



Communiqué de presse - Caen, Normandie le 9 novembre 2021

Tout le savoir-faire Normand dans un produit 100% bonheur ?

C'est le défi relevé par un collectif de producteurs qui lance sa toute première marque de petit-suisse made-in Normandie !

Au lendemain de la loi Besson-Moreau, si nous devons retenir un exemple qui démontre une fois de plus l'importance du collectif et d'un travail commun sur l'ensemble de la chaîne, c'est bien l'exemple de l'organisation de producteurs 3 vallées (OP3V). Ce collectif de 80 éleveurs situé en région Basse Normandie depuis 2012 s'est lancé le pari de créer leur propre marque « Eleveurs de Bonheur ». Avec cette marque, ils donnent naissance à leur propre petit suisse et investissent pour la première fois le rayon des produits laitiers frais. En magasin depuis le 2 novembre le petit suisse « éleveurs de bonheur » se veut être une délicieuse offre locale qui promeut tout le savoir-faire de ces éleveurs Normands. Pour mener à bien ce projet inédit, ce collectif s'est associé à des partenaires ancrés dans la région ; la laiterie Danone du Molay Littry et l'enseigne Système U. « Normands et engagés », ces éleveurs cultivent au quotidien le bonheur de leurs vaches et de leurs terres avec des pratiques d'agriculture régénératrices.

UN NOUVEAU DEBOUCHÉ QUI FERA LE BONHEUR DES CONSOMMATEURS

L'idée de créer leur propre marque est née en 2016 lorsque l'OP3V a souhaité trouver un nouveau débouché pour sa production et valoriser le savoir-faire Normand. Pour affiner leur approche, ces éleveurs ont lancé une enquête¹ auprès d'un échantillon de consommateurs pour identifier leurs attentes vis-à-vis des produits laitiers d'origine Normande mais aussi leur perception de la présence d'une nouvelle marque d'éleveurs dans la région. Ainsi, si l'origine régionale d'un produit laitier est un critère d'achat déterminant pour 73% des consommateurs interrogés, 67% d'entre eux jugent qu'acheter des produits laitiers d'origine Normande est important pour aider les éleveurs,

soutenir leur rémunération et aider l'économie de la région. Côté sociétal ils se disent également prêts à 85%, à soutenir les éleveurs qui s'engagent dans des pratiques plus vertueuses pour l'environnement et 51% se disent particulièrement sensibles au bien-être des animaux en élevage.



Forts de ces constats et de leur savoir-faire dans le domaine laitier, c'est tout naturellement que ces éleveurs ont décidé de se lancer sur le petit-suisse, une recette phare de la

¹ Étude réalisée du 15 au 23 juin 2021 par Olivier Mevel Conseil auprès de 1 429 acheteurs de produits laitiers (au moins deux achats par mois) et âgés de 18 ans et plus.

région Normande. Réalisé simplement à partir du bon lait frais de leurs vaches, et de ferments lactiques, le petit suisse des éleveurs tient la promesse d'une recette normande authentique et extrêmement savoureuse. En choisissant d'appeler leur marque « éleveurs de bonheur » ils souhaitent transmettre leur passion et leurs engagements au quotidien pour une agriculture qui soit respectueuse des sols et des animaux.

« Éleveurs depuis des générations dans la région du Bessin, nous œuvrons avec passion pour produire et collecter du lait frais de qualité en cultivant le bien-être de nos terres et de nos vaches. En recherche constante de solutions pour soutenir et pérenniser notre activité, ce projet inédit marque une étape importante pour notre collectif. A l'étude depuis 4 ans avec nos partenaires, ce lancement est une très bonne nouvelle qui permettra de diversifier et valoriser notre activité, tout en gagnant en indépendance. Nous sommes aujourd'hui très heureux et fiers d'avoir notre propre marque et de pouvoir compter sur le soutien d'acteurs tels que Danone, Système U et la région Normandie ». Commente Damien Lecuir, éleveur laitier, président de l'Organisation de Producteurs des 3 Vallées.

UN PARTENARIAT AVEC DES ACTEURS HISTORIQUES ANCRÉS DANS LA REGION NORMANDE

Pour transformer son lait et produire le petit suisse, l'OP3V s'est tout naturellement tournée vers son partenaire historique ; la laiterie Danone située au Molay-Littry dans le Calvados (14). Partenaires de longue date, les éleveurs de l'OP3V fournissent un lait normand de qualité exceptionnelle qui représente plus de 95% du lait utilisé dans la laiterie. Située au cœur des bassins laitiers de la région, le site Danone du Molay Littry se trouve en moyenne à 60km des 80 fermes des éleveurs de l'OP3V. Avec ce nouveau débouché, Danone réaffirme sa volonté de soutenir ses producteurs partenaires dans leur activité et son engagement à promouvoir une agriculture régénératrice.

Pour la distribution, le collectif de l'OP3V a pu compter sur les magasins de l'enseigne Système U situés dans la région Nord-Ouest. Avec ce partenariat et dans le prolongement de son engagement en faveur du terroir, des circuits courts et du mieux-manger, Système U réaffirme son soutien aux producteurs locaux et la valorisation du savoir-faire des régions françaises.

UN COLLECTIF D'ÉLEVEURS ENGAGÉ DANS LA TRANSITION AGRICOLE

Tournés vers le futur, les éleveurs de l'OP3V s'attachent à produire un lait de qualité en quantité, en adoptant des systèmes agricoles qui répondent aux grands enjeux majeurs de notre société. Ils se sont engagés pour des pratiques d'élevage plus raisonnées et durables pour l'environnement en produisant par exemple 85% de l'alimentation de leurs vaches directement à la ferme. Soucieux de leur empreinte sur la planète, ils veillent également à préserver les ressources en eau et à lutter contre le réchauffement climatique et contre la perte de la biodiversité et de la fertilité des sols. Enfin ils veillent en continu au bien-être de leurs animaux en élevant leurs vaches dans de vertes prairies et en les protégeant du vent et du soleil grâce à la plantation de haies sur leurs exploitations. Toutes ces pratiques sont en ligne avec la volonté partagée de proposer des recettes réalisées avec des ingrédients issus d'une agriculture durable.

Pour retrouver le petit suisse « Éleveurs de Bonheur », rendez-vous en exclusivité dans les Magasins U de la région Nord-Ouest depuis le 2 novembre 2021.

1 pack = 6 pots de 60gr : Prix maximum conseillé (PMC) : 1,39€

CONTACT PRESSE : damienlecur@gmail.com

