



LA HAUTE-MARNE  
RESPIRE  
ET INSPIRE !

RESPIREZ-INSPIREZ.COM

**Voyage de presse**  
thématique agro-alimentaire

25 & 26 septembre 2017



# SOMMAIRE

La Haute-Marne soigne son image.....	2
Bienvenue en Haute-Marne ! Néo-ruraux, extra-urbains et nouvelles formes de travail....	3
L'attractivité de deux territoires, pays de Langres et pays de Chaumont.....	4
Le pays de Langres.....	4
Le Pays de Chaumont.....	6
Au pays du lait et du fromage.....	7
Le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres.....	8
L'histoire du Langres.....	8
Terroir.....	8
Fabrication.....	9
Une qualité reconnue par une AOP.....	10
Choisir son Langres.....	10
Chiffres clés (en 2015).....	11
Distribution.....	11
Dégustation.....	11
La ferme Remillet (Gaec des Barraques).....	12
Histoire de l'entreprise : conserver l'acquis, pérenniser et transmettre.....	12
Trois métiers.....	13
Gamme.....	13
Fiche signalétique.....	13
Caprice des Dieux.....	14
Brasserie Vauclair - La Choue.....	15
<b>Annexes</b>	
Dossier de presse Caprice des Dieux	
Dossier de presse La Divine Fromagerie	
Notes personnelles.....	16-17

# LA HAUTE-MARNE SOIGNE SON IMAGE

**Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est.**

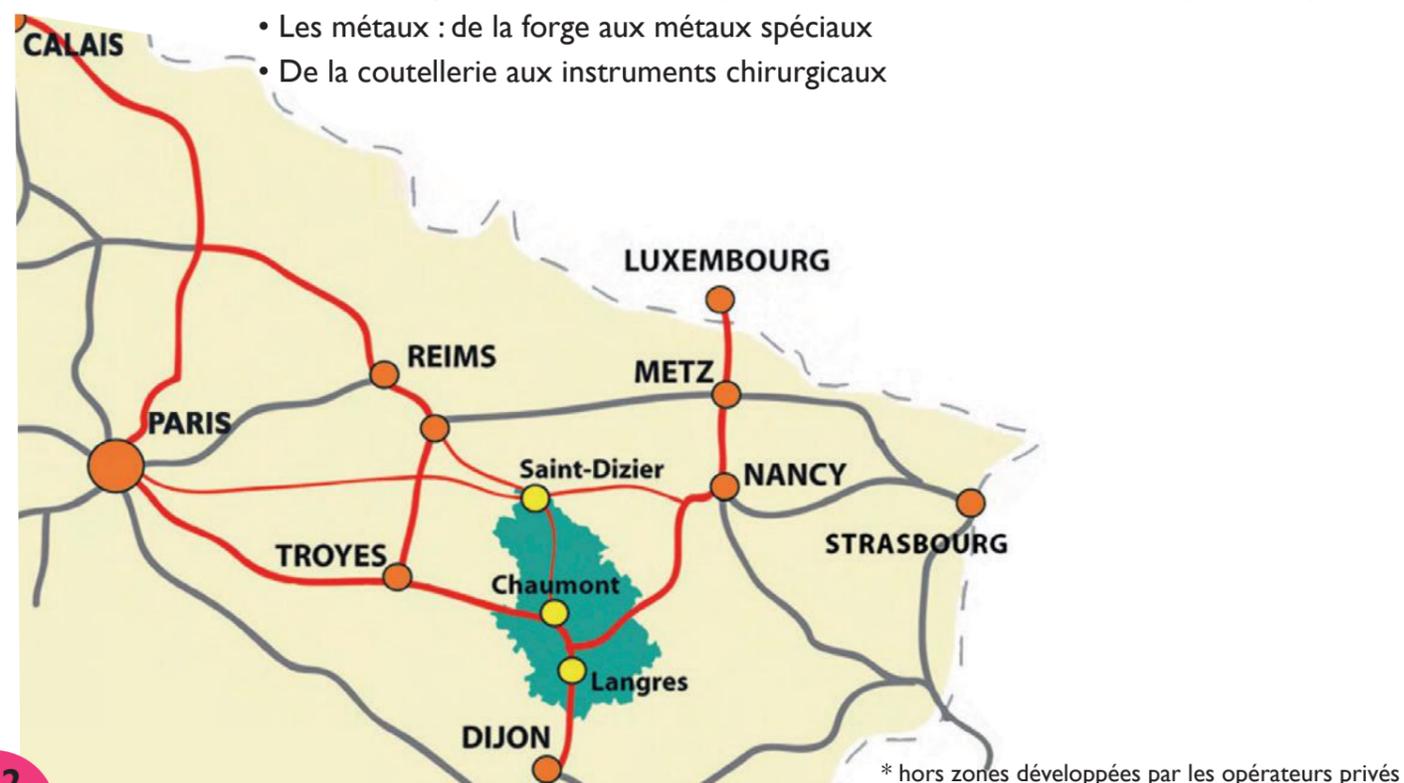
Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les plus verts de France qui accueillera prochainement le futur parc national des forêts de Champagne et Bourgogne.

