



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2024

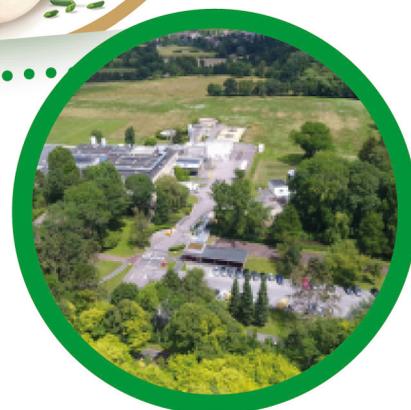

Boursin[®]

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE ET LOCAL

Élue marque préférée des Français dans la catégorie « Fromages frais à tartiner » pour la deuxième année consécutive en 2024*, Boursin® séduit depuis plus de 60 ans les fins gourmets et créateurs d'émotions culinaires.

Du lait et de la crème 100% français, sourcés par des producteurs passionnés et un site de production situé en Normandie, engagé dans la préservation de la biodiversité, voici le secret d'une recette unique et authentique !

*Source : Marque préférée des Français, pour les consommateurs Français (marquepreferedelesfrancais.fr)



UNE RECETTE GOURMANDE ET INCONTOURNABLE !

Avec une recette exclusive et une saveur inchangée, mariant subtilement de l'ail et des fines herbes, Boursin® libère la créativité des passionnés de cuisine et continue de séduire les palais les plus exigeants. Qu'il soit utilisé froid ou en cuisson, classique ail et fines herbes ou décliné avec de nouvelles saveurs, Boursin® rehausse les plats traditionnels du quotidien et inspire de nouvelles créations culinaires. Ce fromage, au goût délicat et intense, s'adapte à toutes les envies !

Pour l'apéritif, avec les roulés ou les dés Boursin®, en salades, en sauces ou tout naturellement sur du pain en tartines.





DES INGRÉDIENTS CHOISIS, AU SERVICE DE L'EXCELLENCE DU GOÛT

Boursin® se distingue par l'authenticité de sa recette à la saveur unique, dont le secret réside dans la sélection d'ingrédients de premier choix.



LE LAIT : UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ET RESPONSABLE

Derrière Boursin®, de nombreuses exploitations partenaires françaises de lait, toutes installées dans l'Ouest de la France, toutes membres de l'Association des Producteurs Bel de l'Ouest.



L'AIL : L'ÂME DU GOÛT, CULTIVÉE AVEC PASSION

L'ail, ingrédient phare de la recette iconique Boursin® Ail et Fines Herbes est cultivé et collecté par des filières françaises locales et engagées.

“ Depuis trois générations, notre famille cultive l'ail avec passion. C'est un produit technique et fascinant qui demande un savoir-faire unique. Nous sommes fiers de pouvoir contribuer au goût emblématique de Boursin® et d'avoir, grâce à cette collaboration, pu reconstruire notre belle filière. ”

Eric,
Producteur d'Ail partenaire

BOURSI[®]

ET LE CHEF JULIEN DUBOUÉ, UNE HISTOIRE DE GOÛT ET D'INSPIRATION !

Engagé dans une démarche de qualité constante, de créativité et de modernisation, Boursin® se nourrit des dernières tendances et aime collaborer avec les talents de l'univers de la Food pour montrer la diversité d'usage de ses produits. En 2024 Boursin® s'associe au chef Julien Duboué et s'invite dans les cuisines des plus gourmands et des chefs de tous horizons avec des recettes créatives et simples à réaliser.



**ET QUI DE MIEUX
QU'UN CHEF RENOMMÉ
ET DÉFENSEUR FERVENT DES
PRODUITS LOCAUX COMME
JULIEN DUBOUÉ POUR
INCARNER LES ENGAGEMENTS
DE LA MARQUE ?**

Boursin® a également invité le chef à découvrir son site de production à Pacy-sur-Eure afin qu'il puisse découvrir les coulisses de la fabrication du Boursin® et ainsi être le témoin exclusif des engagements de ce site unique tourné vers l'environnement, le respect de la nature et de la biodiversité.

Il est très important pour moi de travailler avec des produits frais, de qualité, locaux et inspirants. C'est ce qui rend ma cuisine si vraie et gourmande. Pour cette raison, il était important pour moi de venir vérifier l'authenticité de la fabrication du fromage frais Boursin® et de partager mon expérience avec ma communauté.



