



*Labeyrie Fine Foods lance « Aux Petits Oignons »,
une nouvelle marque de plats cuisinés
100 % gourmande, 100 % végétale*

Paris, le 7 octobre 2024

Cet automne, Labeyrie Fine Foods franchit une nouvelle étape dans son développement avec le lancement d'une marque s'inscrivant dans la transition flexitarienne : *Aux Petits Oignons*.



Une marque pensée pour faciliter la transition végétale



Près d'un foyer sur deux compte au moins une personne flexitarienne¹, et les attentes des Français pour des offres végétales gourmandes ne cessent de croître. Cependant, l'offre actuelle en matière de traiteur végétal frais, souvent focalisée sur des substituts carnés, peine à séduire l'ensemble des flexitariens : un tiers de ces foyers n'achète pas d'offres végétales de substitution².

Fort de son expertise du secteur végétal déjà consolidée avec les gammes tartinables Atelier Blini et Blini ou encore la marque Père Olive, le Groupe Labeyrie Fine Foods a donc décidé de lancer en 2024 sa première marque de plats cuisinés végétaux. Aux Petits Oignons propose ainsi une approche différente, centrée sur le plaisir et la naturalité, pour faciliter la transition végétale de tous.

Gaëlle Ouari, Directrice de la stratégie des marques, de la RSE et de la communication du Groupe Labeyrie Fine Foods, souligne :

“ Le développement d'une offre flexitarienne est stratégique pour le Groupe Labeyrie Fine Foods. L'offre végétale devrait d'ailleurs peser pour 25 % de notre chiffre d'affaires d'ici 2026. Ce lancement s'inscrit pleinement dans notre volonté de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs tout en nous engageant pour une alimentation plus durable et responsable. »

Nathalie Reyé Lacroix, directrice de la BU Trendy, explique :

“ Chez Labeyrie Fine Foods, nous sommes convaincus que le plaisir et la naturalité sont les clés d'une transition végétale réussie. Notre mission est de faciliter cette transition pour tous ceux qui souhaitent augmenter la place du végétal dans leur alimentation, tout en privilégiant des produits naturels et gourmands. Avec Aux Petits Oignons, nous offrons une expérience culinaire inédite et savoureuse, permettant à chacun de varier les plaisirs en associant le meilleur du végétal, selon ses propres goûts »

Une offre variée et créative pour répondre aux attentes des consommateurs



L'offre se compose de **trois gammes distinctes**, mais pouvant se marier à souhait, conçues pour répondre aux exigences de plaisir, de santé et de praticité des consommateurs :

Les Légumes Sublimés

Des légumes confits, sautés, grillés... finement travaillés et associés à des épices, légumineuses et toppings gourmands, pour décupler les arômes du végétal :



**CAROTTES
CONFITES**
(recette permanente)



**POMMES DE TERRE
& CHAMPIGNONS
SAUTÉS**
(recette permanente)



**LÉGUMES ANCIENS
POÊLÉS**
(recette saisonnière
octobre-mars)



**COURGETTES
GRILLÉES**
(recette saisonnière
avril-septembre)

PMC* : 4,49 €

Les Céréales & Légumineuses

Trois recettes permanentes associant des ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur valeur nutritionnelle et leur goût unique, et pouvant être consommées à chaud ou à froid :



PMC* : 3,99 €



Les Palets Gourmands

Des bouchées à la panure croustillante et au cœur onctueux,
avec de vraies inclusions de légumes et légumineuses, et adaptées à toutes les saisons :



**PALETS
FAÇON CHILI**
(recette permanente)



**PALETS
PATATE DOUCE**
(recette permanente)



**PALETS
POTIMARRON**
*(recette saisonnière
octobre-mars)*



**PALETS
À LA PROVENÇALE**
*(recette saisonnière
avril-septembre)*

PMC* : 3,99 €

Une promesse de qualité : plaisir, naturalité et praticité



Aux Petits Oignons offre une expérience culinaire végétale inédite. Avec cette nouvelle marque, le groupe s'engage à répondre à de multiples attentes :

Plaisir

Des associations inédites pensées par un chef, sublimant le végétal pour une expérience gustative unique.

Naturalité

Des produits sans colorants, conservateurs ni arômes artificiels.

Nutrition

3 produits (légumes, légumineuses et bouchées) qui participent à la fois aux besoins nutritionnels et de satiété ; Nutri Scores A ou B.

Praticité

Des produits prêts à réchauffer, faciles à utiliser, que ce soit en plat complet ou en accompagnement

Souveraineté

Des produits confectionnés en France et sourcés en France et en UE avec quelques exceptions comme le quinoa (Bolivie) ou le boulgour (Turquie). Avec, à terme, l'objectif d'un sourcing 100 % français.

Saisonnalité

Des références permanentes mais aussi temporaires Automne/Hiver & Printemps/Été sur nos gammes afin de respecter le cycle de vie des légumes et donc l'environnement.

Les premières réactions des consommateurs sont enthousiastes :



93 %

D'INTENTION D'ACHAT

après avoir testé les produits, et



96 %

SÉDUITS PAR LE PACKAGING,

qui transmet une impression de praticité pour 95% des testeurs*

* Source : test en octobre dans 2HM, 260 répondants.

Un positionnement distinctif



Disponible dès le 8 octobre, d'abord dans les enseignes Carrefour et Carrefour Market d'Île-de-France qui référencera une sélection de chaque gamme au rayon traiteur libre-service, *Aux Petits Oignons* se distingue par une offre innovante, une identité forte et différenciante notamment grâce à un logo à l'accent artisanal et végétal noir : une couleur encore peu présente au traiteur végétal.

Pour accompagner son lancement et accentuer l'attractivité de l'offre, un plan de soutien complet est également déployé avec des bons de réduction immédiate, ou encore des animations avec dégustation et de la PLV en magasin.

Avec *Aux Petits Oignons*, Labeyrie Fine Foods continue d'innover pour accompagner les flexitariens dans leur transition alimentaire, en leur offrant des produits qui allient plaisir, naturalité et praticité.

LABEYRIE
FINE FOODS

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 milliard d'euros, compte 3 200 collaborateurs et 14 sites dans le monde.

Contacts presse

anne.perrot@rbbn.fr - 06 58 97 17 19

adrien.peltier@rbbn.fr - 06 68 55 99 05