

Le Fromage Fouetté Madame Loïk : 25 ans d'engagements et de succès célébrant le made in France !

Cette année, Le Fromage Fouetté Madame Loïk souffle ses 25 bougies. La gamme, devenue un fleuron de la marque Paysan Breton, enregistre une performance exceptionnelle dans un contexte de marché stable. Une croissance à 2 chiffres, ininterrompue depuis 10 ans, qui se traduit notamment par des investissements sur le territoire. Retour sur les raisons du succès de Madame Loïk qui vont de pair avec les engagements durables de la marque coopérative bretonne.



Madame Loïk, une gamme en forte croissance depuis 10 ans...

Sur le 1^{er} semestre 2022, les ventes de Produits de Grande Consommation (PGC) enregistrent un recul de 2.9%¹ et le marché des fromages à tartiner se stabilise à 0.9%. Dans ce contexte de marché de grande consommation atone, **le Fromage Fouetté Madame Loïk continue sa progression évaluée à +13 % depuis le début de l'année. Un succès qui place Madame Loïk n°2 des marques nationales en juin 2022.**

Ces performances record s'inscrivent dans une dynamique de croissance exceptionnelle engagée sur les 10 dernières années : les ventes de Fromages Fouettés Madame Loïk ont **quadruplé entre 2011 et 2021.**

¹ Source : IRI SI 2022 volumes PGC FLS en GSA

Une réussite contribuant au développement du tissu local économique et social

Pour accompagner la croissance du Fromage Fouetté Madame Loïk dans tous les circuits de ventes (GMS France, export et B to B), l'entreprise coopérative Laïta réalise des investissements conséquents sur son site de production à Créhen, berceau historique de Madame Loïk.

Depuis 2020 et jusqu'en 2024, plus de 20 millions d'euros au total seront investis dans des travaux d'extension de la fromagerie ainsi que dans l'accroissement des capacités de production, incluant notamment la construction d'une nouvelle ligne de production et l'acquisition de nouvelles machines de conditionnement, opérationnelles à partir de 2025. Dans le cadre de ces nouveaux aménagements, la création d'une quinzaine de postes est planifiée sur le site.

145 salariés sont mobilisés à ce jour dans la production de Madame Loïk à Créhen.

115 postes ont été créés au sein de l'atelier de fromagerie depuis son démarrage en avril 1997 et cela va se poursuivre !

« Depuis sa création en 1997, la production de Madame Loïk n'a cessé de croître. L'année de son lancement, l'atelier produisait 43 tonnes de Fromages Fouettés. Aujourd'hui, nous en fabriquons environ 4900 tonnes. C'est une vraie fierté pour les collaborateurs de contribuer quotidiennement au succès de ce produit devenu une référence et adopté par les foyers français. Ce fort engouement nous pousse aujourd'hui à nous agrandir ! » - Jean-Marie Le Bris, Directeur Produits Grande Consommation chez Laïta.

En 2021, Paysan Breton change de look !

Modernisation du vichy, changement de typographie et nouvelle mise en forme de ses engagements : la marque fait évoluer sa charte graphique historique pour un visuel plus attractif et rendre plus visible les valeurs portées par l'entreprise coopérative.



Une demande en hausse de produits français et responsables

A l'heure de la 5ème transition alimentaire, les consommateurs sont en attente d'engagements forts de la part du secteur alimentaire, autant sur la qualité et la naturalité que sur la durabilité des produits. Malgré le contexte inflationniste, le Made in France reste un critère fondamental pour 67% des consommateurs². Un acte d'achat qui, pour 93% des consommateurs, participe au maintien de l'emploi.

Fidèle aux engagements pris par Paysan Breton il y a plus de 50 ans, le Fromage Fouetté Madame Loïk répond à ces attentes sociétales fortes. **Fabriqué à Créhen avec du lait collecté en Bretagne et Pays de la Loire, 99.8% des ingrédients qui le composent sont d'origine France.** Conçue dans une **démarche clean label**, la gamme ne contient ni colorant ni conservateur et aucun arôme artificiel. Le défi de Madame Loïk : **100% de produits garantis sans arômes, même naturels.** Ainsi, la dernière référence à en contenir, la variété « Ail et Fines Herbes » supprimera son arôme naturel d'ail en 2023³.

² Ipsos, Barometre Shopper 2022

³ Seules 2 références vendues en RHD et à l'export et ne représentant que 0,4% des ventes totales de Madame Loïk tous circuits et destinations confondus contiendront un arôme naturel

Première marque du rayon à proposer depuis 1997 des emballages en carton, Paysan Breton va encore plus loin en supprimant en 2020 la cartonnnette entourant le pot sur toutes les variétés de la gamme Madame Loïk. **Une réduction non négligeable** (-30% d'emballages sur le produit) **qui contribue chaque année à économie de plus de 120 tonnes de carton !** Des travaux ayant pour objectif de substituer l'opercule en aluminium par un matériau facilitant le tri et la recyclabilité sont également en cours.

« Le succès de Madame Loïk est le fruit de notre démarche de responsabilité « Au nom du Bon ». Depuis plus de 50 ans, Paysan Breton s'engage à proposer des produits laitiers de qualité, contribuant au soutien de nos éleveurs et de l'économie locale, que ce soit par la production du lait ou par la fabrication de ses produits. » - Marie-Paule Pouliquen, Directrice Marketing de Paysan Breton.

Madame Loïk se distingue par ailleurs pour ses qualités organoleptiques, récompensées par de nombreuses médailles au Concours Général Agricole (CGA). Sa version « Ail et Fines Herbes » a ainsi remporté une médaille de bronze en 2022 et d'argent en 2018, tandis que sa version « Nature » s'est vue attribuer une médaille d'or en 2020 et en 2018.

En savoir plus sur Paysan Breton

Paysan Breton est né au cœur de la campagne Finistérienne il y a plus d'un demi-siècle. Marque patrimoniale présente sur la table d'un foyer sur deux en France, elle est animée par Laita, (2520 exploitations collectées, 3150 salariés, 2ème entreprise coopérative laitière de l'Ouest). Créée et gérée par et pour les producteurs de lait adhérents, Paysan Breton est une marque différente, une marque solidaire. De cette proximité avec le monde agricole sont nés ses valeurs de partage et son engagement pour la pérennité du territoire. Paysan Breton propose une large gamme de produits (beurres, fromages, crêpes, lait...) fabriqués en Bretagne et Loire Atlantique avec le lait de ses éleveurs adhérents.

Contact Presse :

Agence Diatomée – Deloitte Sustainability France
diatomee-deloittedd@deloitte.fr / tel. 01 42 36 13 13