



C'EST BON D'AVOIR  
25 ANS.



## Édito



Depuis 1999, *Nos Régions ont du Talent* offre le meilleur de nos terroirs, à prix E.Leclerc.

Nos équipes travaillent au quotidien pour proposer aux consommateurs des produits savoureux, fabriqués en France et accessibles à tous. Une promesse qui a su convaincre les Français au fil des années, faisant de *Nos Régions ont du Talent* la marque leader sur le marché des produits régionaux.

Nous sommes fiers des relations que nous avons tissées avec nos producteurs partenaires, qui sont plus de 200 à date. Elles sont la meilleure illustration de notre engagement et de notre ferme volonté de contribuer à la préservation du patrimoine gastronomique français et de ses savoir-faire régionaux.

Notre marque terroir souffle cette nouvelle bougie avec une approche résolument tournée vers l'avenir... tout en restant fidèle à son ADN qui s'exprime au travers de fondamentaux plus que jamais en phase avec les attentes du moment : le plaisir, le partage et l'éthique.

Nous nous réjouissons de partager avec vous ce moment charnière : déjà de si belles histoires vécues tout en ayant l'avenir devant soi... C'est bon d'avoir 25 ans !

Fabrice HERSENT,  
Adhérent E.Leclerc à St Junien  
et Président des MDD alimentaires E.Leclerc



### En chiffres...



500  
SPECIALITÉS RÉGIONALES



+ de 200  
PRODUCTEURS



60 %  
DES FABRICANTS SONT PARTENAIRES  
DEPUIS LE LANCEMENT DE LA MARQUE (1999)



1<sup>re</sup> MARQUE TERROIR  
VENDUE EN FRANCE



113 MILLIONS  
DE PRODUITS VENDUS EN 2023

## Le meilleur de la gastronomie régionale, accessible à tous

Nos Régions ont du Talent met à l'honneur depuis 1999 le patrimoine culinaire français grâce à des recettes authentiques qui font découvrir toute la richesse de notre terroir. Des produits de caractère qui ont du goût et représentent le meilleur de la gastronomie régionale, réalisés à partir de matières premières de qualité et proposés à des prix accessibles, partout en France.

De l'Alsace à la Normandie et du Nord à la Provence, les produits Nos Régions ont du Talent sont à la fois héritiers et défenseurs des précieux savoir-faire de nos régions.



### TOP 3 des produits les plus vendus



**3/4** DES FRANÇAIS  
DÉCLARENT PRIVILÉGIER  
DES ALIMENTS D'ORIGINE FRANCE

POUR **96 %**  
DES FRANÇAIS, LE GÔUT EST  
UN CRITÈRE D'ACHAT DÉCISIF

Source : Carnet Repérage E.Leclerc,  
Kantar octobre 2023.



## Tradi trendy quand le terroir devient tendance

La cuisine d'antan retrouve une nouvelle jeunesse, avec des **produits et recettes d'hier qui reviennent sur le devant de la scène** pour notre plus grand plaisir ! Si sur le plan émotionnel le "tradi trendy" séduit par ses petits **plaisirs régressifs** et son aspect réconfortant, il est également synonyme d'un **retour aux sources** qui répond à une attente croissante de naturalité, d'authenticité et de transmission. Dans cette ode aux traditions gourmandes, **le terroir n'est pas en reste** : jouant la carte de **l'unique** et de **l'insolite**, il regorge de spécialités et **produits qui ont tant à raconter**.

Plus que jamais, **Nos Régions ont du Talent** vit avec **son temps**, répondant aux attentes d'épicuriens en quête de **produits du terroir de qualité** avec près de **500 produits** fabriqués par des producteurs partenaires **dans leur région d'origine, accessibles à tous**. Un voyage culinaire à la (re) découverte des saveurs d'antan, pour des consommateurs en quête de plaisir et d'authenticité.

