

150
ANS

**DE SAVOIR-FAIRE
AU SERVICE**
de votre imagination



150
ANS

— Née il y a 150 ans,

la Maison Rougié s'est fait un nom en cultivant et en réinventant le meilleur de la tradition culinaire issue de sa terre d'origine, le Périgord noir. En un siècle et demi, elle est ainsi devenue **l'emblème des plus grandes tables dans plus de 65 pays** grâce à son fleuron :

le foie gras de canard.
La Maison Rougié s'inscrit dans une quête incessante de qualité et d'excellence produit **depuis 1875 et s'étend aujourd'hui sur les produits de canard, d'oie et de la mer.**

— 150 ans de savoir-faire au service de l'excellence

Un esprit pionnier, guidé par une **recherche constante d'innovation ; un partenariat étroit avec nos familles d'éleveurs régionaux,** garant d'une qualité irréprochable ; un **engagement sans faille envers les chefs,** à travers une quête d'excellence sur l'ensemble de la filière, voilà les secrets de notre

Maison pour la haute qualité des foies gras et viandes de canard. Perpétuellement en quête de mets d'exception, nous avons étendu nos champs d'investigation aux produits de la mer pour vous proposer une gamme propre à satisfaire toutes vos inspirations et les envies de vos convives.

— 150 ans d'engagement pour toujours vous offrir le meilleur

Pour nous, la qualité est un gage d'avenir. Elle nécessite l'implication de toutes les parties prenantes au sein de notre filière. C'est pourquoi nous nous inscrivons dans une démarche toujours plus respectueuse de nos producteurs, de nos collaborateurs, de nos animaux comme de nos territoires. Une approche qui se traduit au quotidien par **des engagements forts sur le bien-être animal,**

l'environnement mais aussi par une proximité avec nos producteurs, ancrés dans les terroirs et une vraie complicité avec les chefs, d'aujourd'hui comme de demain, parce que la transmission est une de nos valeurs essentielles. Toujours avec une même ambition : imaginer, ensemble, l'avenir de la gastronomie.



“ Célébrer le 150^e anniversaire de notre Maison est à la fois un honneur et une responsabilité. Un honneur, car c'est l'occasion de mettre en lumière tout le chemin parcouru, les produits soigneusement développés, les liens tissés avec les producteurs et les chefs... Mais aussi une responsabilité, celle de nous engager à aller toujours plus loin au service de notre écosystème, de l'excellence et du goût pour écrire l'histoire à venir ensemble.

Audrey Estival,
Directrice Marketing Rougié

”



☆☆☆ La Maison Rougié en un clin d'oeil



Le N°1 du canard dans le monde et la référence du foie gras

auprès des professionnels des métiers de bouche¹

Une marque présente dans **65 pays sur 5 continents**

111 collaborateurs, dont 16 conseillers culinaires
(11 en France et 5 à l'international)

4 métiers :
Elever, sélectionner, transformer, commercialiser

2 sites de transformation :
Maubourguet dans les Hautes-Pyrénées
et Les Herbiers en Vendée

389 exploitations familiales partenaires dans le Sud-Ouest
et le Grand Ouest

90 % de ventes en restauration hors domicile,
notamment auprès de **635 établissements** étoilés,
9 000 établissements gastronomiques ou bistrots,
33 000 établissements traditionnels et **45 500 sociétés** de restauration²



63%

des français pensent que **le foie gras**
devrait être proposé à la carte du restaurant
tout au long de l'année

**Le canard, un produit plaisir,
emblématique de notre gastronomie³**

91 % des français consomment du **foie gras.**
Le magret, 2^e plat préféré des français à égalité
avec la raclette et juste après la côte de bœuf.

¹ Étude Nova Consulting, réalisée auprès de 1 004 chefs en France, décembre 2023

² Étude Nova Consulting, 2019

³ Kantar, 2024

Une marque iconique, ambassadrice de la gastronomie française à travers le monde entier

Tout commence en 1875, à Cahors, lorsque Léonce Rougié ouvre un atelier où il vend son foie gras et qui devient vite une adresse incontournable pour les fins gourmets du Sud-Ouest. Aujourd'hui, la Maison Rougié est appréciée à travers le monde entier, reconnue pour son savoir-faire et ses produits d'exception.

Retour sur 150 ans d'une belle histoire, qui a su concilier tradition et innovation, toujours au service du goût.



