

Au SIRHA 2024, Les Maîtres Laitiers du Cotentin joueront la carte de la gastronomie et de la durabilité

Hall 3 Stand 3D36

Le groupe coopératif Les Maîtres Laitiers du Cotentin (622 exploitations dans la Manche) présentera son actualité 2024. Notamment trois gammes à forte valeur ajoutée pour les professionnels de la restauration hors domicile : son beurre d'Isigny AOP 100% naturel en coupelle, sa gamme de briquettes de lait équitable Campagne de France labellisées Max Havelaar ainsi que son Yaourt brassé Yéo en seau, l'atout RSE des établissements soucieux de diminuer leurs déchets.



Beurre Coupelle AOP Isigny 15g des Maîtres Laitiers du Cotentin

Cette nouvelle référence de beurre d'Isigny AOP est proposée en coupelle de 15 g, en deux versions, doux et demi-sel. Une présentation idéale pour les restaurateurs voulant afficher un produit de qualité, gourmand et 100 % naturel.

Le beurre AOP Isigny est appelé l'or jaune dû à sa couleur bouton d'or et sa qualité gustative. Il est composé d'au moins 82% de matière grasse pour le beurre doux et 80% de matière grasse pour le beurre demi-sel, et également d'eau, de protéines et de sels minéraux. Un beurre 100% naturel, sans colorant, ni arôme artificiel.

Briquettes Campagne de France certifiées Max Havelaar

La marque coopérative Campagne de France continue de s'inscrire dans la naturalité et la durabilité avec une gamme certifiée Max Havelaar de briquettes de lait nature et boissons lactées aromatisées avec des ingrédients du Sud (cacao, vanille, sucre) et du Nord (lait du Cotentin). La gamme est conditionnée en format briquette 200ml, pratique et idéal pour une consommation nomade à tout moment de la journée.

Plus produits :

- Source de calcium et de Vitamine A
- Riche en vitamine D
- Sans colorant ni arôme artificiel.





Yeo Frais présente son Yaourt brassé nature en seau 5 kg : 100% Français, 100% responsable

Ce Yaourt brassé est fabriqué à Toulouse par la laiterie YéO frais, avec du lait entier de vache collecté localement, qui lui donne sa texture onctueuse, gourmande et très douce. Il est facile à doser (1 seau = 40 portions) dans son emballage 100% recyclable.

En permettant de supprimer les pots de yaourts, cette formule de yaourt « en vrac » s'inscrit dans une démarche de diminution des déchets et de réduction du plastique dans le cadre d'un engagement RSE : 20% de volume de déchets en moins vs pots individuels. Il est également disponible en bio.

L'entreprise YéO frais est une filiale des Maîtres Laitiers du Cotentin. Elle est spécialisée depuis 1929 dans la conception, la production et la transformation de yaourts et de crèmes fraîches, essentiellement pour des marques de distributeurs et la restauration hors foyer. Située à Toulouse, elle emploie 220 personnes pour un CA de 110 millions d'euros en 2021 et commercialise en RHF une gamme complète de yaourts bio et conventionnels <https://collectivites.yogourmand.fr/>

Les Maîtres Laitiers du Cotentin est un groupe coopératif de **5 891 salariés** réalisant un chiffre d'affaires de **2,560 milliards d'euros**. Il détient **3 entités**, positionnées sur l'ensemble de la filière laitière (production, transformation et distribution). **La coopérative**, leader européen de la production de fromages frais pour la restauration hors-foyer et la grande et moyenne distribution, compte **980 sociétaires** producteurs implantés sur **622 exploitations** dans la Manche. Elle a collecté **472 millions de litres de lait** au terme de l'année laitière 2023-2024.

Campagne de France est sa marque dédiée à la restauration hors domicile. <https://www.campagnedefrance.fr/>

Les laits des Maîtres Laitiers du Cotentin : une démarche responsable

Les Maîtres Laitiers du Cotentin, c'est une surface moyenne par exploitation de 125 hectares, 980 sociétaires avec une production moyenne annuelle de 759 000 litres, pour produire une gamme de laits complète :

- Lait de pâturage sans OGM,
- Lait et démarche bas carbone,
- Lait AOP Isigny,
- Lait bio.

Pour aller plus loin : <https://www.maitres-laitiers.fr/fr>



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