soignon**  
**2 brassés au lait de chèvre myrtille Soignon**  
**2 brassés au lait de chèvre mûre-framboise Soignon**  
4 g d'agar-agar  
1 barquette de framboises  
1 barquette de mûres  
1 barquette de myrtilles  
Quelques amandes concassées  
Quelques noix de cajou concassées  
Les zestes d'un citron  
5 cl d'eau

### ÉTAPES

- 1 Faites chauffer à feu doux les brassés au lait de chèvre citron. Ne portez pas à ébullition (le citron pourrait faire cailler le yaourt).
  - 2 Pendant ce temps, portez à ébullition 5 cl d'eau et ajoutez-y 2 g d'agar-agar. Laissez bouillir en mélangeant 1 minute. Versez ce mélange dans les brassés citron. Retirez du feu.
  - 3 Réservez 4 verres. Calez vos verres en biais et répartissez la panna cotta citron. Laissez prendre à température ambiante puis au frais 2 heures.
  - 4 Lorsque les panna cotta citron sont prises, portez à ébullition séparément les brassés myrtille et les brassés mûre-framboise.
  - 5 Versez dans chaque casserole 1 g d'agar-agar et laissez cuire 1 minute à ébullition.
  - 6 Calez vos verres en biais, la panna cotta citron au-dessus. Et répartissez dans 2 verres les brassés myrtille et dans les 2 derniers les brassés mûre-framboise. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au frais 2 heures.
  - 7 Au moment de servir, répartissez dans les panna cotta citron/myrtille des myrtilles fraîches, quelques noix de cajou concassées et des zestes de citron. Pour les panna cotta citron/mûre-framboise, ajoutez des framboises et/ou des mûres et quelques amandes concassées.
- Bonne dégustation !





## LE SECRET DU BON LAIT DE CHÈVRE SOIGNON ? 125 ANS D'ENGAGEMENT AUPRÈS DES ÉLEVEURS

Depuis toujours, chez SOIGNON, on croit en la force du collectif. SOIGNON s'engage donc avec la coopérative à soutenir ses éleveurs et à améliorer leur vie et celle des chèvres.

### Des éleveurs passionnés

Ils sont **603 éleveurs au sein de la coopérative**, tous fédérés autour de valeurs fortes visant à défendre la qualité de leur lait et leur savoir-faire. Un engagement qui se traduit notamment par leur adhésion au Code mutuel Caprin, référentiel pour garantir les pratiques et le bien-être animal.

Ils sont 603, mais demain, ils seront sans doute plus nombreux. Afin de couvrir la demande croissante du marché français en lait de chèvre, **SOIGNON facilite l'installation de nouveaux éleveurs**. Parallèlement la marque et la coopérative ont mis en place tout un référentiel destiné à garantir les pratiques et le bien-être animal.

### Des chèvres bien élevées

**Le bien-être animal est l'une des priorités de SOIGNON.** C'est pourquoi, depuis 2015, SOIGNON a choisi de travailler avec la CIWF, une ONG spécialisée dans la protection animale. SOIGNON a mis en place une charte pour garantir et renforcer le bien-être animal..

Toutes ces mesures vont de pair avec une volonté d'aller vers une production toujours plus raisonnée. Aujourd'hui, **95 % de l'alimentation des chèvres - foin, luzerne, maïs - est ainsi produite dans les fermes des éleveurs.** Une excellente façon de préserver la terre et le vivant.





**CONTACT PRESSE** **AGENCE VIANOVA** // CAMILLE VIEL  
06 25 91 82 15 // [viel@vianova-rp.com](mailto:viel@vianova-rp.com)