



## **Pâques 2014**

**LABEYRIE invite Saumon Fumé et Foie Gras à la table des Français  
65% du Saumon Fumé LABEYRIE vendu hors des fêtes de fin d'année**

Paris, le 4 avril 2014

« Depuis plusieurs années, LABEYRIE propose aux Français de multiples occasions de s'offrir de bons moments de plaisir en savourant un Saumon Fumé ou en dégustant une tranche de Foie Gras à l'apéritif ou en entrée. Cette tendance de fond, qui fait que 65% de notre chiffre d'affaires Saumon Fumé se réalise en dehors des fêtes de fin d'année, va clairement s'intensifier dans les années à venir y compris sur le Foie Gras. La qualité de nos produits et la pertinence de nos offres font qu'elles rentrent de plus en plus dans les moments de convivialité des Français. Ces derniers consomment en moyenne cinq fois par an du Saumon Fumé. De plus en plus, Pâques sera l'occasion de moments de convivialité passés autour d'une table gourmande garnie de Foie Gras et de Saumon Fumé » déclare Jacques Trottier, directeur général de LABEYRIE.

### *La seule marque à communiquer sur cette période*

Pour accompagner cette tendance, LABEYRIE est la seule marque dans son secteur à investir en communication pendant cette période, en s'appuyant sur une campagne tv à partir du 31 mars, deux mini films viraux ainsi que de nouveaux produits et des animations en magasins début avril. Cette communication met en avant CERTICONFIANCE®, un engagement qualité LABEYRIE de l'amont à l'aval, contrôlé par Bureau Veritas.

### *Un engagement de qualité*

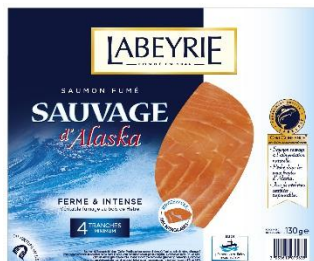
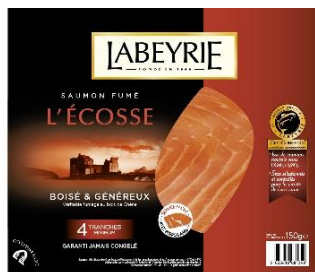
Pour le Saumon Fumé, LABEYRIE a mis en place depuis plusieurs années CERTICONFIANCE®, via un cahier des charges très strict et des audits externes qui assurent une traçabilité sans faille de l'élevage au magasin. LABEYRIE sélectionne les fermes d'élevage contrôlant la pureté des eaux et nourrissant les saumons sans OGM (<0,9%\*). Le cycle de vie naturel est respecté avec une durée d'élevage de 3 ans environ, sans oublier un contrôle strict des matières premières et des filets de saumon (couleur, texture et matières grasses).

Cet engagement CERTICONFIANCE® existe également pour les Foies Gras de canard qui sont 100% IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest, sélectionnés et triés selon un cahier des charges extrêmement rigoureux, préparés dans les ateliers LABEYRIE au cœur des Landes. Les canards sont élevés, élaborés dans le Sud-Ouest et nourris au maïs local sans OGM (<0,9%\*). 237 producteurs, qui ont choisi de s'engager aux côtés de LABEYRIE, élèvent ces canards en respectant de bonnes pratiques d'élevage. LABEYRIE propose une variété de Foie Gras d'exception, déclinée sous toutes ses formes et pour tous les goûts (une gamme Classique, une gamme Mon Foie Gras de Producteurs)...

### *Labeyrie lance une innovation majeure au service du consommateur*

Par ailleurs Labeyrie continue d'être le leader sur ses catégories Foie Gras et Saumon Fumé, grâce notamment à des innovations régulières. A partir du mois d'avril LABEYRIE proposera sur l'ensemble de ses gammes de Saumon Fumé, un vrai service rendu au consommateur : chaque tranche sera séparée grâce à un intercalaire permettant ainsi un service à l'assiette simple et raffiné.

\*conformément à la réglementation



- ⇒ [Certiconfiance® Saumon LABEYRIE](#)
- ⇒ [Film TV Pâques Saumon Fumé LABEYRIE](#)
- ⇒ [Film TV Pâques Foie Gras LABEYRIE](#)

#### **LABEYRIE:**

LABEYRIE est la marque référente du plaisir raffiné de l'apéritif au dessert, fidèle à sa tradition culinaire depuis plus de 60 ans, avec des produits haut de gamme commercialisés exclusivement en grande distribution. LABEYRIE est sans conteste la marque nationale n°1 du Saumon Fumé\*\*, n°1 du Foie Gras\*\*\*. Cette ETI (Entreprise de Taille Intermédiaire), située dans les Landes, avec 100% de ses unités de production de Saumon Fumé et Foie Gras dans le Sud-Ouest, a réalisé un chiffre d'affaires 2012/2013 de 255 millions d'euros, dont 20% à l'export, et emploie plus de 1500 salariés (+40% en 10 ans). Son succès repose sur le savoir-faire de ses collaborateurs et leurs capacités d'innovation permanente pour proposer sans cesse de nouvelles recettes, de nouveaux services au consommateur, tout en garantissant un contrôle très strict de chaque filière, de l'amont à l'aval, à travers un engagement spécifique sur le marché : Certiconfiance®.

**LABEYRIE : Donnons du goût aux bons moments.**

\*\*CAM 2013 Saumon Fumé : 24,1% PDM Valeur

\*\*\*CAM 2013 Foie Gras Libre-service: 25,3% PDM Valeur

#### **Contacts presse :**

Publicis Consultants

Jérôme Goaër / Florence Bastien

01 44 82 46 24 / 01 44 82 46 16