



Au nom du bon

COMMUNIQUE DE PRESSE

Brest, le 8 novembre 2018

Paysan Breton fait le choix du Made in France dans l'approvisionnement de ses aromates

Le made in France est au cœur des enjeux économiques, comme l'affirme Bruno Lemaire, ministre de l'Economie et des Finances : « s'il y a une bataille à gagner, c'est la bataille de la fabrication en France ». Dans ce contexte, la marque coopérative Paysan Breton continue et améliore de manière volontaire son engagement dans les produits à liste courte, sans conservateur ni arôme artificiel, et aux ingrédients locaux. En plus du lait collecté en Bretagne et Pays de la Loire, désormais l'échalote, la ciboulette, l'ail, le persil, la noix, le bleu et le fromage de chèvre, qui composent les gammes du Fromage Fouetté Madame Loik, seront 100% français.

Depuis la rentrée 2018, Paysan Breton renforce ses exigences avec la mise en place du cahier des charges « Clean Origine » déployé dans toute la gamme des Fromages Fouettés Madame Loik, fabriqués à Créhen dans les Côtes-d'Armor. **L'objectif : une origine 100% française des ingrédients du fromage fouetté dès lors que cela est compatible avec sa production sur le territoire français.**

Paysan Breton avait déjà fait le choix d'un approvisionnement français pour l'échalote, la ciboulette, le bleu et le chèvre. La marque va encore plus loin en exigeant une provenance française pour l'ail, les fines herbes, le persil et les noix.

Le choix exigeant du Made in France

Cet approvisionnement local, qui s'inscrit dans un modèle plus durable au bénéfice des producteurs français et de l'impact environnemental, n'est pas si évident. En effet, une grande majorité de l'ail utilisé par l'industrie agro-alimentaire est importée d'Espagne ou de Chine (82% de la production mondiale). Paysan Breton a décidé de s'engager pleinement dans l'origine 100% France pour ce condiment pour sa qualité et son authenticité. Le choix des noix françaises est également un parti pris fort de la marque coopérative. Pour garantir l'approvisionnement en noix françaises tout en tenant compte des aléas climatiques, Paysan Breton s'est engagé auprès de ses fournisseurs dans la durée.

Une exception demeure : la figue du « Madame Loik Figue Noix ». Pourquoi n'est-elle pas d'origine française ? Tout simplement car la France est un petit producteur de figes et pour le moment Paysan Breton n'a pas identifié de figes répondant aux critères bactériologiques stricts pour l'introduire dans son fromage fouetté. La qualité du produit restant une priorité pour la marque.

Ce cahier des charges vers un sourcing 100% français des aromates de la gamme Madame Loik est un plan de progrès qui s'inscrit sur le long terme. Il permet aujourd'hui de proposer des échalotes de Bretagne ; des cerneaux de noix de Nouvelle Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes ; de l'ail d'Occitanie, Nouvelle Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes ; des fines herbes d'Ile-de-France, Centre-Val-de-Loire, Bourgogne-Franche-Comté et Bretagne ; du bleu d'Auvergne-Rhône-Alpes. Quant au chèvre, il est originaire de différentes régions de France.



Origine de nos aromates



Paysan Breton mise sur la cohérence dans son approvisionnement

Plus de **99%** des ingrédients utilisés par Paysan Breton sont d'origine France grâce à la démarche « Clean Origine »

(beurres, fromages fouettés, crêpes, laits fermentés, crème fraîche et fromages de plateau)

fabriqué en Bretagne et Loire-Atlantique.

S'engager auprès des consommateurs à assurer une origine claire de ses produits est la promesse de Paysan Breton à travers ses gammes de produits simples et de qualité. Depuis 2012, la marque coopérative met en application les exigences de son livre blanc : du lait de grande qualité collecté en Bretagne et Pays de la Loire, une liste d'ingrédients la plus courte possible, une absence de conservateurs, d'arômes et de colorants artificiels.

La démarche de progrès « Clean Origine » s'inscrit dans la logique de cohérence portée dans les racines de la marque coopérative Paysan Breton : un produit final de qualité composé d'ingrédients à hautes exigences, issus tant que possible du territoire français et

La marque coopérative répond aux attentes consommateurs et va plus loin

Les consommateurs sont en attente de toujours plus d'authenticité et de transparence, du rétablissement de la confiance après des années de scandales alimentaires, sociétaux et environnementaux. 80% des consommateurs sont préoccupés par les garanties d'origine française¹. Pour autant, seuls 40% des Français ont acheté des produits alimentaires en circuits courts dans les 12 derniers mois². Egalement 93% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué dans l'Hexagone revient à participer au maintien de l'emploi et 74 % se disent prêts à payer plus cher³.

Paysan Breton répond à cette attente sociétale forte, bien qu'elle ne se traduise pas encore pleinement dans les actes d'achat. Le souci de cohérence de Paysan Breton entre la qualité produit et ses engagements de produits ancrés dans le territoire se traduit au travers sa démarche de progrès vers un sourcing 100% français.

La marque coopérative veut aller encore plus loin. **En tant que marque responsable et consciente des enjeux sociétaux et environnementaux, elle a conçu le Clean Origine comme un plan de progrès qui sera régulièrement challengé et dont l'une des prochaines étapes sera d'aller encore plus loin dans la démarche d'éco-conception des emballages de Madame Loïk.**

Contact Presse Diane Hurstel Capron : 06 44 15 39 69 / diatomee@diatomee.fr

Paysan Breton est né au cœur de la campagne Finistérienne il y a presque un demi-siècle.

Marque patrimoniale présente sur la table d'un foyer sur deux en France, elle est animée par Laita, (3 100 exploitations collectées soit 7 000 producteurs, 2 800 salariés, 2ème entreprise coopérative de l'Ouest. Créée et gérée par et pour les producteurs de lait adhérents, Paysan Breton est une marque différente, une marque solidaire. De cette proximité avec le monde agricole sont nés ses valeurs de partage et son engagement pour la pérennité du territoire. Paysan Breton propose une large gamme de produits (beurres, fromages, crêpes, lait...) fabriqués en Bretagne et Loire Atlantique avec le lait de ses éleveurs adhérents.

¹ Kantar Worldpanel / LinkQBio, réalisée auprès de 7 090 PRA représentatives des foyers français, juillet 2018

² ² Kantar TNS, Food 360

³ Sondage publié à l'occasion des Assises du « made in France », septembre 2018