



DOSSIER DE PRESSE

La création d'un bio haut en couleurs

Créé en 1985, le label bio est passé progressivement d'une position secondaire à une question centrale de société. Sa philosophie : des pratiques plus saines, respectant l'environnement et le bien-être des animaux. Au fil des années, il a fini par ne plus toucher uniquement les militants pro-bio et s'est imposé comme une tendance sociétale incontournable. Preuve de son évolution impactante : 94% des Français achètent bio au moins une fois par an**.

Mais aujourd'hui le label ne suffit plus. De plus en plus préoccupés par leur bien-être, les consommateurs veulent un véritable regard sur les origines des produits : leur provenance, leur production, les matières premières, les méthodes de travail des éleveurs, etc. Au-delà de la transparence, ils ont également soif de modernité, d'un bio actuel tourné vers l'avenir, sans compromis entre authenticité et plaisir.

*Source : Panel Nielsen avril 2018



LA SOLUTION UN BIO GÉNÉREUX ET HUMAIN !

Parmi les produits bio consommés par les Français, 52% sont des produits laitiers*. Et le secteur de l'Ultra-Frais n'est pas en reste ! En effet, l'Ultra-Frais bio a bénéficié d'une progression fulgurante de 18% en 2017, et représente aujourd'hui 5,6% du chiffre d'affaires de l'Ultra-Frais global**. Un potentiel important, sachant que seuls 4 foyers sur 10 achètent des produits Ultra-Frais bio**.

C'est pourquoi le groupe Agrial, 2ème coopérative laitière française et ses 300 producteurs de lait bio, lancent une nouvelle marque de yaourts au lait de vache 100% fabriqués en France : Les 300 & bio.

Un bio sans compromis, un bio transparent, un bio 100% plaisir et ancré dans la vie quotidienne, un bio qui prend soin des animaux...

*Source : Chiffres de l'Agence Bio
** Source : Nielsen 2018 et Kantar 2018

Les 300 & bio,

L'union de 300 laitiers passionnés pour des produits bio, généreux et gourmands !



Les 300 & bio n'est pas qu'une simple marque de yaourts bio. C'est une histoire humaine, celle de 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 le lait de ces éleveurs et de transmettre leurs valeurs. Sans pour autant négliger plaisir et gourmandise ! En bref, une marque qui dévoile une autre vision de leur métier. Une marque qui leur ressemble.

CES 300 EXPERTS PASSIONNÉS S'ASSOCIENT POUR :

- > prendre soin des animaux et de la nature
- > produire le meilleur lait
- > élaborer les meilleures recettes
- > fabriquer leurs produits avec un vrai plaisir, en donnant le meilleur d'eux-mêmes
- > dévoiler une marque sans artifice, bienveillante et transparente
- > donner aux consommateurs un bio de qualité, 100% gourmand

300 laitiers gourmands, amoureux de la nature, qui font leur travail avec plaisir, envie et générosité. Leurs efforts et engagements se retrouvent dans leurs produits !



Les 300 & bio,

Qui sont ces éleveurs ?

300 GOURMANDS, 300 PERSONNALITÉS, 300 AMOUREUX DE LA NATURE ET DES ANIMAUX, UNE SEULE PASSION !

Ils sont experts, généreux, engagés, optimistes et travaillent unis au sein de cette coopérative. Ils s'appellent Philippe, Marianne, Jérôme, Anne, Didier, Honorine... Ce sont 300 profils variés qui souhaitent raconter leur histoire aux consommateurs. **Leur passion pour l'agriculture bio**

et l'envie de faire plaisir aux amateurs de produits laitiers est leur leitmotiv !

Pour montrer leur amour du métier, chaque producteur prend la parole et transmet sa passion au consommateur sur chacun des pots Les 300 & bio.

Une vraie nouveauté dans le secteur de l'Ultra-Frais Bio !





3 questions à ...

BRUNO MARTEL

PRÉSIDENT DU MÉTIER BIO ET PRODUCTEUR Les 300&bio



Qu'est-ce que le bio pour vous ?

