



**NOËL 2014 SERA FESTIF, GUSTATIF ET QUALITATIF !**

**+5% DE CHIFFRE D'AFFAIRES ATTENDU SUR LES FETES !**

**PRIME A L'INNOVATION ET A LA QUALITE DES PRODUITS !**

Paris, le 12 décembre 2014

Cette année encore, le Groupe Labeyrie Fine Foods, leader sur le marché du Saumon Fumé, Foie Gras, Caviar, Crevettes, Apéritifs et Desserts surgelés... à travers toutes ses marques (**Labeyrie, Blini, Delpierre**) a concocté de nouvelles recettes de grande qualité pour enchanter les tables des consommateurs français lors des fêtes de fin d'année. Proposer des mets d'exception est la marque de fabrique du Groupe. **L'excellent accueil réservé par les grandes surfaces aux produits de la collection festive 2014, permet à Labeyrie Fine Foods d'anticiper une croissance de 5% de son chiffre d'affaires pendant les fêtes.**

**Plusieurs bestsellers de Noël 2013** ont encouragé nos distributeurs à commander cette année des produits d'exception. En effet le Caviar, autrefois réservé à un petit nombre, se démocratise aujourd'hui grâce à une politique de prix concurrentiels tout en gardant un savoir-faire, une qualité et une très grande exigence dans la sélection des produits. Ainsi, **Labeyrie** a pu atteindre 35% de parts de marché valeur sur Noël 2013 (Source IRI P13 2013) avec, notamment, son produit le plus vendu, le Caviar Royal Baeri 25g à 19,99 euros (Prix Moyen Conseillé). Avec 32,5% de parts de marché valeur pour le Saumon Fumé (Source IRI P12/P13 2013) et 24,5% de parts de marché valeur pour le Foie Gras (Source IRI P11/P12/P13 2013) - durant Noël 2013, 8 références **Labeyrie** se trouvaient dans le TOP 10 des meilleures ventes de Foie Gras en grandes surfaces -, le Groupe a ainsi pu démontrer que la qualité de ses produits permet d'être une valeur sûre qui saura toujours émerveiller les tables des fêtes. A travers son offre de produits surgelés : les apéritifs, avec 38,5% de parts de marché valeur (Source IRI P12/P13 2013) ou les desserts, avec 16,6% de parts de marché (Source IRI P12/P13 2013) - segment qui a connu une très forte progression en un an -, le Groupe a ainsi pu proposer à ses clients, de l'apéritif au dessert, des mets festifs et succulents à un prix accessible.

Que serait un repas de fête sans un apéritif digne de ce nom ? Ce mode de consommation transcende toutes les catégories socioprofessionnelles et représente un marché en pleine évolution. Les marques **Labeyrie** et **Blini** le réinventent afin qu'il devienne un moment de gourmandise, de légèreté et de plaisir à partager en déclinant l'apéritif en plusieurs saveurs et formats.

**Labeyrie** propose des « mini-tranches de Foie Gras », des « mini-tranches de Saumon Fumé », des macarons au bloc de Foie Gras de canard... Atelier Blini, outre les blinis, le tarama, le houmous, le tzatziki... propose également de nouvelles bouchées aux saveurs exotiques.

## QUELS METS SERONT CONSOMMÉS À NOËL 2014 ?

### LES ATTENTES DES FRANÇAIS / LES RÉPONSES DE LABEYRIE FINE FOODS

- **Le Foie Gras** est le produit plébiscité par les Français à Noël. Même en temps de crise, les Français restent attachés à ce produit d'exception : ils sont 85% à avoir la volonté de consommer du Foie Gras pendant les fêtes, et ce malgré la crise et 79% le classent en 1<sup>ère</sup> position comme produit incontournable des repas de fêtes, soit près de 8 sur 10 (Source : sondage Viavoice Décembre 2013).

⇒ Pour répondre à cette attente :

- Pour répondre à tous les goûts, **Labeyrie** propose la plus grande offre de Foie Gras en grandes surfaces. Cette année, parmi les nouveautés, figure notamment le Foie Gras de Canard Entier **Qualité Traiteur** du Sud-Ouest assaisonné au Poivre de Madagascar.
- Et également, dans sa Collection Festive, **Labeyrie** présente le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au poivre de Sichuan. Pour apporter un parfum légèrement épicé au Foie Gras de canard Entier du Sud-Ouest, **Labeyrie** l'agrément de poivre de Sichuan, poivre exotique qui fera découvrir le Foie Gras sous un nouvel angle avec sa note subtilement typée.

