



Malongo

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2020

LES 2 VACHES LANCE LE CRÈMEUH AU CAFÉ MALONGO : UN NOUVEAU DESSERT VACHEMENT BIO & ÉQUITABLE !

Quelle fierté pour Les 2 Vaches de présenter leur petit dernier, élaboré avec Malongo : le Crèmeuh au Café, en rayon GMS dès le 1^{er} octobre 2020. Une nouvelle recette de crème dessert, résultat de la collaboration entre deux entreprises engagées pour le goût, la bio et l'équitable : en plus d'être un régal pour les gourmands amateurs de café, elle est fabriquée dans le respect de l'environnement et des Hommes. Et ça, c'est vachement *meuh* !



Une vision commune de l'équitable

Les 2 Vaches s'engage dans un travail de sourcing pour que, bientôt, tous les ingrédients utilisés dans les recettes soient **certifiés équitables** : c'est déjà le cas du lait depuis 2019, et du sucre et du cacao depuis 2020. Avec cette ambition, Les 2 Vaches s'est associée à Malongo, acteur incontournable du commerce équitable, pour cet ingrédient emblématique qu'est le café.

Malongo et Les 2 Vaches s'attellent à **respecter les saveurs d'origine des produits**. Au sein de l'usine de la PME niçoise, les grains sont lentement torréfiés à l'ancienne, en 20 minutes, afin de révéler tous les arômes du café. Une approche qualité partagée par l'entreprise normande qui accorde une importance cruciale au choix d'ingrédients naturels, sains et qualitatifs.



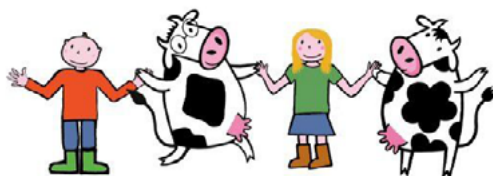


MALONGO ET LES 2 VACHES : DES VALEURS ET DES SAVEURS

L'histoire du **Crèmeuh au Café**, c'est d'abord celle d'une **rencontre** : celle de deux Directeurs Généraux, C. Audouin (Les 2 Vaches) et Monsieur Blanc (Malongo), qui partagent les mêmes valeurs. Pour les deux entreprises et leurs équipes, le **respect de l'environnement** et le **travail main dans la main avec les producteurs** sont des engagements de longue date.

Dans les prairies normandes, comme dans les plantations de café bio aux quatre coins du monde, Les 2 Vaches et Malongo garantissent une production **sans pesticides** ni engrais chimiques de synthèse*. En fabriquant des **produits laitiers bio**, **Les 2 Vaches** défend des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, du bien-être animal ainsi que des hommes et des femmes au cœur de la filière.

Une vision partagée par **Malongo, leader français des cafés biologiques et équitables**, qui s'engage depuis plus de 25 ans pour améliorer les conditions de vie des caféiculteurs.



La bio, l'équitable et le goût : trois piliers essentiels que Les 2 Vaches et Malongo ont en commun. Avec à cœur l'envie de travailler ensemble pour développer un produit qui incarne leurs valeurs, l'entreprise normande et le torréfacteur niçois ont tout naturellement **associé leur expertise** : les **produits frais laitiers bio** d'un côté, et le **café bio** de l'autre ! Cette association de compétences a permis de mêler des savoir-faire et des organisations de travail différents : des échanges enrichissants ont nourri la PME industrielle Malongo et la petite structure Les 2 Vaches, aux standards très exigeants.

Résultat, le **Crèmeuh au café bio & équitable**, une recette vachement simple et savoureuse qui offre aux amateurs le vrai goût du café, avec plus de 90% d'ingrédients issus d'une production éthique et responsable.

*conformément à la réglementation (CE 834/2007 et CE 889/2008)



LA CRÈMEUH DE LA CRÈME : SANS ARÔME DE CAFÉ AJOUTÉ !

Près de 92% des ingrédients utilisés dans la recette du Crèmeuh au Café sont **certifiés équitables**, et en particulier les matières premières : le lait bio de Normandie et le sucre de canne bio du Brésil sont labellisés Fair For Life, et le café bio est labellisé Fairtrade/Max Havelaar*.

