

LAITERIE
Ch. Réaux

LESSAY • NORMANDIE

LA TRADITION
QUI A DU GOÛT...
et du sens !

UNE MAISON
NÉE DE LA *passion*
ET DU *lien*, OÙ CHAQUE
GÉNÉRATION APPORTE
SA PIERRE À L'ÉDIFICE
DU GOÛT.

LAITERIE
Th. Réaux

Depuis 1931, entre bocages normands et gestes transmis, nous fabriquons des beurres, des crèmes et façonnons des fromages à la main. Pas par nostalgie, mais par exigence. Nous croyons à une filière juste, locale, durable. Une tradition vivante, tournée vers demain.

Installée à Lessay, en Normandie, la **Laiterie Th. Réaux** perpétue un savoir-faire laitier unique depuis près de 100 ans. Héritière d'une tradition fromagère fondée sur un tour de main traditionnel et la qualité du lait cru, elle transforme chaque jour un lait d'exception, collecté à moins de 30 km, en camemberts AOP, beurres de baratte, crèmes épaisses et fromages frais, dans le respect du vivant et du terroir.

Entreprise à taille humaine (100 collaborateurs), elle conjugue avec justesse **le geste traditionnel et la rigueur moderne**, pour offrir des produits sains, savoureux et authentiques, porteurs d'un engagement fort pour la durabilité et la transparence.

Un savoir-faire traditionnel au cœur d'un groupe coopératif

Depuis 2016, la Laiterie Th. Réaux fait partie du groupe coopératif **Les Maîtres Laitiers**, rassemblant plus de 1 000 éleveurs. Un modèle qui garantit à La Laiterie Th. Réaux les meilleures conditions pour faire vivre avec passion la tradition fromagère normande.

Un modèle intégré du producteur au consommateur

- Des producteurs **Maîtres Laitiers du Cotentin** regroupés en coopérative
- Des ateliers de transformation maîtrisés
- Une distribution assurée par notre réseau de grossistes spécialisés

Un modèle unique et vertueux, garantissant la juste rémunération des producteurs et une maîtrise complète de la qualité, de la ferme à l'assiette.



Repères clés

- | | |
|-------------|--|
| 1931 | Création par Théodore Réaux à Lessay |
| 1983 | AOC pour le Camembert |
| 1990 | Lancement de l'atelier crème |
| 1996 | AOP Camembert de Normandie |
| 2005 | Ouverture de l'atelier fromage frais |
| 2016 | Reprise par MLC et nouvelle direction |
| 2019 | Transition énergétique (gaz naturel) |
| 2025 | Prix d'Excellence CGA - Produits laitiers beurres & crèmes |

LES MARQUES

de La Laiterie Th. Réaux

La Laiterie Th. Réaux valorise depuis 1931 un savoir-faire d'excellence. Pour répondre à la diversité des circuits et des clients, elle structure son offre autour de trois marques, portées par une même exigence de qualité et de tradition normande.

RÉO

RÉO
LA TRADITION
ACCESSIBLE ET ENGAGÉE
Le goût du vrai depuis 1931.

Marque fondatrice de la laiterie, RÉO propose au grand public le meilleur des produits laitiers normands dans le respect des gestes traditionnels.

PRODUITS PHARES

- Camemberts de Normandie AOP moulés à la louche
- Beurres de baratte
- Crèmes fraîches, fromages blancs
- Distribution : grandes et moyennes surfaces (GMS), circuits spécialisés locaux.

LE GASLONDE

LE GASLONDE
L'EXCELLENCE NORMANDE
La tradition dans sa forme la plus noble.

Créée pour les crémiers et épiceries fines, Le Gaslonde incarne le haut niveau d'exigence de la Laiterie Th. Réaux.

PRODUITS PHARES

- Camemberts AOP au lait cru, affinés à façon
- Beurres de baratte natures et aromatisés
- Sélections sur-mesure pour les professionnels du goût
- Distribution : crèmeries, épiceries fines, marchés premium.

Les Ateliers Réaux

LES ATELIERS RÉAUX
LE GOÛT NORMAND EN MODE PRO
Le savoir-faire laitier au service des professionnels.

Marque dédiée aux besoins spécifiques de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire et des circuits CHR.

Produits : crèmes, beurres, fromages frais et fromages à pâte molle en formats adaptés.

