

LABEYRIE
FINE FOODS



INNOVATIONS PRINTEMPS - ÉTÉ 2024 *pour encore plus de moments gourmands partagés*

Labeyrie Fine Foods annonce une série d'innovations qui reflètent parfaitement l'engagement du Groupe à accompagner les moments de partage des hédonistes. Ces nouveautés, allant des produits de la mer aux apéritifs fromagers, sont le fruit d'une quête incessante pour répondre aux attentes gustatives des consommateurs, tout en valorisant le savoir-faire et la capacité d'innovation de ses marques Labeyrie, Blini, l'atelier Blini et Delpierre.



BLINI ET L'ATELIER BLINI continuent d'inspirer les usages AVEC 3 NOUVEAUX TARTINABLES !

Au cœur de l'évolution des tendances culinaires et des préférences des consommateurs, les marques emblématiques l'atelier Blini et Blini continuent de dominer le marché des apéritifs avec une innovation constante et une créativité sans limites.

Ces marques complémentaires et leaders incontestés dans le secteur des apéritifs frais avec une part de marché de 54,4 % en valeur¹, ont su s'adapter aux évolutions des goûts et des attentes des consommateurs, contribuant ainsi de manière significative à la croissance du rayon apéritif en grande distribution.



DEUX NOUVELLES RECETTES FROMAGÈRES SIGNÉES BLINI

Blini se distingue non seulement comme la marque pionnière ayant établi les fondements de la catégorie des blinis, tarama, et tartinables sur le marché français, mais aussi comme celle qui a popularisé des recettes aux saveurs affirmées, telles que le houmous et le tzatziki.

Aujourd'hui la marque innove encore avec le lancement de deux recettes inspirées des goûts favoris de l'apéritif français : **Ail & Fines Herbes et Tomates Séchées Ail & Basilic.**

Ces tartinables fromagers, en format de 150 grammes et proposés à un PMC accessible de 2,29 €*, sont amenés à devenir rapidement des incontournables pour tous les amateurs d'apéritifs. De fait, ces innovations sont d'ores et déjà créditées d'intentions d'achat à 89 % pour la recette à la tomate séchée et 91 % pour celle à l'ail & fines herbes.

Produits en Normandie et réalisés à base de fromages frais français, ces tartinables incarnent l'engagement de Blini à fournir des produits de qualité respectueux des filières agricoles françaises.

« Avec ces innovations, Blini continue de renforcer sa position de leader sur le marché des apéritifs frais, en répondant aux tendances actuelles de consommation. La marque confirme ainsi son rôle de référence dans la création de produits qui rassemblent et enchantent les palais à la recherche de goûts francs. »

Nathalie Reyé-Lacroix, Directrice générale de Labeyrie Fine Foods Trendy



L'ATELIER BLINI : L'ALLIANCE DU VÉGÉTAL ET DU FROMAGE FRAIS RÉINVENTÉE POUR LES GOURMETS

L'atelier Blini s'affirme dans l'univers des apéritifs en tant que marque premium, positionnée autour du bon, du beau et du bien fait. Les consommateurs en quête permanente de plaisir et de goût, de qualité et de créativité dans les recettes, trouvent en effet dans l'atelier Blini un allié de choix. Reconnue comme la troisième marque d'apéritif préférée au niveau global et leader incontesté sur le segment des apéritifs frais, toutes marques apéritifs confondues, selon les sondages NPS, l'atelier Blini se distingue par son savoir-faire unique et la capacité d'offrir des produits qui enrichissent l'expérience gustative de ses consommateurs.

En 2024, l'atelier Blini dévoile **La Courgette**, nouveau-né de la gamme italienne. Cette innovation répond à une forte demande pour des tartinables alliant végétal et fromage.

Lancée en avril 2024 (en format 140 grammes et au PMC de 3,09 €*), cette innovation culinaire met en lumière la courgette, jusqu'alors introuvable au rayon frais. Savoureusement associée au chèvre crémeux, elle constitue 65 % de la recette. Ce choix n'est pas anodin, car les Français ont depuis longtemps une affection particulière pour ce légume.