- **Le Saumon Fumé** est le produit de la mer n°1 sur les tables des fêtes : selon une étude CSA\* d'octobre 2014, 72% des Français sont sûrs de consommer du Saumon Fumé lors des fêtes de fin d'année. Ce mets est jugé incontournable devant les huîtres.

⇒ Parmi une large gamme sélectionnée par origine :

- **Labeyrie** propose l'offre premium la plus large avec, cette année, une **nouveauté**, le Saumon Fumé **Qualité Traiteur**, fumé lentement au bois de Châtaignier et frotté au poivre de Sichuan pour dévoiler toutes ses saveurs.
- **Delpierre** lance une nouvelle gamme de Saumon Fumé de très grande qualité : **Maison Delpierre**, qui présente également un Saumon Fumé Traiteur Norvège et Ecosse et Tranché Fin ainsi que des Saumons Cuits au four, nature ou au poivre, à déguster chauds ou froids.. Après une sélection rigoureuse, **Maison Delpierre** prépare ses filets exclusivement à partir de saumons frais. Ils sont ensuite parés à la main dans son atelier en France, salés au sel sec et fumé au bois de hêtre.

- **Les crevettes**, dans le Top 3 des produits de la mer incontournables lors des fêtes de fin d'année, se retrouveront sur les tables festives pour 6 Français sur 10, notamment grâce à un produit phare **Delpierre**, la couronne de crevettes sauce cocktail qui fait partie des meilleures références vendues à Noël 2013, sans oublier nos offres festives comme les brochettes ou encore les couronnes de gambas...

- **Le Caviar** s'impose de plus en plus. Une étude OpinionWay\*\* pour **Labeyrie** révèle que 7 personnes sur 10 de moins de 50 ans n'ont jamais consommé de Caviar, le frein majeur étant une méconnaissance du produit. Grâce à sa collection, **Labeyrie** réussit à guider les consommateurs et à les initier à ses différents Caviars pour varier les expériences gustatives. Autre raison invoquée, le prix. Ce mets conserve une image de produit de luxe, trop cher pour les deux tiers des Français n'ayant jamais acheté de Caviar ; **Labeyrie** rend accessible à tous des Caviars d'exception à environ 1€ le gramme (Prix Moyen Conseillé).

Déguster des Caviars d'exception, accessibles et disponibles en grandes surfaces, c'est désormais possible grâce à **Labeyrie** qui a vendu plus de 110 000 boîtes de Caviar à Noël 2013.

⇒ Pour répondre à cette attente :

- **Labeyrie**, qui dispose d'une vraie expertise de sélectionneur, propose non pas « un » mais « des » Caviars de très grande qualité. C'est en sélectionnant, dans le monde entier,

les meilleures espèces croisées aux meilleurs élevages que **Labeyrie** propose des Caviars d'exception, accessibles au plus grand nombre.

- **Osciètre** : L'incontournable référence des meilleurs Caviars. Avec ses grains réguliers, de belle taille, de couleur ambre foncé à mordoré, il est le préféré des femmes. Un goût doux et équilibré.
- **Royal** : Délicieux Caviar d'initiation, un grain fin et régulier, d'une couleur grise intense. Il développe une saveur généreuse, à la texture fondante, avec des notes subtiles de fruits de mer.
- **Impérial** : Le grand cru du Caviar, avec un grain de belle taille, ferme et une couleur mordorée unique. Son parfum iodé, long en bouche révèle d'agréables notes de fruits secs.
- **Nouveauté** : Happy Caviar, c'est une expérience unique avec le rafraîchisseur à Caviar, pour révéler toute la saveur de ce mets d'exception. Une nouvelle gestuelle pour sublimer ce produit mythique, le Caviar n'a jamais été aussi ludique !

- **La bûche** est le mets attendu par tous les convives. Pâtissière ou glacée, elle fera fondre de plaisir 60% des Français (Source : sondage Viavoice Décembre 2013).

