



DOSSIER DE PRESSE





Grandeur Nature, une marque engagée dans le bio depuis 30 ans

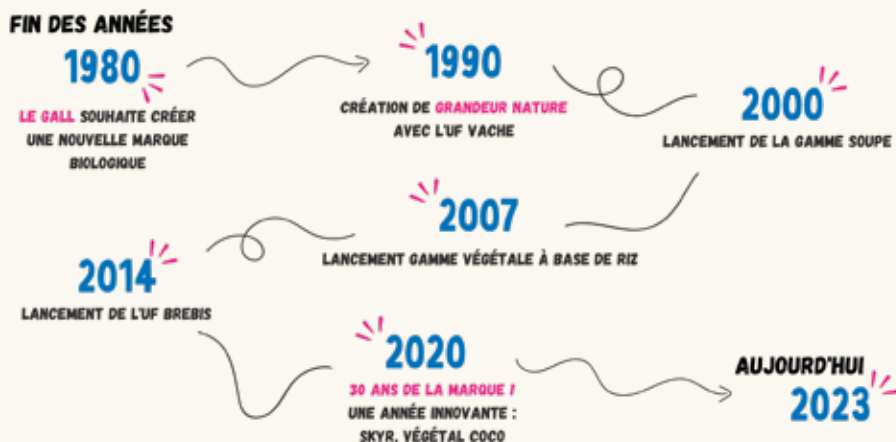
Créée en 1990 à Quimper, à l'initiative de la Laiterie Le Gall, Grandeur Nature est une marque historique de la bio, spécialisée dans les produits à base de lait de vache, de brebis, de lait végétal et de légumes.

Elle est distribuée exclusivement dans le réseau bio (magasins et épiceries).

Depuis plus de 30 ans, la marque s'emploie à démocratiser l'alimentation biologique et à offrir au plus grand nombre la possibilité de se nourrir plus sainement. Grâce au travail et à l'engagement de toutes ses équipes, chaque produit de la marque répond à une exigence de qualité, d'authenticité et de naturalité pour toute la famille.

Histoire de la marque

La marque Grandeur Nature est née en 1990 au cœur du Pays de Cornouaille, à Quimper, lorsque la laiterie Le GALL a eu la volonté de valoriser le travail de la collecte de ses producteurs locaux en bio. La marque entretient ainsi un lien fort avec ses producteurs engagés dans une agriculture biologique respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.



Nos sites de production

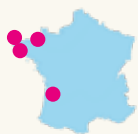


Grandeur Nature en quelques chiffres



Une marque engagée
dans le réseau bio depuis

1990



4 sites
de production



84

partenaires producteurs
de lait de vache

44

partenaires producteurs
de lait de brebis



**LAIT
FRANÇAIS**

Une filière lait biologique

100 % français
collecté auprès d'éleveurs
partenaires

(Collecte du lait de vache dans
des fermes situées dans un
rayon de moins de 120 km)



6 grandes familles
de produits

Une gamme complète
de produits biologiques,
sains et gourmands



**+ de
16 M€**

de chiffre d'affaires
en 2022



**+ de
11 millions**

d'actes d'achats
sur l'année 2022



Un acteur engagé pour
la planète qui propose
des emballages certifiés

FSC



Une marque labellisée **PME +**
(label RSE de la Fédération des Entreprises
et des Entrepreneurs de France) qui garantit
son engagement à mettre l'humain et la préservation
de l'environnement au cœur de son activité



Une large gamme de produits bio pour toute la famille



Les laits de vache

Laits écrémés, demi-écrémés, entiers, chocolatés ou en poudre sous différents conditionnements

La crèmerie

Beurres, crèmes fraîches, fromages à la crème

L'ultra-frais au lait de vache

De la mousse au chocolat au flan vanille-caramel, jusqu'au yaourt nature, etc.