150 ans d'histoire et d'excellence

Alors que la conserverie artisanale fondée en 1875 par Léonce Rougié à Cahors se développe rapidement, son fils, Jean, en reprend les rênes après la Seconde Guerre mondiale. Dès les années 1950, elle franchit les frontières et ses produits s'exportent sur les 5 continents. Devenue un **emblème de la gastronomie française à l'international**, la Maison, alors centenaire, s'établit en 1977 à Sarlat.

Parallèlement et jusqu'à aujourd'hui, la Maison Rougié n'a jamais cessé de **défricher de nouveaux territoires** pour proposer des produits très novateurs et s'impliquer auprès des chefs. Partenaire historique des Bocuse d'Or et membre fondateur de l'association des Bocuse d'Or Winners, nous avons aussi créé l'École du Foie Gras pour transmettre notre expertise ou encore le Trophée Jean Rougié pour faire émerger les talents de la nouvelle génération.

Depuis longtemps déjà, la Maison Rougié occupe **une place de choix sur de nombreuses tables à travers le monde** et on la retrouve dans des palaces, des restaurants, des épiceries fines... Les chefs les plus renommés lui font confiance dans 65 pays, tandis que ses produits déclinant le canard en font la marque N° 1 au niveau international. Pour ses 150 ans, la Maison nourrit encore de belles ambitions pour faire rayonner la haute gastronomie...

Si, historiquement, notre ancrage est terrien, notre Maison a développé au fil des années une expertise désormais reconnue autour des produits de la mer. Avec le homard cru depuis 2013 ou encore la finesse des noix de Saint-Jacques, nos équipes s'y consacrent avec la même énergie, la même recherche d'excellence et la même envie de vous étonner grâce à des produits d'une qualité absolument irréprochable.



La promesse d'un savoir-faire pionnier

Le succès de la Maison Rougié repose avant tout sur un savoir-faire inscrit dans la tradition, que la Maison a su perpétuer, peaufiner, enrichir. Dans nos ateliers, **tout est fait dans les règles de l'art** : l'élevage et l'engraissement des canards, la sélection des foies les plus prometteurs au toucher, leur cuisson pour révéler toutes leurs qualités, puis tant d'autres gestes que Rougié maîtrise et qui font la différence...

L'histoire de la Maison est d'ailleurs rythmée par des innovations pointues. L'une des plus emblématiques est **l'escalope de foie gras cru surgelée IQF (Individually Quick Frozen)**. Cette technique de surgélation est effectuée seulement quelques instants après le prélèvement des foies pour préserver les caractéristiques du produit frais telles que leur couleur claire et leur souplesse.

D'autres créations ont ponctué le parcours de la Maison, à l'image du **homard cru décortiqué et surgelé ou des terrines charcutières**, associations originales de saveurs et de textures. Sans oublier, bien sûr, **la toute nouvelle gamme de produits de la mer**, qui séduira autant les chefs que leurs clients...

Comme aux premiers jours, la Maison a à cœur de proposer ce qui se fait de meilleur, en conciliant toujours **qualité, praticité et gain de temps**. Véritable trait d'union entre les producteurs et les chefs, nous avons initié de nombreuses tendances dans l'idée de proposer un ensemble exceptionnel de produits et de formats qui répondent à toutes les attentes des professionnels. De quoi leur permettre d'exprimer pleinement leur créativité, en toute simplicité.



La Maison Rougié en quelques dates clés...

1875

À Cahors, dans le Sud-Ouest, Léonce Rougié, amoureux du foie gras, ouvre un **premier atelier**, celui par lequel tout commence...

1912

Léonce Rougié et son épouse s'installent à **Souillac**, dans le Périgord. 34 ans plus tard, leur **fils, Jean Rougié** reprend la conserverie artisanale. Forte de ses 10 employés, la réputation de l'entreprise grandit et dépasse les frontières nationales. L'expansion internationale commence.

1987

Rougié s'implique auprès des **Bocuse d'Or**, le plus prestigieux concours culinaire au monde, pour lui fournir des ingrédients d'excellence



2005

L'**École du Foie Gras Rougié** voit le jour à Lescar pour transmettre la passion et l'expertise autour de cet emblème de notre patrimoine culinaire.

2003

Dans le cadre des Bocuse d'Or, Rougié imagine le **prix du meilleur commis** pour mettre en lumière ces indispensables « aides précieuses ».

