

INFO-EXPRESS PSL: Marketing générique pour le lait suisse

La Suisse, pays des biscuits en famille

Le dernier magazine Swissmilk regorge d'histoires intéressantes et de délicieuses recettes.

«Swissmilk Family» est divertissant pour les enfants et intéressant pour les parents, et propose des recettes régionales et de saison. À ne pas manquer dans le présent numéro:

- «Rassemblement: l'opération biscuits va commencer!»: trois familles racontent comment elles confectionnent leurs biscuits favoris. Toutes utilisent du beurre suisse, évidemment. Alors pourquoi les biscuits industriels contiennent-ils souvent de l'huile de palme? Deux encadrés vous l'expliquent.

- Jonas, 9 ans, d'Illighausen (TG), et Milia, 8 ans, de La Chaux-de-Fonds (NE), parlent de leur vie à la ferme.
- La famille la plus forte de Suisse (titre remporté lors de la Journée du Lait Suisse) prépare une fondue.
- Le top 6 des recettes de biscuits pour vous mettre dans l'ambiance de Noël et des recettes «cuisiner 1x, manger 3x» pour vous simplifier le quotidien.

Les 15 et 16 novembre, le dernier numéro a été envoyé à 260 000 familles. Les familles avec enfants en âge scolaire sont un groupe cible clé du marketing générique Swissmilk, car elles portent un grand intérêt à la cuisine et à l'alimentation saine.



Mettez du beurre dans les biscuits

Le temps de l'avent se savoure littéralement, car c'est la période de l'année où l'on confectionne le plus de biscuits. Ce qui est sûr: les milanais, bonhommes en pâte et autres sont encore meilleurs avec du beurre suisse! C'est pourquoi le marketing Swissmilk met toujours ce produit issu du lait sur le devant de la scène durant cette période.

Un plaisir au naturel complètement tendance

Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à la question de l'huile de palme, des exhausteurs de goût et des additifs. L'actuelle

campagne pour le beurre leur rappelle qu'il s'agit d'un produit naturel et généralement simple. Elle donne envie de faire des biscuits et de préparer une pâte maison avec du beurre.



Pas de pâte à biscuits sans délicieux beurre suisse! (Ci-dessus: annonce de la campagne pour le beurre)

Tresse au beurre pour les gourmets



Au moment de passer à table, êtes-vous plutôt un maître gourmet (traditionaliste et puriste), un gourmet critique (vous mangez avec la tête, êtes réfléchi) ou encore un connaisseur régional (vous optez pour des produits régionaux et de saison)? Le test «Quel gourmet êtes-vous» proposé sur le site

Swissmilk du 24 septembre au 4 novembre permettait justement de répondre à cette question. Le but n'était pas de répondre correctement aux questions sur le beurre suisse, mais de choisir la réponse qui nous correspondait le plus. Par la même occasion, les 88 175 participants en apprenaient davantage sur le beurre suisse et la problématique de la graisse de palme, et découvraient quel type de gourmet ils étaient. Avec un peu de chance, ils pouvaient remporter une année de tresse au beurre gratuite ou l'une des 333 mottes de beurre moulées à la main.

La Journée du lait à la pause: rendez-vous incontournable

Voilà 18 ans que Swissmilk et l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) distribuent chaque année du lait pendant la récréation dans les écoles du pays.

Cette année aussi, quelque 340 900 enfants de plus de 3000 écoles, soit près de 40 % des écoliers suisses, ont eu le plaisir de déguster une portion de lait. Pour la première fois en 2017, la Journée du lait à la pause s'est invitée dans les crèches. Elles étaient 180 à participer le 13 novembre, pour un total de 6800 enfants. Cet événement permet de montrer aux enfants et



À la Journée du lait à la pause, Swissmilk sensibilise les enfants des crèches et des écoles à la question des dix-heures sains.

aux jeunes que le lait est une collation équilibrée, bien plus saine que les boissons sucrées et les snacks.

Un grand merci!

Swissmilk remercie les paysannes, les femmes rurales et les producteurs de lait, mais aussi les parents, les enseignants, les encadrants et les nombreux autres bénévoles pour leur engagement sans

faille. Sans eux, nous ne pourrions pas réaliser la Journée du lait à la pause.

La prochaine Journée du lait à la pause aura lieu le **jeudi 7 novembre 2019**.

*Informations sur la Journée du lait à la pause:
www.swissmilk.ch/laitalapause*

Stage à la ferme: le rider est dans le pré

Les producteurs de lait sont les meilleurs ambassadeurs du lait suisse et de ses atouts. Mais une certaine renommée peut apporter un soutien bienvenu.

Le pro de la trottinette Benjamin Friant réalise des tricks et des figures plus spectaculaires les uns que les autres. Cette année, il a toutefois décidé d'échanger son deux-roues contre une brosse à fromage et une faux le temps d'un stage à la ferme dans le Jura bernois. L'humoriste Charles Nguela, qui a certes une grande connaissance des mots, mais pas des vaches, a lui aussi effectué un tel séjour. Pour savoir s'ils s'en sont bien sortis, allez vite regarder les deux vidéos sur le site internet «De la ferme».



Benjamin Friant: du rider professionnel au fromager bio.

«De la ferme» permet aux producteurs de lait pratiquant la vente directe de présenter leur ferme, leurs offres et leurs produits aux consommateurs.

www.swissmilk.ch/delaferme

L'avent sur les réseaux sociaux



À partir de fin novembre, nous ne parlerons plus que de biscuits de Noël sur les réseaux sociaux pendant trois semaines.

Pour participer au biscuit challenge, il suffit de mettre en scène vos plus beaux biscuits, de les prendre en photo, de poster celle-ci sur Instagram et d'identifier @swissmilk_officiel sur votre post. Vous pouvez aussi participer sur swissmilk.ch et envoyer la recette à l'adresse biscuitchallenge@swissmilk.ch. La plus belle création sera photographiée par un professionnel et intégrée à la banque de recettes Swissmilk.

Sur Instagram, vous pourrez mettre à l'épreuve vos connaissances sur les biscuits en participant au jeu sur les ingrédients.

Les biscuits facts révèlent aux participants des faits intéressants sur les biscuits.

