



Communiqué de presse

Le 4 avril 2016

## Le Fromage Fouetté Madame Loïk étoffe sa gamme

En ce printemps 2016, Paysan Breton lance deux nouvelles références sur le marché national : un **Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande en très grand format familial de 460 gr** et un **Fromage Fouetté Madame Loïk Concassé de Poivres**.

Ces deux nouveautés seront diffusées dans près de 1000 magasins en France en SM et HM entre avril et mai et d'autres référencements sont attendus dans les mois qui viennent.

L'arrivée en rayon du **très grand format** Madame Loïk Nature Sel de Guérande sera appuyée par un livret d'idées recettes printanières in-pack, incluant des bons de réduction de 0,80€, une campagne TV en avril et mai ; puis, un bon de réduction immédiate de 1€ collé on-pack de mai à mi-juin.

Avec sa nouvelle variété au Concassé de Poivres, Paysan Breton se lance sur le segment des fromages à tartiner aux épices. Cette 8<sup>ème</sup> saveur, bien relevée, entend séduire les amateurs de poivre. Et pour cela, elle a des points forts, selon les consommateurs qui l'ont testée<sup>1</sup> : son aspect avec de petits éclats de poivres bien présents, son goût marqué ainsi que sa texture aérée fidèle au Fromage Fouetté Madame Loïk. Une offre 100% remboursée, des stops-rayons et une campagne TV permettront d'assurer la promotion de cette nouvelle recette.

### **Le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande : un incontournable sur le marché des fromages à Pâtes Fraîches :**

Sur un marché Nature qui a progressé de 5% en volume, le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande réalise d'excellentes performances avec ses deux références : +15% sur le 150gr et +27% sur le 300 gr<sup>2</sup>. **Paysan Breton occupe ainsi la 3<sup>ème</sup> place du marché.**

Parce qu'ils se prêtent à de nombreux usages en cuisine : soupes, tartines, sandwiches, recettes apéritives, verrines ou desserts, les formats familiaux sont plébiscités par les consommateurs. Ils représentent 23,7% du marché des fromages à pâte fraîche et enregistrent 11% de croissance<sup>3</sup>. Dans ce contexte, un **très grand format 460 gr** trouve toute sa place pour la consommation quotidienne.

### **Les Fromages Fouetté Madame Loïk aromatisés : progression sur un marché en régression :**

Sur un marché qui réalise -3,3% en volume, les variétés aromatisées du Fromage Fouetté Madame Loïk progressent, elles, de 3,5%<sup>3</sup>. Leur consommation a, par ailleurs, plus que triplé en 5 ans et elles se placent, désormais, **4<sup>ème</sup> des aromatisés les plus vendus en GMS.**

Avec son Fromage Fouetté Madame Loïk qui aura 20 ans en 2017, la marque coopérative Paysan Breton est en progression continue et régulière : n°7 en 2012, n°6 en 2013, n°5 en 2014 et, en enfin, n°4 en 2015.

<sup>1</sup> Etude sensorielle BluePanel. Décembre 2015

<sup>2</sup> Données de ventes Laïta : CAM P12 2015. Ventes Volume

<sup>3</sup> Panel distributeurs IRI : données Infocam census – CAM P12 2015



Informations complémentaires :

**Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande 460 gr :**

- PMC<sup>4</sup> : 3,80€
- Colisage : 8 UVC x 460 gr
- % de Matières Grasses : 24%

**Fromage Fouetté Madame Loïk au Concassé de Poivres**

- PMC<sup>1</sup> : 1,75€
- colisage 8 UVC x 150gr
- % de Matières Grasses : 24%

**La gamme Fromage Fouetté Madame Loïk :**

- Nature au Sel de Guérande : 150 gr et 300 gr
- Echalote Ciboulette : 150 gr et 275 gr
- Ail et Fines Herbes : 150 gr
- Noix Figue : 150 gr
- Comptée de Poivrons Rouges 150 gr
- Eclats de Noix : 150 gr
- Au chèvre : 150 gr

Contact Presse agence Diatomée : Diatomée – 01 42 36 13 13 [diatomee@diatomee.fr](mailto:diatomee@diatomee.fr)

---

<sup>4</sup> PMC : Prix Marketing Conseillé. Les distributeurs fixent librement leurs prix.