2002

La Maison intègre **Euralis**, coopérative phare du Sud-Ouest, afin de renforcer son ancrage dans le monde agricole et sa proximité avec les éleveurs.

2000

Rougié est partenaire fondateur de **l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or**, rebaptisée par la suite Bocuse d'Or Winners.

1999

Véritable révolution : la Maison crée **l'escalope de foie gras cru surgelée IQF**, prête à l'emploi, qui rencontre un succès immédiat.

2010

Avec la Maison Pebeury, spécialiste de la truffe, et la Mairie de Sarlat, Rougié lance le **Trophée Jean Rougié** à l'attention des chefs de demain.



2012

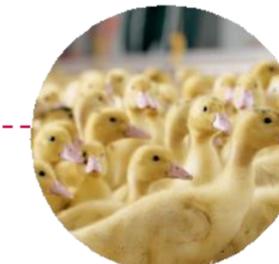
Le roi des crustacés fait son entrée en scène : **le homard cru, décortiqué et surgelé** grâce à un procédé novateur, le traitement à haute pression.

2014

Rougié lance **ses terrines charcutières** avec ou sans foie gras, alliant savoir-faire traditionnel et polyvalence en cuisine.

2014/2017

Les foies gras et magrets de canard crus frais sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique depuis leur naissance. La phytothérapie et les probiotiques les substituent.



2023

La Maison décide de valoriser une filière plus confidentielle, celle de **l'oie du Sud-Ouest**, sous la forme d'escalopes de foie gras cru surgelées IQF.

2022

Toujours en quête de nouveauté, Rougié lance **la noix de Saint-Jacques sauvage française surgelée** mais aussi un **effiloché de canard confit spécial burger**.

2025

La Maison Rougié célèbre ses **150 ans** et réserve encore de belles surprises aux amateurs de produits nobles...



Une marque et un savoir-faire synonymes de produits d'exception



Reconnue pour son savoir-faire, la Maison Rougié produit et sélectionne des matières premières de la plus haute qualité, qu'elle transforme en mets d'exception. Nos canards sont nés, élevés, engraisés et préparés en France.

Nos produits de la mer sont issus d'une pêche responsable. Ayant développé des méthodes novatrices, tout en respectant les traditions, la Maison maîtrise ainsi toute la chaîne, depuis la ferme ou le bateau jusqu'à l'assiette.

La filière historique, celle du canard gras

Lorsque la Maison Rougié sélectionne ses canards, ils ont déjà été élevés durant environ **3 mois** par nos producteurs, engagés à fournir le meilleur. Les canards disposent au quotidien d'une alimentation diversifiée, à base de céréales moulues 100% française et sans OGM (<0,9%)*. La Maison est en recherche constante d'évolution du bien-être animal, elle renouvelle ses méthodes de travail et les normes au

service de la qualité des produits. Les canards ont accès à un parcours extérieur et peuvent s'abriter dans des bâtiments aérés et spacieux en harmonie avec la nature, avec deux fois plus d'espace au m² que l'exige la réglementation. Les foies gras et magrets frais Rougié sont garantis sans traitement antibiotique.



Des savoir-faire uniques

La Maison Rougié excelle dans l'art de proposer des produits d'exception. Chaque opérateur maîtrise parfaitement les règles de la Maison. Toujours en quête d'excellence, nous avons développé des **gestes signatures**, permettant d'obtenir le meilleur de chacun de nos produits.

— Le déveinage à chaud

Cette technique, qui exige une longue formation, consiste à **retirer la veine principale sans déstructurer le foie**, afin de vous assurer une matière intègre pour des créations de qualité.

— La surgélation IQF (Individually Quick Frozen)

Cette technique, que nous avons été les premiers à utiliser, permet à nos foies gras de conserver leur **texture souple**, leur **belle couleur** et une **excellente résistance à la cuisson**.

— Le tranchage manuel

C'est toute l'expertise de nos spécialistes qui s'exprime à travers cette technique, nécessitant de longs mois de formation. Sur du foie gras ou sur des produits de la mer, le **tranchage est une étape cruciale** permettant de révéler la forme parfaite de l'escalope de foie gras pour une belle couverture assiette ou la finesse de la texture d'un poisson fumé.

— Le confisage

Chez nous, le confit de canard s'élabore en trois temps. Tout d'abord, une **précuisson** lui conférant un aspect doré et une peau craquante. Puis un **salage au sel sec**. Enfin, un **confisage** de près de quatre heures, pour un moelleux incomparable.