⇒ Pour répondre à cette attente :

- **Labeyrie** aux rayons surgelés propose toute une gamme de desserts « plaisir » : des desserts glacés individuels, ainsi que des bûches pâtissières et glacées « **Une Recette Lenôtre** » à partager. Deux nouvelles références sont disponibles pour compléter toutes les envies ; des bûches graphiques et modernes sur une base de sablé pur beurre, surmonté d'un délicieux crémeux au goût intense et d'une mousse légère et subtile :
  - La Bûche Pâtissière Vanille & Fruits Rouges **Labeyrie - Une Recette Lenôtre**.
  - La Bûche Pâtissière Chocolat & Caramel **Labeyrie - Une Recette Lenôtre**.

#### **QUELLES SONT LES AUTRES TENDANCES PROPOSEES EGALEMENT PAR LE GROUPE CE NOËL 2014**

⇒ **Retour à l'épure façon traiteur :**

- **Atelier Blini :**
  - Tarama extra, tzatziki extra, inspirés des recettes authentiques d'ici et d'ailleurs.
  - Rillettes Saint-Jacques, ciboulette et piment d'Espelette.

⇒ **Une nouvelle catégorie « les cœurs de repas » avec les volailles festives Labeyrie :**

- Une collection de recettes de qualité associant des volailles françaises à des ingrédients nobles :
  - Rôti de pintade farci aux morilles et sa sauce sauternes.
  - Canette farcie aux marrons et sa sauce aux cèpes.
  - Pintade farcie aux cèpes et sa sauce Foie Gras.

⇒ **De l'exotisme à partager :**

- **Labeyrie Comptoir Sushis :**
  - **Nouveauté** : Coffret exceptionnel 24 pièces : avec californias Foie Gras figue, saumon/fromage, crevette curry coco.
  - **Nouveauté** : Coffret festif 12 pièces : 3 californias Foie Gras figue, 3 Makis crevette curry coco, 3 californias surimi, 3 californias saumon et sauce soja.

Xavier Govare, Président du directoire Labeyrie fine Foods déclare : « Noël 2014 s'annonce sous de très bons auspices. Toutes les équipes du Groupe ont travaillé très fortement à de nouvelles offres innovantes, toujours très qualitatives, permettant à ses clients de savourer, à des prix raisonnables, des mets d'exception. La rigueur de notre sélection et le savoir-faire de nos équipes permettent au Groupe de proposer de véritables cadeaux culinaires à nos clients, en montant en gamme au niveau de l'exigence et de la qualité. Dans cet environnement économique difficile, les Français ne vont pas renoncer à la magie de Noël ! Je tiens à remercier nos collaborateurs qui permettent à nos consommateurs, une fois encore cette année, de servir des produits succulents pour leurs tables de fêtes ! ».

**Rappelons que Labeyrie Fine Foods a annoncé un plan 2020 ambitieux : progresser de 50% dans les prochaines années pour dépasser 1,2 milliard de chiffre d'affaires d'ici 2020. La part du chiffre d'affaires à l'international de 32% devrait encore s'améliorer pendant la même période.**

#### **A propos de Labeyrie Fine Foods**

Depuis presque 70 ans, Labeyrie Fine Foods crée et propose au plus grand nombre des produits de qualité synonymes de purs plaisirs alimentaires. Groupe agro-alimentaire européen de référence, leader sur ses différents marchés, Labeyrie Fine Foods cultive tous les plaisirs gourmands en créant sans cesse de nouvelles expériences gustatives.

Riche de belles marques sur le marché de l'alimentaire plaisir et festif avec Blini, Delpierre, Labeyrie et Lyons Seafoods, Labeyrie Fine Foods offre des mets savoureux, raffinés et créatifs de l'apéritif jusqu'au dessert. En fabriquant pour les marques propres des plus grandes enseignes, le Groupe est également un partenaire privilégié de la grande distribution.

Au 30 juin 2014, le Groupe affiche un chiffre d'affaires annuel de 800 M€ et compte 4 500 collaborateurs.  
[www.labeyrie-fine-foods.com/](http://www.labeyrie-fine-foods.com/)

#### **Contacts presse :**

Publicis Consultants

Jérôme Goaër / Florence Bastien

01 44 82 46 24 / 01 44 82 46 16

\* Etude CSA publiée en octobre 2014 sur le Saumon Fumé.

\*\* Etude Opinion Way publiée en septembre 2014 pour Labeyrie sur le Caviar.