

SIAL PARIS 2024 : Delpeyrat et Fermiers du Sud-Ouest réunis sous la bannière Maïsadour International

Haut-Mauco, le 18 octobre 2024. Le SIAL, rendez-vous incontournable de l'innovation en alimentation, se tient à Paris du 19 au 23 octobre 2024. Cette édition est d'autant plus exceptionnelle qu'elle célèbre les 60 ans de cet événement majeur. Les marques emblématiques du Groupe Coopératif Maïsadour, Delpeyrat et Fermiers du Sud-Ouest, seront présentes à cette occasion, sous la bannière Maïsadour International. Retrouvez-les au stand n°6J047 pour découvrir leur savoir-faire et leurs produits d'exception.

Les volailles Fermiers du Sud-Ouest : une qualité reconnue à l'international

Le SIAL est une vitrine internationale pour le Groupe Fermiers du Sud-Ouest, expert en volailles haut de gamme. Une occasion unique de promouvoir le mode d'élevage traditionnel du Sud-Ouest et la volaille de souche rustique à croissance lente. Avec des éleveurs implantés dans les Landes, le Gers et le Périgord, Fermiers du Sud-Ouest défend un modèle économique durable, valorisant les richesses du Sud-Ouest. Pionnier du Label Rouge et engagé dans la bientraitance animale, le Groupe s'attache à offrir des produits sains, grâce à une maîtrise complète de la chaîne de production, de l'alimentation des volailles, à leur transformation finale

Les Fermiers du Sud-Ouest s'imposent dans divers circuits de distribution avec trois marques phares :

- St SEVER, destinée à la grande distribution (GMS), incarne l'excellence du premier Label Rouge de France créé en 1965 avec le Poulet Fermier Jaune des Landes, aujourd'hui bénéficiant de l'IGP.
- Peyriguet, dédiée au Food Service, offre aux professionnels de la restauration haut de gamme des volailles fermières en frais ou surgelé, avec des conditionnements adaptés.
- Marie Hot, plébiscitée par plus de 2 500 bouchers-charcutiers-traiteurs en France, représente l'authenticité des volailles fermières, reconnues pour leur qualité supérieure.



Fermiers du Sud-Ouest met en avant un savoir-faire unique qui garantit une volaille d'exception.

Sarrade, la marque de l'excellence au service des professionnels de la restauration

Depuis 1850, SARRADE accompagne les chefs et restaurateurs avec des produits d'exception, répondant aux exigences les plus élevées du marché.



Cette année, la marque dévoile son Foie Gras de Canard Entier au Poivre Fraîchement Moulu, en barquette de 500g. Fabriqué sans conservateurs et avec une origine France garantie, ce foie gras est issu de canards nés, élevés et transformés en France. Le poivre fraîchement moulu apporte un visuel marbré élégant, sublimant la texture fondante de chaque tranche. Pratique, ce format de 500g assure un démoulage facile et une découpe nette, idéale pour une présentation soignée en assiette. Ce produit allie à la fois qualité et praticité pour les restaurateurs en quête de raffinement.

Sarrade propose également, depuis la rentrée, une gamme traiteur de la mer surgelée, avec notamment :

- Une bande de saumon fumé sans peau et prétranchée, sans perte de matière pour une maîtrise optimale du coût portion,
- Un saumon fumé 16 tranches régulières en poids fixe, produit service par excellence,
- Un pavé de saumon à la ficelle, légèrement croûté en surface et moelleux à cœur, à consommer chaud ou froid. Ces pavés, élaborés à partir de filets sans peau ni arêtes, sont nourris sans OGM, salés au sel sec et fumés au bois de hêtre, garantissant une saveur authentique et naturelle.



Cette nouvelle gamme, 100% origine Norvège, représente un atout précieux pour les professionnels de la restauration, soucieux de proposer des produits à la fois pratiques et gourmands.

Delpeyrat, la tradition et l'innovation au cœur des plaisirs gourmands

Delpeyrat dévoile sa spécialité de foie gras « Le Divin », une recette subtilement

équilibrée, aromatisée au Porto et à l'Armagnac. Composée de 50% de foie gras et de foie de canard, cette création est issue de canards nés, élevés et préparés en France. Chaque foie est minutieusement sélectionné à la main, suivant le savoir-faire traditionnel de Delpeyrat, pour garantir une qualité exceptionnelle et un goût raffiné.



Delpeyrat présente également une gamme variée de saumons fumés disponible en grandes surfaces, idéale pour les fêtes de fin d'année. Les consommateurs pourront découvrir :

- Le gravlax aneth-citron,
- Les pétales de saumon fumé aneth-citron, parfaits pour l'apéritif,
- Le saumon fumé accompagné d'un stick de coulis d'agrumes, une touche festive, originale et raffinée pour les tables de Noël.

Ces offres allient authenticité et modernité, faisant de Delpeyrat une marque incontournable pour les amateurs de produits gastronomiques, qu'il s'agisse de foie gras ou de saumon.



Maïsadour à l'international

Avec près de 90 ans d'expérience, Maïsadour a su développer son activité sur tous les continents, que ce soit par l'implantation de ses sites (recherche, production, vente...) ou son activité commerciale. Les 4 pôles d'activités du Groupe Coopératif - pôle agricole, pôle volailles, pôle semences, et pôle gastronomie, sont ainsi représentés dans de nombreux pays à travers le monde et Maïsadour réalise 20% de son chiffre d'affaires à l'international. La notoriété et l'excellence gastronomique font des marques du Groupe des produits de choix à exporter.

À PROPOS DU GROUPE COOPÉRATIF MAÏSALOUR

Depuis 1936, Maïsadour est une coopérative engagée du Sud-Ouest, labellisée Engagé RSE, qui place l'Homme et le Vivant au centre de ses préoccupations, pour une agriculture, une alimentation et une société durables. Maïsadour développe des filières d'excellence répondant aux attentes des consommateurs pour valoriser, en

France et dans 50 pays, les productions de ses agriculteurs. « *Chez Maisadour, nous travaillons ensemble au succès de nos adhérents et construisons l'avenir de nos territoires* ». Le Groupe, structuré autour des pôles d'activités agricoles, semences et alimentaires, commercialise des produits gastronomiques sous les marques Delpeyrat, Sarrade, et Comtesse du Barry et des volailles Label Rouge sous les marques St SEVER et Marie Hot. www.maisadour.com

Infos clés

Gouvernance : Daniel Peyraube, Président / Christophe Bonno, Directeur Général
Chiffre d'affaires exercice 2022-2023 : 1,475 milliard d'euros / 5000 agriculteurs et 4300 salariés

À PROPOS DU GROUPE FERMERS DU SUD-OUEST

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

À PROPOS DE LA MAISON DELPEYRAT

Fondée en 1890, la Maison Delpeyrat s'engage depuis près de 130 ans pour une gastronomie responsable et met en œuvre tout son savoir-faire pour offrir le meilleur aux consommateurs et leur permettre de vivre des moments conviviaux autour de bons produits de la gastronomie du Sud-Ouest. Et si l'aventure de la Maison Delpeyrat a commencé sous l'impulsion d'un seul homme, Pierre Delpeyrat, elle doit sa longévité aux femmes & aux hommes, et notamment aux agriculteurs, qui l'ont façonnée, tous regroupés au sein de la coopérative landaise Maisadour. Ce, avec le savoir-faire et la passion qui les caractérisent. Amoureux de la gastronomie du Sud-Ouest, ils mettent tout en œuvre pour préserver ce patrimoine unique.

www.delpeyrat.com