



ICONICITÉ ET MODERNITÉ, UNE RECETTE UNIQUE ET LOCALE QUI CONTINUE D'INSPIRER LES CHEFS

Marque iconique du Groupe Bel et d'une catégorie dynamique, le frais à tartiner Boursin® accompagne les chefs avec une recette unique et versatile.

Boursin® est, depuis 6 décennies, fabriqué en Normandie à partir d'ingrédients sourcés pour la majorité en France par des producteurs partenaires.

Le site de production Boursin, engagé sur le sujet de préservation de la biodiversité, fait la fierté du Groupe Bel.



L'INGRÉDIENT FROMAGER, UN DRIVER DE CROISSANCE POUR BEL FOODSERVICE

Sur un marché très concurrentiel, l'ingrédient fromager est pour Bel Foodservice un driver de croissance fort depuis 7 ans (+7% en volumes - CAGR 2015-2021) dont 80% des volumes sont réalisés en restauration commerciale.

Sur le marché du fromage « ingrédient » un peu moins dynamique en 2023 qui affiche -5% (source : GIRA CNIEL 2023), Boursin® la marque la plus innovante du Groupe Bel, affiche fièrement +4% en volume, contribuant à la croissance de la catégorie des « fromages à tartiner et à cuisiner ».

UNE RECETTE INCONTOURNABLE, SIMPLE ET VERSATILE ?

Avec une recette iconique et une saveur inchangée bien ancrée dans les goûts des Français, Boursin® Ail et Fines Herbes ne tarit pas de succès auprès des restaurateurs en demande de produits pratiques et savoureux qui ont une résonance positive auprès de leurs convives.

Grâce à des formats adaptés aux besoins de la restauration commerciale et collective (pot de 250g, Terrine de 1 Kg ou seau de 5kg), en crème, en sauce ou en dés surgelés, Boursin® twiste les recettes traditionnelles et inspire de nouvelles créations culinaires notamment dans l'univers de la Street Food pour des usages à froid dans des sandwiches, en topping ou à chaud en burgers, en fond de pizza, en sauce...



DES INGREDIENTS CHOISIS, AU SERVICE DE L'EXCELLENCE DU GOÛT



Le lait : un apprOviSiOnnement local et reSpOnSable

Derrière Boursin®, de nombreuses exploitations partenaires françaises de lait, toutes installées dans l'Ouest de la France, toutes membres de l'Association des Producteurs Bel de l'Ouest.



L'ail : l'âme du gOût, cultivée avec paSSiOn

L'ail, ingrédient phare de la recette iconique Boursin® Ail et Fines Herbes est cultivé et collecté par des filières françaises locales et engagées.

BOURSiN®

ET LE CHEF JULIEN DUBOUÉ, UNE HISTOIRE DE GOÛT ET D'INSPIRATION ?

Engagé dans une démarche de qualité constante, de créativité et de modernisation, Boursin® se nourrit des dernières tendances et aime collaborer avec les talents de l'univers de la Food pour montrer la diversité d'usage et la praticité de ses produits.

En 2024, Boursin® s'associe avec le renommé chef Julien Duboué et s'invite dans les cuisines des chefs de tous horizons avec des recettes Street Food créatives et simples à réaliser. Connu pour son amour des produits frais et locaux ainsi que pour son attachement au terroir, Julien Duboué incarne parfaitement les valeurs de Boursin®. Cette collaboration s'inscrit donc naturellement dans les engagements de la marque.

De juin à décembre 2024, le chef a pour mission d'inspirer les professionnels de la restauration commerciale avec la création de 3 recettes dans la tendance de la Street Food. Les deux premières recettes sont déjà disponibles sur le compte Instagram de Julien Duboué et partagées sur les réseaux sociaux de Boursin®. Elles sont également publiées sur le site dédié au Foodservice : BelinSpiratiOnS.fr
Julien Duboué partage également avec sa communauté son expérience lors de la visite du site de production.

“ Depuis trois générations, notre famille cultive l'ail avec passion. C'est un produit technique et fascinant qui demande un savoir-faire unique. Nous sommes fiers de pouvoir contribuer au goût emblématique de Boursin® et d'avoir, grâce à cette collaboration, pu reconstruire notre belle filière. ”

Eric,
Producteur d'Ail partenaire



CliQueR Sur play
POur viSiOnner
la vidéo

La visite de Julien Duboué à Pacy-sur-Eure est disponible sur les réseaux de la marque Boursin® et du Chef, ainsi que sur le site internet

ribambel.com/boursin/



“ Il est très important pour moi de travailler avec des produits frais, de qualité, locaux et inspirants. C'est ce qui rend ma cuisine si vraie et gourmande. Pour cette raison, il était important pour moi de venir vérifier l'authenticité de la fabrication du fromage frais Boursin® et de partager mon expérience avec ma communauté. ”

