



Auvernou voit grand et lance les Mini Sticks Nature en Grand Format !

Auvernou, notre marque française de snacking de charcuterie sèche se veut toujours plus proche des attentes des clients et des consommateurs avec ses produits de qualité, pratiques et nomades. Auvernou n'en finit pas d'innover et proposera dès avril 2024 ses Mini Sticks Nature en Grand Format. Ces délicieux saucissons secs subtilement relevés issus de viande de porc 100% française, parfaits pour les apéritifs, les pique-niques ou les pauses gourmandes seront proposés dans un format plus généreux de 150 grammes.

Le mois d'avril signe l'arrivée des beaux jours et avec eux la perspective de partager un instant de convivialité autour de l'apéritif. C'est le moment qu'a choisi Auvernou pour lancer sa dernière innovation : les Mini Sticks Nature en Grand Format. À grignoter sur le pouce, partout et à tout moment de la journée, ces Mini Sticks au format plus généreux seront disponibles dans deux enseignes de grande distribution (Auchan & Carrefour) ainsi qu'en consommation hors domicile (Total, Shell et Avia).

Ce lancement intervient dans un contexte de marché favorable : « Auvernou connaît une belle progression depuis plusieurs années et détient 10,6% de part de marché sur le marché des sticks, ce qui la place en 2^{ème} position des marques nationales* » indique Marion LAVRILLOUX, chef de produit pour la marque. Avec ses Mini Sticks en Grand Format, Auvernou souhaite renforcer son positionnement de marque experte et innovante auprès des consommateurs.

Depuis plusieurs années, en grande distribution et dans tous rayons confondus, on constate que les gros formats se démocratisent de plus en plus et gagnent du terrain. « Sur le marché du snacking de charcuterie sèche, les références de sticks au format supérieur à 100g représentent 6,5% des unités vendues sur la dernière année soit deux fois plus que l'année précédente ». Avec cette nouveauté, Auvernou confirme son savoir-faire et son engagement pour la qualité et le goût !

150 grammes de plaisir avec les Mini Sticks Nature en Grand Format !

En novembre 2023, les consommateurs ont élu notre Mini Stick Nature produit préféré – tant en termes de texture que par son aspect peu gras** – parmi une sélection de produits de la concurrence, d'après une étude externe réalisée auprès de 80 personnes.

Puisque chez Auvernou, le bon goût fait recette, la marque va donc lancer en avril prochain les Mini Sticks Nature en Grand Format. Comme pour toutes les recettes à succès de la marque, les Mini Sticks Nature Grand Format sont fabriqués dans notre atelier d'Ussel au cœur du Massif Central avec 92% d'ingrédients d'origine France, au service du goût et de la qualité ! Grand par la taille et grand par le goût, cette nouvelle version en format de 150 g est tout aussi pratique, facile à glisser dans une poche, un sac à main ou un sac de sport.

En matière de goût, Auvernou a su s'imposer sur le marché du snacking et de la charcuterie sèche comme une alternative premium à la concurrence. Les saucissons Auvernou au goût de terroir sont fabriqués en France, dans le respect d'un savoir-faire traditionnel, à partir de viande de porc français.

Il est important de souligner qu'Auvernou est commercialisé dans un certain nombre de réseaux de distribution. Les consommateurs peuvent ainsi déguster et retrouver les produits Auvernou partout : dans les grandes et moyennes surfaces, la distribution automatique, la restauration de transport (SNCF, Thalys, Relay), les parcs de loisir (Parc Astérix), les stations autoroutes (Total, Avia,...)



À propos d'Auvernou

Auvernou est une marque française de snacking de charcuterie sèche fondée en 2010. Elle propose une large gamme de produits allant des saucissons traditionnels aux produits de snacking (sticks et snacks) déclinés dans de nombreuses recettes. Attachée à son terroir régional, Auvernou a su préserver un savoir-faire datant de 1866 tout en innovant pour répondre aux attentes des consommateurs. Les produits de la marque sont élaborés dans un atelier situé à proximité d'Ussel, à près de 750 mètres d'altitude. Une attention toute particulière est portée sur la sélection de ces porcs 100% français, afin d'offrir des produits d'une grande qualité.

Source : * IRI CAM P10 2023 / ** Etude Actalia 11/2023

