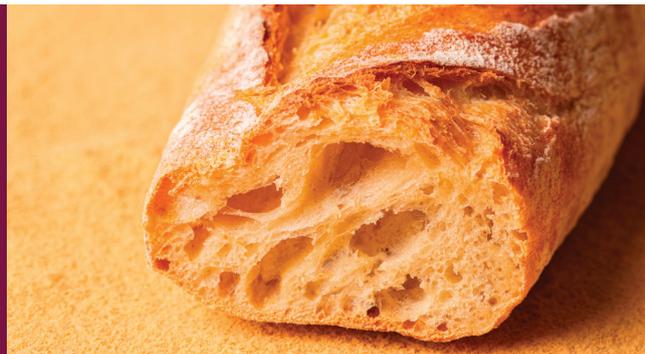




Philibert Savours au GulFood 2025 : une présence stratégique pour accélérer son développement au Moyen-Orient

Philibert Savours, spécialiste français du levain naturel pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie, participe au salon Gulfood 2025, l'un des principaux événements agroalimentaires du Moyen-Orient. L'entreprise, présente sur ce salon depuis une dizaine d'années, y voit une opportunité de renforcer sa visibilité et d'accélérer son développement dans cette région à fort potentiel.



Une ambition export renforcée au Moyen-Orient, un marché à fort potentiel

Avec plus de 40 ans d'expertise, Philibert Savours s'est imposé comme un acteur de référence sur le marché du levain, en combinant tradition et innovation. Aujourd'hui, 30% de son chiffre d'affaires est réalisé à l'international, avec des marchés clés en Europe (Suède) et Amérique du Sud (Brésil, Colombie, Argentine). L'entreprise ambitionne d'atteindre 50% de ventes à l'export en 2025 en renforçant notamment sa présence au Moyen-Orient.

« Dans cette région, les professionnels de la boulangerie privilégient principalement l'utilisation de mixtes et prémixes, qui contiennent parfois du levain. Cependant, le levain en tant qu'ingrédient à part entière reste peu répandu dans les pratiques locales. Son intérêt grandit sous l'influence de chefs européens et internationaux, qui mettent en avant ses atouts gustatifs et nutritionnels pour des recettes plus saines et savoureuses »

explique Pascal Philibert, Président de Philibert Savours. Philibert Savours entend accompagner cette évolution avec une **offre premium** adaptée aux exigences locales, ciblant principalement **les petits industriels et la restauration hôtelière haut-de-gamme**.





L'objectif principal de cette participation au Gulfood est d'accroître la notoriété de la marque. Pour cela, l'entreprise mise sur le développement de son réseau de distribution, des collaborations avec des professionnels du secteur et l'adaptation de ses certifications aux standards du marché.

“

Se développer à l'international représente un défi majeur pour une PME comme la nôtre.

Notre taille nous confère une agilité, nous permettant d'adapter nos produits avec précision aux attentes des professionnels et aux spécificités culturelles et réglementaires de chaque marché

conclut le Président.

”

Produits mis en avant au Gulfood

Philibert Savours présentera plusieurs produits sur son stand, notamment :



CAMPASINE®

Une signature boulangerie sans équivalent sur le marché.



LES TOOFRUITS® :

Une gamme de concentrés de fruits déshydratés.



LA GAMME TERRE D'ARÔMES® :

Une sélection de levains déshydratés aux profils gustatifs distincts.

Ces produits illustrent la démarche de Philibert Savours, qui allie savoir-faire artisanal et innovations technologiques pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

Rencontrons-nous !

STAND PHILIBERT SAVOURS
Gulfood 2025 - Dubai World Trade Centre
17-21 Février 2025

 Hall 5
B5-40

