



Partenaire



www.local-et-livre.fr



LA LOÈRE

DES BOISSONS QUI COULENT DE SOURCE !

100% de conservateurs et d'ingrédients naturels dont 80% proviennent du Val de Loire, de l'eau de source de Saint-Hippolyte dans l'Indre-et-Loire, peu de sucre : telle est la recette du succès grandissant des cola, limonade, thé glacé à la pêche, bière blonde bio de la marque La Loère. Développée depuis 2013 par le Tourangeau Cyril Langlois, cette gamme de boissons rafraîchissantes, naturelles, saines et élaborées dans les ateliers de trois artisans locaux vantent des mérites qui s'inscrivent parfaitement dans les nouvelles attentes des consommateurs.

En ce début 2019, Cyril Langlois peut souffler un peu. Oh, juste un peu pour cet homme d'action et de projets de 42 ans dont l'habitude n'est pas de s'endormir sur ses lauriers ! Avec un chiffre d'affaires 2018 tutoyant les 208 000 euros, en augmentation de plus de 35% par rapport à 2017, et la production/commercialisation de 47 000 bouteilles de cola, 40 000 de limonade, 24 000 de thé glacé et 14 000 de bière, la SARL Liger qu'il gère depuis 2013 affiche des résultats plus qu'encourageants. « Au-dessus des objectifs ! » glisse-t-il même, coiffant avec un optimisme tempéré que « le travail de fond commence à payer ». Car rien, en effet, n'aura jamais été gagné d'avance pour cette gamme originale de boissons rafraîchissantes aux ingrédients naturels dont la marque générique, « La Loère », rappelle joliment le vieil accent de l'ancien et pur « français » tourangeau de jadis pour nommer la Loire.

Créer et peaufiner quatre recettes originales ; découvrir un nécessaire filon d'eau de source proche ; dénicher les artisans locaux dont le savoir-faire est en mesure d'élaborer ces boissons justement désignées artisanales ; monter un réseau de distribution et de commercialisation ; parcourir inlassablement à bord de son emblématique petit camion bleu ciel les festivals et les établissements gastronomiques de la région afin de porter haut le nom de « La Loère » et livrer les bouteilles en verre ; et, toujours, défendre avec abstinence les objectifs écologiques de respect de l'environnement et de préservation de la santé humaine qui constituent les valeurs de « La Loère » dès ses origines : Cyril Langlois n'a jamais économisé son temps ni son argent pour, pas à pas, mener à bien cet ambitieux projet.

> Le Cola La Loère, le produit phare de la marque

L'EXCELLENCE EN TOURAINE



« Dans l'histoire de la Loire, chacun a contribué à son développement »



> Suivi qualité par Stéphane Harboun > L'orge et le houblon, les matières premières de la bière > Cyril Langlois en action

Le résultat est aujourd'hui à la hauteur de cet investissement. Les cola, limonade, thé glacé et bière produits et commercialisés par l'entreprise de Tours ont depuis des mois dépassés les strictes frontières de son berceau du Val de Loire. Du grand Ouest, Nantes et La Rochelle comprises, à Paris et sa région, les bouteilles siglées « La Loire » ont conquis en un tournemain les amateurs de bonnes choses, naturelles et saines. L'avenir s'annonce pétillant et ce futur prometteur ne manque pas d'arguments.

C'est à la Maison Savouré de Janville dans l'Eure-et-Loire que Cyril Langlois confie depuis cinq ans la délicate mission de produire ses gros volumes de limonades et de colas. Cette entreprise familiale certifiée bio depuis début 2019 est riche de son savoir-faire puisqu'elle œuvre dans la limonade depuis pas moins de cent trente ans et cinq générations de dirigeants. Remis aux normes HACCP (sécurité sanitaire) et PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au terme d'importants travaux menés en 2016, l'atelier de la Maison Savouré est parfaitement adapté aux recettes uniques et simples de la Loire. Ainsi pour le cola sans caféine : de l'extrait aromatique naturel de cola, du sucre provenant d'Artenay Loiret, du caramel naturel, de l'acide citrique (conservateur naturel et biodégradable à base de citron, non toxique pour l'Homme et l'environnement). Quant à la limonade, « celle de votre enfance » assure Cyril Langlois, elle se compose d'extraits aromatiques naturels de citron, de 8% seulement de sucre d'Artenay et d'acide citrique.

