

CACOLAC



CACOLAC FÊTE 70 ANS DE SUCCÈS ET DE PLAISIR : INNOVATION ET DIVERSIFICATION AU PROGRAMME EN 2024 !

- **Innovations** : avec des déclinaisons inédites de sa célèbre boisson chocolatée
- **Inauguration** : une nouvelle unité dédiée aux boissons en canettes et bouteilles verres multiformats

CACOLAC fête ses 70 ans en 2024. L'occasion pour la marque de mettre toutes les boissons en boîte ! L'entreprise familiale bordelaise, connue pour ses célèbres boissons au lait, au cacao et à l'inimitable petit goût sucré caramélisé, fête son anniversaire en réservant de nombreuses surprises tout au long de l'année. Si elle prévoit de décliner sa célèbre boisson en différentes versions pour le plus grand plaisir des adultes et des enfants, elle crée également l'événement en se lançant sur le marché des glaces et, plus encore, en inaugurant une toute nouvelle unité de production pour mettre tout type de boissons en boîte et bouteilles verre. Ancrée au cœur de la vitalité locale et nationale, l'entreprise a ainsi prévu de recruter pour venir renforcer son équipe d'une cinquantaine de collaborateurs en place à Léognan, en Gironde.

Une dynamique qui lui permet d'afficher un objectif ambitieux grâce à une capacité additionnelle de plus de 20 millions d'emballages conditionnés par an !

Une croissance qui s'inscrit dans sa démarche responsable, basée sur des ingrédients de proximité et des emballages durables.



ICT DRINKS : UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION DE BOISSONS EN CANETTES ET BOUTEILLES VERRES MULTIFORMAT

Cacolac inaugure son unité de production dédiée au remplissage de boissons. Premier industriel français à croire dans le concept du vin en canette, avec l'aide de son fournisseur historique ARDAGH, Cacolac œuvre, en effet, depuis 2011 pour accompagner ses clients afin de promouvoir ce nouvel emballage.

Une division qui prend de l'ampleur et qui répond désormais au nom de : ICT Drinks.

Pour accompagner cette croissance de la demande, ICT Drinks ouvre une nouvelle ligne de conditionnement de plus de 2 500 m² dédiée à ce savoir-faire, qui sera implanté sur le terrain de CACOLAC à Léognan (33 – Gironde).

De plus en plus apprécié à l'international, le vin proposé en canette, emballage éco-responsable aux nombreuses qualités, a également un fort potentiel de développement en France : 72 % des Français se disent prêts à en boire et ce chiffre atteint 85% chez les 18-24 ans¹.

¹Enquête réalisée en 2022 par OpinionWay pour les maîtres vignerons de Saint-Tropez.

Des festivités dans toute la France et des cadeaux collectors

Pour célébrer ses 70 ans avec les consommateurs, CACOLAC a prévu de nombreuses animations et des cadeaux.

La marque a en effet décidé de proposer de multiples objets collectors, emblématiques de son histoire. Les achats en magasins permettront ainsi aux consommateurs de collectionner des points à transformer en cadeaux sur un site dédié :

CACOLAC70ans.fr.

A l'issue de l'opération, les consommateurs pourront tenter de gagner un vélo électrique. L'ensemble de cette opération sera animée tout au long de l'année sur les réseaux sociaux de la marque.

Des innovations CACOLAC pour tous les goûts, même givrés !



Pour ses 70 ans, CACOLAC va rythmer l'année en proposant des innovations pour toutes les générations de gourmands. La marque lance ainsi « **Barista** », une **nouvelle gamme destinée aux adultes**, avec un habillage très « hipster ». Proposée dans des briquettes individuelles aux couleurs chaudes, elle est déclinée en **trois parfums** : Noir Intense - Chai - Moka.

CACOLAC a également imaginé une **nouvelle recette** pour compléter sa gamme **classique**, avec une variété **savoir cookie**. Une nouveauté qui séduira tous les gourmands, les grands pour sa connotation gourmande et régressive et les plus jeunes qui adorent ces savoureux biscuits !

De plus, CACOLAC lance une recette **Vanille en format 1 L** pour sa gamme **Mon 1^{er} CACOLAC** spécialement imaginée pour les enfants, avec du lait dé lactosé et 30 % de sucre en moins que les autres laits aromatisés.

Et, cette année d'anniversaire marque l'arrivée inattendue de CACOLAC dans les **bacs à glace** ! Pour la première fois de son histoire, la marque propose en effet des **plaisirs complémentent givrés** aux consommateurs, avec des **glaces en bâtonnets ou en pots** conçus avec son partenaire Yeti, entreprise familiale basée à Avignon.