La visite de Julien Duboué à Pacy-sur-Eure est disponible sur les réseaux de la marque Boursin® et du Chef, ainsi que sur le site internet

RIBAMBEL.COM/BOURSIN/



@JULIENDUBOUE



CLIQUEZ SUR PLAY POUR VISIONNER LA VIDÉO

Julien DUBOUÉ,
B.O.U.L.O.M Paris

PAPILLOTE DE PETITS LÉGUMES ET BOURSIN®

UNE RECETTE PRINTANIÈRE PAR LE CHEF



Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Dressage : 5 min

INGRÉDIENTS

5 mini betteraves rouges
5 mini betteraves jaunes
5 mini carottes
5 mini artichauts
5 mini poivrons
200 gr de petits pois frais
200 gr de radis roses
150 gr de fromage frais Boursin® Ail et Fines Herbes
3 gousses d'ail
3 grappes de tomates cerises
Le zeste d'un citron
Une petite pincée de piment d'Espelette
Une belle pincée de sel fin
4 gr de fleur de sel
Un filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Dans un plat, déposer les petits pois écosés et les artichauts tournés coupés, les carottes épluchées, les poivrons coupés en deux et égrainés, les radis roses, les tomates cerises, les betteraves rouges et jaunes épluchées et coupées et les gousses d'ail en chemise.
2. Les arroser d'huile d'olive et assaisonner avec le zeste d'un citron, une petite pincée de piment et une belle pincée de sel fin.
3. Sur un papier sulfurisé, y étaler les 2/3 du fromage Boursin® Ail et Fines Herbes à l'aide d'une cuillère. Prendre le temps de déposer tous les légumes un à un sur le fromage Boursin®. Y ajouter un peu de fleur de sel.
4. Plier la feuille de papier sulfurisée afin de réaliser une papillote carrée. Fermer avec une ficelle puis enfourner à 180°C pendant 25 min.
5. Une fois sortie du four, ouvrir la papillote, verser un généreux filet d'huile d'olive, y ajouter quelques cuillères de fromage Boursin et déguster !



UN SITE DE PRODUCTION AU COEUR D'UN ÉCRIN DE VERDURE NORMAND

Situé près d'une zone **classée Natura 2000** et adresse historique, le site Pacy-sur-Eure est devenu bien plus que l'unité de production de Boursin®.

Implanté au cœur de la Normandie **depuis plus de 60 ans**, ce site de production est entouré de bois, de prairies et traversé par une rivière. Ce lieu incarne aujourd'hui l'engagement du Groupe Bel pour l'environnement. L'unité de production est ainsi devenue un site pilote au sein du Groupe Bel.

Pour mener des initiatives en faveur de la transition écologique, comme :

- La préservation de la biodiversité sur son site. 
- La gestion responsable de l'eau 
- La réduction des déchets. Depuis 2021, l'usine a **réduit de 36% la quantité de déchets** par kilo de fromage 

Pour tester la méthodologie SBTN (Science-based Target Network) afin de fixer des objectifs de réduction de pression basé sur la science comme la **consommation d'eau**, l'occupation et la **conversion des sols**.

“ Notre site à Pacy-sur-Eure est un îlot au cœur de la biodiversité. Nous avons pour objectif de devenir un modèle d'entreprise respectueuse de l'environnement, avec trois enjeux ambitieux et concrets : atteindre 100% d'énergies renouvelables dans les prochaines années, réduire notre consommation d'eau en recyclant et en réutilisant le maximum d'eau, et continuer à préserver la biodiversité sur notre site. ”

Xavier HEBERT,
Directeur de l'usine

DES COLLABORATEURS ENGAGÉS POUR LA BIODIVERSITÉ

Les collaborateurs du site de Pacy-sur-Eure entreprennent depuis 2018 des actions visant à favoriser le développement de la biodiversité.

Ainsi, les 8 hectares accueillent une mare, un potager, des nichoirs, abritant de nombreuses espèces d'oiseaux, d'insectes et de plantes locales. Les collaborateurs, unis par une conviction commune, s'efforcent chaque jour de préserver cet écosystème. En 2024, l'usine a ajouté une haie refuge et un verger d'arbres fruitiers, renforçant ainsi son engagement en faveur de la préservation de la nature.





À PROPOS DE BEL

Bel est un acteur majeur de l'alimentation à travers des portions de bien manger laitières, fruitières ou végétales, et l'un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo SqueeZ®, ainsi qu'une trentaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser un chiffre d'affaires de 3 645 millions d'euros en 2023.

10 902 collaborateurs répartis dans 51 filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.



@BOURSin_FRANCE @FRANCEBOURSin



WWW.RIBAMBEL.COM
WWW.BELINSPIRATIONS.FR

SERVICE PRESSE HAVAS PARIS

Véronique Delfau. veronique.delfau@havas.com . 07 86 34 84 95
Eleonora Bianchi. eleonora.bianchi-cassy@havas.com . 06 59 92 81 67