



Communiqué de presse

Yoplait fabriqué à Genève pour le seul plaisir des gourmands

La petite fleur arrive en Suisse !

Plan-les-Ouates, le 21 avril 2008 – ***Panier de Yoplait, Calin, Perle de Lait,...*** Les plus grands succès gourmands de Yoplait sont désormais commercialisés en Suisse. Grâce à Nutrifrais SA (Groupe LRG), partenaire de la marque française à la « petite fleur », ces produits seront fabriqués sur le site genevois de l'entreprise et arboreront le label helvétique. Dans un premier temps, ils seront distribués dans tout le réseau Coop de Suisse romande ainsi que dans les *mega stores* alémaniques et tessinois de la chaîne.

En tant que marque phare d'une coopérative laitière française, Yoplait accorde une importance particulière à l'enracinement local. Numéro 1 mondial du yogourt aux fruits et représentée dans près de 50 pays, l'entreprise a notamment réussi son développement international grâce à un système de franchises établies avec des partenaires forts et bien implantés sur leur marché.

Plaisirs gourmands

Les plus grands succès gourmands de Yoplait sont proposés en Suisse :

- *Panier de Yoplait*, le célèbre yogourt aux fruits qui a fait le succès de la marque grâce à la qualité de ses fruits et son mode de fabrication. *Panier* sera proposé sous forme de trois quadripacks de saveurs différentes. Au total, douze saveurs gourmandes.
- *Calin*, plus onctueux qu'un fromage blanc classique grâce à une recette unique, enrichi de vitamine D reconnue pour favoriser la fixation du calcium sur les os.
- *Perle de Lait*, une innovation apportant un goût plus doux et une texture plus onctueuse qu'un yogourt classique.
- *Yop*, LE yogourt à boire.
- *Ile Gourmande*, une île flottante tout en légèreté.

Nutrifrais – partenaire suisse idéal

Conscient de la nécessité d'avoir des marques leaders dans son portefeuille, Nutrifrais est le moteur de la présence de Yoplait en Suisse. Fort de son savoir-faire, de sa connaissance du marché et de son expérience des groupes agro-alimentaires internationaux, Nutrifrais SA s'est profilé comme le partenaire idéal pour signer un contrat de franchise à long terme.



« Nous avons trouvé chez Yoplait des interlocuteurs qui partagent nos valeurs. Ce partenariat nous permet de disposer de produits à forte valeur ajoutée et de les fabriquer en Suisse. Avec les avantages que cela comporte pour l'industrie laitière régionale, l'environnement et, au final, pour le consommateur suisse », indique Alain Meynier, directeur de Nutrifrais SA.

Produire local pour l'environnement

Si la fabrication des spécialités Yoplait en Suisse offre un débouché au secteur laitier régional, elle constitue également un avantage indéniable pour l'environnement. Dans ce domaine, arborer le label « made in Switzerland » implique le respect d'exigences strictes confirmé par la certification ISO 14001 obtenue par Nutrifrais. Ensuite, cette « décentralisation » induit des avantages évidents en termes de transports routiers, réduits à leur strict minimum.

La capacité d'entreprendre

A l'écoute du marché et particulièrement proactif, Nutrifrais se distingue par l'innovation. Cette créativité se concrétise chaque année par le lancement de plus de 10 nouveautés. A cette imagination correspond un outil de production alliant savoir-faire et haute technologie. En parallèle, la sécurité alimentaire de ses produits est garantie annuellement par plus de 300'000 contrôles et analyses.

A propos de Nutrifrais

Spécialisé dans la fabrication de produits laitiers frais - yogourts, crèmes desserts et fromages frais, Nutrifrais SA élabore et commercialise des produits de marques leaders en Suisse. Outre ses propres produits, comme TamTam et Edelweiss, la société prend en charge la production de marques suisses et internationales ainsi que de marques distributeurs.

Avec Val d'Arve SA, entreprise spécialisée dans la fabrication et l'affinage de fromages (marque Jean-Louis notamment), Nutrifrais SA forme le pôle laitier du Groupe Laiteries Réunies de Genève.

Pour tout renseignement :

Cabinet Privé de Conseils
Tél. : 022 321 45 40 / bourqui@genevagat.ch