— Le fumage à froid

Grâce à notre procédé de fumage à froid à la pomme de pin méditerranéenne, nous **préservons les saveurs iodées et l'intégrité de la chair**, sans aucune agression thermique, pour vous offrir un **produit authentique** et résolument **haut de gamme**.

— Le glazurage

Consistant à appliquer **une fine couche de glace** sur les noix de Saint-Jacques, cette technique protège leur chair délicate lors du conditionnement et du stockage. Au final, elle vous garantit une qualité équivalente à celle des noix fraîches.

*canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67 % min (dont céréales complètes moulues 65 % min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.



Une filière pleine de fraîcheur, celle des produits de la mer

En tant que **sélectionneur exigeant**, la Maison Rougié est partenaire d'acteurs spécialisés dans la pêche responsable et engagés à préserver la biodiversité. Et, depuis 2012, nous mettons tout notre savoir-faire dans la transformation de ces produits nobles de la mer.

— Le homard

Pêché dans les eaux froides du Canada, entre mai et juin, il bénéficie d'un **traitement à haute pression**, procédé développé par la Maison Rougié. Cela permet de décortiquer la queue et les pinces, en détachant la chair de la coquille, tout en conservant la forme, la texture, les saveurs et les nutriments du homard. Puis, il est rapidement surgelé pour conserver toute sa fraîcheur et ses qualités.



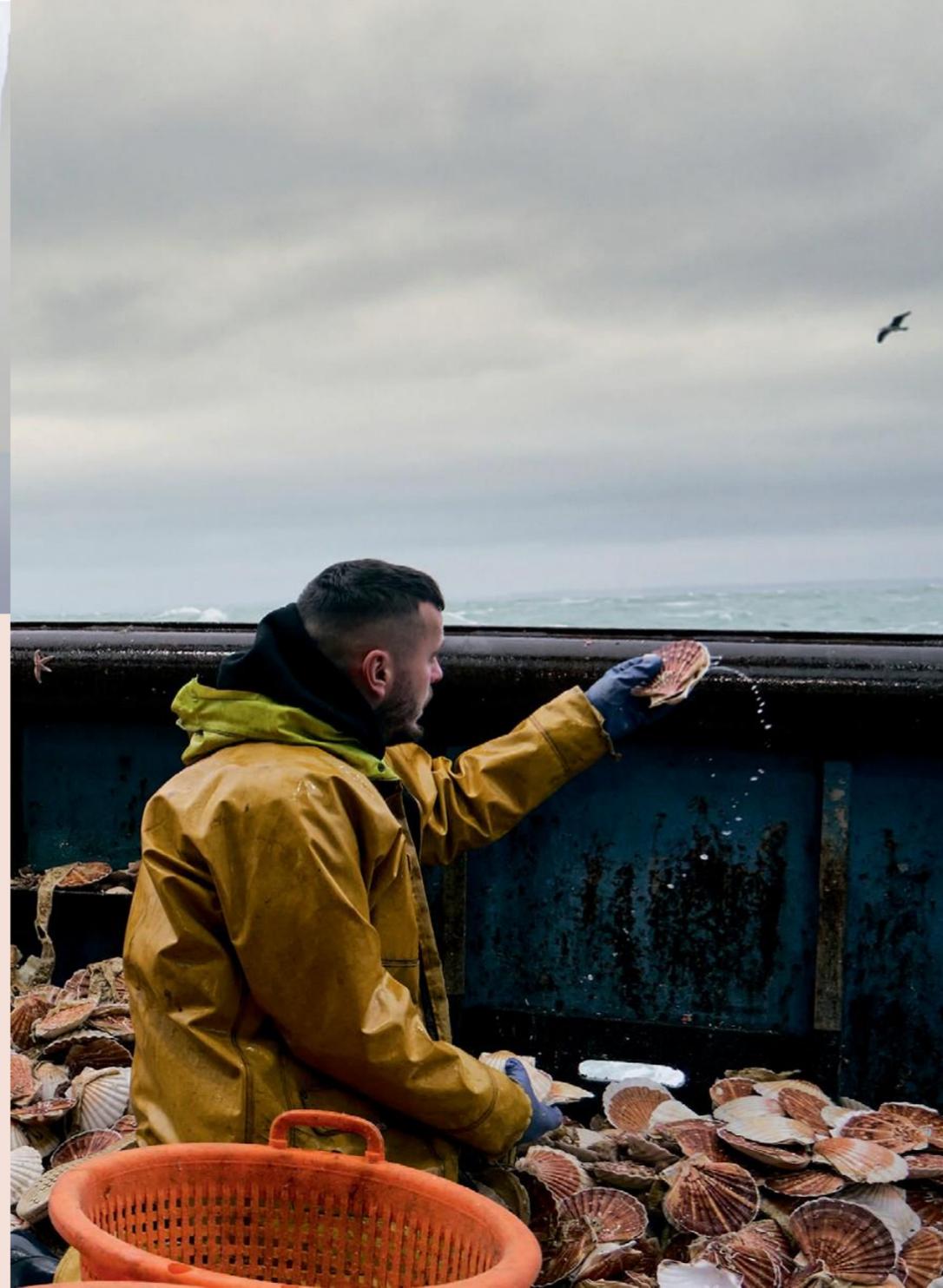
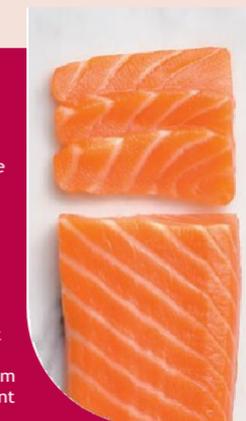
— La noix de Saint-Jacques française