La gamme Grandeur Nature se décline en 6 grandes familles

Les coulis et potages

Moulinés, veloutés, coulis et gaspachos (dont les recettes donnent très envie). Des recettes simples et riches en légumes

L'ultra-frais au lait de brebis

Produits gourmands regroupant entre autres le caillé, le skyr, un beurre, ainsi que du riz au lait ou encore de la semoule au lait de brebis

Les desserts végétaux

Produits à base d'amande, de riz et de coco



Chiffres 2023

(du 1^{er} janvier au 1^{er} mai 2023)

Bonne progression
sur les yaourts
et les fromages frais

+ 22,8 %
en quantité UC
sur la famille des dé lactosés

+ 84 %
sur la gamme des
skyr

+ 55 %
en quantité UC
sur les fromages frais,
P'tits malins



Grandeur Nature, une marque engagée dans la filière biologique



Ça veut dire quoi être une marque bio aujourd'hui ?

Être une marque bio, c'est respecter une garantie de qualité avec un cahier des charges stricte qui assure aux consommateurs qu'ils achètent des produits issus d'une agriculture contrôlée, labellisée et dont la traçabilité se veut exemplaire. Un produit est considéré bio lorsque 95 % de ses ingrédients sont biologiques, non traités, sans pesticides. Les autres ingrédients peuvent être naturels (le pourcentage peut varier selon l'organisme de labellisation).

Le lait bio est donc avant tout un lait produit dans des conditions d'élevage d'animaux particulièrement respectueuses des valeurs portées par l'agriculture

biologique. Soumis à une charte des valeurs du bio et à un cahier des charges bien plus strict, le lait bio induit également une production plus attentive au bien-être animal. Moins d'étables et plus de pâturage, c'est aussi un des engagements pris par les éleveurs de la filière laitière biologique.

Conscient de l'exigence des consommateurs de produits biologiques pour mieux manger, Grandeur Nature met tout en œuvre pour proposer des produits élaborés à partir d'ingrédients de haute qualité et fabriqué dans le meilleur environnement possible.

Produire Bio c'est aussi s'engager et valoriser tout une filière laitière :

1

En soutenant les
producteurs locaux

2

En valorisant les
ressources locales

3

En préservant et
en pérennisant
**des savoir-faire
traditionnels :**
fabrication des beurres
de baratte avec des
maîtres beurrier

4

En agissant pour
**améliorer les conditions
d'élevage** des animaux :
plus de lumière, d'air et
d'espace dans les étables ;
davantage de temps pour
pâture, utilisation de
médecine douce plutôt
que de l'administration
d'antibiotiques, etc.

La Bio
de toutes vos envies

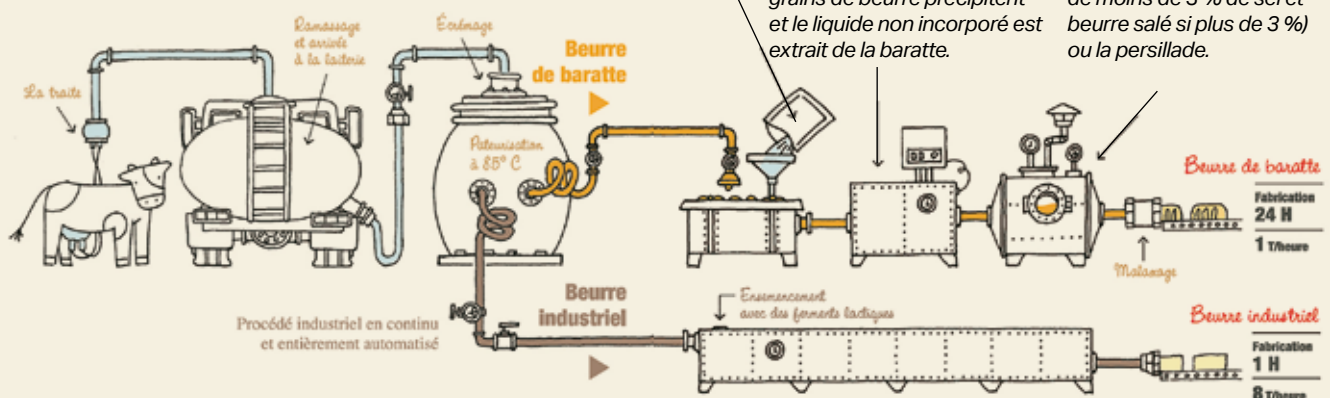
Comment est fabriqué le beurre ?

