

Communiqué de Presse



Lancement du Lait UHT

Sèvre & Belle, la marque régionale de fromages de chèvre au lait cru lance son nouveau lait UHT !

La Coopérative Laitière de la Sèvre (CLS) lance, début septembre, la commercialisation régionale de son **Lait UHT demi-écrémé de vache à marque Sèvre & Belle (1L)**, en magasins de Grandes et Moyennes Surfaces, sur toute la région Nouvelle-Aquitaine.



Une laiterie centenaire, indépendante et à taille humaine

La marque historique Sèvre & Belle, connue pour ses fromages de chèvre au lait cru, propose un nouveau produit de grande consommation : le **Lait UHT demi-écrémé de vache 1L**.

Le « lait de nos Fermes Sèvre & Belle » est **collecté au cœur du Poitou et issu d'animaux nourris sans OGM**. Il provient d'un petit groupe de **producteurs locaux** situés dans un **rayon de 50 Km** autour de la **laiterie de Celles-sur-Belle (79)**.

Un positionnement axé sur un savoir-faire historique et un fort ancrage local

La marque Sèvre & Belle est portée par un savoir-faire maîtrisé depuis 1893. Sa production à **taille humaine est composée d'une soixantaine de fermes familiales**. **La collecte du lait se fait toutes les 48 heures par nos laitiers**.

Ce lait UHT vient **renforcer la visibilité en magasins de Sèvre & Belle** ; produits haut de gamme de fromages de chèvre au lait cru moulés à la louche et affinés traditionnellement.



Sèvre & Belle, une nouvelle identité mais toujours la même qualité !

La marque Sèvre & Belle modernise son packaging mais conserve la même volonté de « **prendre le temps de bien faire** », de la collecte du lait de producteurs jusqu'à la production locale des fromages.

Les produits Sèvre & Belle sont élaborés de façon traditionnelle et respectent un savoir-faire artisanal de plus de 100 ans. L'utilisation du lait cru et les soins manuels apportés donnent une saveur authentique et unique aux produits Sèvre & Belle.



La Coopérative Laitière de la Sèvre

La Coopérative Laitière de la Sèvre est le regroupement de producteurs locaux depuis 1893. Née de la fusion des Coopératives Echiré et Sèvre & Belle (79), ses membres se considèrent comme une grande famille composée par

différentes personnes et savoir-faire. Chaque jour tous les efforts sont mis en œuvre dans le but de transformer la matière première en produits d'exception. Avec 60 producteurs de lait de vache et 55 producteurs de lait de chèvre, cette coopérative à taille humaine collecte ses laits non OGM dans un rayon de 50 km maximum autour de ses laiteries. En 2018, l'entreprise a produit plus de 4 000 tonnes de beurres et fromages et a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 37 millions d'euros.

Coopérative Laitière de la Sèvre

5 Avenue de Niort, 79370 CELLES-SUR-BELLE, France
Téléphone : +33 (0)5 49 32 89 09 Fax : +33 (0)5 49 32 89 00
www.cooperative-laitiere-sevre.fr

Laiterie Echiré

76 Place de l'Eglise, 79410 ECHIRE, France
www.echirelebeurredefrance.fr



Maison des Fromages de Chèvre

1 Avenue de Niort, 79370 CELLES-SUR-BELLE, France
Téléphone : +33 (0)5 49 16 67 16
www.sevre-belle.fr

Contacts

Guillaume Ribadière, Directeur Commercial et Marketing
guillaume.ribadiere@clsevre.fr
Portable : +33 (0)6 79 37 45 25

