

Communiqué, 30 janvier 2025

La Fromagerie RÉO reçoit le Prix d'Excellence 2025 du Concours Général Agricole

C'est lors d'une cérémonie en présence de la Ministre de l'Agriculture le 21 janvier dernier que l'entreprise a vu son savoir-faire récompensé dans la catégorie Produits Laitiers, Beurres, Crème Desserts Lactés. La reconnaissance de la qualité et du goût de ses produits, dus à un terroir unique et à une recherche d'innovation en parallèle du maintien des traditions de production. De quoi réjouir tous les réseaux de distribution, qui font déjà confiance au producteur depuis de nombreuses années.



Le directeur de la Fromagerie RÉO, David Aubrée (2^e à gauche), accompagné du responsable de production Maxime Lannoy et du directeur commercial Luc Racine, a reçu le prix d'Excellence 2025 du CGA lors d'une cérémonie officielle en présence d'Annie Genevard (1^{re} à gauche). Le producteur fait partie des 36 entreprises récompensées cette année par ce prix d'Excellence, dont les produits ont été primés au CGA sur plusieurs années consécutives.

RÉO

 PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Honorer la richesse d'un terroir

Cette prestigieuse récompense ne doit rien au hasard : la richesse des produits RÉO vient d'abord de la qualité du lait, collecté à moins de 30 kilomètres de la Fromagerie auprès d'une quarantaine de producteurs disposant d'un cheptel de race majoritairement normande.

Les vaches pâturent au moins six mois dans l'année, sur le riche terroir du Cotentin, situé entre mer et bocage. De plus, les producteurs sont accompagnés, formés et rémunérés à la juste valeur de leur production.

Tradition et innovation pour des producteurs passionnés

Depuis 1931, le savoir-faire développé par Théodore Réaux est perpétué à travers le maintien du moulage à la louche et à la main du Camembert de Normandie AOP, ainsi que du moulage à la main du beurre de baratte.

Et, forte de la réputation de son Camembert de Normandie AOP, la fromagerie RÉO continue de se réinventer pour répondre aux nouvelles tendances de consommation : par exemple en proposant des beurres aromatisés ou en lançant récemment des fromages fourrés, les Délices du Cotentin à la truffe.

Des produits régulièrement primés au CGA

Le Prix d'Excellence 2025 Concours Général Agricole catégorie Produits Laitiers Beurres Crème Desserts Lactés, est l'aboutissement de la constance de RÉO dans sa maîtrise de la qualité et du goût de ses produits.

Ainsi, son beurre de baratte a été primé sur les trois dernières éditions du CGA (2024-2023-2022).

Et pas moins de 11 médailles ont été reçues pour l'ensemble de ses produits (or en 2022 et 2023 pour le Beurre de baratte doux ; argent en 2023 et 2024 pour Beurre de baratte demi-sel croquant ; or en 2023 pour sa Crème fraîche épaisse 42% MG, 3 médailles successive, Argent 2022, Or 2023, Argent 2024 pour le Grand fromage du Cotentin 1Kg, etc.).



RÉO

 PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



Un réseau de distribution de qualité

La Fromagerie RÉO réalise 50% de son activité avec le réseau traditionnel (crémiers-fromagers, épicerie fines, etc.), et sa marque Le Gaslonde réservée aux crémiers-fromagers et épicerie fines.

Elle fournit notamment plusieurs fromagers MOF (Meilleur Ouvrier de France) et des fromagers de renom. Autant de belles maisons qui font confiance depuis le début au savoir-faire d'excellence et à la qualité rare des produits de la Fromagerie RÉO.

A propos de la Fromagerie RÉO.

Implantée depuis 1931 à Lessay, la fromagerie RÉO transforme 23 Millions de litres de lait majoritairement issus de vaches normandes élevées entre mer et bocage. Ce lait, riche des saveurs de ce terroir exceptionnel, est ensuite transformé en Camembert de Normandie AOP, Crème Fraîche, Beurre de Baratte et Fromage Frais.

La fromagerie RÉO perpétue depuis 90 ans un savoir-faire laitier unique rendu possible par ses 100 collaborateurs. Elle fait partie du Groupe Coopératif Les Maîtres Laitiers du Cotentin.

En savoir plus :

www.réo.fr

www.maitres-laitiers.fr

Contacts presse :

Sophie Gauthier | s.gauthier@becomagence.com | 06 76 04 14 02

Isabelle Callède | i.callede@becomagence.com | 06 03 02 51 45