



Communiqué mai 2022

Les Maîtres Laitiers du Cotentin montrent leur engagement social, écologique et éthique avec du lait toujours plus vert

Historiquement engagés auprès de leurs producteurs laitiers, Les Maîtres Laitiers du Cotentin présenteront à l'occasion du Sirha Green deux points clefs de leur stratégie : la segmentation de leur production laitière depuis 2017, et la récente certification Fairtrade/Max Havelaar de deux fromages blancs Campagne de France. Deux leviers complémentaires de leur démarche, profitable tant aux territoires qu'aux consommateurs.

Le SIRHA Green, c'est l'occasion pour la coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin, fondée en 1985 et forte de quelque 1 100 productrices et producteurs faisant fonctionner 680 exploitations, de présenter les fruits de leur engagement sans faille auprès des producteurs laitiers, notamment dans la valorisation de leur production.



Toutes les marques seront présentes. Toute la production diversifiée sera présente sur le stand. Qu'elle soit commercialisée sous l'étiquette Campagne de France, Yo'Gourmand, Domalait Bio ou Réo, elle est le résultat de la stratégie de segmentation déployée depuis 2017 par Les Maîtres Laitiers du Cotentin, qui distingue désormais AOP Beurre et crème d'Isigny, AOP Camembert, lait bio, lait de pâturage et alimentation sans OGM, exploitations laitières bas carbone.

Deux produits « mixtes » récompensés pour la marque coopérative Campagne de France.

Cet engagement trouve à investir une nouvelle dimension avec la labellisation FairTrade/Max Havelaar, ONG plutôt connue pour défendre la juste rémunération des produits des pays du Sud. Le Fromage blanc à la vanille de

Madagascar et le Fromage blanc sucré au sucre de canne de Campagne de France, présents aussi bien en grande distribution qu'en restauration hors domicile, deviennent ainsi les deux premières références laitières mixtes à être reconnues comme éthiques, à base d'ingrédients produits dans les pays du

Sud et dans ceux du Nord. www.campagnedefrance.fr

Répondre à la demande des consommateurs. La pandémie a précipité les prises de conscience des consommateurs, qui sont désormais 81% à attendre une démarche responsable de la restauration (source : Baromètre Max Havelaar France de la transition alimentaire – 11/2021).

MAITRES LAITIERS DU COTENTIN, groupe coopératif industriel et commercial, détient 3 entités, sur l'ensemble de la filière (production, transformation et distribution)

- La coopérative, leader européen de la production de fromages frais pour la restauration hors-foyer et la grande distribution.
- La holding de distribution France Frais, 129 filiales et dépôts réparties sur tout le territoire;
- La holding industrielle Evoling, 2 entités industrielles : La Fromagerie Réo dans la Manche, la société Yéo à Toulouse.

6 sites industriels qui produisent toutes les catégories de lait et de produits laitiers : lait, fromages frais, fromages, fromages portions, crème, beurre, faisselles, petits suisses, yaourts. 6 marques propres : La Mère Richard, Édouard Conus, Réo, Yo'Gourmand, Campagne de France et Cœur de Normandy dédiée à l'export. 5 grands marchés : restauration hors-foyer, export, grande distribution, commerces de proximité (crémiers fromagers, épiceries), industriels agroalimentaires.

La Coopérative est la première en France à adopter une stratégie tournée vers des **laits de qualité inscrits dans une démarche responsab**le : lait issu de vaches au pâturage et nourries sans-OGM*, lait d'exploitations s'inscrivant dans une démarche bas carbone, lait issu de l'Agriculture Biologique. https://www.maitres-laitiers.fr/fr