C'est donc un territoire à taille humaine. Mais qui dit campagne ne dit pas isolement : on surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants\*, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle.

Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME-PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

Pour en faire la démonstration sur le terrain, la Haute-Marne organise des voyages pour la presse et les influenceurs, et vous fait rencontrer des entreprises et leurs porte-parole, ambassadeurs du territoire, qui incarnent des filières économiques majeures pour le département. Elles ont traversé le temps, se sont adaptées aux changements de l'environnement national et international, ont réussi des mutations, et poursuivent de nouveaux challenges : nouvelles activités, nouvelles offres, nouveaux modes de distribution, etc.

- Le lait : des piliers de l'industrie agroalimentaire et une AOP, le fromage de Langres
- Les métaux : de la forge aux métaux spéciaux
- De la coutellerie aux instruments chirurgicaux



## Bienvenue en Haute-Marne ! Néo-ruraux, extra-urbains et nouvelles formes de travail...

Selon un sondage Ipsos (installation durable des citadins à la campagne - 2003), les motivations d'installation des néo-ruraux sont les suivantes :

- bénéficier d'une meilleure qualité de vie (95%)
- prendre un nouveau départ (38%)
- retrouver ses racines familiales (25%)
- vivre dans une région que l'on aime (24%)
- participer au renouvellement et développement du milieu rural (14%)

Aujourd'hui, on peut être à la fois urbain, périurbain et campagnard. Les Français qui quittent les villes pour s'installer à la campagne conservent le plus souvent un mode de vie toujours urbain, sans relation directe avec la terre. Pour qualifier cette population, le sociologue Jean Viard préfère d'ailleurs employer le terme d'« extra-urbains ».

Avec 100 000 citadins qui choisissent chaque année de quitter leur ville pour s'installer dans les territoires ruraux, on peut parler de tendance lourde. La principale motivation de ces migrants demeure la qualité de vie. Ils sont à la recherche d'un cadre de vie plus confortable et plus épanouissant. Mais les motivations qui entraînent les parcours de migration diffèrent. Certains vont vouloir vivre et travailler dans les territoires ruraux quand d'autres entreprennent une démarche purement résidentielle. Pour d'autres encore, cette migration n'est pas choisie mais subie.

En offrant à la fois l'espace et la qualité environnementale, la Haute-Marne insuffle une énergie que l'on ne trouve plus dans les grandes métropoles où la gestion du temps et de l'espace souffre de trop de contraintes. Cette atmosphère répond aux aspirations de tous ceux qui recherchent un cadre de vie à la fois stimulant et inspirant, un équilibre pour réussir et s'épanouir.

Pour faire connaître ses atouts dans l'air du temps, la Haute-Marne a lancé fin 2016, une campagne d'affichage à Paris, une marque de territoire « La Haute-Marne respire et inspire » et un site Web : [respirez-inspirez.com](http://respirez-inspirez.com).

**C'est la promesse d'une qualité de vie oxygénante offrant l'inspiration qui est illustrée dans une campagne d'attractivité qui sera visible sur des quais personnalisés du métro parisien en novembre 2017.**



# L'ATTRACTIVITÉ DE DEUX TERRITOIRES, PAYS DE LANGRES ET PAYS DE CHAUMONT

## Le Pays de Langres,

48 000 habitants, 22 habitants/km<sup>2</sup>

Ce territoire rural, situé au sud de la Haute-Marne, entre Bourgogne et Champagne, concilie les atouts de la campagne et d'une petite ville à taille humaine. Le Pays de Langres s'organise autour de Langres, Ville d'Art et Histoire, et de Bourbonne-les-Bains, ville thermale.

Ce territoire réserve de grands espaces et une diversité paysagère remarquable grâce aux quatre lacs et à la multitude de villages s'échelonnant sur tout le pays.

Personne n'est à l'étroit en pays de Langres. La notion d'espace prend tout son sens pour les habitants du pays car ici on respire...



### Le Pays de Langres, c'est :

- une ville historique, une ville thermale et des villages authentiques,
- de l'espace, une vraie richesse,
- un patrimoine culturel et naturel préservé,
- un territoire de caractère vivant, solidaire et chaleureux,
- tout un monde en un pays !

### Les avantages du Pays de Langres :

- un foncier et des logements à prix très compétitif,
- le futur Parc national des forêts de France,
- une vie sociale, associative et culturelle riche et dynamique,
- une garantie des services en toute sérénité,
- un territoire d'accès facile, à proximité des villes universitaires de Dijon, Troyes et Nancy,
- une couverture numérique haut débit sur tout le territoire.