Nos noix de Saint-Jacques sont pêchées en Normandie, en dehors des périodes de reproduction, d'octobre à mi-décembre, pour obtenir une noix blanche, sans corail. Débarquées vivantes le jour même puis sélectionnées et énuclées à la main, elles sont surgelées individuellement, IQF (Individually Quick Frozen) pour garantir la fraîcheur et la disponibilité d'un produit de haute qualité toute l'année. Une fine pellicule de glace est apposée pour protéger la chair délicate de la noix de Saint-Jacques jusqu'à sa remise en œuvre.

Nouveauté 2025

— Les poissons fumés

En 2025, la Maison Rougié a fait le choix de développer une saurisserie d'exception basée sur une matière première sélectionnée pour ses qualités gustatives. Des poissons qui sont ensuite sublimés par un savoir-faire artisanal et qui tirent leur singularité d'un fumage à froid à la pomme de pin méditerranéenne. Nous sélectionnons les meilleurs poissons dans les zones de pêche les plus réputées. Dans les ateliers, les filets sont ensuite levés à la main et les arêtes retirées manuellement à la pince, garantissant ainsi une chair intacte. Massés avec du sel sec, pour supprimer l'excédent d'eau et favoriser la maturation, ces filets sont alors fumés à la pomme de pin méditerranéenne qui apporte une saveur typée, et ce, à froid (maximum 4 °C) pour ne pas aggraver la chair. Enfin, les experts Rougié procèdent au tranchage ou à d'autres découpes plus originales.



Panorama des gammes *Maison Rougié*

Des produits de la terre et de la mer, des préparations inspirées par la tradition ou plus créatives et toujours ce goût pour l'authenticité et la gourmandise : de par leur variété, les gammes Rougié répondent à toutes les exigences.



Grand Chef

Une gamme d'excellence
Nous vous offrons une gamme de produits bruts de très haute qualité, conçus pour sublimer les créations gastronomiques les plus raffinées. Sélectionnés à la main pour leur finesse, texture et calibre régulier, ces produits nobles : foie gras de canard frais sous papier, noix de Saint-Jacques de Normandie, homard décortiqué, entre autres, vous garantissent une qualité incomparable. Une matière première noble conçue pour être personnalisée et révéler son plein potentiel à travers vos plats signatures.



SÉLECTION — bistro —

Ici, la gastronomie rencontre la bistronomie, Sélection Bistro de Rougié propose une gamme de terrines charcutières emblématiques, axées sur le goût et la gourmandise. Elle utilise des savoir-faire traditionnels, des ingrédients nobles : viande et foie gras de canard, oie, pigeon, lapin ou encore châtaigne et girolle travaillés sans conservateur. Pratiques et rapides à utiliser, ces produits vous permettent de gagner un temps précieux tout en proposant des entrées bistro de qualité.



