

Labeyrie étend la labellisation Agri-Éthique France à ses produits professionnels et renforce ses engagements pour une production plus responsable.

Labeyrie franchit une nouvelle étape en étendant la labellisation Agri-Éthique France à ses produits destinés aux professionnels de la restauration. Après avoir déployé ce label sur ses références grand public, la marque choisit aujourd'hui d'aller plus loin en l'appliquant à sa gamme **Labeyrie Professionnel**, confirmant ainsi sa volonté de proposer aux acteurs de la RHD des produits d'excellence, porteurs de sens et de valeur pour l'ensemble de la filière, dans un contexte où 82%* des restaurateurs considèrent la durabilité comme une priorité majeure.

Un engagement de long terme au service des agriculteurs et des filières françaises

Partenaire d'Agri-Éthique France depuis 2021, Labeyrie Fine Foods s'inscrit dans une démarche structurante de commerce équitable français, fondée sur des relations durables avec ses partenaires agricoles.

Après les filières blé et pois chiches certifiées pour ses marques Blini et L'atelier Blini, le groupe a récemment obtenu la labellisation Agri-Éthique France pour sa **filière Canard Gras**, faisant de Labeyrie **la première entreprise à obtenir cette certification sur cette filière en France**.

Elle repose sur un partenariat historique avec la coopérative **Lur Berri**, engagé depuis plus de 20 ans, et mobilise aujourd'hui **plus de 200 producteurs**, principalement implantés dans le Sud-Ouest et l'Ouest de la France.

L'objectif : garantir une juste rémunération aux producteurs, préserver l'emploi local, agir pour l'environnement et le bien-être animal

Labeyrie, partenaire des professionnels engagés

Avec cette extension de la labellisation Agri-Éthique France à ses produits professionnels, **Labeyrie affirme une conviction forte : la qualité des produits servis en restauration commence auprès des agriculteurs et des éleveurs français, se construit dans la durée et repose sur des filières solides**. Et ce, en réponse à une attente sociétale claire puisque 2 convives sur 3** souhaitent davantage de produits origine France en restauration.

En accompagnant dans leur quotidien les professionnels de la RHD avec des produits engagés, Labeyrie entend contribuer, aux côtés des agriculteurs, des éleveurs et des chefs, à bâtir **une gastronomie française responsable, durable et créatrice de valeur pour tous**.

Ainsi, Labeyrie Professionnel propose aujourd'hui une gamme de **40 références autour du Canard Gras**, majoritairement **IGP Sud-Ouest**, couvrant à la fois :

- des **produits bruts** (foie gras cru, viandes crues),
- des **produits élaborés** (foie gras mi-cuit, magrets fumés ou séchés, confits),

Des **formats spécifiquement pensés pour les usages professionnels** et les exigences du service en restauration. Une réponse concrète aux enjeux de la RHD, dans un contexte marqué par la volatilité des matières premières, les tensions économiques et les attentes croissantes en matière de traçabilité et de responsabilité.

Les produits Labeyrie Professionnel sont aujourd'hui distribués auprès des principaux spécialistes de la restauration, dont **METRO, Sysco, Promocash, Back Europ, Délice & Création, France Frais, Pro à Pro et Relais d'Or.**

À propos d'Agri-Éthique France,

Créé en 2013 par des agriculteurs et pour des agriculteurs, Agri-Éthique est le premier label de commerce équitable français. Au cœur de la labellisation : la fixation d'un prix de la matière première sur une durée contractuelle pluriannuelle de 3 ans minimum. C'est un label qui garantit le revenu des producteurs, incarne le made in France et est accessible à tous les consommateurs. Agri-Éthique compte aujourd'hui 773 références produits, 38 marques labellisées et représente 520 M€ de CA. C'est aussi 57 filières certifiées et une communauté d'acteurs engagés sur l'ensemble du territoire national, avec notamment 4 620 agriculteurs impliqués dans la démarche. Outre ses impacts qui sont de garantir une rémunération équitable aux agriculteurs, préserver l'emploi local et agir pour l'environnement, le label Agri-Éthique est un véritable levier pour relocaliser l'agriculture en France et financer la transition agroécologique

À propos de Labeyrie,

Marque 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. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 901 Millions d'euros, compte 3 315 collaborateurs et 12 sites dans le monde.

** Baromètre Harris Interactive/Toluna pour Metro, 2024*

*** Etude Kantar Insights pour le foodservice, juin 2023*