**Les spaetzle,  
la pâte à crêpes salées  
et la confiture de mirabelle  
se sont hissées dans  
le top 10 des recettes  
les plus recherchées  
sur Google en France,  
en 2023.**

Source : Google Trends, 1<sup>er</sup> juillet 2024

### 25 ans et pas une ride !

Depuis son lancement en 1999, les codes de la marque (logo et charte) ont été régulièrement retravaillés pour s'adapter aux codes graphiques du moment et **offrir aux consommateurs une lecture toujours plus claire** des caractéristiques principales de ses produits. Aujourd'hui, l'ensemble des références affiche clairement : le nom du producteur partenaire et le lieu de fabrication du produit, l'origine des ingrédients principaux, le Nutri-Score ainsi que les éventuels labels de qualité (AOP, IGP, etc.).



# **Nos Régions ont du Talent vous embarque pour un tour de France gourmand !**



# QUIZ

# **Êtes-vous incollable en produits du terroir ?**

## Connaissez vous...

- The map illustrates the distribution of French regional specialties across the country:

  - Crème fraîche d'Isigny AOP** (20cl) - **1€67\***
  - Préparation de cassis d'Île-de-France** (315g) - **2€76\***
  - Gaufres fines du Nord** (300g) - **3€50\***
  - Quart de Maroilles AOP** (200g) - **2€49\***
  - Pointe de brie de Meaux AOP au lait cru** (200g) - **2€99\***
  - Véritables knacks d'Alsace** (x 4 260g) - **2€79\***
  - Flammekueche alsacienne** (600g) - **4€35\***
  - Galettes jambon emmental** (x 2 300g) - **3€78\***
  - Sablés aux pommes au beurre de Normandie** (150g) - **1€99\***
  - Fleur de sel de Guérande** (125g) - **2€59\***
  - Jambon de Vendée à l'ancienne** (4 tranches 120g) - **3€92\***
  - Sainte-Maure de Touraine AOP** (250g) - **4€82\***
  - Magret de canard fumé au piment d'Espelette IGP** (90g) - **4€91\***
  - Piperade basquaise** (600g) - **3€53\***
  - Cassoulet de Castelnau-d'Armagnac pur porc** (420g) - **2€50\***
  - Bergues**
  - Le Nouvion-en-Thiérache**
  - Maurecourt**
  - Biencourt-sur-Orge**
  - Obernai**
  - Weyersheim**
  - Morteau**
  - Tournon-Saint-Martin**
  - Saint-Amour**
  - Annecy-le-vieux**
  - Chaspuzac**
  - Montélimar**
  - Aix-en-Provence**
  - Appietto**
  - Lamballe-Armor**
  - Batz-sur-Mer**
  - Apremont**
  - Saint-Geours-de-Maremne**
  - Castelnau-d'Armagnac**
  - Roquefort-sur-Soulzon**
  - Lentilles vertes du Centre-Val-de-Loire** (500g) - **2€75\***
  - Calissons d'Aix-en-Provence** (250g) - **6€70\***
  - Canistrelli de Corse aux éclats d'amandes** (300g) - **3€55\***
  - Demi reblochon de Savoie AOP** (240g) - **3€41\***
  - Nougat de Montélimar** (200g) - **3€99\***
  - Limonade artisanale de Franche-Comté** (1L) - **2€57\***

\* Prix indicatifs au 1<sup>er</sup> juillet 2024

\* Prix indicatifs au 1<sup>er</sup> juillet 2024

# Valoriser les produits du terroir et ceux qui les font

## 25 ans d'engagement

Afin de faire connaître des produits parfois méconnus, difficiles à trouver, voire onéreux, E.Leclerc a souhaité valoriser l'engagement de ses partenaires locaux, avec une marque qui leur est entièrement dédiée. Toutes les recettes *Nos Régions ont du Talent* sont le fruit du savoir-faire de producteurs ancrés au cœur de leur terroir, avec qui la marque a créé **des partenariats sur le long terme** : plus de **60 % des fabricants font partie de l'aventure depuis ses débuts, soit 25 ans !** En commercialisant ces produits du terroir à des millions de consommateurs dans les magasins E.Leclerc partout en France, *Nos Régions ont du Talent* contribue à **soutenir la production française et l'emploi dans nos régions**.