Distribution : grossistes, restauration commerciale et collective, industrie.

POSSIBILITÉS EN MARQUE PROPRE

Nous développons également des recettes sur-mesure en **marque blanche** ou **marque distributeur**, en nous appuyant sur notre savoir-faire reconnu et nos capacités industrielles.

Du camembert au fromage frais, en passant par le beurre de baratte : une offre sur mesure, exigeante et fiable.



Niché entre bocage, mer et prairies humides, le Cotentin offre un terroir d'une richesse unique. C'est là, à moins de 30 km autour de la laiterie, que nos producteurs partenaires élèvent des vaches normandes dans le respect du rythme naturel.

- 100 % de lait de vache de race normande*, collecté localement
- Pâturage libre plus de 6 mois par an
- 80 % de l'alimentation produite sur l'exploitation
- Lait sans OGM, certifié par le cahier des charges AOP

Ce lait cru d'exception, à haute valeur organoleptique, est la première richesse de nos produits. Il est la base d'un savoir-faire rare que nous préservons avec fierté.

Un terroir ET UN LAIT D'EXCEPTION



100 %
DE VACHES
DE RACE
NORMANDE*



25 MILLIONS
DE LITRES DE LAIT
COLLECTÉS PAR AN



100
COLLABORATEURS
DONT 85 EN PRODUCTION

38 PRODUCTEURS
DE LAIT



DONT **25**
EN AOP CAMEMBERT

* pour les producteurs AOP Camembert à partir d'avril 2027



AIRE GÉOGRAPHIQUE
DE L'AOP CAMEMBERT
DE NORMANDIE



ZONE DE COLLECTE
DE LA LAITERIE
À MOINS DE 30 KM



COTENTIN



Laiterie
Th.Réaux





SAVOIR-FAIRE *et gestes transmis*

À la Laiterie Th. Réaux, la tradition ne relève pas du folklore, mais de l'exigence. Ici, on moule encore à la louche, on baratte, on moule le beurre à la main, on égoutte le fromage frais à l'ancienne.

Chaque geste a un sens, chaque lot est suivi, chaque produit est le fruit d'une attention constante. La Laiterie participe activement à la protection des fromages AOP et soutient la filière.

« **LE GOÛT DU *vrai*,**
LE SENS DU JUSTE. »



 PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

PRIX D'EXCELLENCE 2025

En janvier 2025, la Laiterie Th. Réaux
a reçu le Prix d'Excellence
du Concours Général Agricole
dans la catégorie
"Concours des produits laitiers Beurres,
Crèmes et Desserts lactés".

Cette distinction rare salue la constance
de la qualité et l'excellence
du savoir-faire traditionnel
transmis depuis 1931.

UNE TRADITION VIVANTE TOURNÉE VERS DEMAIN

Depuis 1931, la Laiterie Th. Réaux défend une autre idée du lait : celle d'un **produit vivant, ancré dans un territoire, façonné par la main de l'homme**, respectueux du rythme de la nature comme de ceux qui la travaillent.

Au-delà des fromages, des beurres et des crèmes, c'est un **modèle de filière juste, locale et exigeante** que nous cultivons chaque jour.

Travailler avec la Laiterie Th. Réaux, c'est faire vivre un savoir-faire rare, c'est valoriser le goût du vrai et du bon, et c'est offrir à vos clients des produits d'exception, porteurs de sens.

ENSEMBLE,
DONNONS
À LA *tradition*
UN *avenir*





Le

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Symbole de notre savoir-faire, notre camembert est **moulé à la louche, à la main**, selon les critères les plus stricts de l'AOP. Sa pâte souple et onctueuse révèle des **arômes de sous-bois**, sa croûte fleurie témoigne de l'affinage soigné. 100 % au **lait cru de race normande**, il conjugue **puissance aromatique** et finesse.

Disponible en différents stades d'affinage, pour s'adapter à tous les palais (¼ affiné à 4/4 affiné).

Conseil dégustation : Sortez-le du réfrigérateur une heure avant de le servir pour qu'il révèle pleinement son caractère.

