

Nouveautés BIO ultra-frais :

YOgourmand, la marque toulousaine étoffe sa gamme BIO en GMS et relooke ses packagings destinés à la RHF

YéO frais - 90 ans de savoir-faire dont 20 ans dans le BIO - distingué par 1 médaille au SIA 2019

- **YOgourmand, marque de la laiterie toulousaine YéO frais spécialisée depuis plus de 90 ans dans la fabrication de produits ultra-frais aux laits de vache, chèvre et brebis 100% français, innove dans les linéaires en ce printemps 2019 avec plusieurs innovations BIO au lait entier de vache : des yaourts nature, saveurs vanille ou citron, et une crème épaisse.**
- **Alliant 100 % plaisir et naturalité, la marque YOgourmand, déjà présente en Restauration Hors Foyer (RHF) depuis une décennie, répond aux attentes des consommateurs de plus en plus portées sur les produits BIO et régionaux*. Des actes de consommation qui se traduisent par le fait de consommer mieux et durablement : meilleure qualité, plus d'informations, un comportement plus responsable, respectueux de l'environnement et du bien-être animal.**
- **Lors du dernier Salon de l'Agriculture, le yaourt nature au lait de chèvre conventionnel YOgourmand a reçu la médaille de bronze au Concours Général Agricole. Une belle reconnaissance des professionnels de la filière et des particuliers valorisant l'expertise du fabricant et sa légitimité.**

YOgourmand, une marque qui a du sens et qui se décline dans les linéaires BIO d'Occitanie

Lancée seulement depuis l'automne 2018 en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), et existant depuis 10 ans en RHF, la marque YOgourmand n'en finit plus de séduire les consommateurs, en quête de sens et de plus en plus concernés par leur alimentation. Sa gamme s'enrichit aujourd'hui de 4 nouvelles références au lait de vache BIO :



Combinant naturalité et gourmandise, les **yaourts au lait entier de vache BIO nature ou, saveurs vanille ou citron**, séduiront les consommateurs par la rondeur de leur texture et leur goût unique.

Conditionnement : 4 pots de 115 g

Prix : à partir de 1.25 €



Avec 30 % de matière grasse, la **Crème Épaisse au lait de vache BIO YOgourmand** présente un excellent foisonnement, ainsi qu'une parfaite tenue à la cuisson. Quiches, sauce carbonara, gratins, veloutés, chantilly ou même glace maison... ses propriétés nappantes et texturées permettent aussi de l'utiliser telle quelle pour agrémenter toutes les préparations salées et sucrées, aussi bien chaudes que froides.

Conditionnement : Pot 20 cl

Prix : à partir de 1.10 €

Les nouveaux produits sont disponibles dans les linéaires des GMS.
Une gamme plus large de yaourts BIO est toujours disponible dans les établissements de restauration collective.

* Cf. résultats de la consultation régionale sur l'alimentation en Occitanie réalisée en 2018 – en annexe en fin de CP.

« YOGourmand est une marque qui a du sens. Consommer local, c'est entretenir le lien entre notre laiterie et les exploitations du Sud-Ouest. Nous répondons à une demande de plus en plus forte pour une consommation de proximité, en proposant des produits simples, authentiques et de qualité. La diversité de nos yaourts au lait de vache, vache BIO, chèvre et brebis, permet de satisfaire une demande émergente. Nos recettes sont simples et gourmandes, sans conservateur, ni arôme artificiel, ni colorant. »
explique Sylvie Barniol, directrice marketing de YÉO frais.

La marque YOGourmand est actuellement référencée dans les enseignes Leclerc d'Occitanie, Auchan (Toulouse, Montauban et Castres), Intermarché (Ramonville, Le Séquestre), et Système U. Et à venir d'ici cet été : Géant Casino et Carrefour.

Les produits YOGourmand sont labellisés **Sud de France**, une marque portée par la Région Occitanie qui certifie l'origine régionale du lait et la fabrication locale.



YÉO frais : 20 ans de savoir-faire au service du BIO et du développement durable

Le BIO chez YÉO frais est une longue histoire ! En effet, **précurseur sur ce marché dès 1999**, le fabricant régional fait alors figure d'exemple et de pionnier en garantissant, de par son statut coopératif, la pleine maîtrise de sa collecte de lait BIO, et en démocratisant l'ultra-frais BIO en grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'en restauration hors domicile.

« Animés depuis toujours par la quête de l'excellence, de la qualité et du progrès, et attachés au respect de l'environnement, les producteurs du Sud-Ouest œuvrent au quotidien selon un cahier des charges exigeant pour fournir le meilleur lait BIO.

Challenger innovateur, YÉO frais s'est positionné sur le marché BIO il y a 20 ans déjà, intimement convaincu du cercle vertueux qu'il constitue. Notre équipe a développé un savoir-faire exceptionnel pour restituer le meilleur de la production laitière BIO dans nos différentes recettes de produits ultra-frais.

Notre gamme régionale YOGourmand BIO est déjà présente depuis 10 ans en restauration régionale à savoir principalement dans les cantines scolaires toulousaines, les restaurants d'entreprise et des collectivités. Nous profitons de la nouvelle identité visuelle créée à l'occasion du lancement en GMS pour relooker les packagings de la gamme RHF aux nouvelles couleurs de la marque. »

Jérôme Servières, Directeur Général de YÉO frais

D'année en année, le label AB a su trouver sa place :

- en GMS, le segment des yaourts BIO connaît une croissance de + 13,4 % en volume et pèse 52 KT ;
- en restauration, tous circuits confondus, le marché des produits BIO était estimé à 411 M€ en 2016, en croissance de 6,8% par rapport à 2015, réparti à 229 M€ en restauration collective et 182 M€ en restauration commerciale**.

