



**Fort de 50 ans de savoir-faire et d'innovations**

**Labeyrie écrit le futur du saumon fumé**

**en investissant en moyenne 3,5 millions d'euros par an**

**Saint Geours de Maremne, le 14 novembre 2013**

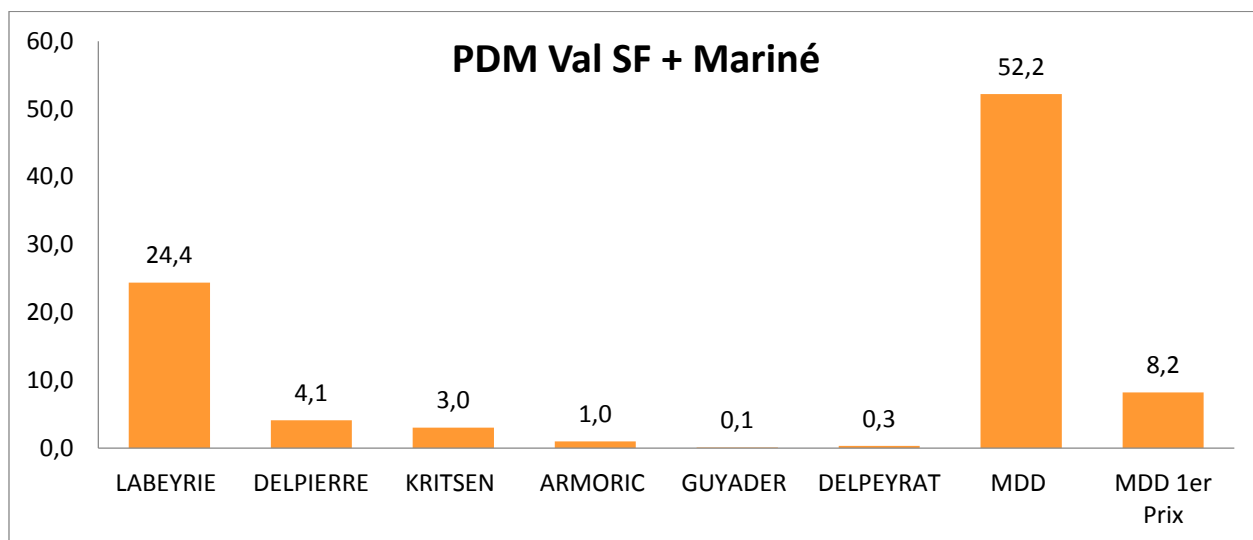
Il y a 50 ans, Robert Labeyrie, fondateur de la société éponyme décide d'offrir à ses clients une nouvelle expérience gustative. Sans rivaliser avec le foie gras, produit traditionnel de la région, il propose un produit aussi qualitatif que savoureux sorti de la rivière l'Adour : le saumon, qu'il décide de fumer après avoir appris auprès des fumeurs norvégiens.

Forte de cette expérience réussie, cette entreprise ancrée au cœur du sud-ouest, partie intégrante du Groupe Labeyrie Fine Foods, et continue depuis plusieurs décennies d'innover et de faire évoluer son offre de Saumon Fumé grâce à de nouvelles recettes et de nouvelles présentations.

**Le N°1 du saumon fumé en France grâce à 50 ans de savoir-faire**

En 10 ans le nombre de salariés en CDI en charge de la production de saumons fumés a progressé de 50% passant de 220 à 324 collaborateurs pour un chiffre d'affaires sur le saumon aujourd'hui de 150 millions d'euros, qui fait de Labeyrie le leader incontesté du saumon fumé en France.

Graphique parts de marché –



Cette position de leader s'explique par ½ siècle d'expérience du métier, de l'élevage au fumage et jusqu'au produit final, par le savoir faire et l'implication des hommes et des femmes de Labeyrie mais également par 35 millions d'investissements réalisés ces 10 dernières années.

## **Pour un saumon fumé le plus goûteux et le plus sûr**

Leader sur son marché, Labeyrie se doit de faire progresser toute la filière et a notamment créé un label qualité unique sur le marché : **Certiconfiance**. Ce label est contrôlé par un organisme indépendant et veille à toute la chaîne d'élaboration du saumon fumé : de l'élevage à la production et jusqu'à la livraison. Pour rechercher toujours plus de plaisirs gourmands, Labeyrie invente toujours de nouvelles recettes avec de nouvelles saveurs et de nouvelles sensations, et grâce à sa technique exclusive du salage au sel sec avec finition à cœur, assure une excellence du goût tout au long de la durée de vie du produit. L'entreprise investit dans des outils de production uniques en France permettant de garantir une meilleure qualité et toujours plus de plaisir pour les consommateurs. Ainsi pour Noël 2013, le consommateur pourra acheter un saumon fumé Labeyrie, le seul à proposer une homogénéité dans la taille de toutes les tranches et un goût harmonieux entre elles. Les consommateurs pourront également profiter d'un service impeccable à l'assiette grâce à des intercalaires séparateurs de tranches innovants.

Jacques Trottier, Directeur Général de Labeyrie a déclaré : « *Voilà 50 ans que Labeyrie excelle dans le saumon fumé et demeure le leader français incontesté. Labeyrie s'appuie sur l'expérience de ses équipes qui, chaque jour, préparent un saumon fumé savoureux et de qualité. Malgré un contexte économique tendu, les français ne renonceront pas à se faire plaisir en fin d'année et auront à cœur de faire la fête autour d'un bon repas. Pour ce faire, Labeyrie leur propose un grand nombre de recettes qui leur permettront de sublimer leurs tables.*

*Par ailleurs, Labeyrie est une entreprise responsable, qui a choisi de conserver ses emplois en France, et qui, malgré la pression des concurrents européens, mise sur la qualité et le savoir-faire de ses équipes pour répondre et même devancer les attentes des consommateurs français et européens. »*