Ancrée au cœur de la région bordelaise, CACOLAC est une entreprise familiale et indépendante. Depuis sa création en 1954, elle est guidée par la notion de respect : des produits, des populations, de la nature. Elle fabrique ses boissons en France, au cœur de son atelier bordelais, dans la vie locale. Sa cinquantaine de collaborateurs y élabore toutes ses recettes gourmandes, composées d'un maximum d'ingrédients locaux, sans colorant ni conservateur. De plus, au-delà de ses listes d'ingrédients courtes, la marque est engagée pour la transparence et l'information des consommateurs.

Également engagée pour la préservation de l'environnement de longue date, CACOLAC propose toutes ses boissons dans des emballages 100 % recyclables : canettes en aluminium, bouteilles et briques en carton.

SOMMAIRE



ICT DRINKS : UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION DE BOISSONS EN CANETTES ET BOUTEILLES VERRES MULTIFORMAT.

- **ICT Drinks : Le savoir-faire de CACOLAC au service des nouvelles tendances**
- **2 500 m² dédiés au conditionnement de tout type de boissons : 10 millions d'euros investis**

DES ANIMATIONS ET DES CADEAUX COLLECTORS

- **Bars et restaurants : le grand retour de CACOLAC à la carte avec des cadeaux à gagner !**
- **Magasins : des objets collecteurs à collectionner et un vélo électrique à gagner**
- **Réseaux sociaux : des cadeaux à gagner pour les 450 000 fans**

EN SAVOIR PLUS :

CACOLAC : une entreprise familiale de proximité engagée et responsable

1954-2024 : 70 ans de succès pour une recette mythique

ICT DRINKS : UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION DE BOISSONS EN CANETTES ET BOUTEILLES VERRES MULTIFORMAT.

ICT Drinks : Le Savoir faire industriel de CACOLAC au service des boissons multiformats

Si CACOLAC est connue depuis 70 ans pour sa mythique boisson au lait chocolaté, l'entreprise bordelaise familiale a également initié dès 1998 des recherches sur le vin en canettes.

Elle possède ainsi une division dédiée au conditionnement de boissons en canettes depuis 2011. Baptisée « ICT Drinks », elle accompagne les professionnels dans l'adoption de cet emballage pour les boissons.

Son offre de canettes de vins est le fruit d'une technologie mise au point en s'appuyant sur l'expertise d'œnologues. Pour le moment, les canettes de vin proposées par « ICT Drinks » sont produites au sein de l'unité de production de CACOLAC, qui dispose d'un site de 9 000 m² pour la fabrication de bouteilles en verre et de canettes en aluminium. Les 8 millions de canettes de vin produites chaque année sur ce site représentent à ce jour 15 % des 54 millions de produits chaque année par CACOLAC.

À travers « ICT Drinks », CACOLAC met son savoir-faire spécifique au service des entreprises spécialistes du vin et autres boissons alcoolisées en accompagnant les nouvelles tendances de consommation et attentes sociétales. Le format canette répond aux besoins des consommateurs en leur apportant un conditionnement individuel, pratique et éco-responsable puisqu'il est recyclable à l'infini. Selon une enquête parue en 2022, plus de 7 Français sur 10 seraient ainsi prêts à boire du vin en canette et ce chiffre monte même à 85 % chez les 18-24 ans². Une tendance confirmée par les projections des chercheurs de Grand View Research, qui estiment que le marché mondial du vin en canette devrait croître de plus de 13 % par an jusqu'en 2028.



²Enquête réalisée en 2022 par OpinionWay pour les maîtres vignerons de Saint-Tropez

2 500 m² dédiés au conditionnement de tout type de boissons : 10 millions d'euros investis

En 2024, elle franchit un nouveau cap en inaugurant un site de fabrication dédié pour accompagner l'essor des boissons en canettes. Elle a investi 10 millions d'euros dans cette nouvelle unité de production de 2 500 m², située sur son site girondais de Léognan (33), au cœur du Bordelais. « ICT Drinks » va ainsi doubler ses capacités annuelles de remplissage : de 8 millions de canettes de vin et de boissons aromatisées à base de vins (BABV) actuellement produites sur les lignes de CACOLAC, elle va pouvoir grimper à 20-24 millions dans un premier temps et pourra atteindre jusqu'à 40 millions à terme. Le nouveau site permettra également le remplissage des bouteilles en verre de 20, 25 et 33 cl avec bouchons à vis.

