



FROMAGER AFFINEUR DEPUIS 1948

ENTREMONT : UNE MARQUE ENGAGÉE ET RESPONSABLE AU SERVICE D'UN EMMENTAL BIO ET AUTREMENT BON !

Créée en 1948, Entremont est la première marque à avoir proposé de l'emmental en libre-service en France. Un savoir-faire historique qu'elle a mis au service d'une gamme complète d'Emmental bio : portion, râpé et tranches. Entièrement relookés, les trois produits de la gamme illustrent désormais parfaitement les valeurs de la marque, leader des ventes de fromages bio au rayon libre-service de la grande distribution en 2020¹.

Un succès qui récompense une entreprise engagée et responsable. Entremont a notamment la particularité de faire partie de la coopérative Sodiaal et d'être une entreprise française, ancrée au cœur des territoires et attachée à l'origine française de ses fromages.

Sa gamme d'Emmental bio est fabriquée à partir de lait bio français collecté auprès d'une sélection d'env. 1 350 producteurs bio. Dans leurs fermes familiales*, ils élèvent leurs vaches selon les principes de l'agriculture biologique, sans utilisation de pesticides, d'OGM ni engrais chimiques.

En tant que marque de la coopérative Sodiaal, Entremont appartient d'ailleurs à ses éleveurs-adhérents. À ce titre, elle les encourage dans leurs démarches de conversion vers l'agriculture biologique.

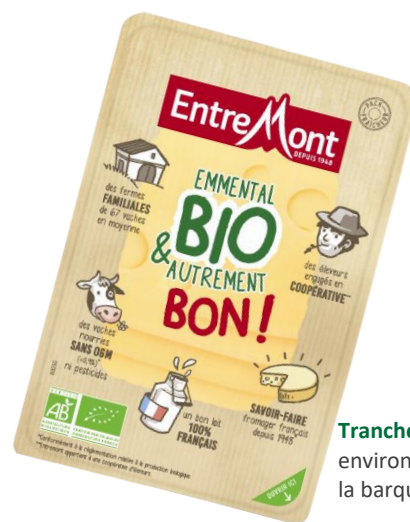
À découvrir en magasin !



Râpé :
environ 2,60 €
le sachet de 180 g**



Portion :
environ 2,60 €
le sachet de 180 g**



Tranches :
environ 2,95 €
la barquette de 180 g**

Trois usages pour toutes les situations !

L'Emmental Bio d'Entremont se savoure en **tranches** pour se glisser dans les sandwichs, **râpé** dans les quiches, avec les pâtes, etc., ou en **morceau**, servi sur le plateau de fromages ou découpé en lamelles, en dés... pour agrémenter les plats ou être dégusté avec quelques tomates cerises au moment de l'apéritif.

¹ Leader des marques nationales de fromages bio – IRI CAM P01-2020, HMSM, total fromage Bio, en libre-service

*Fermes de 67 vaches en moyenne

** Prix de vente conseillé. Les distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

L'affinage de tradition : un savoir-faire ancestral

L'affinage de tradition est une méthode ancestrale reconnue, qui demande une exposition minimale des meules à l'air libre en caves, sur planches de bois. Six semaines passées en caves sont à minima nécessaires à la maturation des arômes et des saveurs de l'Emmental Bio Entremont. Les meules sont soignées et retournées pour atteindre une qualité optimale au moment de la dégustation. C'est notamment grâce à ce savoir-faire ancestral que l'Emmental Bio Entremont est si fruité !

Entremont engagée pour le développement du bio en France

L'Emmental Bio est issu du lait bio collecté auprès des éleveurs bio de la coopérative Sodiaal. Il s'agit majoritairement de fermes familiales comptant en moyenne 67 vaches. Dès que la météo le permet, les animaux passent du temps en plein air, au moins 180 jours dans l'année. Les troupeaux se nourrissent avec des aliments sans OGM (<0,9%)** ni produits chimiques de synthèse, principalement de l'herbe des pâturages.

Pour développer l'agriculture bio en France, la coopérative Sodiaal, dont fait partie Entremont, aide des éleveurs souhaitant se convertir à ce mode de production, et ce pendant les 2 années nécessaires à la démarche. La coopérative travaille également en étroite collaboration avec les partenaires de la bio sur les territoires (Groupements d'Agriculture Biologique, contrôle laitier...) pour accompagner les producteurs dans leur projet de conversion.

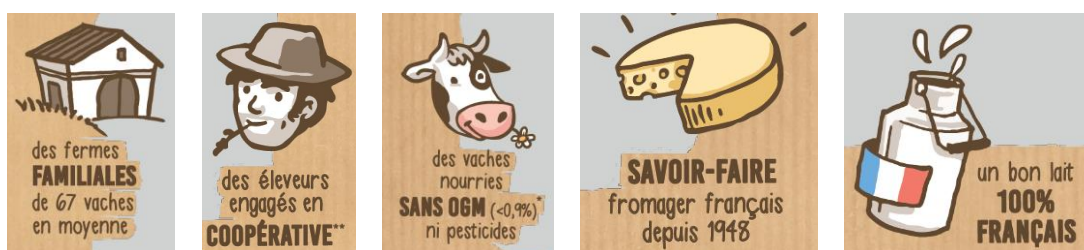


**Fermes de 67 vaches en moyenne*

***conformément à la réglementation relative à la production biologique*

Des emballages évocateurs

Les emballages de la gamme Emmental Bio Entremont ont été revus pour informer au mieux les consommateurs sur les spécificités de la gamme. Des pastilles leur permettent ainsi d'identifier immédiatement les informations clés qui font toute la différence : lait issu de fermes familiales*, éleveurs engagés en coopérative, vaches nourries sans OGM (<0,9%)**, ni pesticides, lait 100 % français ou encore savoir-faire historique depuis 1948. De plus, ces emballages sont pensés pour faciliter la vie des consommateurs et garantir une fraîcheur optimale au fromage pendant la période de conservation indiquée sur l'emballage.



*Conformément à la réglementation relative à la production biologique.
**Entremont appartient à une coopérative d'éleveurs.

Une filière bio rigoureuse pour des produits laitiers sains

La filière laitière biologique répond à un cahier des charges rigoureux. De l'élevage jusqu'à la transformation du lait, chaque phase de la production est régie par des règles strictes, établies pour contribuer au bien-être des animaux, préserver l'environnement naturel et les qualités intrinsèques des produits. L'Emmental bio est ainsi issu du lait bio collecté dans des fermes où les vaches ont un maximum accès aux pâturages et bénéficient d'une alimentation conforme à la réglementation bio, sans utilisation de pesticides ni engrais chimiques de synthèse, sans OGM (<0,9%)**, etc. Grâce à une alimentation équilibrée de qualité, une sélection appropriée des races et un environnement favorable, la prévention est à la base de la bonne santé des animaux, qui sont en priorité soignés par des médecines douces (aromathérapie, homéopathie...).

Comme les autres filières bio, la filière laitière participe ainsi activement au bien-être des animaux et à la protection de l'environnement en préservant, en particulier, la qualité de l'eau et la fertilité de la terre.



*Fermes de 67 vaches en moyenne

**conformément à la réglementation relative à la production biologique



Merci pour la mention **ENTREMONT**

Sandra et C^{ie} - Adocom RP - Service de Presse Entremont,
vous remerciant de votre attention.

Tél. 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM[®]-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM