

09.11.2010 - 13:00 Uhr

## Biscuits de Noël aux oeufs de poules suisses élevées en plein air





Zürich (ots) -

- Indication: Des images peuvent être téléchargées sous:  
<http://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968> -

Midor, une entreprise de l'industrie Migros, prépare dorénavant ses biscuits de Noël Grand-Mère avec des oeufs de poules suisses élevées en plein air. Les prix restent inchangés pour les clients.

Les biscuits de la ligne Tradition ont déjà adopté ce printemps les oeufs de poules suisses élevées en plein air. C'est maintenant au tour des biscuits de Noël de la ligne Grand-Mère de le faire. Les poules qui pondent les oeufs provenant de l'élevage en plein air vivent dans des poulaillers particulièrement bien adaptés à l'espèce, avec lumière du jour, et disposent d'un grand terrain en plein air.

« Les consommateurs font très attention aux ingrédients naturels et de plus en plus à l'origine des matières premières et aux conditions de culture ou d'élevage », affirme Irene Geilinger, responsable développement / assurance qualité chez Midor SA.

Pour la prochaine période de Noël, 205 tonnes de biscuits de Noël Grand-Mère seront cuites. Les quelque 191'000 oeufs nécessaires sont fournis par 650 nouvelles poules qui ont la chance d'avoir un job à l'année chez Migros. Midor étudie l'utilisation d'oeufs de poules suisses élevées en plein air pour les autres sortes de biscuits.

Le prix des produits Grand-Mère n'est pas modifié par le changement de recette. Midor assume le prix presque deux fois plus élevé des oeufs de poules élevées en plein air. Pour des raisons écologiques, l'ancien matériel d'emballage continue d'être utilisé. Les clients seront informés qu'il s'agit d'oeufs de poules élevées en plein air au moyen des autocollants déjà bien connus.

« Purement Suisse - Purement bon », c'est sous cette devise que Midor produit quelque 30'000 tonnes de pâtisseries et de crème glacée par année. Pour ce faire, elle donne la préférence aux matières premières

issues de culture durable et d'origine suisse et renonce aux graisses hydrogénées et aux arômes artificiels. Midor renforce aussi la durabilité avec sa marque de crème glacée Crème d'or qui ne contient que des ingrédients naturels.

Zurich, le 9 novembre 2010

Fédération des coopératives Migros  
Corporate Communications  
Limmatstrasse 152  
Case postale 1766  
CH-8031 Zurich  
Centrale +41 (0)44 277 21 11  
Fax +41 (0)44 277 23 33  
media@migros.ch  
www.migros.ch

Contact:

Brigitte Delemeschmig  
responsable PR Midor SA  
Tél. 044 925 82 05  
brigitte.delemeschmig@midor.ch  
www.midor.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100613804> abgerufen werden.