De la conception graphique en passant par le suivi du produit, jusqu'à l'entreposage et la livraison, « ICT Drinks » propose une offre complète à ses clients. Son outil de production est aussi bien adapté aux vins qu'à toutes sortes de boissons alcoolisées plates ou gazeuses à différents degrés d'alcool tels que les Wine Seltzer ou les Hard Seltzer.

Elle est en mesure de carbonater sur place les vins reçus plats ou elle peut les réceptionner déjà fermentés, jusqu'à 2 bars. Avec sa nouvelle unité, « ICT Drinks » s'adapte à tous les besoins en proposant différents formats : 18.7 cl, 20 cl, 25 cl slim et 33 cl sleek.



DES ANIMATIONS ET CADEAUX COLLECTORS

Bars et restaurants :

le grand retour de CACOLAC à la carte
avec des cadeaux à gagner !

Tout l'été, CACOLAC fera son grand retour dans les lieux où tout a commencé : les bars et les restaurants du Sud-Ouest. De Lacanau à Cap Breton en passant par Bordeaux, les établissements sélectionnés serviront cette boisson emblématique, permettant ainsi à une nouvelle génération de découvrir ce classique et à leurs aînés de se remémorer leurs bons souvenirs d'enfance !

Une sélection de bars offrira à ses clients la possibilité de remporter des lots collectors. Ces articles, témoins du riche passé de la marque, vont à la fois ravir les nostalgiques et les nouveaux collectionneurs.



Magasins :

des objets collecteurs à collectionner et un vélo électrique à gagner

Les achats en magasin prendront une dimension supplémentaire grâce à des mises en scène spéciales dans les allées des points de vente et à la mise en place d'un programme de fidélité spécial anniversaire. CACOLAC invite en effet les consommateurs à collectionner les points présents sur ses produits pour les échanger contre des objets collecteurs sur le site CACOLAC70ans.fr. Spécialement conçu pour l'occasion, cet espace internet sera accessible du 15 mars au 15 septembre 2024.

Les consommateurs pourront s'inscrire pour choisir parmi les nombreux produits collecteurs emblématiques des différentes époques traversées par la marque : bobs, skate, sac banane, yoyo, etc.

Outre ces marqueurs de l'histoire à l'effigie de CACOLAC, l'entreprise permettra aux consommateurs inscrits sur ce site événementiel de remporter un équipement résolument d'actualité : un vélo électrique.



Réseaux sociaux : des cadeaux à gagner pour les 450 000 fans

CACOLAC fêtera également ses 70 ans avec sa communauté présente sur les réseaux sociaux. Plus de 450 000 fans de la marque sur Facebook, TikTok, Instagram seront ainsi invités à participer à l'anniversaire de CACOLAC à travers de nombreuses publications tout au long de l'année, des concours avec des objets collecteurs à gagner !

CACOLAC : UNE ENTREPRISE FAMILIALE DE PROXIMITÉ ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Fabrication française et approvisionnements locaux

CACOLAC produit ses recettes à Léognan, à côté de Bordeaux, en Gironde. Lait, cacao et juste dose de sucre : voici les trois principaux ingrédients des boissons CACOLAC. Leur matière première principale, le lait, est issu de la même coopérative depuis plus de 50 ans, et collecté auprès des éleveurs locaux du Lot-et-Garonne, à moins de 150 km de Bordeaux. En effet, depuis toujours, l'entreprise privilégie un approvisionnement local et durable auprès d'entreprises françaises pour les ingrédients qui composent ses recettes.



Des recettes équilibrées et transparentes

Au-delà de ses listes d'ingrédients courtes, CACOLAC est engagée pour la transparence et l'information des consommateurs. En effet, l'entreprise propose des recettes équilibrées, avec une bonne teneur protéique pour un faible apport lipidique. CACOLAC contient plus de 90 % de lait et moins de 1 % de matière grasse (taux inférieur à un lait demi-écrémé). La boisson fournit ¼ des Apports Journaliers Recommandés (AJR) en phosphore et en calcium.



Des emballages 100 % recyclables et un environnement préservé

Toutes les boissons de CACOLAC sont aujourd'hui proposées dans des emballages entièrement recyclables : canettes aluminium, bouteilles en verre et briques en carton. Parmi ses dernières innovations, la marque a même lancé une nouvelle gamme « Mon premier CACOLAC » dans une brique biosourcée certifiée Carbon Trust avec une paille papier. Les briques de cette nouvelle gamme sont des emballages Tetra Pak® et contiennent 86 % de matière première végétale, contre 70 % auparavant. L'arrivée de cette nouvelle matière première végétale dans la composition de la brique permet de réduire son empreinte carbone de 22 % par rapport à un emballage standard.

