

# Labeyrie Fine Foods renforce son engagement pour la souveraineté industrielle française et poursuit ses investissements

Paris, le 11 mars 2025

Labeyrie Fine Foods, ETI agroalimentaire française, affirme son engagement pour une industrie française à la fois compétitive et responsable.

*“ La France est une terre de talents, de filières et de savoir-faire exceptionnels. Les célébrer ne suffit pas : il faut les faire grandir, les renforcer, les propulser vers l’avenir. Plus que jamais, nous devons agir : produire en France, soutenir nos filières, investir pour une industrie compétitive et innovante. Une industrie qui crée de la valeur pour les hommes, les territoires et l’économie. Chez Labeyrie Fine Foods, nous en faisons une réalité avec des choix stratégiques forts et des engagements concrets. Mais nous ne pouvons pas y arriver seuls. Industriels, producteurs, distributeurs, consommateurs : mobilisons-nous pour bâtir ensemble une souveraineté industrielle agro-alimentaire forte, durable et ambitieuse. C’est collectivement que nous façonnerons l’avenir de notre industrie. ” – Jacques Trottier, Président de Labeyrie Fine Foods.*

**Depuis 2020, le groupe Labeyrie Fine Foods a investi 100 millions d’euros dans la modernisation de ses 9 sites français** - dont 41 millions d’euros d’investissement dans des projets structurants pour ses sites français au cours des deux dernières années.

exemples d’investissements réalisés par le Groupe

**Fécamp** (Seine-Maritime)

Augmentation de la capacité de production de saumon fumé - *montant total de l’investissement : 10,5 millions d’euros - effectif depuis 2023*

**Saint-Geours-de-Maremne** (Landes)

Optimisation de la compétitivité et de la productivité, via la refonte de la ligne de magrets et l’installation d’une fileteuse de saumon fumé - *montant total de l’investissement : 3,8 millions d’euros - effectif depuis fin 2024*

**Saint-Aignan de Grandlieu** (Loire-Atlantique)

Création d’une unité ultra moderne spécialisée dans les crustacés faisant de ce site une référence européenne - *montant total de l’investissement : 18 millions d’euros - effectif depuis février 2025*



#### Les sites

- 1 CHAMBLY (snacking)
- 2 TROARN (blinis, tartinables et œufs de poissons)

#### Les sites

- 3 BOUAYE (foie gras)
- 4 CAME (produits du terroir)
- 5 ST GEOURS DE MAREMNE (foie gras et produits du terroir)
- 6 ST GEOURS DE MAREMNE (saumon fumé)

#### Les sites

- 7 FÉCAMP (poissons fumés et élaborés)
- 8 JONZAC (cabillaud, poissons élaborés et plats cuisinés marins)
- 9 ST AIGNAN (crevettes et crustacés)

Cet engagement sans précédent traduit une ambition claire : conjuguer excellence industrielle et ancrage territorial pour renforcer la souveraineté industrielle française.

**Labeyrie Fine Foods place la responsabilité au centre de sa stratégie, avec des actions concrètes pour moderniser ses sites, améliorer les conditions de travail et réduire son empreinte carbone.**

Le groupe s'attache à conjuguer performance industrielle et responsabilité sociétale, en plaçant la durabilité et le bien-être des collaborateurs au centre de ses priorités.

- Des conditions de travail optimisées : modernisation des sites pour des espaces plus ergonomiques, sécurisés et adaptés aux besoins des équipes.
- Une industrie plus verte : investissements dans des technologies de pointe pour réduire l'empreinte carbone, notamment par la substitution des gaz frigorigènes et l'amélioration de l'efficacité énergétique.

Par ailleurs, Labeyrie Fine Foods renforce son engagement en faveur de la souveraineté alimentaire **en soutenant activement les filières agricoles françaises.**

Pour Labeyrie Fine Foods bâtir l'avenir passe par des partenariats concrets et des solutions durables. C'est pourquoi le groupe accompagne le développement de productions locales durables. C'est le cas notamment à travers l'**association UN PACTE POSITIF™, créée en juin 2022** à son initiative ; un collectif rassemblant des acteurs du monde agricole et agroalimentaire engagés dans la transition agroécologique. Son objectif : financer des projets qui structurent des filières françaises productives, durables et équitables.

C'est également à travers la **labellisation Agri-éthique** France de ses filières pois chiche, blé et plus récemment le canard, que Labeyrie Fine Foods fait la démonstration concrète qu'il est essentiel de soutenir les agriculteurs français. Au-delà de la garantie d'une juste rémunération des producteurs, la labellisation Agri-Éthique France impose des critères exigeants en matière de traçabilité, d'impact environnemental et de bien-être animal.

#### À propos 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 PeAts Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 867 Millions d'euros, compte 3200 collaborateurs et 12 sites dans le monde