



EMMENTALER AOP: LA MARQUE LA PLUS SUISSE

Berne/Zurich, 19 juin 2018

EMMENTALER SWITZERLAND LA PLUS SUISSE DE TOUTES LES MARQUES SUISSES

- La plus suisse de toutes les marques suisses au monde
- Emmentaler AOP accuse une croissance de + 6.9% entre janvier et avril 2018
- L'original suisse, roi des fromages
- La tradition artisanale suisse
- Naturellement sain
- S'inscrit dans la lignée des tendances alimentaires actuelles
- Nouveauté dans le secteur to go: Emmentaler AOP Smart Snack (disponible sur le marché Suisse alémanique)

Plus suisse, on ne peut pas! Emmentaler Switzerland se retrouve incontestablement au sommet de la pyramide du «Paysage des marques suisses 2018» publié le 19 juin 2018 dans le cadre du Congrès suisse des marques. Aucune autre marque suisse ne dégage autant de Swissness que le roi des fromages. L'interprofession Emmentaler Switzerland sait comment combiner habilement une tradition séculaire avec des éléments modernes et jouer avec succès la carte de l'originalité suisse à l'échelle internationale et sur le marché intérieur. Dernier exemple en date, l'Emmentaler AOP SMART SNACK®, lancé au printemps 2018 sur le marché de la Suisse alémanique, une innovation du secteur to-go. Mais la hausse du chiffre d'affaires confirme également la philosophie d'Emmentaler Switzerland.

www.emmentaler.ch / www.markenlandschaft.ch

Le 19 juin 2018, le Congrès suisse des marques s'est réuni au Dolder Grand Hôtel à Zurich. Conformément à la tradition, lors de cet événement majeur dédié aux marques, le nouveau «Paysage des marques suisses» a été publié. Ce classement, commandé par les sociétés htp St.Gallen Managementberatung AG et la société evoq qui a également procédé à l'analyse, dévoile pour la première fois cette année quelle marque dégage le plus de

Swissness. And the Winner 2018 is: Emmentaler AOP! Le critère retenu est la notoriété de la marque (sur le marché intérieur, en Europe et dans le monde entier) et le parfum de Suisse qui émane du produit (plus on se rapproche du sommet de la pyramide, plus la notoriété du produit est grande et plus le caractère suisse est mis en avant). Par ailleurs, des facteurs tels que l'utilisation de la croix suisse ou des noms de lieux suisses dans le logo et dans la publicité ont également une influence sur le classement Swissness. L'utilisation des couleurs «rouge» et «blanc» a également été prise en compte dans l'évaluation. Stefan Gasser, directeur d'Emmentaler Switzerland, se réjouit de la première place dans la compétition des marques suisses: «Cette première place montre que les consommateurs croient en notre promesse de marque 'L'original suisse' et considèrent l'Emmentaler AOP comme faisant partie intégrante de la culture et de la tradition suisses. Le fait que notre produit s'intègre parfaitement à une époque où les gens veulent manger plus sainement et plus naturellement contribue également à la popularité de notre marque.»

100% Swissness

Une meule d'Emmentaler AOP jaune doré incarne la Suisse, la tradition et la nature à l'état pur. Le roi des fromages est fabriqué à la main dans environ 120 fromageries de la vallée de l'Emme, et produit localement selon la recette originale de l'Emmentaler. La distance entre la fromagerie et lieux de production ne peut excéder vingt kilomètres afin d'assurer une transformation régionale. Les consommateurs avertis apprécient l'Emmentaler AOP en tant qu'aliment naturel et sain qui s'inscrit parfaitement dans les tendances alimentaires du moment. L'Emmentaler AOP est fabriqué à partir de lait cru non traité, issu de vaches qui ont beaucoup d'espace pour gambader et qui se nourrissent exclusivement d'herbe fraîche et de foin. Façonnées à la main, les meules d'un diamètre de 80 à 100 cm sont affinées pendant au moins quatre mois de façon tout à fait naturelle dans une cave où elles développent tout leur arôme. Naturellement sans lactose, l'Emmentaler AOP est très bien supporté par les personnes présentant une intolérance au lactose. Avec une teneur en sel de seulement 0,3%, l'Emmentaler AOP convient parfaitement à une alimentation saine et moderne.

Sur la voie du succès avec la tradition et l'innovation suisses

Avec des déclinaisons de produits innovantes et une politique marketing dynamique, Emmentaler Switzerland fait en sorte que la plus suisse de toutes les marques suisses reste sur la voie du succès. La dernière innovation en date est l'Emmentaler AOP SMART SNACK® - un repas complet et sain à emporter partout. Avec ce délicieux en-cas to-go, Emmentaler Switzerland s'inscrit dans l'air du temps et répond parfaitement aux besoins nutritionnels actuels des consommateurs. La succulente variation «Sauveur du jour» est composée de deux tranches d'Emmentaler AOP, deux tranches de pain de seigle complet aux graines de chia et une sauce à la poire et aux fruits de la passion légèrement poivrée. Le fait que la tradition suisse se marie parfaitement avec des éléments modernes sélectionnés avec soin se reflète également dans les chiffres de vente actuels, qui évoluent de manière positive. En avril 2018, Emmentaler Switzerland a enregistré une hausse réjouissante de 6,9% de son chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente.

A propos de l'Emmentaler AOP

Avec un diamètre variant de 80 à 100 cm, un poids se situant entre 75 et 120 kilos et une durée d'affinage de quatre mois minimum dans des caves sélectionnées avec soin, l'Emmentaler AOP suisse original est bien plus qu'un simple fromage. Son goût unique se développe durant le processus de maturation. Selon le degré d'affinage, on retrouve des arômes de noisette légèrement épicés ou des notes beaucoup plus aromatiques. Mais ce n'est pas uniquement pour cette raison que l'Emmentaler AOP est considéré comme le roi des fromages. Elaboré à partir de lait cru non traité et exempt d'additifs alimentaires, l'Emmentaler AOP est fabriqué selon un processus artisanal traditionnel par des maîtres fromagers expérimentés. Un petit morceau de Suisse dans votre assiette ! www.emmentaler.ch

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au:

Service presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zurich

Téléphone +41 43 488 86 00, e-mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Alfred Rufer, responsable commercial / directeur adjoint

Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, Case postale, 3001 Berne

Tél. 031 388 42 43, E-mail: a.rufer@emmentaler, www.emmentaler.ch