## Un dispositif d'accueil et d'accompagnement des nouveaux habitants du Pays de Langres

### Un accompagnement humain

Le Pays de Langres s'engage à :

- prendre en compte le projet dans sa globalité (projets professionnel et de vie) et dans sa spécificité,
- proposer un interlocuteur unique pour écouter les nouveaux venus, les guider tout au long de leur parcours d'installation,
- orienter vers les acteurs du territoire qui pourront aider à trouver des réponses personnalisées et des contacts utiles,
- proposer au conjoint(e) une aide pour la réalisation de son projet

### Des outils simples et rapides

- le Pays de Langres a créé des outils à l'installation : répertoire des services, sites internet, Point information logement, Répertoire des associations, Mallette d'accueil ...

Cette démarche est fondée sur une collaboration avec un ensemble de partenaires techniques :

- la Chambre d'agriculture de Haute-Marne,
- la BGE Champagne,
- la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Haute-Marne,
- la Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute-Marne,



### CONTACT

**Laure PARMENTIER**

Pays de Langres

GAL du Pays de Langres

10 rue Cardinal Morlot, 52200 Langres

• Tél : 03 25 88 04 04

• E-mail : [parmentier@pays-langres.fr](mailto:parmentier@pays-langres.fr)

## Le Pays de Chaumont,

70 000 habitants, 28 habitants au km<sup>2</sup>

Situé dans le triangle Dijon, Troyes, Nancy, le Pays de Chaumont est au croisement des autoroutes A5 en direction de Paris (270 km), Lyon (300 km) et A31 Nancy (140 km), et du Bénélux. L'Allemagne et la Suisse desservies par routes nationales sont à 250 km environ.

Son terroir est marqué par l'influence des grandes provinces historiques : Champagne, Lorraine, Bourgogne. Chaumont, ancien bastion des comtes de Champagne, se positionne, aujourd'hui comme la ville de l'Affiche et du Graphisme. Colombey-les Deux-Églises avec le Mémorial Charles de Gaulle notamment attire de nombreux touristes. L'environnement préservé (1 ha de forêts par habitant) permet de vivre dans un cadre agréable et paisible.

Trois domaines d'excellence insufflent la dynamique locale : transformation des métaux (Airbus, Renault FI, PSA), cisellerie et coutellerie de luxe (Hermès), agro-alimentaire (« Caprice des Dieux »). Le Pôle Technologique de Nogent, retenu comme pôle d'excellence rural par l'État, est un exemple réussi de cluster en milieu rural dans lequel le monde de l'entreprise, de la formation et de la recherche coopèrent. Chaumont, avec son centre national du graphisme, valorise ses atouts et son expérience dans les métiers liés au design graphique.

L'accompagnement des porteurs de projet se réalise dans le cadre d'un partenariat avec un pôle de structures spécialisées : CCI, Chambre de Métiers et de l'Artisanat, ADASEA, Clévacances.

Cela permet d'être conseillé et d'être orienté selon les types de projets.

Le lien aussi est fait avec le Pays de Langres afin de faciliter l'installation dans le département.

Cette démarche est fondée sur une collaboration avec un ensemble de partenaires :

- la Chambre d'agriculture de Haute-Marne,
- la BGE Champagne,
- la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Haute-Marne,
- la Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute-Marne,
- la Maison départementale du tourisme de Haute-Marne.

### CONTACT

**Emmanuel GIL**

Pays de Chaumont

4 bis, avenue du Souvenir Français

52000 Chaumont

• Tél : 03 25 31 67 37

• E-mail : [pays.chaumont.gil@cegetel.net](mailto:pays.chaumont.gil@cegetel.net)

## AU PAYS DU LAIT ET DU FROMAGE...

L'industrie alimentaire est la 1<sup>ère</sup> industrie de France ; en Haute-Marne, elle tient son rang avec la filière lait. La production laitière a donné naissance à deux Appellations d'origine protégée (AOP), le Langres et l'Époisses, et à une industrie de transformation avec des entreprises emblématiques : Caprice des Dieux, Entremont, Miko...

Caprice des Dieux (groupe Savencia) est une marque icône, présente dans 30% des foyers et commercialisée dans 150 pays (un Caprice des Dieux est dégusté toutes les secondes dans le monde). Entremont (Langres et Montigny-le-Roi), est le 1<sup>er</sup> producteur d'Emmental (groupe Sodiaal) de France... Ces marques sont les symboles d'un département qui a fait de la filière laitière un pôle d'excellence.

À côté de ces unités industrielles, perpétuant une tradition séculaire, 20 éleveurs produisent le lait destiné à la fabrication de l'AOP fromage de Langres. 605 tonnes d'un fromage à la typicité affirmée sont produites par 3 fromageries (dont un producteur fermier que nous irons visiter). La fabrication de l'Époisses s'étend également sur la Haute-Marne.



Les vaches de la ferme Remillet

# LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE DE LANGRES



## L'histoire du Langres

Les premières allusions à ce fromage remontent au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle : il est évoqué dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres. Un siècle plus tard, un ouvrage spécialisé dans la transformation fromagère cite le « fromage de Langres » en bonne place, le rapprochant du Maroilles ou du Livarot.