TABEAU D'AFFINAGE DES FROMAGES

CODE	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
AFFINAGE	¼ AFFINÉ	½ AFFINÉ	¾ AFFINÉ	AFFINÉ
JOUR DE CAVE	5 jours	8 à 10 jours	15 à 18 jours	20 à 25 jours
DDM PRODUIT (Date de Durabilité Minimale)	35 jours avant la DDM	30 jours avant la DDM	20 jours avant la DDM	15 jours avant la DDM
ASPECT PRODUIT	LÉGÈREMENT MOELLEUX	DEMI CRÉMEUX	3/4 CRÉMEUX	CRÉMEUX



LES PRODUITS DE LA LAITERIE TH. RÉAUX

Des produits façonnés avec exigence, ancrés dans leur terroir, au service du goût vrai.



Le

BEURRE DE BARATTE

Issu de crèmes maturées lentement pendant de nombreuses heures, notre beurre est ensuite **baratté selon la méthode traditionnelle**, à basse vitesse, pour respecter la texture et libérer tous les arômes du lait normand.

Sa texture est **souple, soyeuse et généreuse**, naturellement colorée par les pâturages.

Récompensé à plusieurs reprises au **Concours Général Agricole**, c'est un incontournable des connaisseurs, qu'il soit doux, demi-sel, aux cristaux de sel ou aromatisé.



La

CRÈME ÉPAISSE

Crème de terroir par excellence, elle est issue des **meilleurs crus laitiers** autour de la laiterie. Ensemencée avec soin, elle développe des **notes acidulées et fraîches**, une texture ferme et onctueuse idéale pour **la cuisine**.

Une des rares crèmes à contenir **42 % de matières grasses**, pour une richesse culinaire incomparable.



Les

FROMAGES FRAIS

Nos fromages frais sont élaborés à partir de **lait entier**, caillé lentement pendant 12h, puis **égoutté en toile**, à l'ancienne.

Cette méthode leur confère une **texture authentique** - brute ou lissée - et un **profil aromatique franc et naturel**, avec une légère acidité typique du lait vivant. Un fromage vrai, sans artifice, qui parle du lait, du geste et du temps.

CHEZ NOUS,
LES *gestes* NE S'INVENTENT PAS.
ILS SE TRANSMETTENT.

UNE LAITERIE *engagée*

Depuis toujours,
la Laiterie Th. Réaux place la durabilité,
l'équité et la qualité au cœur de sa démarche.
Cette vision s'incarne à tous les niveaux de l'entreprise,
de la ferme à l'assiette.

UN MODÈLE VERTUEUX ET DURABLE

La tradition n'est pas un frein au progrès, elle en est le guide.
À la laiterie Th. Réaux, l'engagement RSE est concret :

- **Transition énergétique** : abandon du fioul lourd au profit du gaz naturel, réduction de l'empreinte carbone, finaliste du prix Energ'IAA 2020
- **Accompagnement des salariés** : développement du savoir-faire et des compétences de nos collaborateurs, veille à la santé et la sécurité de nos équipes, favorisation de la diversité et de l'égalité femmes-hommes
- **Rémunération équitable** : relation directe avec nos producteurs partenaires, garantie de prix justes et stables
- **Filière responsable** : accompagnement à la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), bien-être animal, alimentation sans OGM

QUALITÉ ET SÉCURITÉ : DES GARANTIES À CHAQUE ÉTAPE

Notre exigence qualité repose sur une méthode rigoureuse et indépendante :

- **Certifié IFS Food** : respect des standards européens les plus stricts
- **Analyses COFRAC** : chaque lot est vérifié par un laboratoire indépendant accrédité, avant mise sur le marché
- **Traçabilité complète** : du lait à la livraison, chaque produit est suivi, contrôlé, validé

NOS CERTIFICATIONS



AOP Camembert
de Normandie



IFS Food



HVE
(Haute Valeur Environnementale)



Saveurs de Normandie

UNE FABRICATION *traditionnelle*
DES PRODUITS SAINS, UNE *qualité* CERTIFIÉE.



Tradition **ET** *qualité*
VONT DE PAIR.

L'excellence
EXIGE LES DEUX.



LAITERIE
Th. Réaux
LESSAY • NORMANDIE

RÉO

LE GASLONDE

Les Ateliers
Réaux

Laiterie Th. Réaux
1 rue des planquettes
50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

www.laiterie-th-reaux.fr

R.C.S : 945 720 290B COUTANCES