

# LE NOUVEAU FROMAGE BIO À LA COUPE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2022



## NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM



Ce nouveau fromage Bio Terra Nostra® à trancher est fabriqué dans l'archipel des Açores, surnommé l'archipel du fromage en raison des innombrables vaches laitières qui occupent les prairies 365 jours par an. Il répond ainsi aux exigences de la loi EGalim mais prétend aussi à la subvention France AgriMer (0,16 €/portion de 30 g).

### UN FROMAGE À LA RECETTE SIMPLE, BIO & NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM

Aux Açores, plus de 40% de la production de lait sert à faire du fromage. BEL dispose d'une unité de production qui collecte le lait de ces fermes pour produire le fromage Bio Terra Nostra® facile à trancher et empreint de la personnalité de son terroir unique. Bio, naturellement riche en calcium (730mg/100g) et avec une recette simple composée de seulement 4 ingrédients : lait pasteurisé Bio, ferments lactiques, un coagulant & une pointe de sel. C'est tout !

IDÉAL POUR  
LA RESTAURATION  
SCOLAIRE

*"Avec ce nouveau fromage Bio, à la coupe, naturellement riche en calcium, nous avons une double ambition : faire rayonner les engagements RSE du Groupe Bel et aider les Chefs de la restauration collective à répondre aux enjeux de la loi Égalim. Complémentaire à notre large gamme de portions (Kiri®, Babybel®, La Vache qui rit®...) et à notre sélection Bio, le fromage Terra Nostra® est une des offres les plus engagées du marché de la restauration collective."*

**Linda Neu - Directrice Marketing LS et Foodservice Bel France**



# UN FROMAGE ISSU D'UN TERROIR UNIQUE

Le caractère et la personnalité du fromage Terra Nostra® sont étroitement liés à l'archipel où ce fromage Bio est issu. Les Açores, ces célèbres îles portugaises qui ont donné leur nom à un anticyclone, sont situées dans l'Atlantique Nord. Composé de 9 îles, l'archipel bénéficie d'un climat océanique très humide qui lui confère, sur sa majeure partie, une végétation luxuriante. Ici, on compte plus de 2 000 fermes laitières et le lait est un pilier de l'économie.

Les fermes sont de petite taille et n'ont, pour la plupart, pas d'étables. Les vaches paissent alors l'herbe verte 365 jours/an dans des champs délimités par des rangées de pierres volcaniques et les éleveurs sont très attachés au bien-être de leurs animaux.

La plupart d'entre eux participent au programme Bel « vaches heureuses » qui a pour objectif de valoriser les meilleures pratiques agricoles, notamment en matière de qualité et de traçabilité pour obtenir le meilleur lait qui soit. Ils s'engagent aussi à respecter la charte des bonnes pratiques du programme et sont récompensés des efforts qu'ils fournissent grâce à une plus juste rémunération. Enfin, ces élevages ont une empreinte carbone beaucoup plus faible qu'un élevage intensif (-32% d'empreinte carbone\*) ce qui est en totale adéquation avec les valeurs du Groupe BEL.

## UN FROMAGE À LA COUPE BIO IDÉAL POUR LE SERVICE À L'ASSIETTE

Le fromage Terra Nostra® réunit de nombreux atouts pour séduire la restauration collective :

**Pâte pressée non cuite**,  
au goût léger, frais  
et consensuel pour plaire au  
plus grand nombre

Disponible en deux formats très pratiques :  
**des pains rectangulaires  
de 2,6 kg et 1,3 kg**,  
pour répondre à tous les établissements  
quelle que soit leur taille. Un format facile à  
trancher à la main ou à la trancheuse

Naturellement **Riche en calcium**,  
avec 730mg /100g, ce qui répond aux  
recommandations du GEMRCN\*\*\* 8/20  
pour une portion de 30g.

Dépourvu de  
**suremballage**

**Sans croûte** pour ne générer aucun déchet

Et pour les gestionnaires et acheteurs de la restauration collective, le fromage Bio Terra Nostra® est éligible à la loi EGalim et permet de prétendre à la subvention France AgriMer\*\*\* dans la restauration scolaire.

de 30 g <https://doi.org/10.3390/su10103658>  
\* Carbon Footprint of Milk from Pasture-Based Dairy Farms  
\*\*\* Programme Lait et fruits à l'école 2021-2022 de France Agri Mer = 0,16 cts €/portion  
\*\* Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition  
Azores, Portugal", M. Ricardo, Rodrigues Nuno R. and Domingos Tiago, Sustainability 2018, 10(10), 3658, pp. 1-20 disponible sur : Teixeira F.  
\* Morais G., Tiago, M. Ricardo, Rodrigues Nuno R. and Domingos Tiago,