

MAREDSOUS® SE RÉINVENTE ET LANCE MAREDSOUS® FRAIS & ONCTUEUX

MAREDSOUS, LE 26 SEPTEMBRE 2025 – BEL ANNONCE UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS L'ÉVOLUTION DE SA MARQUE EMBLÉMATIQUE MAREDSOUS®, AVEC UNE NOUVELLE COMMUNICATION AFFIRMÉE AINSI QUE LE LANCEMENT D'UNE GAMME INNOVANTE DE FROMAGES FRAIS À TARTINER.

UNE NOUVELLE GAMME DE FROMAGES FRAIS À TARTINER

Dans un contexte d'évolution des habitudes alimentaires, Maredsous® élargit son offre avec le lancement de Maredsous® Frais et Onctueux, une gamme de fromages frais à tartiner. Ce nouveau produit reflète la volonté de la marque d'accompagner les familles belges dans leur quotidien, en proposant des recettes simples, savoureuses et faciles à intégrer dans la cuisine de tous les jours. Fidèle à son ADN de goût, convivialité et de savoir-faire, Maredsous® Frais et Onctueux incarne une nouvelle manière de déguster le fromage, tout en répondant à la demande des consommateurs en quête d'alternatives authentiques.

Les deux saveurs lancées sur le marché seront le nature et à la ciboulette. Elles sont disponibles chez tous les grands retailers de Belgique.

MAREDSOUS®, UNE MARQUE FIDÈLE À SES RACINES

La philosophie de Maredsous® s'enracine dans la tradition monastique, où l'accueil et le partage occupent une place centrale. Fidèle à cet esprit, la marque imagine une large gamme de fromages qui accompagnent les repas du quotidien comme les instants d'exception, en cultivant l'hospitalité et la générosité. Chaque produit devient une invitation à se retrouver,

à créer du lien dans la simplicité et l'authenticité. C'est dans ce même esprit, tel un fil rouge, qu'ont été conçues les deux nouveaux fromages frais

MAREDSOUS®, REFLET DE L'AMBICTION DE BEL

Avec le lancement de sa nouvelle gamme, Bel propose une nouvelle manière de consommer le fromage, adaptée aux usages quotidiens. Ce fromage à tartiner pratique et multi-usage répond aux attentes des consommateurs en matière de flexibilité et de simplicité.

C'est dans cette dynamique que s'inscrit la nomination de Jean-David Thumelaire comme CEO de Bel Benelux, avec une ambition claire : « Mon objectif est de renforcer le lien entre Maredsous® et les consommateurs. Dans la société trépidante d'aujourd'hui, Maredsous® incarne plus que jamais les valeurs d'hospitalité, de générosité et de partage. Elle nous permet de préserver les traditions culinaires et nous encourage à les célébrer ensemble. Maredsous® est plus qu'un simple fromage, c'est une histoire forte au cœur de l'abbaye de Maredsous, un héritage qui continue de prospérer à travers le temps. »

En valorisant le plaisir du partage et en développant des partenariats stratégiques avec les distributeurs, Bel affirme son positionnement comme acteur fidèle aux traditions,

tout en étant résolument tourné vers l'innovation.

À PROPOS DU GROUPE BEL

Le Groupe Bel est un acteur majeur sur le segment du snacking sain fromager, fruitier et végétal. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo squeeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2024 un chiffre d'affaires de 3,7 milliards d'euros.

CONTACTS PRESSE

WWW.GROUPE-BEL.COM

WHYTE

Amélie Van Roey – Consultante
– 0470/86.76.14 -AV@whyte.be

BEL

Aricia Nisol – CSR & Corp
Coms Manager - 0472 59 01 99
– aricia.nisol@groupe-bel.com



HISTOIRE ET TRADITION

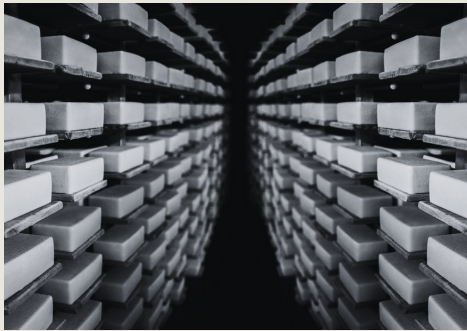
NÉ D'UNE SURPRODUCTION DE LAIT DANS LES ANNÉES 1950, LE FROMAGE MAREDSOUS S'EST FAÇONNÉ DANS LES CAVES DE L'ABBAYE GRÂCE À UN AFFINAGE ARTISANAL UNIQUE. FIDÈLE À L'ESPRIT DES MOINES, IL INCARNE ENCORE AUJOURD'HUI TRADITION, GÉNÉROSITÉ ET EXCELLENCE.