C'est alors une fabrication essentiellement fermière, destinée principalement à la consommation familiale, voire au marché local. La fabrication était assez simple : la présure était ajoutée au lait de la traite, encore tiède, et le mélange mis à cailler dans des pots en grès. Une fois caillé, le fromage était moulé et égoutté dans des moules en terre cuite : les « fromottes », dont la particularité était

d'être tronconique et qui donnaient sa forme au Langres. Les fromages étaient ensuite démoulés et mis à sécher sur des feuilles de platanes dans des chasières, sorte de cages en osier pouvant contenir plusieurs Langres. Au cours de l'affinage dans des pots en grès, la fontaine du Langres se creusait (car le fromage n'était jamais retourné) et il prenait alors ses couleurs.

Puis peu à peu, un courant commercial va se développer : les établissements de Langres achètent le fromage en blanc aux fermiers et réalisent l'affinage, puis l'expédient jusqu'à Paris voire Genève ! La fabrication de fromages de Langres prend alors son essor.

## Terroir

L'aire géographique s'établit autour des pâturages du Bassigny et du plateau de Langres. Elle englobe une région naturelle à dominante argilo-calcaire, avec des terres plus ou moins argileuses. L'altitude moyenne se situe entre 400 et 500 mètres. La ville fortifiée de Langres donne son nom à l'appellation.



## Fabrication

Les fromagers ont su maintenir la tradition pour garder au Langres son goût et sa forme inimitable.

Elle suit le même processus dans toutes les unités de fabrication, industrielle ou fermière.

Après la traite (et au maximum 48h plus tard), le lait est livré en fromagerie. On lui ajoute alors des ferments lactiques, c'est la **maturation**.



La **coagulation** est l'étape suivante : le lait coagule en un caillé solide, sous l'action des bactéries lactiques et de la présure. La coagulation s'effectue dans des bassines dont le volume n'est pas supérieur à 130 litres, pendant une durée maximum de 5h30.



Puis, le caillé est tranché et moulé afin de permettre un **égouttage** naturel (pendant au minimum 15h). La fontaine caractéristique du Langres doit se faire naturellement au cours de l'égouttage, sans aucune intervention mécanique ou matérielle.

Le lendemain, le fromage est ensuite **démoulé**, déposé sur des claies et aussitôt salé au sel sec.

Pendant l'affinage, les fromages sont **lavés** à la main avec une solution additionnée ou non de rocou (colorant végétal favorisant la coloration rouge).



Les fromages sont ensuite **séchés** sur grille pendant le temps nécessaire pour amener la teneur en matière sèche au-delà de 42 grammes pour 100 grammes de fromage. Afin de favoriser la formation de la fontaine, le fromage n'est pas retourné pendant l'affinage.



## Une qualité reconnue par une AOP

Le Langres a obtenu sa reconnaissance en Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1991. Depuis cette date, un décret régit la dénomination du fromage, sa zone de production et d'affinage et les règles de production. La reconnaissance de la qualité du Langres est également européenne puisque depuis 2012, son cahier des charges lui vaut d'obtenir son Appellation d'origine protégée (AOP).



**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

**L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'**AOP** et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'**AOP**, désormais signe européen.

## Choisir son Langres

L'AOP Langres est un fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée. Il se reconnaît à sa couleur jaune orangé et à sa forme de fontaine sur sa surface.

- **À l'œil** : croûte jaune clair à brun-rouge, avec éventuellement un petit duvet blanc virant au rouge brun en s'affinant.
- **Au toucher** : pâte souple en fin d'affinage
- **Au nez** : odeur pénétrante, intense et typée
- **Au goût** : saveur particulièrement caractéristique, d'une force agréable mais sans outrance.
- fromage à caractère lactique dominant, à l'odeur de crème, de lait
- à la pâte fine et fondante mais ne coulant pas,
- à la saveur fruitée et lactique (goût de yaourt, de crème), devenant plus typée en vieillissant (renforcement des saveurs animales).

## Chiffres clés (en 2015)

- 597 tonnes de production totale annuelle en moyenne
- 20 exploitations produisent le lait destiné à sa fabrication
- 7 millions de litres de lait AOP collectés
- 100 emplois directs
- 3 fabricants dont : 1 producteur fermier : la ferme REMILLET (GAEC des Barraques); 2 fromageries industrielles : la fromagerie GERMAIN, la fromagerie SCHERTENLEIB
- 25% de la production exportée principalement vers les pays d'Europe du nord et les pays anglo-saxons (Angleterre, États-Unis, Canada)

## Distribution

75% de la commercialisation est effectuée sur le territoire national, majoritairement en GMS mais aussi par l'intermédiaire de détaillants.

## Dégustation

Le Langres se consomme à tout moment lors des repas, de l'apéritif aux plats, cuisinés ou natures. On l'associe fréquemment à un Mercurey ou un Meursault, mais il révèle également tous ses arômes, accompagné d'un vin blanc de type chardonnay.

