



## Bons Mayennais et Mayenne Tourisme s'associent pour faire gagner 30 voyages inattendus en Mayenne.



**Bons Mayennais, fromagerie Vaubernier et Mayenne Tourisme, agence de développement touristique de la Mayenne lancent leur opération nationale de co-branding à partir du 15 novembre 2022 et jusqu'au 31 janvier 2023. A cette occasion, 30 séjours inattendus en Mayenne sont à gagner.**

### **Bons Mayennais et Mayenne Tourisme, un partenariat qui a du sens.**

Bons Mayennais et Mayenne Tourisme partagent des valeurs communes fortes.

Entreprise familiale et indépendante, la fromagerie Vaubernier qui est implantée depuis 110 ans en Mayenne travaille avec des producteurs de lait mayennais dans un rayon de 40km autour de la fromagerie située à Martigné-sur-Mayenne. Le lait est collecté toutes les 48 heures chez ses 185 producteurs partenaires. Ce sont pour la plupart des fermes qui comptent en moyenne 70 vaches. Elles profitent des pâturages à la belle saison, environ 6 mois par an. Le lait est ensuite transformé dans l'unique site de production au cœur de la campagne mayennaise, en camembert, coulommiers, bries, beurre, brique de lait... à la marque Bons Mayennais.

L'objectif de ce co-branding est de donner envie aux consommateurs de venir en Mayenne le temps d'un weekend, et d'accroître la visibilité de la destination Mayenne grâce au partenariat.

### **Une visibilité nationale avec 3 millions de boîtes de camembert distribuées dans toute la France**



La marque Bons Mayennais est reconnaissable entre toutes grâce au couple emblématique présent sur tous les produits de la Fromagerie Vaubernier.

L'entreprise centenaire s'exporte à l'international en Europe, Asie, Amérique du Nord, Dom Tom... (5% du chiffres d'affaires).

Pour ce partenariat, les camemberts Bons Mayennais prennent un air de vacances avec un visuel spécialement conçu pour l'habillage de la boîte et des bacs frais pour la mise en avant magasin mettant en scène le couple emblématique Bons Mayennais.

Depuis des décennies, ces 2 personnages font partie de la famille et participent aux liens forts qui se sont tissés entre la marque et ses consommateurs. C'est sans doute aussi car les Bons Mayennais portent avec sincérité des valeurs fortes : l'attachement au terroir, le respect de la tradition, la transmission des savoir-faire, la qualité des fabrications.

## **Un jeu concours avec 30 séjours à gagner**

Du 15 novembre 2022 au 31 janvier 2023, 30 séjours inattendus sont à gagner comprenant : une nuitée en hébergement insolite, un repas et une activité pour 2 personnes. 10 de ces séjours seront à gagner sur Laval Agglo, 6 en Haute Mayenne, 6 dans le sud Mayenne, 4 dans le Mont des Avaloirs et 4 dans les Coëvrons. Une diversité de lieux rendue possible grâce à la participation des offices du tourisme de la Mayenne.

Pour jouer, suite à l'achat d'un produit de la gamme Bons Mayennais, il faut se munir de la preuve d'achat (ticket de caisse) et compléter le formulaire présent sur le site [www.bonsmayennais.fr](http://www.bonsmayennais.fr).

Les gagnants pourront profiter de leur lot entre le 15 avril et le 15 septembre 2023.

Les produits Bons Mayennais sont disponibles dans toutes les enseignes en France.

## **Réalisation d'un micro film du champ à l'assiette**

A l'occasion de cette opération, une vidéo a été réalisée pour mettre en avant les différentes étapes d'élaboration du camembert, depuis le champ jusqu'à l'assiette. D'une durée d'1m15, elle sera diffusée sur les réseaux sociaux sous forme de stories et illustrera la communication du jeu concours. Cette vidéo est également le reflet d'une agriculture respectueuse ancrée en Mayenne.

## **Un partenariat dans la continuité de la campagne de communication de Mayenne Tourisme « La Mayenne, un voyage inattendu »**

La Mayenne, un voyage inattendu est le thème retenu pour 2022 et 2023. Il est décliné sur un ensemble de visuels et de vidéos pour la campagne de printemps. On y retrouve également l'état d'esprit Slowlydays® qui reste le fil rouge : slow tourisme au cœur d'une destination pour une expérience de voyage inattendue et profonde. Les visuels sont associés à un mot-clé spécifique précédé d'un # qui incarne une idée forte que l'on perçoit sur la photo et qui représente également la Destination Mayenne : #spectaculaire, #élégante, #fascinante, #conquérante, #aventurière, #spacieuse, #grandiose et #joyeuse.

La Mayenne, avec ses hébergements de qualité et ses très jolies tables où les produits locaux ont une place de choix, est une destination où il fait bon vivre.

La Destination Mayenne est le gage d'un voyage en mode doux, d'une expérience touristique inspirante et régénératrice.

## **Bons Mayennais, une histoire de familles, de tradition et de transmission**

La fromagerie Vaubernier est implantée depuis 1912 à Martigné-sur-Mayenne, au cœur de la campagne mayennaise. Plusieurs familles se sont succédées aux commandes de l'entreprise pour

fabriquer le fameux Camembert Bons Mayennais. Aujourd'hui, la Fromagerie Vaubernier est toujours une entreprise familiale et indépendante qui participe activement au développement économique de son terroir. Elle rayonne au niveau national dans toutes les enseignes et s'exporte à l'international. Elle est dirigée par Catherine Drezen, qui représente la 3ème génération à la tête de l'entreprise.



### La gamme Bons Mayennais



**Nos fromages à pâtes molles :**  
Un process de fabrication, simple et maîtrisé permet à nos fromages de s'affiner naturellement après qu'ils aient été moulés et égouttés. Il en résulte une texture crémeuse, lorsque notre fromage arrive à maturité.

**Notre lait UHT demi-écrémé :**  
Notre lait est collecté localement toutes les 48 heures dans un rayon de 40km autour de notre fromagerie chez 185 producteurs partenaires. Ce sont pour la plupart des fermes qui comptent en moyenne 70 vaches. Elles profitent des pâturages à la belle saison, environ 6 mois par an.

**Nos beurres :** Nous écrémons le lait pour la fabrication de nos fromages. La crème ainsi recueillie est travaillée pour obtenir un beurre riche en saveurs. De la crème, des ferments sélectionnés et juste ce qu'il faut de sel (pour le beurre demi-sel).

### Les certifications Bons Mayennais



Naturellement engagée dans l'agriculture biologique depuis 2011.



Certifiée IFS au plus haut niveau depuis 2010.



Agréée par la Food & Drug Administration pour les exportations aux États-Unis !



Récompensée cette année par une médaille d'argent pour son engagement RSE.

### Contact presse :

Mayenne Tourisme - Lucie Janson

Tél. : 07 61 87 80 66 / Mail : [l.janson@mayenne-tourisme.com](mailto:l.janson@mayenne-tourisme.com)