LE VAL DE LOIRE EN BOUTEILLES

À la base de la composition de la bière blonde bio « La Loire », l'eau de source non traitée est l'indispensable ingrédient, la garante de sa haute qualité. C'est dans la vallée de l'Indre toute proche, à plus de 200 mètres de profondeur dans l'immense nappe du Cénomaniens (entre -100,5 et -93,9 millions d'années) que Cyril Langlois a trouvé cette eau locale. Elle est naturellement filtrée par le calcaire et recueillie depuis 2003 par la société Eureau Sources. Contrôlée en permanence par le laboratoire interne de la PME et par les analystes de l'A.R.S. (Agence Régionale de Santé) cette eau précieuse est ensuite convoyée vers la Brasserie de la Pigeonnette. C'est le secret du goût inimitable de la bière blonde « La Loire ».

Enfin, parce que son thé glacé à la pêche nécessite une indispensable pasteurisation, le dirigeant s'est tourné vers un spécialiste des jus de fruits : la société Pomogil-Vergers de la Manse à Sepmes (Indre-et-Loire). À elle de réaliser l'attrayante recette qui combine de l'extrait aromatique de thé noir et de thé pêche, 6% seulement de sucre d'Artenay, du caramel naturel et de l'acide citrique.

UN DÉFI PRÉMONITOIRE ET AUDACIEUX

L'initiation originelle de Christophe Germain, le père du projet « La Loire », était donc la bonne ! Dès le début des années 2010, ce Maître Restaurateur, chef du restaurant de cuisine traditionnelle « Le Clos » à Chambroy-lès-Tours (Indre-et-Loire), a eu l'idée lumineuse de développer pour ses clients qui le

> Le houblon ou le secret de l'aromatisation de la bière > Embouteillage de la bière 33cl

L'EXCELLENCE EN TOURAINE

« En 2020, les boissons La Loire seront toutes bio »

lui demandaient des sodas qui ne seraient plus issus des productions industrielles aux compositions incertaines des grandes multinationales de l'agroalimentaire. Il lance alors son propre soda. « La Loire » était née. En janvier 2012, Christophe Germain approche Cyril Langlois, un copain d'IUT (Institut Universitaire de Technologie) pour développer la marque. Ce fils d'un couple d'agriculteurs de l'Indre a en effet tout pour devenir l'associé idéal.

de ses produits et leur faible teneur en sucre répondent parfaitement aux attentes des athlètes.

UNE ÉVOLUTION NATURELLE

Depuis sa création, « La Loire » a toujours suscité un bouche à oreille enthousiaste et la curiosité de journalistes locaux et nationaux vite conquis. Et parce qu'elle est et demeure avec conviction une entreprise artisanale ancrée dans le Val de Loire, la société de Cyril Langlois est bien présente dans les magazines régionaux, dont le magazine de l'Office de Tourisme du Loiret-Cher, 35 000 exemplaires à diffusion nationale. C'est naturellement sur Internet que « La Loire » poursuit son développement. Et pas uniquement grâce à sa page Facebook déjà suivie par plusieurs milliers de « likers » !

Cyril Langlois ne manque pas d'idées pour assurer la croissance de la marque. Déjà, il y a quelques années, le « bag » de cinq litres de thé glacé à la pêche constituait sans doute une exclusivité mondiale. En outre, tandis qu'en avril 2019, toute la gamme passe en format 33 cl au lieu des anciens formats 25 cl, Cyril Langlois s'est déjà fixé un objectif de première importance. « En 2020, les boissons La Loire seront toutes bio » annonce-t-il. Une évolution naturelle plus qu'une stricte révolution. Mais une évolution stratégique qui placera incontestablement les colas, les limonades, les thés glacés dans une gamme parfaitement en phase avec les nouvelles tendances alimentaires des consommateurs. « La Loire » n'a pas fini de faire parler d'elle...

> La limonade La Loire, une médaille de France

« Depuis sa création, « La Loire » a toujours suscité un bouche à oreille enthousiaste et la curiosité de journalistes locaux et nationaux vite conquis. »



> Les cuves de brassage > Chargement du camion comme la Loire > Orge brassicole bio

Chiffre d'affaires 2018 : près de 208 000 euros (un peu plus de 152 000 euros en 2017).
Productions 2018 : près de 130 000 bouteilles de cola, limonade, bière et thé glacé à la pêche.
Objectif 2020 : passer l'ensemble de la gamme en bio.

> Livraison en cours

> Légère et décaféinée, la bière blonde bio La Loire

L'EXCELLENCE EN TOURAINE