Depuis plusieurs années, la marque va encore plus loin avec la création de **contrats de filière** qui fixent pour plusieurs années les volumes de commande ainsi que le **prix défini en concertation et en toute transparence**. Ces accords permettent à chacun d'envisager l'avenir sereinement et d'investir pour améliorer la qualité,

le rendement ou encore diminuer l'impact environnemental de leur activité.

La marque a par exemple initié en fin d'année dernière un contrat quadripartite incluant son fabricant Bertel, partenaire depuis plus de 20 ans, ainsi que de nouvelles parties prenantes impliquées dans la production de ses crêpes et galettes bretonnes : les meuniers et agriculteurs. Ainsi, la farine de sarrasin ou de blé et les œufs nécessaires à l'élaboration de ces recettes proviennent d'un périmètre de moins de 150 km autour du fabricant (situé à Miniac), grâce à un partenariat qui court jusqu'en 2027. Le dispositif s'étend cette année à une autre filière, celle de la Tomme et de l'Emmental de Savoie, en partenariat avec La Fromagerie Chabert et la Société Coopérative Agricole Les Fruitières de Savoie. Une manière pour l'enseigne de **garantir une juste rémunération des producteurs**, tout en proposant au sein de sa gamme *Nos Régions ont du Talent* de délicieux produits, au meilleur prix pour le consommateur.

### En pratique...

#### Zoom sur les Crêpes de Bretagne *Nos Régions ont du Talent*

- ✓ **Des ingrédients de qualité en quantité généreuse**  
du lait entier frais, de la farine de froment et des œufs de poules élevées en plein air
- ✓ **100 % des ingrédients origine Bretagne**  
cultivés ou produits dans un rayon de 110 km autour du fabricant
- ✓ **La force du collectif**  
Un partenariat de plus de 20 ans avec le fabricant Bertel. Agriculteurs, meuniers, industriel et distributeur unis dans le cadre d'un contrat de filière
- ✓ **Un prix accessible pour le consommateur : 2€09**  
... et qui garantit une juste rémunération des producteurs



### À la rencontre de 2 fabricants partenaires de Nos Régions ont du Talent



Charles LEBAUDY,  
Président de la Biscuiterie de l'Abbaye



Stéphanie,  
Responsable de production chez Jean-Louis Amiotte

*Nos Régions ont du Talent* fait confiance à **La Biscuiterie de l'Abbaye** depuis 1999 pour la fabrication de délicieux biscuits sucrés et apéritif de sa gamme, à l'image des sablés aux pommes au beurre de Normandie que l'entreprise familiale (fondée en 1909) réalise à partir de farine d'origine France et de beurre de la région. Distinguée par le label Entreprise du Patrimoine vivant en 2019, la biscuiterie met tout son savoir-faire en œuvre pour offrir aux consommateurs de *Nos Régions ont du Talent* des sablés gourmands réalisés à partir d'**ingrédients traditionnels de haute qualité**, à l'image d'une des dernières nouveautés de la marque : des sablés apéritif au bon goût de Roquefort ou Comté AOP.



# Le plein de nouveautés en 2024 !

Parce qu'il y a toujours des pépites gourmandes de nos terroirs à découvrir, Nos Régions ont du Talent continue d'élargir sa gamme avec de délicieux produits à goûter d'urgence !

Petit tour d'horizon des principaux lancements 2024...



Diots nature de Savoie  
4 x 90g  
**4€55\***

Lancement en février 2024

De délicieuses saucisses savoyardes pur porc à poêler et/ou faire mijoter avec des oignons et du vin blanc.