Pour fabriquer	de beurre	de camembert	de cantal
1kg			
	22 litres de lait	8 litres de lait	10 litres de lait

Ensemencement avec des ferments lactiques
Les ferments lactiques acidifient le milieu et permettent la formation des substances aromatiques au beurre. Cette étape permet la formation de diacétyle qui donne au beurre le goût de noisette. La maturation dure de 10 à 24 h, selon le procédé de fabrication.

Barattage
La crème est soumise à une action mécanique intense par rotation à l'intérieur d'une baratte cylindrique munie de pales. Les chocs vont provoquer l'expulsion de la matière grasse liquide du globule. Cette huile servira de liant entre les globules de matières grasses, formant ainsi le grain de beurre. Les grains de beurre précipitent et le liquide non incorporé est extrait de la baratte.

Malaxage
Il rend la pâte de beurre homogène et répartit l'eau présente dans le beurre en très fines gouttelettes. C'est aussi à cette étape qu'est ajustée la teneur en eau (moins de 16 %) du beurre et que l'on ajoute d'autres ingrédients comme le sel (beurre appelé demi-sel si ajout de moins de 3 % de sel et beurre salé si plus de 3 %) ou la persillade.



Un engagement de longue date en faveur de l'environnement et de l'humain



Engagée depuis sa création pour le respect de l'environnement, le bien-être animal et l'être-humain, la marque Grandeur Nature a élaboré une charte RSE, réunissant ses valeurs mais aussi les initiatives qu'elle met en place depuis plusieurs années pour agir de manière responsable, valoriser toute la filière et assurer le bien-être de ses salariés.

Démarches en faveur du bien-être animal :

+ de 90 %

des élevages laitiers partenaires sont **agréés CBPE** (Charte des Bonnes Pratiques d'élevages) qui garantit pour les animaux une alimentation à base d'herbe fraîche en majorité et une moyenne de **8 mois par an passés dans les champs**

100 %

de la collecte de lait de vache se fait dans un **rayon de moins de 120 km**

Grandeur Nature s'engage à **venir en aide** aux jeunes agriculteurs BIO pendant leur **installation**

78 %

des éleveurs utilisent de **l'homéopathie** pour guérir les mammites, les autres utilisent la médecine allopathique de **manière raisonnée**.

Une politique RSE engagée depuis 30 ans



Grandeur Nature est engagée dans une démarche de responsabilité sociétale qui allie la valorisation des matières premières, la garantie de la qualité des produits, la préservation des savoir-faire et des emplois, le développement d'une politique d'achat verte, l'engagement d'un approvisionnement local, le respect de l'environnement et de la biodiversité. Certifiée ISO5001, la marque confirme avec ce label sa démarche écologique développée depuis des années.

Soucieuse des enjeux environnementaux, Grandeur Nature réalise de nombreux investissements afin de diminuer au mieux son empreinte carbone, préserver l'environnement et prendre en compte les enjeux de développement durable :

• Afin de réduire sa consommation d'énergie, Grandeur Nature installe progressivement de **l'éclairage à LED** dans ses ateliers.

• Grandeur Nature a mis en place une **politique d'achat verte** et développe notamment des emballages élaborés à partir de **matériaux recyclables**, pour remplacer les conditionnements plastiques (réduction du poids des emballages, optimisation des flux logistiques afin de réduire la consommation carbone ; privilégier les approvisionnements en **circuits-courts**).



• Grandeur Nature a la particularité de **produire ses pots cartons** (pot 125g de sa gamme ultra frais) **sur son propre site** : un emballage plus éthique et respectueux de l'environnement qui permet de réduire ses déchets.

• Grandeur Nature a également installé **20 ruches** afin de favoriser la biodiversité sur deux de ses sites et protéger les abeilles.



Pour aller plus loin :

Site web Grandeur Nature : <https://grandeur-nature.bio>

Nos recettes
ICI



Contact presse :

AGENCE RIVACOM
Eloi Sevenou
e.sevenou@rivacom.fr
06 68 51 60 87