Pour les amateurs avertis, les fromagers perpétuent une tradition séculaire : ils déposent dans la fontaine du Langres un marc, de Champagne ou de Bourgogne, pour un affinage de caractère. Exemples de recettes en 30 min. : Mouillettes au Langres ; Croustillant de tomates au Langres ; Feuilleté au cumin au Langres ; Bonbons au Langres.



## CONTACT

**Syndicat interprofessionnel  
du fromage de Langres**

Alexandra Jacquot

• Tél : 03 25 84 03 51  
06 84 84 50 06

• E-mail : [contact@fromagedelangres.com](mailto:contact@fromagedelangres.com)

# LA FERME REMILLET (GAEC DES BARRAQUES)

## Histoire de l'entreprise : conserver l'acquis, pérenniser et transmettre



Le GAEC des Barraques a été créée en 1992, il y a 35 ans, par les 3 frères Remillet, sur la ferme familiale de Genevrières. L'ainé, Jean-Yves avait pris la suite de ses parents à la ferme douze ans avant ; Thierry, le plus jeune, marqué par son apprentissage de la transformation fromagère avec sa mère et après avoir obtenu un diplôme de technicien fromager, avait créé en 1987 une activité de fabrication de fromages frais fermiers : fromage blanc, faisselles, yaourts. C'est alors une activité modeste, de la diversification agricole. Il vendait sa production sur les marchés et à la ferme.

Sylvain, aujourd'hui à la tête de l'exploitation, fait le choix de revenir sur la ferme en 1992, après une carrière de cadre commercial. Ensemble, ils fondent le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) des Barraques.

Les rôles sont distribués entre l'exploitation agricole et la transformation fromagère.

En 1994, pour s'affranchir de la saisonnalité des ventes de fromages frais qui a lieu essentiellement en été, la GAEC des Barraques se lance dans la production du Langres, et obtient l'appellation d'origine « AOC Langres ».

En 2006, un nouveau site de production est inauguré : en effet, pour répondre à la croissance de la production, il faut voir plus grand et c'est une unité de 1 100 m<sup>2</sup> qui est construite en face de la ferme, de l'autre côté de la route. L'investissement doit permettre à la production de passer de 5 tonnes à 50 tonnes.

En 2003, Thierry Remillet devient président du syndicat interprofessionnel du fromage de Langres. C'est sous sa présidence que l'AOC entame la révision de son cahier des charges pour devenir Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2008, un label européen.

Pour se conformer au cahier des charges et faire face à l'accroissement de l'activité, il faut changer le troupeau et les remplacer par des vaches de race Brune.

En 2008, Sylvain reprend la gestion de la fromagerie et les responsabilités au sein de la filière, dont il devient alors Vice-Président.

La production de Langres n'a cessé de croître, les yaourts ont disparu de la gamme, les faisselles et les fromages frais sont préservés pour compenser la baisse de consommation de Langres en été.

Les investissements sont réfléchis autour d'actions de développement durable, en cohérence avec le cahier des charges de l'AOP Langres : diminution du coût énergétique de l'exploitation, mesures agro-environnementales pour la préservation de la biodiversité, diminution des apports d'engrais...

## Trois métiers

- Ferme : l'alimentation des vaches laitières est produite sur les terres de la ferme : herbe de pâturage, foin et céréales. À la belle saison, les bêtes pâturent l'herbe verte des prairies.

Cheptel : 140 vaches.

- Élevage de vaches et producteur de lait : La Brune des Alpes, une race de vaches rustiques adaptée au climat de la région, produit un lait riche en matières grasses et protéines approprié à la fabrication du fromage.

- Production fromagère : production de fromages exclusivement au lait cru dont le Langres. La ferme Remillet est le seul producteur de Langres au lait cru. Capacité 4 000 litres de lait/jour. Production : 1 500 Langres/jour et 400 fromages frais. Surface : 1 100 m<sup>2</sup>.

- Circuit de distribution : magasin de vente sur place, grossistes, grande distribution, crèmeries, export. Cela représente 15% du tonnage de l'AOP Langres.

## Gamme

15 références produits

2 formats de Langres : le format à la coupe, de 800g, affiné 21 jours. Le Langres de Diderot (200 gr, en libre-service). Il existe aussi dans l'AOP Langres, un format moyen de 280g, affiné 18 jours et le petit format de 150g, affiné 15 jours.

Autres productions : crème de Langres. Val Morel (fromages frais au lait cru aromatisés, ail et fines herbes ; bruschetta ; provençal). Gamme libre-service : caillé de la ferme, faisselles de Genevrières (1 kg, 500 gr et 125 gr), la Prairie de Genevrières (fromage frais).