Vinaigre de Cidre Breton  
75cl  
**2€29\***

Lancement en mars 2024

Un vinaigre élaboré à Nantes, à partir de pommes à cidre de Bretagne qui lui confèrent un goût à la fois fruité et acide.



Sablés apéritif  
100g  
**1€99\***

Lancement en mai 2024

De délicieux sablés fabriqués en Normandie à partir de blé et de beurre origine France, au bon goût de Roquefort ou de Comté AOP.



Miel d'acacia de Bourgogne  
375g  
**6€99\***

Lancement en juin 2024

Un miel doux et délicat à déguster sur une belle tranche de pain de campagne ou pour accompagner un plateau de fromages.



Pommes de terre au piment d'Espelette  
500g  
**3€20\***

Lancement en juin 2024

De généreux cubes de pommes de terre du Sud-Ouest, relevés au piment d'Espelette : l'arme secrète à conserver dans son congélateur pour régaler toute la famille !



Quart de Jambon de Bayonne IGP en tranches  
200g  
**4€78\***

Lancement en juillet 2024

Une charcuterie de porc français, sans additif. Le plus ? Le format en quart, idéal pour servir à l'apéritif.



Mini saucissons des Cévennes  
110g

Lancement en septembre 2024

Un trio de mini saucissons qui nous arrive tout droit de la commune de Joyeuse, en Ardèche : des grelots nature ou aux noisettes et des petites ficelles parfumées au cantal... le plus dur sera de ne pas dévorer tout le sachet !



Cabécou du Périgord  
3x35g

Lancement au 2<sup>e</sup> semestre 2024

Un fromage onctueux et parfumé au lait pasteurisé de chèvre, fabriqué et affiné à Saint Astier, au cœur du Périgord.



Meule de Savoie  
200g

Lancement au 2<sup>e</sup> semestre 2024

Un fromage au lait cru de vache affiné 10 mois minimum qui ravira les amateurs de fromage. Tout le goût de la Savoie en une seule bouchée !



Pour ses 25 ans,  
Nos Régions ont du Talent  
gâte les clients E.Leclerc  
avec + de 600 000 produits  
à gagner ! Une chance de  
gagner à chaque passage  
en caisse ou commande drive,  
du 15 au 26 octobre 2024.



POUR 2 PERSONNES    FACILE    PRÉPARATION : 10 MINUTES    CUISSON : 25-30 MINUTES    2€97\* PAR PERS.

# Galette bowl du terroir au Air Fryer

## Ingrédients

- **400g de Pommes de terre primeur de Noirmoutier**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **1 Oignon rosé de Roscoff**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **4 Galettes de Sarrasin de Bretagne**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **2g de Beurre d'Isigny doux AOP**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **1/3 de Reblochon de Savoie entier AOP**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **2 tranches de Jambon cru des Pyrénées**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **2 cuillères à soupe d'huile de tournesol**
- **Sel**
- **Poivre**



Reblochon de Savoie au lait cru de vache AOP 450g  
**6€17\***

Galettes de Bretagne au sarrasin x 4 300g  
**1€79\***

\* Prix indicatifs au 1<sup>er</sup> juillet 2024

## Déroulé

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes ou en quartiers.
- Épluchez l'oignon et émincez-le finement.
- Faites cuire l'oignon avec l'huile de tournesol 2 minutes à 180 degrés au Air Fryer. Puis ajoutez les pommes de terre, mélangez. Salez et poivrez.
- Cuisez 18 minutes à 180 degrés (vos pommes de terre doivent être bien fondantes). Réservez.
- La cuisson des oignons et pommes de terre peut se faire également à la poêle : faites revenir l'oignon 2 minutes avec un trait d'huile puis ajoutez les pommes de terre (15 à 20 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Salez et poivrez.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes.
- Badigeonnez le beurre sur une des galettes. Disposez l'autre par-dessus.
- Déposez-les sur un moule ou un récipient allant au four positionné à l'envers, pour donner à la galette, qui va durcir lors de la cuisson, sa forme de « bowl ».
- Cuisez 10 minutes à 180 degrés dans votre Air Fryer.
- À la fin de la cuisson, retournez votre galette bowl.
- Déposez-y les pommes de terre rôties, ajoutez le jambon de Savoie coupé en lamelles et déposez le reblochon finement tranché.
- Cuisez 3 minutes à 200 degrés dans votre Air Fryer.
- Servez !