SÉLECTION

Composée de produits d'une qualité professionnelle, la gamme Sélection valorise vos cartes avec du canard français et des produits de la mer de premier choix. Destinés aux chefs souhaitant sublimer des plats gourmands et généreux, ces produits sont faciles à travailler car déjà façonnés par des spécialistes qui ont jugé le visuel, travaillé la texture, et qui ont paré et calibré les différentes pièces. Cette gamme vous permet de maîtriser votre temps en cuisine pour laisser libre cours à votre inspiration.



“

Reconnus pour nos 150 ans de savoir-faire autour du canard, nous avons toujours cultivé le goût de l'innovation. Nos produits séduisent aujourd'hui les restaurateurs du monde entier en conciliant qualité et praticité.

Vincent Brunet, directeur R&D
de la Maison Rougié

”



Des produits iconiques

LE FOIE GRAS, frais ou surgelé.

Ce produit d'excellence est au cœur des savoir-faire de la Maison Rougié depuis 150 ans



LES VIANDES DE CANARD, brutes ou élaborées,

sont rigoureusement découpées à la main pour valoriser toutes les tables



LES PRODUITS DE LA MER, crus ou fumés à froid,

sont sélectionnés avec soin par la Maison Rougié pour sublimer vos créations d'exception



Service

Une gamme prête à l'emploi
Conçue pour allier gain de temps et performance dans vos préparations culinaires, cette gamme propose des produits prêts à l'emploi, portionnables et homogènes. Ces produits répondent aux nombreux défis qui se posent en cuisine, gain de temps, praticité, rapidité de mise en œuvre sans perdre en exigence qualité. Dans votre cuisine, ils deviennent des sources d'inspiration infinie pour des plats simples ou plus élaborés.



La gamme iconique

Aussi inspirante que simple à cuisiner, voici une gamme axée autour du canard. Composée de foies gras prêts à servir, de viandes crues à cuisiner ou même de graisse de canard pour accompagner vos plats les plus gourmands, elle offre une gamme adaptée à toutes les tables. Avec Rougié, vous êtes sûr de faire plaisir à vos convives.



Une marque qui fait le trait d'union entre les producteurs et les chefs

Liée par une relation unique aux producteurs et aux chefs, la Maison Rougié est fière de jouer un rôle de trait d'union. Proche de nos éleveurs, nous promovons une approche responsable pour une qualité irréprochable. Complice des chefs, nous les accompagnons et leur proposons des produits qui stimulent leur imaginaire culinaire. Ensemble, l'objectif est d'ouvrir de nouvelles perspectives, marquées par le goût de l'excellence et le sens de l'audace.

En amont, les éleveurs et producteurs...

Aux côtés de la Maison Rougié, **389 exploitations familiales**, situées dans le Sud-Ouest et le Grand Ouest, s'engagent à produire le meilleur. Nos canards sont nés et élevés en France et ont accès à des parcours herbagés, des espaces adaptés et à une alimentation de qualité. Un ensemble de bonnes pratiques, déployées et suivies par nos techniciens d'élevage Rougié, avec des contrôles réguliers par un organisme indépendant.

Tout au long de leur parcours, la Maison Rougié apporte **un soutien sans faille** à ses éleveurs partenaires. Cela va de l'appui financier à l'installation jusqu'au soutien technique dans le cadre de leur activité, en passant par des journées thématiques de formation. Sans oublier la garantie de revenus stables au fil de l'année. **Un accompagnement quotidien**, qui permet d'optimiser en permanence la tenue de l'exploitation et la qualité des produits.

Depuis 2006, une charte "Jeunes Agriculteurs" (JA) a été mise en place spécifiquement pour le soutien à l'installation.



des exploitations collaborent avec nous depuis **plus de 10 ans**

Cette proximité permet également de garantir **la traçabilité, gage de transparence**. Ainsi, depuis 2010, nous indiquons manuellement les noms du producteur et du sélectionneur sur nos foies gras crus frais sous papier, assurant une traçabilité complète et une qualité irréprochable de la ferme à l'assiette.

La Maison et ses producteurs entretiennent ainsi les mêmes valeurs : **la maîtrise totale de la filière et la transparence** permettant aux chefs de connaître l'histoire du produit.



Enfin, pour renforcer son ancrage dans le monde agricole et pour toujours plus de proximité avec les éleveurs, **Rougié a rejoint Euralis** en 2002.