## Fiche signalétique

Date de création : 1992

Domaine : ferme, élevage, production de fromages

Marché : boutique à la ferme, marchés, grande distribution

Effectif : 14 personnes, dont 9 sur la fromagerie et 5 associés-gérants pour l'ensemble ferme/fromagerie dans la GAEC des Barraques



## CONTACT

**Ferme Remillet**

GAEC Des Barraques,

11 rue Claude Girault, 52 500 Genevrières

• Tél : 03 25 88 71 76

• E-mail : fromagerie.remillet@orange.fr

## CAPRICE DES DIEUX (Dossier de presse en annexe)



« On se fait un petit caprice tous les deux ? » Depuis plus de trente ans, cette phrase évoque en chacun de nous l'image de cette boîte bleue ovale ornée de ces deux petits anges. Mis en scène dans des spots publicitaires fantaisistes et plein d'humour, le Caprice des Dieux vient de fêter ses 60 ans et nous invite toujours à succomber à son cœur si frais et si fondant.

L'histoire a commencé en juin 1956. Créé par Jean-Noël Bongrain, après cinq années de recherche, Caprice des Dieux voit le jour dans le village d'Illoud en Haute-Marne. Le choix d'un emballage novateur pour l'époque, en forme de calisson, la volonté de vendre au-delà du marché local, notamment à Paris dès 1959, et une philosophie de fidélisation des clients (une idée avant-gardiste du marketing) avec le club des « Amis du Caprice des Dieux » dès 1963, sont autant d'éléments qui ont contribué au succès rapide et à la notoriété grandissante, aujourd'hui internationale, de ce fromage à la belle robe fine et blanche.

### CONTACT

#### Caprice des Dieux

Lucile Zoubtchenko  
52150 Illoud

• Tél : 03 25 30 74 04

• E-mail : lucile.zoubtchenko@a-f.fr

## BRASSERIE VAUCLAIR - LA CHOUE



### Histoire de la brasserie

Dans le décor champêtre de la Brasserie de Vauclair, l'eau de source, l'orge maltée et le houblon se transforment peu à peu en bière à double fermentation grâce au savoir-faire du brasseur. Cette bière est appelée « la Choue » en souvenir de l'histoire du Prieuré de Vauclair.

**Après y avoir déjà travaillé pendant huit années en tant que salarié puis associé, Anthony Nury a repris l'intégralité de la Brasserie de Vauclair en 2013.**

Aujourd'hui, avec l'aide de 3 employés, il perpétue la fabrication des Choue à Giey-sur-Aujon en utilisant du houblon cultivé en Alsace et de l'orge de brasserie provenant des malteries

Soufflet dans l'Aube. Il maîtrise l'ensemble des étapes de la fabrication des bières dans sa brasserie et profite de la qualité de l'eau de la vallée de l'Aujon pour produire un produit de qualité reconnue.

La brasserie de Vauclair fabrique « la Choue », bière artisanale et de fermentations hautes, selon les méthodes traditionnelles de double fermentation. Ces bières artisanales, plusieurs fois récompensées au concours général agricole depuis leur création, sont appréciées par les amateurs.

Les bières de Vauclair sont toutes des bières de fermentation haute, refermentées en bouteille ou en fût à partir de leur propre levure. Ce produit vivant, non pasteurisé ni filtré reste naturellement trouble, les bouteilles doivent être conservées debout, au frais et à l'abri de la lumière.

### Bières disponibles toute l'année

Toutes les bières sont conditionnées en bouteilles de 75cl bouchées muselées et en fûts de 20 litres pour les tirages à la pression. La Choue Blonde est aussi conditionnée en bouteilles de 33 cl capsulées. Les six types de Choue existantes permettent de satisfaire le plus grand nombre : bière blanche, blonde, rousse, brune ou triple tout au long de l'année et une bière de Noël pour les fêtes de fin d'année.

Choue Blonde (disponible en 33cl, 75cl et 2L)

Choue Blanche, 75cl / Choue Rousse, 75cl

Choue Brune, 75cl / Choue Triple, 75cl

Choue de Noël en saison



### CONTACT

#### Brasserie de Vauclair

52210 Giey-sur-Aujon

• Tél : 03 25 01 00 40

• E-mail : contact@la-choue.com

• Site web : <http://la-choue.com>



Quai de collecte du lait destiné à la fabrication du Caprice des Dieux à la fromagerie d'Illoud

# ANNEXE

## DOSSIER DE PRESSE

# CAPRICE DES DIEUX



## 60 ans d'histoire...



Caprice des Dieux est né il y a un peu plus de 60 ans, à Illoud-en-Bassigny et il est toujours produit dans son berceau natal de Haute-Marne.

C'est la première production historique de Bongrain, une entreprise familiale, créée par Jean-Noël Bongrain, en 1956.

La fromagerie est véritablement le premier point d'appui d'une saga industrielle à la française, qui a vu la création en six décennies d'un groupe mondial de l'agro-alimentaire, **Savencia**.

Centré sur les spécialités fromagères et laitières, **Savencia Fromage & Dairy** est aujourd'hui l'un des principaux transformateurs de lait mondiaux, le 2<sup>ème</sup> groupe fromager français et le 4<sup>ème</sup> groupe mondial. Groupe familial indépendant, il est coté sur Euronext Paris.



