



DOSSIER DE PRESSE  
Juillet 2024

**C'EST BON D'AVOIR  
25 ANS.**







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**  
SPÉCIALITÉS 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.

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

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

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



### TOP 3 des produits les plus vendus

1



Galettes de Bretagne  
au sarrasin

**3,6** millions d'unités

2



Plateau de charcuteries  
alsaciennes

**2,8** millions d'unités

3



Endives des Hauts  
de France

**2,7** millions d'unités





# 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 !



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

QUIZ  
Êtes-vous incollable en produits du terroir ?

Connaissez vous...

- ☐ Les carottes de sable des Landes
- ☐ Les Broyés du Poitou
- ☐ Les Couronnes d'Occitanie
- ☐ Les Grillons de canard du Périgord
- ☐ Les Croquants de Cordes sur Ciel
- ☐ Le Petit Livarot
- ☐ La Mogette de Vendée
- ☐ Les Tripoux aveyronnais
- ☐ Le Mothais Poitevin sur feuille
- ☐ Les Nonnettes de Dijon
- ☐ Le Perail
- ☐ Les Rousquilles du Roussillon

Votre score .....

- ☐ de 1 à 4  
Vous avez encore plein de belles découvertes à faire
- ☐ de 5 à 9  
Vous êtes (presque) incollable !
- ☐ de 10 à 12  
Vous êtes un grand manitou des produits du terroir



# 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

*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.



**6/10 Français**

DÉCLARENT FAIRE DE PLUS EN PLUS ATTENTION AUX LABELS DE QUALITÉ (IGP, AOP, AB...)



Stéphanie,  
Responsable de production chez Jean-Louis Amiotte

Depuis 1939, **l'entreprise Jean-Louis Amiotte** perpétue la tradition des spécialités charcutières de Franche Comté et le savoir-faire unique de la fumaison en tuyé (cheminée comtoise) au bois de résineux. Un savoir-faire précieux qui fait le **goût unique des saucisses de Morteau ou de Montbéliard IGP Nos Régions ont du Talent**, élaborées selon des recettes originelles : de la bonne viande de porcs élevés au petit-lait issu de la fabrication du fromage (aussi appelé lactosérum), selon la tradition comtoise, un assaisonnement singulier, un fumage traditionnel transmis de génération en génération et bien sûr, un tour de main unique. C'est cette attention au moindre détail et un engagement commun pour le goût avant tout, qui fait de ce partenariat entre l'entreprise Jean-Louis Amiotte et *Nos Régions ont du Talent* une histoire qui dure depuis 2016.



**+ de 2/3**

SONT ATTENTIFS AUX ALIMENTS QUI PRÉSERVENT DES SAVOIR-FAIRE ET DES MÉTHODES TRADITIONNELLES



# 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.





# 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

## 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 !



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

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

## Ingrédients

- 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.







POUR 1 PERSONNE    FACILE    PRÉPARATION : 5 MINUTES    1€61\* PAR PERS.

# Spicy Violet Daiquiri de la Réunion

## Ingédients

- 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 twist 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

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