J'ai fait de l'élevage conventionnel pendant 5 ans avant de me convertir au bio, et j'ai vraiment vu la différence. Le bio, c'est savoir s'adapter au rythme de la nature et anticiper : il y a donc plein de challenges à relever ! Le bio, c'est un cercle vertueux où il faut prendre en compte tous les paramètres de l'environnement : les vaches bien sûr mais également les sols, les cultures, les insectes...

Appartenir à une coopérative, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

La coopérative nous permet d'être plus proches des consommateurs et d'avoir une vision complète de la filière, de l'alimentation de la vache jusqu'à la commercialisation des produits en magasin. La coopérative c'est aussi du partage, de la réflexion entre éleveurs : chaque voix compte ! C'est une vraie richesse au quotidien.

En quoi le bio préserve-t-il vraiment l'environnement ?

En tant qu'éleveurs bio, nous produisons en moyenne 95% des fourrages pour nos vaches sur nos terres. La nature est notre première alliée et nous nous appuyons au quotidien sur la richesse de la biodiversité. Au niveau végétal tout d'abord, chaque espèce a une utilité pour nos prairies et nos vaches : les légumineuses apportent de l'azote, un nutriment essentiel pour nos sols, et les graminées l'énergie indispensable pour nos vaches. Nous réhabilitons également des plantes oubliées comme la chicorée ou le plantain qui stimulent l'appétit des vaches et renforcent leur immunité. La biodiversité animale est essentielle pour nous également. Grâce à l'agriculture biologique, nous observons plus de vers de terre, indispensables pour pré-digérer le sol et y apporter les bons nutriments, plus d'abeilles pour polliniser, moins de pucerons grâce aux coccinelles... Le tout pour des végétaux en conditions optimales pour se développer, de la nourriture de qualité pour les vaches et donc du meilleur lait.



CHRISTELLE BOCQUIER, 46 ANS
PRODUCTRICE RÉCEMMENT CONVERTIE AU BIO DEPUIS AVRIL 2018

Voire métier d'éleveur a-t-il toujours été votre métier ?

Non, j'étais professeur des écoles avant cela. C'est l'envie de partager la passion de mon mari pour sa ferme qui m'a donné envie de m'investir dans l'élevage laitier. Il gère une exploitation de 100 vaches, dont 50 jeunes et ce contact avec les animaux et la nature me plaisait particulièrement. Chaque jour, nous devons apprendre à ces jeunes vaches à s'adapter au moindre changement, à se repérer dans l'exploitation etc. C'est comme une petite école, donc je ne suis pas dépaylée !

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous convertir dans le 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 (beaucoup de pâturages, des soins naturels comme l'homéopathie ou la phytothérapie), mais il faut être prêt à franchir le pas. C'est en échangeant avec des éleveurs bio et en les voyant fiers d'être agriculteurs et tellement optimistes que nous avons décidé de nous convertir au bio. Pour nous, le bio apparaissait comme un moyen d'améliorer le bien-être de l'éleveur (santé, rémunération, fierté), tout en prenant en compte celui des animaux.

Comment se passe votre travail dans le bio ? En quoi est-ce différent ?

Ce qui change dans le bio, c'est la qualité de vie. Nous sommes plus autonomes, passons plus de temps avec les animaux, avons un meilleur salaire... Mais avant de bien s'implanter dans le bio, il y a d'abord une phase d'apprentissage et d'adaptation qui peut prendre deux ans. Ce qui a été une épreuve financière pour nous, mais cela en valait la peine ! Nous nous sentons aujourd'hui bien mieux dans notre travail et nous tenons à le faire ressentir aux consommateurs.



BENOÎT VIGOUR, 30 ANS
DEVENU ÉLEVEUR DEPUIS FÉVRIER 2015 APRÈS UNE CARRIÈRE EN ENTREPRISE

Quel était votre métier avant de devenir éleveur ?