LA  
DIVINE  
FROMAGERIE



A Illoud, à l'occasion des 60 ans de Caprice des Dieux, **La Divine Fromagerie** a ouvert ses portes pour accueillir ses fans. À quelques pas du site de production, implantée dans la fromagerie historique, La Divine Fromagerie propose une **visite ludique et pédagogique**, à travers un parcours de découverte en 3 étapes : les arômes et saveurs des fromages, la découverte de sa fabrication depuis l'origine du lait jusqu'au produit fini et, l'histoire de Caprice des Dieux, à travers six décennies.

L'engagement de la fromagerie dans le **développement durable** y est expliqué, ainsi que la démarche de **Production Laitière Responsable** menée en partenariat avec les producteurs.

A l'issue de la visite, une **dégustation de fromages** est offerte à tous les gourmands !

Aujourd'hui, Caprice des Dieux c'est près de 1,3 millions de fans sur Facebook, des consommateurs dans plus de 120 pays et 2 fromages vendus chaque seconde dans le monde !

## Produit

Caprice des Dieux est un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Par sa forme calisson unique, fine et élégante, et sa peau blanche, veloutée et régulière, Caprice des Dieux traduit, au premier regard, la pureté et la fraîcheur.

Caprice des Dieux se reconnaît à son cœur fondant et frais, conjugué à une texture souple et onctueuse.

En bouche, la pâte et la croûte sont fondantes et se délient parfaitement, laissant les gourmands découvrir un bon goût de crème !



Caprice, c'est une recette unique avec des ingrédients simples et naturels : **98% de lait**, de la **crème**, une **pincée de sel**, des **ferments lactiques**, et **c'est tout !**



Élaboré à partir d'un lait frais collecté à **moins de 70km de la fromagerie**, dont les 2/3 à moins de 50 km de la fromagerie, ce fromage unique est **pur, frais, et fondant !**

Son nom, sa recette, la forme et le bleu de sa boîte le distinguent d'emblée des autres fromages, **depuis 1956 !**



## Gamme : petits et grands Caprice

Pour s'adapter à tous les moments de consommation et à toutes les envies de Caprice, la marque évolue depuis 60 ans, complétant sa gamme classique (125gr, 200gr et 300gr) avec une offre de différents formats :

**Mini Caprice** : l'onctuosité s'emporte partout en écrin de trois petits caprices (50g) pour les mini gourmandises

**En Cas de Caprice** : c'est un cœur fondant au bon goût de crème fraîche ! Avec son emballage protecteur unique qui s'effeuille au fur et à mesure de la gourmandise, il est le complice des petits plaisirs. Petits creux, apéritifs, salades, ... à déshabiller au gré des envies...!



Des dieux aux anges, il n'y a qu'un pas franchi avec le fromage **Caprice des Anges** : divinement frais, à la texture ultra-fondante, il conserve toute sa fraîcheur grâce à sa cloche protectrice transparente.



## La saga publicitaire



Séduction, humour et gourmandise sont au rendez-vous de chaque nouveau film publicitaire Caprice. La marque iconique confirme son divin pouvoir de séduction : animations pour les amoureux à la Saint-Valentin, surprises à deux et rêves réalisés pour les mamans, défis photos humoristiques, portant toute l'audace de la marque, avec l'opération Cap Caprice de l'été 2017...

Indissociable du succès de la marque, la saga publicitaire Caprice des Dieux débute dès 1968 à la télévision, pour se poursuivre jusqu'à nos jours. Dès le début, de petits anges y présentent " **un amour de fromage, frais comme la rosée et doux comme un ciel de printemps** " alors qu'en 1985, débute la célèbre et grande saga publicitaire qui fait rire la France entière, avec pour signature, " **Caprice à deux, Caprice des Dieux** " ... ou quand le plaisir n'est plus un péché !



En 2016, Caprice des Dieux a fêté ses 60 ans et innové encore à travers deux opérations de grande ampleur !

La marque invite **12 duos d'artistes** à réinventer son packaging via **60 éditions limitées**, avec une opération relayée sur le compte Instagram de Caprice des Dieux et la création d'une mosaïque géante.

Par ailleurs, Caprice lance le plus grand projet de co-création de vidéos, en invitant des youtubers et des artistes du web à créer **1440 vidéos** sur la plateforme



## #LAMINUTECAPRICE

En 2017, toujours dans le même esprit d'innovation, Caprice s'est amusé à réaliser, avec Golden Moustache, huit films qui mettent en avant des astuces drôles et impertinentes, afin d'éloigner tous ceux qui empêchent les couples de passer un moment rien qu'à deux pour la St Valentin : " **Caprice à deux, Caprice sans eux** "



## Fiche signalétique

**Date de création** : 1956

**Domaine** : production de fromages

**Effectif** : 420 salariés dans la fromagerie d'Illoud

**Coordonnées** : BG - CS 012 - 52150 ILLLOUD

**Site web et réseaux sociaux** :

<http://www.savencia-fromagedairy.com/profil/>

[www.capricedesdieux.com](http://www.capricedesdieux.com)

[www.ladivinefromagerie.com](http://www.ladivinefromagerie.com)

Rejoignez-nous sur Facebook

# ANNEXE

# LA DIVINE FROMAGERIE

## DOSSIER DE PRESSE

# LA DIVINE FROMAGERIE

EN JUIN 1956, l'histoire de Caprice des Dieux a commencé. La marque a fêté l'an passé ses **60 ANS** et n'a pas pris une ride ! Avec **3 MILLIARDS DE BOITES** vendues aux 4 coins du monde depuis sa création son succès n'est plus à démontrer !