Julien DUBOUÉ, B.O.U.L.O.M Paris

PINSA AVEC BOURSIN®

DU CHEF JULIEN DUBOUÉ - RESTAURANT B.O.U.L.O.M



Temps de préparation de la pâte : 10 min .
Temps de repos de la pâte : 24h .
Temps de préparation de la garniture : 5 min .
Temps de cuisson : 8 min .
Temps de dressage : 5 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PINSA

500 gr de farine
100 gr de farine de riz
500 gr d'eau
18 gr de levure de boulanger
10 gr de sel
60 gr d'huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

3 gousses d'ail
15 tomates cerises
1 courgette verte
1 courgette jaune
200 gr de dés surgelés Boursin®
Ail et Fines Herbes

PRÉPARATION

1. Pour la pâte à pinsa, mélanger la farine, la farine de riz, l'eau, la levure de boulanger, le sel et l'huile d'olive au batteur pendant 10 min jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.
2. Réserver au frais pendant 24h.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur et réaliser 6 pâtons ovales de 250 gr. Les laisser pousser 1 h à température ambiante.
4. En attendant, préparer l'ail confit : déposer les 3 gousses d'ail dans un ramequin allant au four, y verser de l'huile d'olive à hauteur (jusqu'à ce que les gousses d'ail soient à moitié dans l'huile) et une pincée de sel. Enfourner à 200°C jusqu'à ce que les gousses soient confites.
5. Déposer les pâtons ovales sur du papier cuisson et, ensuite, sur une grille.
6. Sur le dessus du pâton, y déposer l'ail confit, des 12 quartiers de tomates cerises préalablement coupés, 8 dés surgelés Boursin® Ail et Fines Herbes et un filet d'huile d'olive. Enfourner à 270°C pendant 8 min.
7. En attendant, couper dans la longueur la courgette jaune et la verte avec un économe, afin de réaliser des tagliatelles crues de courgette.
8. Sortir les pâtons du four et les garnir avec les tagliatelles de courgettes jaunes et vertes crues, quelques dés surgelés Boursin Ail et Fines Herbes, encore 4/6 quartiers de tomates cerises, un filet d'huile d'olive dans lequel les gousses d'ail ont cuit et quelques feuilles de basilic. Bonne dégustation !



UN SITE DE PRODUCTION AU COEUR D'UN ÉCRIN DE VERDURE NORMAND

Situé près d'une zone classée Natura 2000 et adresse historique, le site Pacy-sur-Eure est devenu bien plus que l'unité de production de Boursin®. Implanté au cœur de la Normandie depuis plus de 60 ans, ce site de production est entouré de bois, de prairies et traversé par une rivière. Ce lieu incarne aujourd'hui l'engagement du Groupe Bel pour l'environnement. L'unité de production est ainsi devenue un site pilote au sein du Groupe Bel.

Pour mener des initiatives en faveur de la transition écologique, comme :

- La préservation de la biodiversité sur son site.
- La gestion responsable de l'eau
- La réduction des déchets. Depuis 2021, l'usine a réduit de 36% la quantité de déchets par kilo de fromage



Pour tester la méthodologie SBTN (Science-based Target Network) afin de fixer des objectifs de réduction de pression basé sur la science comme la consommation d'eau, l'occupation et la conversion des sols.

Notre site à Pacy-sur-Eure est un îlot au cœur de la biodiversité. Nous avons pour objectif de devenir un modèle d'entreprise respectueuse de l'environnement, avec trois enjeux ambitieux et concrets : atteindre 100% d'énergies renouvelables dans les prochaines années, réduire notre consommation d'eau en recyclant et en réutilisant le maximum d'eau, et continuer à préserver la biodiversité sur notre site.

Xavier HEBERT, Directeur de l'usine

Des collaborateurs engagés pour la biodiversité

Les collaborateurs du site de Pacy-sur-Eure entreprennent depuis 2018 des actions visant à favoriser le développement de la biodiversité. Ainsi, les 8 hectares accueillent une mare, un potager, des nichoirs, abritant de nombreuses espèces d'oiseaux, d'insectes et de plantes locales. Les collaborateurs, unis par une conviction commune, s'efforcent chaque jour de préserver cet écosystème. En 2024, l'usine a ajouté une haie refuge et un verger d'arbres fruitiers, renforçant ainsi son engagement en faveur de la préservation de la nature.



À PROPOS DE BEL

Bel est un acteur majeur de l'alimentation à travers des portions de bien manger laitières, fruitières ou végétales, et l'un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kirri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo Squeez®, ainsi qu'une trentaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser un chiffre d'affaires de 3 645 millions d'euros en 2023.

10 902 collaborateurs répartis dans 51 filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.



@bOurSin_france @FranceBOurSin

www.ribambel.com
www.belinSpiratiOnS.fr