1 produit récompensé lors du SIA 2019



Lors du Salon de l'Agriculture qui s'est tenu du 23 février au 3 mars derniers, le jury de l'édition 2019 du Concours Général Agricole a attribué la médaille de bronze pour le yaourt YOGourmand au lait de chèvre nature conventionnel.

« C'est toujours une grande fierté de voir que les membres du jury d'un concours national aussi prestigieux reconnaissent la qualité de notre travail. L'engagement de toute notre équipe et les investissements réalisés tant pour les bâtiments, le matériel que pour améliorer nos recettes, ont permis à YÉO frais de se développer en étoffant nos gammes et en garantissant la qualité de nos produits. » confie Jérôme Servières.

**Source : 2016 OBSERVATOIRE DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE / synthèse des études Agence BIO/ ANDI/ CSA

YOgourmand, une marque *made in Aquitaine*

YéO frais a impulsé un nouvel élan en créant YOgourmand à l'automne 2018, sa marque propre au rayon produits laitiers des GMS, qui contribue à augmenter l'offre régionale disponible et assure la préservation du patrimoine gastronomique.

Porteuse de valeurs saines et simples, YOgourmand valorise le territoire régional avec plus de naturalité, de simplicité, de transparence : des ingrédients naturels, sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel.

Des recettes millénaires qui bénéficient des atouts santé reconnus de la fermentation, avec plusieurs laits pour varier les plaisirs mais toujours « simples et de bon goût ! ».



Maîtrisant toutes les étapes de la chaîne de fabrication au sein de son usine toulousaine, l'entreprise participe au développement de l'économie régionale et à la préservation de l'équilibre des territoires. En effet, en achetant son lait à la coopérative Sodiaal Union Sud-Ouest, qui collecte environ 500 producteurs du Sud-Ouest historiques, dans un rayon de 130 km autour de la laiterie, YéO frais contribue au maintien du tissu rural.

YAOURTS YOgourmand :

Au lait de vache

- La Fontaine à yaourt à la fraise (GMS+RHF)
- La Fontaine à yaourt à la vanille (GMS+RHF)
- La Fontaine à yaourt à la mangue (GMS+RHF)
- La Fontaine à yaourt nature BIO (GMS+RHF)
- Yaourt nature (GMS+RHF)
- Yaourt vanille (GMS+RHF)
- Yaourt citron (GMS+RHF)
- Yaourt nature BIO (GMS)
- Yaourt vanille BIO (GMS)
- Yaourt citron BIO (GMS)
- Yaourt BIO nature au sucre de canne (RHF)
- Yaourt BIO à la vanille (RHF)
- Yaourt BIO arôme naturel de fraise (RHF)
- Yaourt BIO arôme naturel de citron (RHF)
- Yaourt BIO fraise mixée (RHF)
- Yaourt BIO banane mixée (RHF)
- Yaourt BIO framboise mixée + abricot mixé (RHF)



Au lait de brebis

- Yaourt au lait de brebis nature (GMS+RHF)
- Yaourt au lait de brebis citron (GMS+RHF)

Au lait de chèvre

- Yaourt au lait de chèvre nature (GMS+RHF)
- Yaourt au lait de chèvre vanille (GMS+RHF)



CRÈMES YOgourmand :

- Crème fraîche épaisse de vache (GMS+RHF)
- Crème fraîche épaisse de vache BIO (GMS)
- Crème épaisse de brebis (GMS+RHF)
- Crème épaisse de chèvre (GMS+RHF)

- Prix indicatifs :** Fontaines d'1,5 kg à partir de 4.50 €
Yaourts par 4 x 115 g à partir de 1.25 €
Crèmes fraîches à partir de 1.10 € le pot de 20 cl.

À propos de YéO frais

Filiale du groupe coopératif Maîtres Laitiers du Cotentin, l'entreprise YéO frais est spécialisée depuis plus de 90 ans dans la conception, la production et la transformation de yaourts et de crèmes fraîches 100% originaires du Sud-Ouest de la France.

À base de laits de vache, BIO et conventionnel, chèvre et brebis, collectés dans un rayon de 130 km autour de la laiterie, ses produits sont fabriqués essentiellement pour des marques de distributeurs, ainsi que pour sa propre marque YOGourmand, lancée à l'automne 2018.

Challenger innovateur avec plus de 30 nouveautés chaque année, YéO frais compte plus 209 références. Positionné sur le marché BIO dès 1999, YéO frais fait figure de véritable pionnier dans ce domaine, avec une expertise reconnue auprès de l'ensemble des acteurs de la filière, ce qui lui a permis de devenir le leader des yaourts BIO à marques de distributeurs, avec près de 30% de part de marché.

Située à Toulouse, l'entreprise emploie 190 personnes pour un CA de 90 millions d'euros en 2017.

www.yfrais.com



Service de Presse
Florence MILLET

06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr

* * *

ANNEXE :

En concurrence, l'origine locale reste le premier critère de choix des produits



Parmi les critères ci-dessous, quels sont ceux que vous considérez comme les plus importants pour choisir vos produits alimentaires ? En premier ? Et ensuite ?
Base : ensemble – Trois réponses maximum