Caprice des Dieux présente :  
**LA DIVINE FROMAGERIE**

Caprice des Dieux a inauguré en juin 2016, à ILLOUD en Haute-Marne :  
**LA DIVINE FROMAGERIE**,  
un espace ludique et pédagogique  
ouvert au public.

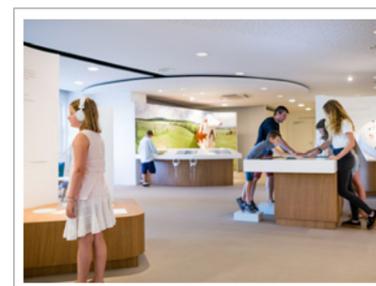


On y trouve **3 GRANDS ESPACES INTERACTIFS**,  
pour découvrir le savoir-faire fromager à travers la marque Caprice des Dieux.

### 1. *Un premier espace dédié* **AUX SENTEURS ET SAVEURS DES FROMAGES avec :**

■ **LA DÉCOUVERTE**  
des **RICHESSES OLFACTIVES** et **GUSTATIVES**  
des fromages, avec une boutique de  
**VENTE DIRECTE** des principaux fromages  
du **GROUPE SAVENCIA**, et plus encore.

■ **UN DISPOSITIF DIGITAL**  
mettant en avant de **NOMBREUSE**  
**RECETTES** à base de fromage que  
l'on peut voir et recevoir **PAR MAIL**



## 2. Un second espace sur le MONDE DU FROMAGE depuis l'origine du lait jusqu'à l'emballage du produit fini

### ■ DÉCOUVERTES LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES

POUR ILLUSTRER :

- le geste du fromager,
- la composition du fromage,
- les différents métiers dans la fromagerie,
- les technologies fromagères,
- les races de vaches selon les régions,
- la transformation de l'herbe au lait.



### ■ APRÈS L'APPRENTISSAGE, PLACE À LA PRATIQUE !

- Les visiteurs pourront s'essayer à la **FABRICATION VIRTUELLE DU FROMAGE** grâce à **une table tactile interactive**.
- Ils pourront également **TESTER LA TRAITE** avec **Mirabelle**, une belle vache de race montbéliarde **grandeur nature**.



### ■ LES VISITEURS CONSTATERONT PAR EUX-MÊMES LES ENGAGEMENTS DE CAPRICE DES DIEUX EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Le travail mené avec ses producteurs de lait autour des **approvisionnements laitiers responsables**.
- L'engagement de la fromagerie d'Illoud dans une démarche globale avec la mise en route d'une chaudière à bois en 2012 qui a permis la réduction de **70% DE SA CONSOMMATION ANNUELLE DE FUEL**. La fromagerie d'Illoud a obtenu à cette occasion le **TROPHÉE OKAVANGO 2015** de la performance énergétique.
- Les emballages de la gamme Caprice des Dieux sont **100% RECYCLABLES** : de la boîte à la fine feuille de protection entourant chaque fromage.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### ■ ADRESSE

[accueil@ladinginefromagerie.fr](mailto:accueil@ladinginefromagerie.fr)

### ■ HORAIRES

Du mardi au vendredi : .....de 10h à 12h30 puis de 14h à 17h30

### ■ TARIFS

Adultes : ..... 5 €

Enfants, étudiants et familles nombreuses : ..... 3 €

Enfants de moins de 12 ans : ..... Gratuit

Groupes : ..... Nous consulter

## 3. Le troisième et dernier espace plongera les visiteurs dans L'HISTOIRE DE CAPRICE DES DIEUX à travers six décennies

### ■ CET ESPACE LEUR PERMETTRA DE CONNAÎTRE LA MARQUE À TRAVERS LES DIFFÉRENTES PUBLICITÉS, SES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS, SES OBJETS CULTES, LES PAYS OÙ ELLE EST VENDUE.

- On pourra visionner l'ensemble des publicités à travers les époques ;
- S'amuser à fabriquer sa propre étiquette personnalisée de Caprice ;
- Mais aussi visionner une des **1440 VIDÉOS** créatives et drôles, de l'opération **LAMINUTECAPRICE**



[capricedesdieux.com](http://capricedesdieux.com)



et sur [ladinginefromagerie.com](http://ladinginefromagerie.com)

## NOTES PERSONNELLES

## NOTES PERSONNELLES



**LA HAUTE-MARNE  
RESPIRE  
ET INSPIRE !**

**RESPIREZ-INSPIREZ.COM**