J'étais conseiller en exploitation agricole pour l'alimentation animale. C'était un poste de nutritionniste dans un cabinet indépendant.

Pourquoi avoir changé de direction professionnelle ?

J'ai toujours voulu devenir agriculteur ! J'ai d'abord travaillé pendant 6 ans avant de m'installer dans ce nouveau domaine. Je voulais attendre mes trente ans mais j'ai finalement décidé de m'y mettre plus tôt ! C'était important pour moi de prendre cette direction professionnelle d'un point de vue éthique et environnemental. Je me suis donc associé avec mon frère qui travaillait dans les ressources humaines, puis nous nous sommes installés dans une ferme déjà bio depuis 2010. Cela m'a simplifié la vie ! Il n'y avait pas besoin d'années de conversion.

Pourquoi avoir adhéré au concept Les 300&bio ?

Parce qu'il était intéressant pour moi de valoriser ma production, expliquer mon travail... Il nous manquait une valeur ajoutée à nos produits et je trouve ça noble de se faire connaître auprès du consommateur de cette manière. Je veux montrer que nous sommes heureux de travailler pour Les 300&bio, et ainsi donner plus de visibilité aux consommateurs, et pourquoi pas les accueillir dans notre exploitation pour montrer notre implication.

Les produits Les 300&bio ?

Forcément gourmands !



Pour son lancement, Les 300&bio dévoile une large gamme de 13 références, pour tous les goûts, disponibles en GMS. Chaque recette est signée par la petite touche des laitiers Les 300&bio : du bon lait entier et une pointe de crème* pour plus de douceur et d'onctuosité. Des produits pour tous, au quotidien, pour que le bio rime désormais avec gourmandise !

LES CLASSIQUES

LES INDÉMODABLES POUR S'ACCORDER UN « MOMENT LAIT » TRÈS GÉNÉREUX !

Doux, fondant, on craque pour le yaourt nature comme pour le yaourt vanille et son arôme naturel.

YAOURT NATURE
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,30 €

YAOURT NATURE 0%
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,30 €

YAOURT VANILLE
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,72 €

LES FROMAGES BLANCS

GÉNÉREUX, UN RÉEL PLAISIR EN BOUCHE.

Leur texture onctueuse et veloutée permet de s'accorder un vrai moment de douceur.

FROMAGE BLANC NATURE
4X100G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,80 €

FROMAGE BLANC NATURE 0%
4X100G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,80 €



* Hors yaourt 0% et fromage blanc 0%

LES FRUITÉS

L'INTENSITÉ DES FRUITS POUR UNE PAUSE SUCRÉE.

A la fois crémeux et délicieusement fruités, ces yaourts privilégient fraîcheur et gourmandise.

YAOURT BRASSÉ
2 POTS MÛRE
& 2 POTS MYRTILLE
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,95 €

YAOURT BRASSÉ
2 POTS PÊCHE
& 2 POTS ABRICOT
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,95 €

YAOURT BRASSÉ
2 POTS MANGUE
& 2 POTS ANANAS
4X125G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,95 €

LES CRÈMES DESSERT

LA DOUCEUR DU LAIT ENTIER 100% GOURMAND.

L'une régale les gourmands avec son bon goût de chocolat, tandis que l'autre rappelle le bon goût de la crème anglaise !

CRÈME AU CHOCOLAT
4X95G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,80 €

CRÈME À LA VANILLE
4X95G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 1,80 €

LE PLAISIR BLANC INÉDIT

UN POT MAXI FORMAT POUR ENCORE PLUS DE PLAISIR.

Sa texture crémeuse fait de lui l'atout incontournable pour des desserts généreux.