Par ailleurs, pour réduire son empreinte environnementale, CACOLAC mène également des actions sur son site de fabrication. L'entreprise recycle l'intégralité des emballages des matières premières qu'elle utilise pour produire ses boissons et l'eau consommée durant le processus est réutilisée pour nettoyer ses outils de production.



Un savoir-faire et un management de proximité

Aujourd'hui dirigée par Christian Maviel, membre de la famille cofondatrice, la PME CACOLAC n'a jamais quitté sa région natale girondine depuis sa création en 1954. Elle est implantée depuis 2000 à Léognan, près de Bordeaux, où sa cinquantaine de collaborateurs dispose d'un outil de production à la pointe de la technologie pour participer au dynamisme économique de la région. Très attachée à l'équité hommes-femmes, CACOLAC est également une PME qui pratique depuis toujours un management de proximité en accompagnant notamment la progression de ses salariés par une formation permanente mais également en veillant à leur bien-être par des projets d'amélioration des conditions de travail.

PME+ : l'engagement de CACOLAC récompensé

La labellisation PME+, portée par la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneur de France), récompense les choix durables opérés par CACOLAC : matières premières françaises et locales, réduction de l'empreinte environnementale de l'activité, adoption d'emballages 100% recyclables, défense de la parité hommes-femmes au sein de l'entreprise, stratégie de formation continue, amélioration du confort au travail...



1954-2024 : 70 ANS DE SUCCÈS POUR UNE RECETTE MYTHIQUE

1954 : point de départ
d'une histoire gourmande
qui n'en finit pas !

CACOLAC est une savoureuse boisson au lait chocolaté née en 1954. Après un séjour en Hollande en 1952, Robert Lauseig revient sur ses terres aquitaines avec une nouvelle idée de breuvage, associant lait et cacao. Le lait est un produit qu'il connaît déjà bien puisqu'il le travaille au quotidien avec son associé Charles Lanneluc, au sein de la Laiterie de la Benauge, à Bastide, qu'ils ont créée en rapprochant leurs deux fermes en 1947.

L'idée de la nouvelle boisson fait son chemin et les deux hommes travaillent à la mise au point de la recette. C'est en 1954 que le nouveau lait gourmand part à la conquête de la France, à bord de camionnettes CACOLAC sillonnant les routes hexagonales.



Une recette gourmande au secret bien gardé

Du lait, du cacao et du sucre : voici les trois ingrédients qui font de « CACOLAC » une boisson au goût incomparable. Pour ce qui est des détails de la recette, elle reste secrète et inchangée depuis 70 ans.

Ce que l'on peut dire, c'est que la boisson gourmande créée en 1954 à Bordeaux est issue d'une recette et d'un procédé de fabrication uniques. Tout commence par une savoureuse association de lait frais, en provenance directe du Lot-et-Garonne, et de cacao, toujours issu du même fournisseur depuis 70 ans, à laquelle est ajoutée la juste quantité de sucre. Ce n'est qu'une fois mis en bouteille, en brique ou en boîte, que ce délicieux mélange est stérilisé à l'issue d'une lente montée en température, savamment dosée pour obtenir sa texture et son goût caramélisé inimitables. Un vrai délice qui, comme le veut le pacte passé avec son inventeur, ne changera pas !

CACOLAC

pourquoi ce nom ?

L'origine du nom « CACOLAC » vient de l'association des noms de ses deux principaux ingrédients : le cacao et le lait. « Caco » pour le cacao et « lac » pour lacté, tout simplement !

Une boisson authentique qui a bon goût !

Formulée à base de lait, de cacao et de sucre, sans colorant, sans conservateur, CACOLAC est une boisson naturelle et saine. Équilibrée, elle offre, en effet, une bonne teneur protéique avec un faible apport lipidique. « CACOLAC » contient moins de 1 % de matière grasse (taux inférieur à un lait demi-écrémé) et fournit ¼ des Apports Journaliers Recommandés (AJR) en phosphore et en calcium.

C'est une boisson :

- **100% plaisir** : un mélange inimitable de bon lait, de cacao et de sucre caramélisé pour une texture délicieusement onctueuse.
- **100% équilibre** : du calcium pour les os, juste ce qu'il faut de sucre pour l'apport énergétique, et moins de 1% de matières grasses.
- **100% approuvée** : un plaisir pour tous, petits et grands. À consommer à tout moment de la journée, froid, chaud et même glacé.



Pour plus d'informations sur Cacolac :
cacolac.fr

 **@CacolacPageOfficielle**

 **@cacolacofficiel**

 **@CacolacOfficiel**

 **Cacolac Chaine Officielle**