L'atelier Blini a travaillé la courgette de deux manières distinctes - en crème mi-séchée et en morceaux mi-séchés - pour créer une texture et une profondeur de goût uniques. Cette recette est le résultat d'un savoir-faire culinaire raffiné, où le légume, soigneusement sélectionné et préparé, occupe une place centrale. Les courgettes utilisées dans cette recette sont cultivées en plein champ sous le soleil des Pouilles en Italie, garantissant un produit de la plus haute qualité et riche en saveurs.

« L'introduction de La Courgette s'inscrit parfaitement dans la quête de l'atelier Blini pour l'innovation et la satisfaction des besoins émergents des consommateurs, offrant ainsi une nouvelle perspective sur les tartinables à base de légumes. Avec cette création, l'atelier Blini invite les amateurs de saveurs authentiques et de produits frais à redécouvrir le plaisir des apéritifs végétaux, enrichis par l'expertise et la créativité culinaire de la marque. »

Nathalie Reyé-Lacroix, Directrice générale de Labeyrie Fine Foods Trendy



CÔTÉ PRODUITS DE LA MER, UN PRINTEMPS
sous le signe de la nouveauté
 AVEC LABEYRIE ET DELPIERRE

Les deux marques présentent de nouvelles références,
 afin de toujours mieux répondre aux attentes quotidiennes des consommateurs.



SAUMON FUMÉ LABEYRIE :
nouvelles expériences, même excellence

Labeyrie, au sommet de l'expérience gustative depuis 1946, se distingue notamment en tant que leader incontesté du marché du saumon fumé. Son savoir-faire unique dans l'art de sublimer le goût de ses produits réside dans le temps que Labeyrie prend pour chaque étape de fabrication, et particulièrement pour le fumage, dont les secrets sont transmis de générations en générations.

Collection de Saumon Fumé Permanente

La gamme Saumon Fumé Labeyrie a été totalement repensée.

Le fumage maison apporte une signature gustative singulière et révèle le goût des saumons. La marque sélectionne des copeaux d'essences de bois nobles, tels que le châtaignier ou encore le bois de chêne, qui contribuent à faire de chaque bouchée une expérience unique.

Grâce à la refonte complète de son identité, avec des codes historiques modernisés, la marque met à l'honneur tout son savoir faire. Labeyrie renforce ainsi sa supériorité sur la catégorie du Saumon Fumé. Pour offrir une lisibilité optimale, Labeyrie valorise le profil aromatique de chaque produit avec des explications simples et pédagogiques sur l'emballage.



Saumon Fumé de Norvège au bois de Châtaignier français et Hêtre
 4 tranches, 130 g,
 PMC : 7,99 €*



Saumon Fumé d'Écosse au bois de Chêne français et Noyer
 4 tranches, 130 g,
 PMC : 7,99 €*



Saumon Fumé Sauvage du Pacifique au bois de Hêtre
 4 tranches, 110 g,
 PMC : 8,19 €



Saumon Fumé Bio au bois de Châtaignier français et Hêtre
 4 tranches, 110 g,
 PMC : 8,59 €*

« Alors que la qualité et le goût sont des facteurs de choix essentiels, 91 %¹ des consommateurs interrogés trouvent ces fumages inédits attractifs et reconnaissent un savoir-faire unique à Labeyrie. Ils ont d'ailleurs été récompensés Aux Saveurs de l'Année 2024 ! »

Stanislas Giraud, Directeur général de Labeyrie Fine Foods Premium

Le Saumon Fumé Légèrement Fumé

Labeyrie enrichit sa palette de goût et lance une innovation offrant une expérience gustative subtile. Cette création va séduire de nouveaux palais en quête de saveurs délicates, en apportant un goût fumé très léger presque « nature » avec des notes iodées, tout en conservant la texture fondante unique du Saumon Fumé Labeyrie. Elle a d'ailleurs été primée aux « Saveurs de l'Année 2024 », dans la catégorie produits de la mer.



4 tranches, 130 g, PMC : 7,99 €*

Nouvelle Collection : Les Tranches créatives

Avec des découpes fines et des saveurs variées, cette gamme, déjà créditée d'une appréciation à 96%² et de 83%² d'intention d'achat, est non seulement conçue pour séduire les 25-45 ans en quête de diversité et de praticité pour l'élaboration de plats gourmands du quotidien comme des tartines, des bowls, ou des bagels ; mais elle s'adresse également aux consommateurs recherchant plus de variété dans les découpes et les saveurs.