YAOURT À LA GRECQUE NATURE
450G



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ : 2,15 €

*Et pour les
petits plats...*

*Cette crème fraîche épaisse
est une alliée incontournable
en cuisine !*

CRÈME FRAÎCHE
ENTIERE



PRIX PUBLIC TTC CONSEILLÉ :
2,85 € EN 500 ML
1,35 € EN 200 ML

DES RECETTES GOURMANDES À BASE DES PRODUITS

les 300 & bio



LA TARTE TOURBILLON AUX LÉGUMES

AVEC LA CRÈME FRAÎCHE

les 300 & bio

🕒 **Temps de préparation :** 20 minutes

🔥 **Temps de cuisson :** 30 minutes

Pour 4 personnes

- 2 cuillères à soupe bombée de crème fraîche Les 300 & bio
- 4 carottes
- 3 courgettes
- 1 pâte feuilletée
- Un filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

Réalisation

Epluchez les carottes et lavez les courgettes.

Coupez-les en tagliatelles à l'aide d'un économe.

Recoupez chaque tranche de courgette dans la longueur.

Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée.

Recouvrez de crème fraîche.

Disposez les légumes sur leur tranche en commençant par l'extérieur du moule et en alternant les tranches de carottes et les tranches de courgettes.

Salez, poivrez.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 30 minutes.



LE CHEESECAKE AU YAOURT NATURE

les **300** & bio



🕒 Temps de préparation : 30 minutes



Pour 4 personnes

- 250 g de yaourt nature Les 300 & bio
- 50 g de muesli
- 25 g de beurre
- 500 g de cream cheese
- 100 g de sucre en poudre
- Des fruits pour la décoration

Réalisation

Faites fondre le beurre et mélangez-le au muesli. Répartissez au fond de 4 petits moules rectangulaires. Placez au réfrigérateur. Pendant ce temps, plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mélangez les yaourts, le cream cheese et le sucre en poudre dans un saladier. Versez les feuilles de gélatine

ramollie dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de préparation au yaourt. Faites chauffer sur feu doux pour faire fondre la gélatine. Incorporez ce mélange à la préparation au yaourt en mélangeant rapidement. Versez dans les moules rectangulaires. Faites prendre au frais pendant 2 heures minimum. Démoulez et décorez de fruits frais.

Conseil : Vous pouvez parfumer la crème cheese-cake de vanille ou de zestes de citron.

LE SMOOTHIE BOWL AU BRASSÉ MYRTILLE

les **300** & bio



🕒 Temps de préparation : 5 minutes



Pour 2 personnes

- 500 g de brassé myrtilles Les 300 & bio
- 2 bananes
- 1 petite barquette de myrtilles fraîches
- Un peu de noix de coco en copeaux
- Du muesli
- Un mélange de graines (sésame, tournesol, pavois, courge)

Réalisation

Mixez les yaourts avec les bananes. Versez dans deux bols. Décorez avec une rangée de graines mélangées, une rangée de myrtilles et noix de coco et une rangée de muesli.

Conseil : congelez les bananes coupées en rondelles avant de les mixer aux yaourts : vous obtiendrez un smoothie glacé et onctueux.





A PROPOS DU GROUPE AGRIAL

Agrial est une entreprise coopérative agricole et agroalimentaire française qui accompagne au quotidien ses agriculteurs adhérents pour valoriser et commercialiser leurs productions. Le Groupe mène des activités agroalimentaires dans les domaines du lait, des légumes et fruits frais, des boissons et des viandes et s'appuie sur des marques fortes, avec parmi les plus connues : Florette, Soignon, Grand Fermage, Créaline, Danao, Ecusson et Loïc Raison. Entreprise engagée, Agrial développe une agriculture responsable et performante et propose aux consommateurs une alimentation sûre, saine et savoureuse. Ensemble, les 13 000 agriculteurs adhérents et les 22 000 salariés d'Agrial incarnent les valeurs de l'entreprise : pérennité, proximité, solidarité et audace. En 2017, le Groupe a réalisé 5,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

... ET DE SA BRANCHE LAIT EURIAL

Eurial, branche lait du groupe 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 parties 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 leurs productions.



INFORMATIONS LECTEURS

www.les300etbio.fr

CONTACT PRESSE • OCONNECTION

Marie Marquet

mmarquet@oconnection.fr

06 76 29 63 85