Fondée en 1936, cette coopérative agricole et alimentaire, qui accompagne les producteurs du Sud-Ouest, est un **acteur incontournable** de la filière canard. Ensemble, la Maison et Euralis ont à cœur de promouvoir les savoir-faire artisanaux, tout en répondant aux attentes des chefs.



... Et, en aval, les chefs cuisiniers

Depuis longtemps déjà, la Maison Rougié est le partenaire privilégié des chefs, des plus grands noms aux talents émergents. Où que vous soyez, vous pouvez compter sur l'expertise de nos **16 conseillers culinaires Rougié** pour vous aider à sublimer vos créations. Cette proximité permet de construire un dialogue d'expert à expert pour conseiller, transmettre, échanger et sublimer l'art culinaire.

La Maison Rougié soutient également le **Bocuse d'Or**, le plus prestigieux concours gastronomique au monde et véritable laboratoire d'excellence, en fournissant des ingrédients de haute qualité depuis 1987. Attachée à promouvoir les talents d'aujourd'hui comme de demain, nous sommes aussi partenaire fondateur des Bocuse d'Or Winners en 2000, association qui fédère les lauréats, et nous décernons le prix du meilleur commis depuis 2003.

De plus, pour mettre en lumière les étoiles montantes de la gastronomie, la Maison a créé en 2010 **le Trophée Jean Rougié**, avec la Maison Peybere, spécialiste de la truffe, et la Mairie de Sarlat. Reconnu et porté par un jury de chefs renommés, ce concours s'adresse à de jeunes talents, accompagnés par leur professeur. **Synonyme de transmission**, il les invite à mettre en lumière deux emblèmes de notre gastronomie : le foie gras et la truffe.

Fondée il y a 20 ans l'Ecole Rougié s'engage à former et à accompagner les chefs actuels ou en devenir pour leur transmettre notre expertise autour des produits gastronomiques d'exception, que ce soit dans nos murs, dans les écoles hôtelières ou au sein des associations de chefs. En 2025, l'Ecole entame sa transformation et vous dévoilera bientôt ses nouvelles ambitions.



16 conseillers culinaires en France et à travers le monde

Véritables experts de nos produits, les conseillers culinaires Rougié apportent aux chefs leurs expertises et leurs techniques pour les aider à sublimer leurs créations autour du canard, de l'oie ou des produits de la mer.

Des premières étapes d'élevage et de production à l'utilisation des produits en cuisine, le partage est leur maître-mot pour continuer de transmettre leurs savoir-faire et leurs connaissances aux professionnels en activité et aux futurs chefs.



Une marque engagée depuis toujours et qui regarde vers demain

Respecter nos éleveurs, nos collaborateurs, nos animaux et notre environnement : telle est la philosophie de la Maison Rougié depuis ses premiers jours. Inspirée par 150 ans d'une quête permanente d'excellence, sa démarche RSE se traduit au quotidien à travers 6 grands engagements. Une approche durable, dans le respect la tradition, visant à assurer la pérennité de produits inscrits dans notre culture gastronomique.

— Valoriser la filière française du canard gras

Pour Rougié, s'engager signifie avant tout soutenir **ses producteurs partenaires**. Au total, 389 exploitations du Sud-Ouest et du Grand Ouest collaborent avec la Maison, et ce, depuis au moins 10 ans pour plus de 70% d'entre elles. Une confiance réciproque qui aboutit à des relations durables, à même d'assurer la prospérité d'une tradition culinaire française.

Les soutenir, cela implique de garantir une juste rémunération, priorité de la Maison.

Ces familles bénéficient également des atouts d'une organisation coopérative avec la mise en commun de moyens adaptés et un accompagnement optimal. De quoi optimiser le fonctionnement des exploitations et assurer **la pérennité de la filière du canard gras**.

— Garantir le bien-être animal

Le bien-être animal est primordial aux yeux de la Maison Rougié, qui a développé des pratiques éthiques rigoureuses. Ainsi, tous nos éleveurs partenaires adhèrent au **programme PalmiGconfiance** : lancé par l'interprofession du foie gras (CIFOG), dont Rougié est un membre actif. Il intègre le bien-être animal, l'hygiène, la biosécurité et l'environnement.

Nos canards ont ainsi des **conditions d'élevage optimales**. Ils bénéficient de vastes espaces verts. Leurs litières sont fréquemment renouvelées et ils ont accès à une eau fraîche régulièrement analysée. Leur alimentation, diversifiée, à base de céréales 100% françaises et sans OGM (<0,9%), est spécialement conçue pour assurer leur bon développement.



