



MAÎTRE COQ REDYNAMISE SON OFFRE DE DINDE LA GAMME DINDE PLEINE SAVEUR : DES PRODUITS INNOVANTS ET ENGAGÉS

Maitre CoQ, n°2 du marché de la volaille, innove et élargit sa gamme certifiée Dinde Pleine Saveur avec des nouveaux produits à retrouver au rayon libre-service. Le Volailleur Inspiré répond une fois de plus aux attentes des consommateurs en engageant une démarche d'amélioration continue sur l'amont, l'emballage et la nutrition.

Maitre CoQ améliore ainsi son offre de dinde Pleine Saveur avec un nouveau branding permettant de valoriser l'exigence du cahier des charges (*céréales entières 100% françaises, nourrie sans OGM (<0,9%)*) directement sur les étiquettes produit pour une meilleure compréhension par le consommateur. En ce sens, le Volailleur Inspiré s'investit également dans une démarche environnementale engagée en proposant une nouvelle barquette de volaille en PSE incorporant 50% de matière recyclée, une première sur le marché de la volaille.

La gamme de dinde Pleine Saveur permet une cuisine plus simple et créative grâce à une diversité des produits : escalopes, filets mignons, filets en aiguillette, émincés, sauté, sot-l'y-laisse, cuisses de dinde... à cuisiner selon toutes les envies.

BARQUETTE 50% MATIÈRE RECYCLÉE !

UNE PREMIÈRE SUR LE MARCHÉ DE LA VOLAILLE : MAÎTRE COQ INNOVE AVEC LA BARQUETTE EN PSE RECYCLÉ

La gamme Pleine Saveur est conditionnée dans une barquette éco-responsable, les 1ères barquettes de volaille en PSE (Polystyrène Expansé*) incorporant 50% de matière recyclée. Une première sur le marché de la volaille qui répond aux nouvelles attentes des Français, pour consommer de façon responsable.

*Le Polystyrène Expansé (PSE) est un thermoplastique alvéolaire. Sa composition (98% d'air) lui confère de fortes propriétés de protection contre les chocs et d'isolation thermique.

NOUVEAUTÉS 2022



DISPONIBLE DÈS SEPTEMBRE 2022

3 NOUVEAUTÉS INSPIRANTES POUR UN MAXIMUM DE PLAISIR

Maitre CoQ propose une gamme complète pour répondre aux attentes des consommateurs avec des produits crus de qualité premium, faciles à préparer et inspirants pour des recettes au quotidien.

En 2022, la gamme s'élargit avec deux nouveaux produits certifiés : **les Cubes et les Émincés de filet de Dinde**.

- Filet de dinde coupé en cubes ou en émincés
- Facilement portionnable
- Alimentation avec des céréales entières françaises
- Nourri sans OGM (<0,9%)
- Poids fixe 270 g



Cubes de filet de dinde
270g - PVI : 5,75 €

Émincés de filet de dinde
270g - PVI : 5,75 €



Haché à cuisiner de dinde
350g - PVI : 3,99 €

Véritable opportunité de marché, le haché de dinde à cuisiner est une alternative au bœuf haché. Avec une augmentation de +12%* de la consommation de viande hachée de bœuf, Maitre CoQ se positionne sur un marché porteur et répond à une demande croissante en proposant une aide culinaire idéale pour une cuisine créative, variée et facile. La dinde est une viande plébiscitée par les français et est peu calorique.

- Volaille née et élevée en France
- À base de cuisse de dinde pour plus de tendreté
- 5% de matières grasses
- Source de protéines
- Facile et rapide à cuisiner



*Source Interbev d'après Kantar. CAM à fin mars 2020, tous circuits

INSPIRÉ POUR DEMAIN

MIEUX ÉLEVER

- ✓ 100% DE VOLAILLES nées et élevées en FRANCE
- ✓ Pour plus de BIEN-ÊTRE ANIMAL, Maitre CoQ accompagne ses éleveurs pour ouvrir demain leurs poulaillers à la LUMIÈRE NATURELLE

MIEUX NOURRIR

Nos recettes sont préparées dans le respect d'une **CHARTRE** visant à **AMÉLIORER LEUR QUALITÉ** nutritionnelle

NUTRI-SCORE ABCDE

MIEUX PRÉSERVER

- ✓ Gérer DURABLEMENT les ressources
- ✓ Assurer demain la RECYCLABILITÉ de tous nos emballages

TOUT LE PROGRAMME SUR www.maitrecoq.fr

À propos de Maitre CoQ :

Marque n°2 de la volaille en France, Maitre CoQ propose aux consommateurs depuis 1969 une large offre de volailles sous signe de qualité (origine France, Fermier Label Rouge et Bio, démarche bien-être animal, certifiée Bleu Blanc Coeur) crues ou déjà préparées. L'entreprise possède 7 sites de production en France (6 en Vendée et 1 en Auvergne). Elle emploie 2 600 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 626 millions d'euros en 2021.