



du 23 au 27 septembre 2021 à Lyon
**MAÎTRE COQ PRÉSENTE SES INNOVATIONS
AU SIRHA 2021**

Du 23 au 27 septembre 2021, **Maître CoQ PRO** sera présente au **SIRHA**, le Salon Mondial de la Restauration et de l'Hôtellerie. Un rendez-vous incontournable que le Volailleur Inspiré est ravi de retrouver pour cette nouvelle édition ! **Ce sera ainsi l'occasion de présenter les dernières innovations 2021 de l'entreprise vendéenne à destination de la Restauration Hors Domicile** : des produits qui répondent plus que jamais aux grandes tendances du Food Service sur « le mieux-manger ». Après une année 2020 au contexte sanitaire inédit qui a empêché la 20^{ème} édition du SIRHA, **cet événement de référence de la RHD revient en 2021** et réinvestit l'Eurexpo de Lyon pour 4 jours à la découverte des tendances du marché du Food Service et des innovations du secteur de la restauration.

Maître CoQ poursuit sa démarche sur le mieux-manger en faisant évoluer ses engagements sur son offre certifiée.

Riche en nouveautés, et plus que jamais en phase avec **les tendances sociétales et environnementales** de la cuisine, le **SIRHA 2021 mettra en lumière les pratiques responsables et vertueuses pour un "mieux manger" durable**, tant dans sa programmation que dans l'offre proposée par les exposants.

Une vision plus responsable également portée par Maître CoQ qui profitera de sa participation au SIRHA 2021 pour rappeler **son engagement dans le programme Inspiré pour Demain, un plan d'amélioration continue lancé en 2020** et qui porte aujourd'hui ses premiers fruits sur 4 piliers essentiels pour la marque : Mieux Élever, Mieux Nourrir, Mieux Préserver et Mieux Vivre ensemble. Les innovations présentées au SIRHA en septembre s'inscrivent toutes dans la droite lignée de cette démarche.

Maître CoQ fait également évoluer son offre certifiée vers plus de bien-être animal, tout en maintenant la qualité irréprochable de ses produits ; une démarche qui garantit encore davantage le mieux-manger. Si cette offre certifiée garantissait déjà une race de poulet semi-rustique (croissance plus lente), avec une alimentation à base de céréales, le volailleur Inspiré va plus loin dans ses engagements dès octobre 2021 avec un plan de progrès "Démarche bien-être animal" :

- Plus de lumière naturelle et d'aménagements favorisant le comportement naturel des volailles dans les poulaillers ;
- La marque s'engage sur une baisse de densité qui permet l'éligibilité à la norme European Chicken Commitment ECC (30 kg au m²) ;
- Elle met en place des points de contrôle sur le transport, et le travail en ateliers pour être conforme à la norme ECC.



Le programme **Inspiré pour Demain** sera mis en avant sur le stand de Maître CoQ

Focus : les innovations 2021 Maître CoQ à découvrir sur le SIRHA 2021

++ À marque Maître CoQ :

Lamelles de Poulet méditerranéennes /RHD

Une nouvelle recette surgelée IQF, complémentaire à l'offre kebab existante, savoureuse et légèrement épicée ultra-pratique à préparer. Au four ou sur plaque à snacker, les nouvelles Lamelles de Poulet méditerranéennes ne nécessitent pas de décongélation au préalable et offrent une belle couverture dans l'assiette ou dans le pain une fois servies.

Poids : 1kg - Conditionné en sachet - DDM = 18 mois



Nuggets sélectionnés par votre boucher/au rayon

trad Complément indispensable au Cordon bleu et devenu incontournable, les Nuggets « *Sélectionné par votre boucher* » proviennent d'une viande 100% Filet de Poulet Origine France. Le beignet qui enveloppe la viande est préparé à partir d'œufs de poules élevées en plein air. La promesse : une dégustation ultra-gourmande qui rappelle le fait-maison !

Poids : 900 g (± 36 nuggets) conditionné dans une barquette conçue avec 50% de plastique recyclé - DLC : 14 jours



++ Nouveauté à marque VégétellementBon

Lancée depuis plus d'un an, la marque VégétellementBon connaît un franc succès ! Sa mission était de répondre aux nouvelles attentes des clients de la restauration - en s'appuyant sur le savoir-faire culinaire et la maîtrise des process des gammes carnées. C'est désormais une alternative à haut potentiel, en 2021, c'est le Burger Végétal cru qui fait son entrée dans la gamme. Tendre et gourmand, il est préparé en France à base de protéines de pois et de fèves – sans soja. Source de fibres et riche en protéines, il séduira tous les fans de burgers végétariens !

Barquettes de 20 Burgers végétaux crus - DDM = 12 mois