Depuis les années 1950, les moines de l'abbaye de Maredsous ont entrepris de transformer le lait issu de leur ferme en fromage. Cette initiative répondait à une surproduction de lait et avait pour but premier d'accueillir et de nourrir les pèlerins venus visiter l'abbaye.

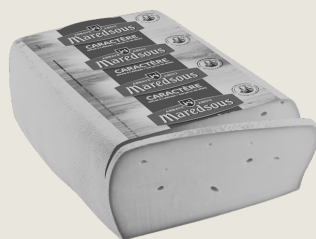


À cette époque, chaque fromage était suivi avec attention : retourné et lavé à la main tous les deux jours, il développait peu à peu des saveurs uniques et authentiques. Les caves de l'abbaye ont joué un rôle essentiel dans cette histoire, car elles offraient des conditions idéales pour l'affinage et donnaient au fromage son goût si particulier.

Autrefois, les fromages reposaient sur des planches de sapin ; aujourd'hui remplacées pour des raisons de sécurité alimentaire, ces planches sont conservées et exposées dans le musée comme témoignage du passé.



Avec le temps, le succès du fromage Maredsous s'est amplifié. Pour répondre à la demande croissante, la production fut confiée à des professionnels qualifiés. Mais l'esprit monastique n'a jamais disparu :



encore aujourd'hui, les moines supervisent certaines étapes et veillent à ce que chaque fromage porte en lui les valeurs fondatrices de tradition, générosité et excellence.



POINTS ESSENTIELS

- Première transformation du lait en fromage dès les années 1950.
- Affinage artisanal de l'époque : retourné et lavé à la main.
- Les caves de l'abbaye : cœur du développement des saveurs.
- Une production confiée à des professionnels, toujours supervisée par les moines.

INNOVATION & ÉVOLUTION

De l'authenticité monastique aux foyers belges, Maredsous a su évoluer sans jamais perdre son âme.

BEL ET MAREDSOUS : UNE ALLIANCE INNOVANTE

En 1991, l'histoire de Maredsous prend un tournant décisif : le groupe français Bel acquiert la marque et unit son savoir-faire industriel à l'authenticité belge. Cette collaboration permet de préserver l'ADN de Maredsous tout en répondant aux attentes d'un public moderne. Les moines restent investis, veillant à ce que chaque innovation respecte l'esprit de tradition et de convivialité.

LES PREMIÈRES INNOVATIONS

Dès les années 90 apparaissent les premières nouveautés : les barquettes de fromage fondu et les célèbres Fagotins, de petites bâchettes crémeuses. Pratiques et savoureuses, elles rencontrent un succès immédiat.

En 2003, Le Fagotin s'invite à la télévision dans des campagnes publicitaires marquantes. Puis, dans les années 2010, la gamme de fromage fondu s'élargit avec de nouvelles saveurs comme chèvre ou crème de Fagotin, renforçant la présence de Maredsous dans les foyers belges.



MAREDSOUS ET LES BELGES : UNE HISTOIRE D'AMOUR

Aujourd'hui, **près d'un Belge sur deux consomme du Maredsous.** Le double-crème reste un incontournable des tables familiales et la marque inspire des recettes emblématiques comme la maredsouflette ou les chicons au gratin.



DES CHIFFRES QUI FONT RAYONNER LA MARQUE

- 1 Belge sur 2 consomme du Maredsous.
- 16 barquettes vendues chaque minute en 2024 en Belgique.
- Top 3 des fromages préférés en Belgique.
- 500 000 blocs affinés sortent des caves chaque année.

LE GOÛT DE L'ACCUEIL

En 2025, la marque se réinvente sans jamais perdre ses racines. Elle reste profondément ancrée dans l'hospitalité, le partage et l'héritage monastique, tout en s'adaptant aux modes de consommation actuels.

Maredsous n'a pas changé : elle amplifie son rôle de symbole de convivialité et de générosité.



MAREDSOUS FRAIS & ONCTUEUX – UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE GOURMANDE

DERNIÈRE INNOVATION DE LA MARQUE, MAREDSOUS FRAIS & ONCTUEUX INCARNE L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ.

POURQUOI LANCER UNE NOUVELLE GAMME ?

