



Yaourts et desserts gourmands au lait de brebis du Sud-Ouest



Le Petit Basque, entreprise familiale depuis 1950, est née d'une habitude locale de consommation d'un dessert laitier, le «caillé».

Cette tradition a été amenée par les bergers qui pratiquaient la transhumance avec leurs troupeaux de brebis.

L'été, ils partaient en estive dans les Pyrénées et dès l'automne ils descendaient jusque dans le Bordelais pour faire paître leurs troupeaux dans les vignes des châteaux.

En échange de cet accueil, les châtelains bénéficiaient de la fumure des bêtes pour leurs vignes et les bergers vendaient leur lait ou partaient à vélo dans les rues de Bordeaux pour faire le caillé directement dans les jattes des particuliers.





1950

*Famille Alcachébury
les fondateurs*

Au début des années 50, Mme Alcachébury fabriquait directement chez le particulier le caillé. Fort de ce succès, elle décida avec son fils de mécaniser la production et c'est en avril 1959, que la marque Le Petit Basque apparaît avec le pot carton paraffiné.



1982

Famille Caillaud

Maître artisan laitier, Jean Michel Caillaud attache une grande importance à l'authenticité des méthodes de fabrication artisanales et développe une large gamme de caillés et yaourts au lait de brebis. Il sera le précurseur dans le foisonnement de la crème sans additif et développe les mousses et chantilly actuelles.



2008

Famille Martin

Les frères Martin apportent une dynamique d'innovation forte tout en gardant le savoir-faire et les valeurs de la marque. Ils apportent à l'entreprise 2 nouvelles technologies par le développement des mousses aux œufs et des fromages blancs au lait de brebis.



2014

*Familles Falc'Hun
et Léon*

Le Petit Basque rejoint le Groupe familial Sill en mai 2014. L'entreprise continue de perpétuer ses traditions et son savoir faire et s'étend son développement commercial à tout le territoire national.





CA Total Société: **70 Millions** d'Euros.



1 site de production de **7 000 m²**

1 plateforme logistique de **10 000 m²**

18 970 Tonnes de produits finis.



28 % du CA réalisé en biologique.



207 collaborateurs perpétuent le savoir-faire.



18,9 millions de litres de laits collectés (vache-brebis).



CA Marque Le Petit Basque :
25 Millions d'Euros.



5 720 Tonnes de produits finis.

NOS POSITIONS :

- Leader sur le marché UF de brebis.
- Spécialiste des desserts gourmands authentiques au lait de vache.
- L'innovation au cœur de notre métier.

*Des Plaisirs
Authentiques*





Nos engagements



PME DE 200 PERSONNES

Depuis plus de 60 ans, Le Petit Basque, PME Familiale, fabrique en Gironde des caillés et yaourts au lait de brebis et de délicieux desserts gourmands.



100% LOCAL

Engagée fortement sur sa propre filière lait de brebis sans OGM 100% Française, la zone de collecte s'étend sur 3 départements ; la Dordogne, le Tarn et Garonne et l'Aveyron.



ÉLEVEURS ENGAGÉS

Nous travaillons avec nos propres éleveurs de lait de brebis, 110 dont 40 en BIO. Ils sont soucieux du bien-être animal « une brebis en bonne santé fait du bon lait ! ».



PLAISIRS AUTHENTIQUES

Recettes authentiques sans additifs ni conservateurs pour préserver le bon goût de lait de brebis.



DÉMARCHE QUALITÉ

Au service de la satisfaction et des exigences clients :

- ✓ Certifications Entrepreneurs Engagés +, IFS, BRC et BIO
- ✓ Enjeux environnementaux ; recyclabilité des emballages
- ✓ Pot carton fabriqué sur le site de production





Caillé de brebis nature 2x125g, x4



Caillé de brebis vanille 2x125g, x4



Caillé de brebis chocolat 2x125g



Caillé de brebis café 2x125g



Caillé mixte vanille 2x125g, x4, x6
 (80% de lait de vache
 20% de lait de brebis)



Caillé vanille Pascal 2x125g, x4
 (30% de lait de vache
 70% de lait de brebis)





Nature 2x125g



Vanille 2x125g



Citron 2x125g



Nature Bifidus 2x125g



Sur lit de fruits rouges 2x125g



Sur lit de châtaignes 2x125g



Sur lit de cerise noire 2x125g





Les yaourts de brebis



Nature 4x115g



Vanille 4x115g



Citron 4x115g





Les yaourts 0%mg

LAIT DU SUD-OUEST
Fabriqué en Gironde



Nature 2x125g



Vanille 2x125g





Gamme DOUCEUR DE BREBIS



Nature 4x100g



Vanille 4x100g



Citron 4x100g



Noix de coco 4x100g





Spécialité laitière au lait de brebis

LAIT DU
SUD-OUEST
Fabriqué
en Gironde



Gamme SKYR



Skyr Nature 2x120g



Skyr Myrtille Cassis 2x120g



Skyr Mangue Passion 2x120g





Gamme GRECQUE



Yaourt à la grecque nature 2x150g



Yaourt à la grecque vanille 2x150g

Gamme VELOUTÉ



Velouté nature 4x115g

Gamme BRASSÉS GOURMANDS



Pêches du Roussillon 2x120g



Vanille de Madagascar 2x120g



Fraises de Dordogne 2x120g





Les desserts



Riz au lait nature 2x140g



Semoule au lait nature 2x140g



Crème au chocolat 2x100g





À 4,5%mg 400g





Crèmerie



Lait de brebis UHT 1L



Crème fraîche 30%mg 200g



Beurre au lait de brebis de Baratte DOUX 125g





Les Caillés BIO



Nature 2x125g



Vanille 2x125g



Chocolat 2x125g





La gamme BIO



Lait
Bio
DU
SUD-OUEST

Fabriqué
en Gironde



Nature 2x125g



Vanille 2x125g



Yaourt velouté nature
2x115g



Yaourt à la grecque 2x150g
(au lait de vache enrichi en
crème de brebis)



Sur lit de myrtilles 2x125g



Douceur de brebis nature
2x100g



Douceur de brebis châtaigne
2x100g





Riz au lait de brebis nature 2x140g



Semoule au lait de brebis nature 2x140g



Crème au chocolat au lait de brebis 2x100g



Crème au café au lait de brebis 2x100g





Mousse au chocolat sur ganache 2x88g



Mousse au café sur ganache 2x80g



Riz au lait nature 2x140g



Riz au lait nature 2x140g



Semoule au lait nature 2x140g



Semoule au lait nature 2x140g



Contact

Le Petit Basque

Zac La Prade

33650 Saint-Médard d'Eyrans

05 57 97 02 60



Retrouvez - nous sur
les réseaux sociaux



Sur notre site
internet :
lepetitbasque.fr