**La recherche *recette air fryer* a explosé sur Google ces 12 derniers mois avec + 550 % de requêtes.**

Source : Google Trends, 1<sup>er</sup> juillet 2024.

# Brioche vendéenne version Club Sandwich

## Ingédients

- **3 tranches de Brioche vendéenne**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **1 Pomme Golden du Limousin**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **10g de Beurre d'Isigny doux AOP**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **10g de Crème d'Isigny AOP**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **2 cuillères à café de Caramel au beurre salé de Bretagne**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **15g de Pralines extra de Lyon**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **15g de sucre**



Brioche vendéenne IGP  
650g  
**3€99\***



Pralines extra de Lyon  
200g  
**3€29\***

## Déroulé

- Faites fondre le beurre et le sucre dans une petite poêle.  
Ajoutez-y la pomme épluchée et coupée en 12 tranches.  
Faites rôtir les tranches de pommes jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées de chaque côté.  
Étalez la crème d'Isigny sur 2 tranches de brioche.  
Disposez les tranches de pommes sur ces deux tranches.  
Ajoutez le caramel et saupoudrez de pralines préalablement concassées.  
Empilez vos tranches de brioche en finissant par la tranche non garnie.  
Passez votre club sandwich quelques instants à la poêle, sur les deux côtés.  
Coupez en 2 ou en 4 et servez !

Un grand classique du snacking revisité en version sucrée, avec de bons produits du terroir.



# Spicy Violet Daiquiri de la Réunion

## Ingrédients

- **80ml de Rhum traditionnel de la Réunion**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **25ml de Sirop de Violette des Alpes Maritimes**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **40ml de jus de citron vert**
- **1 pincée de Piment d'Espelette**  
*Nos Régions ont du Talent*
- **Glaçons**

## Déroulé

Mettez le sucre et une pincée de piment d'Espelette dans une petite assiette creuse.

Mouillez délicatement le bord du verre puis passez-le dans le mélange sucre-piment pour le décorer.

Versez le sirop de violette, le jus de citron vert et le rhum dans le verre.

Remplissez le verre de glaçons.

Servez !

On twiste la recette de ce cocktail star pour surprendre ses invités grâce au sirop de violette qui apporte de nouvelles saveurs et une belle couleur ainsi qu'un soupçon de piment d'Espelette pour un petit coup de fouet !



Rhum blanc traditionnel de la Réunion  
1L  
**14€66\***

Sirop de Violette des Alpes Maritimes  
70cl  
**3€01\***

Piment d'Espelette AOP  
40g  
**5€99\***

\* Prix indicatifs au 1<sup>er</sup> juillet 2024

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





## À propos de *Nos Régions ont du Talent*

Marque de produits terroirs préférée des Français, *Nos Régions ont du Talent* compte plus de 500 références au goût authentique. Forte de cette profondeur de gamme, la marque s'appuie également sur **des prix accessibles**.

Depuis sa création, elle s'engage à travers ses producteurs partenaires à **valoriser la richesse de la culture culinaire régionale française**, en perpétuant le savoir-faire régional et en fournissant **des produits de qualité**.

C'est aussi un acteur impliqué dans **une démarche éco-responsable**, qui favorise le local, le respect de la planète et le bien-être animal.

## Contacts presse



Agence 14 Septembre

[e.leclerc@14septembre.fr](mailto:e.leclerc@14septembre.fr)

Mathilde TABONE – 07 72 77 40 20

Elodie BENOIT – 06 03 58 71 37

Estelle RENARD – 07 89 82 26 28