Les habitudes alimentaires évoluent, et les familles belges recherchent des produits pratiques, savoureux et adaptés à leur quotidien. Avec Maredsous Frais & Onctueux, la marque élargit son offre pour répondre à la demande croissante de fromages frais à tartiner, tout en restant fidèle à son héritage.

LES ATOUTS DE MAREDSOUS FRAIS & ONCTUEUX

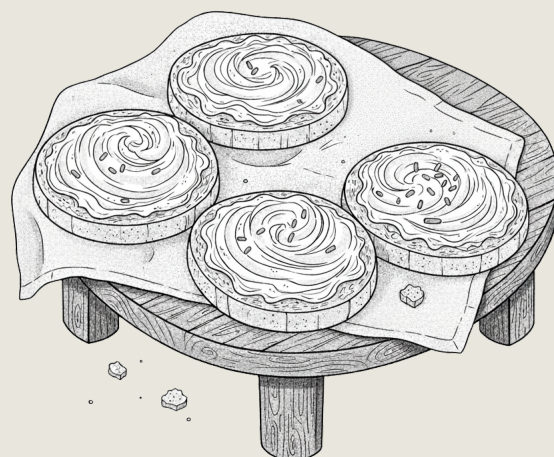
- Texture crémeuse et facile à étaler, idéale pour les tartines.
- Goût frais et lacté, rappelant la maqué wallonne.
- Polyvalent : petit-déjeuner, en-cas, recettes sucrées ou salées.
- Saveurs de lancement : Nature et Ciboulette.
- Produit approuvé par le Père Abbé.
- Source de protéines



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le goût est le critère n°1 d'achat de fromage : 56 % des consommateurs le placent dans leurs 3 premiers facteurs.
- La "Belgitude" est un facteur important : Maredsous s'adapte aux habitudes locales tout en restant fidèle à son héritage.
- Dans les années 90, une spécialité au fromage frais avait déjà existé sous le nom de Fri-Frais – les plus grands fans s'en souviennent encore.

Plus qu'un simple fromage à tartiner, Maredsous Frais & Onctueux est une nouvelle expérience gourmande conçue pour rassembler autour de la table, dans la continuité du goût de l'accueil qui définit la marque.





DÉGUSTATION CULINAIRE AVEC VICTOR AVONDS

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE OÙ L'AUTHENTICITÉ DES FROMAGES MAREDSOUS RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ DE LA CHEFFE VICTOR AVONDS.

UN VOYAGE GOURMAND

La cheffe Victor Avonds propose une dégustation des fromages affinés et spécialités fondues Maredsous. Son approche, qui allie authenticité et créativité, sublime chaque produit dans des recettes originales et raffinées.

DES PLATS QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

Chaque création culinaire de Victor Avonds est nourrie de souvenirs et d'émotions. Ses plats montrent comment les fromages Maredsous peuvent enrichir aussi bien les repas du quotidien que les moments d'exception.

LE GOÛT DE L'ACCUEIL À TABLE

Au-delà de la dégustation, cette expérience illustre la valeur clé de la marque : le Goût de l'Accueil. Partager un repas autour de Maredsous, c'est célébrer la convivialité, la générosité et l'héritage culinaire belge.



ATELIER « MA PLANCHE APÉRO »

UN MOMENT CRÉATIF ET CONVIVIAL POUR CLÔTURER L'ÉVÈNEMENT, OÙ CHACUN DEVIENT L'AMBASSADEUR DU GOÛT DE L'ACCUEIL À TRAVERS SA PROPRE CRÉATION.

UN VOYAGE GOURMAND

Les participants, réunis en binômes, apprennent à se découvrir avant de composer ensemble une planche apéritive qui représente la personnalité et les goûts de l'autre.

COMPOSER AVEC MAREDSOUS

À disposition : les fromages emblématiques Maredsous et une sélection d'accompagnements. Les duos doivent jouer avec les textures, les couleurs et les saveurs pour créer une composition unique, généreuse et gourmande.



CONSEILS D'EXPERTE

L'atelier est animé avec les astuces et recommandations de **Ann Keymeulen**, experte fromagère, qui guide les participants pour sublimer leurs créations et équilibrer harmonieusement les saveurs.

LE GOÛT DE L'ACCUEIL EN ACTION

Chaque duo présente ensuite sa planche et explique en quoi elle incarne l'esprit d'accueil et de partage propre à Maredsous. Ce moment de clôture célèbre l'intergénérationnalité, la convivialité et la générosité qui définissent la marque.