Une éthique commune partagée par Les 2 Vaches et Malongo, à laquelle s'ajoute la passion du produit et l'intransigeance sur la qualité. L'objectif : réaliser une crème dessert révélant le **goût authentique du café**, pour redonner ses lettres de noblesse à cette saveur trop souvent artificielle dans les desserts.



« La devise de Les 2 Vaches, c'est « faire meuh avec moins » : le meilleur, avec le moins d'ingrédients possible, toujours plus simple et plus naturel. Mais fabriquer une crème dessert au café **sans aucun arôme ajouté**, c'est un défi corsé ! », explique Christophe Audouin, DG de Les 2 Vaches. « Nous avons travaillé plusieurs mois à co-construire avec Malongo une recette qui mette en valeur le bon goût du café. Avec le Crèmeuh au Café, nous proposons un produit au goût gourmand et puissant : un résultat dont nous sommes vraiment fiers ! ».

Et parce que Les 2 Vaches s'est toujours démeuhnée pour créer les recettes les plus simples possible, celle-ci contient **seulement 6 ingrédients**, tous bio :

du **lait entier**, du **sucre de canne**, de la **crème de lait**, de l'**amidon de maïs** pour la texture, du **lait écrémé** en poudre et du **café** lyophilisé.

Difficile de faire plus court ! En unissant leurs forces, les deux entreprises sont parvenues à façonner une délicieuse crème répondant aux attentes initiales : le **Crèmeuh au Café**, **vachement bon, bio, et équitable** !

D'où vient le café du Crèmeuh ?

La recette utilise du **café MALONGO** lyophilisé **bio et équitable**. Pour obtenir un goût régulier et équilibré, plusieurs origines peuvent varier en fonction des arrivages ; le café étant un produit vivant dont les qualités organoleptiques évoluent au gré des terroirs et des saisons. D'ici 3 ans, Malongo et Les 2 Vaches travailleront sur des crus spécifiques, issus de coopératives avec lesquelles Malongo a noué des liens forts dans le cadre du commerce équitable.





Les packs de 4 Crèmeuh dessert au café seront en rayon des GMS dès le mois d'octobre 2020.

Prix maximum conseillé : Crèmeuh au Café x 4 : 1,99 €

A PROPOS DE LES 2 VACHES

La marque Les 2 Vaches propose une gamme de produits laitiers frais biologiques. Les 2 Vaches sont donc des produits laitiers, mais aussi de joyeuses militantes d'un monde plus bio et d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Elles ont choisi d'être biologiques parce qu'elles pensent que ce mode d'agriculture contribue à préserver la santé de la planète, et que « ce qui est bon pour la santé de la planète est bon pour l'homme ».

Avec ses deux vaches porte-paroles, elle parle de sujets sérieux, sans pour autant être sinistre. Les 2 Vaches, c'est plus qu'une marque de yaourt : c'est un ensemble d'individus engagés, réunis autour d'un combat pour un autre modèle de production et de consommation. Tous leurs partenaires éleveurs produisent en bio, un modèle meilleur pour leurs terres, leurs vaches et eux-mêmes.

A PROPOS DE MALONGO

Créés en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO, pionniers et leaders du café équitable labellisé Fairtrade/Max Havelaar, ont bâti leur réputation sur la production de cafés haut de gamme en provenance des grands pays du café. MALONGO est aujourd'hui un acteur de poids international et s'impose en France parmi les leaders en Hôtellerie, Grande Distribution et Boutiques spécialisées. Respect de la qualité du produit, des hommes qui les cultivent et du consommateur sont au cœur des valeurs défendues par MALONGO qui, à chaque étape de la plantation (sélection de cafés issus du commerce équitable), à la production (système de production ultramoderne et une innovation constante respectant les méthodes traditionnelles de torréfaction à l'ancienne), jusqu'à la tasse, considère le café comme un produit d'exception.

* Le commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar permet aux producteurs de bénéficier de conditions commerciales plus justes, d'améliorer leurs conditions de vie et celles de leur communauté tout en préservant l'environnement. Le café de ce produit est issu du commerce équitable, cultivé et commercialisé selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar. 100% du poids total. En savoir plus : www.maxhavelaarfrance.org

Contacts presse : L'Agence Marie-Antoinette
Elodie Balsamo et Marion Revault
marion@marie-antoinette.fr
06 98 80 53 85