- **5 canards** par mètre carré, soit deux fois moins que la norme.
- **15 à 20 jours de protection** pour les jeunes canards, pour garantir leur développement.
- **0% d'OGM** dans leur alimentation, conformément à la réglementation.



Nos engagements essentiels

- **Pérenniser et valoriser** la filière canard gras française.
- **Assurer** le bien-être de nos animaux.
- **Diminuer** notre empreinte carbone.
- **Être toujours à l'écoute**.
- **S'engager** aux côtés des jeunes générations.
- **Garantir** l'excellence de tous nos produits.



Réduire l'empreinte carbone des activités comme des produits

La Maison Rougié met tout en œuvre pour diminuer son impact environnemental. Après un bilan carbone effectué en 2022 pour consolider sa démarche, elle s'est engagée en 2024 dans le programme certifiant « Act Pas à Pas » de l'ADEME. Et, aujourd'hui, **70% des investissements de l'entreprise** sont affectés à des enjeux RSE.

Ainsi, la Maison mène de **nombreuses actions dans tous les domaines** : protection de la biodiversité dans les élevages, optimisation des consommations énergétiques, préservation de la ressource en eau, valorisation des déchets, économie circulaire, réduction de l'usage de plastique, écoconception des emballages, achats responsables et locaux...

- **16 938** plantations d'arbres en 2023.
- **100 %** d'emballages recyclables d'ici 2030.
- **4,2 millions d'euros** investis chaque année dans la RSE (70 % de l'investissement total).



Rester toujours à l'écoute des chefs et de leurs besoins

Travaillant avec des chefs du monde entier, la Maison Rougié a pour ambition **d'accompagner la communauté culinaire** pour promouvoir la gastronomie française, celle des traditions, comme celle de demain. Pour ce faire, nous proposons non seulement des produits d'exception, mais aussi des services sur mesure, en restant toujours à l'écoute des besoins.

Nous sommes d'ailleurs la seule Maison de notre secteur à mettre à disposition une équipe de **16 conseillers culinaires, les chefs Rougié**, qui parcourent la France et le monde pour collaborer avec les professionnels ou transmettre aux jeunes générations avec une école «hors les murs» au sein des écoles hôtelières et des associations de Chefs.



Nous INNOVONS, Vous IMAGINEZ

À propos de la Maison Rougié

La maison Rougié : 150 ans d'engagement au service des Chefs

Depuis un siècle et demi, la Maison Rougié s'engage pour la qualité de ses produits. Fondée en 1875, elle a su traverser les époques, évoluant sans cesse sur son offre, toujours en garantissant l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer.

Parce que nous sommes partenaires de près de 400 fermes familiales françaises, nous maîtrisons intégralement notre filière canard, de l'œuf à l'assiette.

Les canards de la Maison Rougié sont ainsi nés, élevés et préparés en France. Au fil des décennies, le savoir-faire de la Maison Rougié, alliant tradition et innovation, nous a permis de devenir un de vos partenaires privilégiés.

Accompagner la jeune génération

L'histoire de la Maison Rougié est une **histoire de transmission**, qu'elle entend bien faire perdurer encore longtemps. Son objectif : inspirer, partager, accompagner et donner le goût de l'innovation autour du canard et de l'oie comme des produits de la mer.

C'est dans cette optique, que la Maison a lancé **le Trophée Jean Rougié**, visant à faire émerger de jeunes talents et à soutenir les chefs de demain. Par ailleurs, la co-création de l'association des **Bocuse d'Or Winners** permet de fédérer et de stimuler la créativité au-delà du célèbre concours. Ainsi, au quotidien, Rougié s'efforce de jouer un rôle moteur dans la transmission des savoir-faire à travers les générations.



Viser l'excellence en permanence

Cultivant l'excellence depuis toujours, la Maison Rougié s'est donnée pour mission de proposer **le meilleur de notre patrimoine culinaire**, tout en innovant en permanence. De l'élevage à la transformation, nos produits respectent des cahiers des charges rigoureux, dont l'application est régulièrement contrôlée.

La certification IFS (International Food Standard) de nos sites témoigne d'ailleurs de nos engagements. Une charte nutritionnelle permet également d'optimiser sans cesse les recettes pour une alimentation saine et équilibrée.



Pour découvrir nos engagements dans le détail.

rougie.com



