



Information Presse, 24 avril 2013

La crème fraîche : nouveau segment de marché Paysan Breton, à l'heure du « cuisiner à la maison »

En ce mois de mars 2013, la marque se dote d'un nouveau segment de marché et lance La Crème Fraîche Paysan Breton partout en France.

Dans la logique de sa nouvelle stratégie - devenir une marque transversale plus présente dans l'alimentation quotidienne -, La Crème Fraîche fait son apparition dans les magasins aux côtés du Beurre, des Fromages Fouettés Madame Loïk, des Crêpes et du Lait Ribot Paysan Breton. Emballé dans un pot habillé de vichy à carreaux rouges, La Crème Fraîche Paysan Breton porte les codes visuels de la marque, déjà bien identifiés par les consommateurs.

Dans le cadre d'une première étape, 1 600 magasins Auchan, Intermarché, Cora et 2 entrepôts Leclerc sur les régions Rhône-Alpes et Pays de la Loire sont approvisionnés. D'autres référencements sont attendus d'ici la fin d'année. Disponible en pots de 45 cl et 20cl et positionnée haut de gamme, la crème fraîche Paysan Breton rejoint le rayon frais, au prix conseillé, respectivement de 1,80€ et 0,90 €.

Il s'agit d'une crème fraîche épaisse pasteurisée à 30% de matières grasses.

L'ambition pour l'année en cours est d'**occuper 3% de PDM** dans les magasins où le produit est commercialisé.

D'après les études consommateurs réalisées en amont, elle se caractérise par son goût sans acidité, sa facilité d'utilisation quel qu'en soit l'usage à froid ou à chaud, et son homogénéité sans exsudat à l'ouverture du pot. D'où ses qualificatifs « Onctueuse et Douce » sur l'emballage.

Ses points forts sont liés principalement à la maîtrise du procédé d'homogénéisation, au choix des ferments lactiques et aux exigences qualité du lait Paysan Breton dont les piliers sont la rigueur des bonnes pratiques et le circuit court. Le lait est collecté en effet dans les fermes des adhérents de l'entreprise coopérative et dans un rayon de 50 KM autour du site de fabrication, situé à Yffiniac (Côtes d'Armor).

Ce lancement est soutenu par une solide campagne de promotions en magasins (offre d'essai, prospectus,...).

L'arrivée de La Crème Fraîche Paysan Breton intervient dans **un marché global important et en progression** : 165 000 tonnes, +5,2% en 2012 pour l'ensemble des crèmes fraîches réparties entre le rayon frais (53% en volumes) et le rayon hors frais avec les crèmes UHT (47% en volumes). La crème est en effet le 1^{er} ingrédient culinaire utilisé par plus de 80 % des ménages, une consommation qui se renforce avec le retour du « cuisiner à la maison ». Par ailleurs, bonne nouvelle pour la marque Paysan Breton, d'après le panel Kantar 2011, 79% des consommateurs achètent à la fois du beurre et de la crème.

Contact : Agence Diatomée, diatomee@diatomee.fr / Tel. 01 42 36 13 13

Informations complémentaires

- Le pot de Crème Fraîche Paysan Breton : un emballage innovant et écologique avec 15% de plastique en moins qui comporte une étiquette en carton recyclé et recyclable détachable facilitant le tri après usage.
 - DLC de la crème fraîche : 30 jours
 - Les tests réalisés auprès d'un échantillon de consommateurs identifient La Crème Fraîche Paysan Breton comme la meilleure du marché... avec 90% des suffrages pour l'usage à froid et 75% pour l'usage à chaud.
 - **La marque nationale Paysan Breton** est née il y a plus de 40 ans au cœur de la campagne finistérienne. Il s'agit de la marque phare de Laita, entreprise coopérative de l'Ouest (1,159 milliards d'€ de CA en 2011). En valorisant la production de lait de ses agriculteurs, Laita accompagne le développement et conforte l'avenir des fermes bretonnes.
- Les 3 500 producteurs de lait adhérents à Paysan Breton et les 2 300 collaborateurs s'engagent au quotidien sur la qualité, par la maîtrise des bonnes pratiques, de la ferme et jusqu'aux magasins.