3 références : Les Tranches Créatives Huile infusée au citron et combawa, Classique, Sésame torréfié
 format 4 à 6 découpes, 80 g, PMC : 5,49 €*





LES RECETTES DE DELPIERRE *pour répondre aux nouvelles exigences*

Poissonnier depuis 1913, Delpierre, marque emblématique du Groupe Labeyrie Fine Foods, a pour ambition de rendre les goûts de la mer accessibles à tous, tout en garantissant la responsabilité environnementale de ses produits. L'objectif est clair : donner aux consommateurs l'envie et les moyens de choisir des produits de la mer de qualité, avec la certitude de faire un choix respectueux de la planète et de ses ressources.

Innovations Crevettes : une nouvelle segmentation par usage

Delpierre se distingue comme la marque n° 1 sur le marché des crevettes élaborées, affichant une part de marché de 46,2 % à la fin de l'année 2023.

En tant que leader de la catégorie, la marque Delpierre affiche une nouvelle stratégie visant à accompagner les consommateurs dans leur choix, en améliorant la lisibilité de l'offre et en stimulant leur inspiration.

Cette nouvelle segmentation de la gamme de crevettes par usage, plébiscitée par les consommateurs, sera disponible dès avril 2024. Cette gamme innovante propose quatre références de crevettes décortiquées, répondant ainsi à différents moments de consommation :



**Crevettes, calibre moyen,
"Idéal Apéritif & Salades"**
180 g, PMC : 6,50 €*



**Crevettes Royales,
calibre généreux,
"Idéal Entrées & Poêlées"**
150 g, PMC : 6,40 €*



**Gambas, calibre gros,
"Idéal Plats Cuisinés"**
200 g, PMC : 8,90 €*



Cette gamme sera enrichie par une innovation, les **Crevettes Qualité Extra** : d'un calibre généreux, elles bénéficient également d'un nouveau procédé de cuisson qui leur confère une qualité gustative supérieure, reconnue « Saveur de l'Année 2024 ». Leur qualité organoleptique et la présence du bout de queue les rendent idéales pour la dégustation – usage majeur, qui représente plus de 60 % des occasions de consommation. Ces crevettes sont également certifiées ASC et sont élevées sans antibiotique.

Crevettes Qualité Extra
140 g, PMC : 6,29 €*



Une identité visuelle renouvelée : vers plus de pédagogie et de gourmandise

Delpierre a également repensé son identité graphique, illustrant son nouveau positionnement de poissonnier engagé et inspirant. Cette nouvelle charte graphique vise à renforcer l'impact et l'émergence de la marque en rayon, tout en favorisant l'accompagnement et l'inspiration des consommateurs.

L'intégration d'un visuel suggérant l'usage sur le packaging favorise l'accompagnement et l'inspiration pour les consommateurs dans leur quotidien. La nouvelle identité visuelle met par ailleurs en avant les engagements forts de Delpierre envers la qualité et la responsabilité environnementale :



**Saumon Fumé
Norvège**
120 g, PMC : 6,39 €*



**Saumon Fumé
Écosse**
120 g, PMC : 6,59 €*



**Saumon Fumé
Sauvage d'Alaska**
110 g, PMC : 6,99 €*



**Saumon Fumé
BIO d'Irlande**
110 g, PMC : 6,99 €*

“ Sur 2024, Delpierre renoue fortement avec un de ses avantages concurrentiels : l'innovation. À travers ces nouveaux produits, Delpierre réaffirme son engagement à offrir des produits de la mer de haute qualité gustative, accessibles et respectueux de l'environnement... »

Stéphanie Pargade, Directrice générale de Labeyrie Fine Foods Océan



À propos du Groupe Labeyrie Fine Foods

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité dans sa raison d'être : partager un hédonisme engagé. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 1,01 milliard d'euros, compte 3200 collaborateurs et 14 sites dans le monde.

Contact presse

labeyriefinefoods@rbbn.fr

Anne Perrot - 06 58 97 17 19 • Adrien Peltier - 06 68 55 99 05