



Grenoble, le 24 Mars 2016

## **Franchise Rhône-Alpes Fromages BIO : le consommateur les plébiscite, la Laiterie Gilbert lance une gamme BIO**

**Le marché du bio représentait 5.5 Mds€ en 2015**, en progression de 10% et **65% des français ont consommé régulièrement** des produits bio au cours de l'année. Les **produits laitiers sont la deuxième catégorie** de produits bio le plus consommés après les fruits et légumes, et devant les œufs, l'épicerie, la viande, les céréales et les boissons (source : Observatoire Agence BIO 2015).



C'est dans ce contexte que la dernière succursale, ouverte par la Laiterie Gilbert aux Halles Sainte Claire de Grenoble, va **déployer une offre de produits issus de l'agriculture biologique**. Sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques, les petits nouveaux de l'offre Laiterie Gilbert proviennent des différents producteurs et fabricants. L'objectif n'est pas de tenir un discours militant mais **de proposer des produits présentant le label bio, beaux et bons**.

*« Nous voulons proposer une qualité de produits que les clients aujourd'hui ne trouvent pas des grandes surfaces bio, sans pour autant avoir l'ambition de récupérer toute cette clientèle, en recherche du tout bio »* précise Cédric Garna, Président de la Laiterie Gilbert.

Seront ainsi **disponibles sur l'étal des Halles Sainte Claire** : des fromages à pâte molle, à pâte pressée, à pâte persillée, au lait de vache, de chèvre et de brebis, ainsi que des produits de crèmerie (beurre, faisselles). Le Comté et le Morbier viendront de la maison Marcel Petite qui s'est lancée dans l'affinage lent et le biologique sur le Fort de Saint Antoine depuis les années 1960. Le Roquefort sera celui la maison Papillon reconnue pour la qualité de ses produits depuis 1906. Le Reblochon et la Tomme de Savoie arriveront tout droit du manigodin Paccard, affineur réputé de produits de Savoie. Les Bergers du Larzac nous fourniront en spécialités au lait de brebis et plusieurs petits producteurs locaux nous approvisionneront en fromages de chèvre et fromages typiquement locaux comme le Bleu Vercors-Sassenage et le Saint Marcellin.

**Cette gamme bio sera ensuite proposée sur l'ensemble des boutiques** Laiterie Gilbert, propres et franchisées, pour se différencier de l'offre traditionnelle.

### **A propos de la Laiterie Gilbert – Durablement bon depuis 1948**

Depuis sa reprise en 2012, la Laiterie Gilbert s'inscrit dans une dynamique de développement rapide et durable. A partir de ses métiers de grossiste en produits laitiers et de fabricant de produits de crèmerie, la société a su doubler de taille et ambitionne de bâtir le premier réseau de fromageries en franchise en France. Après six boutiques bleues ouvertes en propre en Rhône Alpes (Grenoble, Montbonnot, Moirans, Vif, Chambéry), le premier franchisé a ouvert ses portes en décembre 2015 à Nice. Les valeurs profondes prônées par la nouvelle équipe dirigeante ont de plus en plus de sens : valorisation du terroir local, sélection de produits de qualité achetés à leur juste prix, réduction des intermédiaires de distribution au profit du circuit court, attention portée à l'empreinte carbone globale, création d'emplois pérennes (quatre emplois maintenus et huit nouveaux postes créés).