

Dossier de Presse

O'PoM Croquelou Chocolat



**11 décembre 2008
Chambre d'Agriculture de l'Orne**

Depuis deux ans maintenant, le **Croquelou du Perche**, fine galette sablée, développée sur la base d'une recette locale (galette au miel de Bellême) et élaborée avec des ingrédients produits dans le Perche lui conférant sa **typicité** en s'inscrivant dans une démarche de **développement durable**, s'est forgé une **belle notoriété** sur le



territoire du Perche bien sûr, mais également dans nombre d'épicerie fines, boutiques de produits régionaux et autres salons de thé. Il a en outre choisi de se soumettre au jury de dégustation **Orne Terroirs** qui l'a aussitôt plébiscité en l'intégrant dès sa première participation dans le cercle très fermé le marque ombrelle éponyme.

Depuis l'idée de sa création en 2005, **le Croquelou a parcouru un grand chemin**. Si de prime abord la recette de ce succès semble simple, il est le résultat de la collaboration de différents acteurs du territoire de l'Orne : la **volonté** et la **richesse** du **parcours** de **Lionel Vignais** , bien

Lionel VIGNAIS, de la neurobiologie aux sablés

Avant de créer Terre d'ici, Lionel Vignais a suivi un parcours scientifique, académique puis industriel. Docteur en Neurobiologie de l'université Paris VI Pierre et Marie Curie, il est l'un des co-fondateurs, en 1995, de la société de Biotechnologie Neurotech où il a dirigé durant 8 ans des programmes et projets de recherche appliqués à la thérapie de tumeurs cérébrales et de pathologies de l'œil.

sûr (voir encadré ci-contre), le **savoir-faire** des **producteurs de farine** du Perche, l'**expertise** de la **Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye** et l'**appui** du **Parc Naturel du Perche** et du **SYNAGRO**, comité agroalimentaire de l'Orne.

Forte de ce succès, Terres d'Ici n'a pas cessé de réfléchir à **élargir sa gamme de biscuits**. pour différentes raisons : **économique**, d'abord,

la situation « monoproduit » n'est pas à terme économiquement viable ; **écologique**, aussi, puisque le ratio kilométrique de la livraison d'un produit alourdi considérablement la charge « énergie » qui tient à cœur de l'entreprise et enfin **gustative** puisque la demande de création de nouvelles recettes allait grandissante de la part des nombreux adeptes du Croquelou.

C'est donc dans ce sens que **M. Vignais a de nouveau fait appel a ses « fondamentaux »** : des ingrédients de qualité aux propriétés organoleptiques uniques (comme la farine bénéficiant du label Parc Naturel régional du Perche) et le savoir faire très précieux de la biscuiterie de Lonlay l'Abbaye.

De cette nouvelle collaboration sont nés deux nouveaux biscuits que la société Terre d'Ici est heureuse de vous présenter aujourd'hui.



Retrouvez le **O'PoM®** qui vous propose une ballade en Terre Normande... Elaboré avec la farine ayant obtenu la marque du Parc Naturel du Perche, c'est un biscuit pur beurre aux pommes et aux pépites de caramel d'Isigny qui évoque, par sa richesse aromatique, la diversité des terroirs normands.

Le Croquelou au chocolat®, galette pur beurre au miel et à la farine du Perche nappée de chocolat noir. C'est la rencontre de l'authentique recette du Croquelou du Perche et d'un fin sabot de délicieux chocolat noir. Le parfait dosage du chocolat respecte l'équilibre de ce mariage, laissant ainsi s'exprimer les saveurs beurre et miel de ce succulent biscuit.



A l'occasion du lancement de ces deux nouveaux biscuits, Terre d'Ici a fait appel au graphiste Nicolas Verrier qui s'est vu confier la conception graphique de la gamme des biscuits Croquelou. Le studio NICOHOME est basé à Rémalard en plein cœur du Parc Naturel Régional du Perche

A découvrir et à partager absolument... !

Contacts

Terre d'ici

Lionel Vignais

25 rue de la Boussardière

61130 IGE

Tél : 02 33 73 05 04

Mail : l.vignais@wanadoo.fr



Biscuiterie de Lonlay L'Abbaye

Stanley Léger

Biscuiterie de l'Abbaye

Route du Val

61700 Lonlay l'Abbaye

Tél : 02 33 30 64 64



NICOHOME STUDIO

Nicolas Verrier

Le Moulin de Vaujours

61110 Rémalard

Tél : 09 75 96 33 03

Mail : nicolas@nicohomestudio.fr



Parc Naturel Régional du Perche

Camille Henry

Maison du Parc-Courboyer

61340 Nocé

Tél : 02 33 85 36 36

Mail : c.henry@parc-naturel-perche.fr



SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne

Yannick Mille

Chambre d'Agriculture de l'Orne

52 boulevard du 1^{er} Chasseurs

BP 36

61001 Alençon cedex

Tél : 02 33 31 48 07

Mail : yannick.mille@orne.chambagri.fr

