



Menu Volaille, la nouvelle marque des Fermiers du Sud-Ouest pensée pour les restaurateurs

Haut-Mauco, le 12 juillet 2024. Les Fermiers du Sud-Ouest, filiale du Groupe Coopératif Maïsadour, viennent de lancer une nouvelle marque pour les restaurateurs « Menu Volaille ». Sa mission est d'offrir aux professionnels de la restauration le meilleur des volailles du Sud-Ouest labellisées et accessibles.



La nouvelle marque dédiée aux professionnels de la restauration pour répondre à leurs attentes ainsi qu'à celles de leurs convives.

Les dernières études montrent que les consommateurs sont soucieux de l'origine et de la qualité des produits servis dans leurs assiettes (mode d'élevage, bien-être animal). Même si le critère financier reste un enjeu important en période d'inflation, la qualité reste la préoccupation majeure des convives.

Parallèlement, le régime flexitarien prend de l'ampleur et accroît sa notoriété ainsi que son influence auprès des consommateurs. Ces derniers sont enclins à manger moins de viande tant qu'elle est plus qualitative et locale.

Du côté des restaurateurs, l'un des principaux enjeux est la pénurie de main d'œuvre. Ils doivent donc repenser leurs pratiques en optimisant leur offre et en proposant une carte plus courte.

Les Fermiers du Sud-Ouest ont donc souhaité répondre à ces nouvelles attentes en accompagnant et facilitant le travail des chefs de la restauration en cuisine.

Une alternative de qualité à la fois attractive et accessible

« Menu Volaille » est une marque spécialisée dans la distribution de volailles de qualité du Sud-Ouest de la France. Elle propose une alternative intermédiaire entre la volaille standard et la volaille sous signe IGP (Indication Géographique Protégée), le but étant d'offrir un niveau de qualité supérieur mais plus accessible qu'un label IGP. La marque a été pensée pour les chefs puisqu'elle propose une variété d'espèces (poulet, pintade et

coquelet), un choix de calibres adaptés à leurs besoins ainsi que différents conditionnements pour plus de praticité. Ces derniers sont des critères primordiaux pour répondre aux exigences des chefs afin de faciliter leur travail au quotidien.



« Menu Volaille » propose des poulets à croissance lente nés, élevés et préparés dans le Sud-Ouest. Le mode d'élevage garantit un minimum de 81 jours en plein air, avec une alimentation 100% végétale comprenant au moins 80% de céréales. La production de volailles de qualité dans le respect des Hommes, du Bien-être animal et de la Terre s'inscrit donc dans les valeurs et la stratégie d'AMBiTiON 2030 du Groupe Maisadour.

Fermiers du Sud-Ouest, filiale du Groupe coopératif Maisadour, est le spécialiste de la volaille du Sud-Ouest Label Rouge. Le 1er Groupe volailler du Sud-Ouest travaille pour le « Bien nourrir » en préservant la richesse et le savoir-faire de ses territoires. Il réunit plus de 1 100 éleveurs sur les territoires des Landes, du Gers, et du Périgord, trois origines reconnues pour la qualité de leurs productions agricoles. Via les marques St SEVER, Gers, Landes, Périgord, Poulet d'ici, Marie Hot, Le Gemmeur, Menu Volaille, il s'adresse à 3 typologies de clients professionnels : Grandes et Moyennes Surfaces alimentaires, Restauration Hors Domicile et Bouchers-Charcutiers-Rôtisseurs-Traiteurs en France et à l'International. www.fermiers-so.fr / www.st-sever.fr

Infos clés

Gouvernance : Michael Dolet-Fayet, Président / Vincent Robin, Directeur Général
Chiffre d'affaires exercice 2022-2023 : 229 millions d'euros / 1 050 éleveurs et 744 salariés