

Fêtes de fin d'année : des animations en magasin pour rapprocher collaborateurs, producteurs et consommateurs

Haut-Mauco, le 06 décembre 2024. À l'approche des fêtes de fin d'année, les éleveurs du Sud-Ouest et les collaborateurs de Maïsadour se mobilisent pour partager le savoir-faire français et sensibiliser les consommateurs. Cette période, synonyme de repas d'exception, est aussi l'occasion de consommer différemment et de mettre à l'honneur les productions locales, un enjeu pour le territoire. À travers des animations en magasins, Maïsadour met à l'honneur ses filières volailles et canards, avec les marques Fermiers du Sud-Ouest et Maison Delpeyrat, pour présenter la richesse de leurs produits festifs (poularde, chapon, dinde, pintade, foie gras, saumon fumé...), et renforcer le lien entre producteurs, collaborateurs et consommateurs.

Les éleveurs du Sud-Ouest au plus près des consommateurs pour préserver le savoir-faire français

Du 20 au 23 décembre, Fermiers du Sud-Ouest met en lumière les volailles festives St SEVER dans plusieurs grandes surfaces du Sud de la France, de Ussel en Corrèze, à Nice et la région bordelaise. Animation des linéaires de volailles festives, sensibilisation du grand public, explications sur l'engagement pour des élevages vertueux, les éleveurs mettent tout en œuvre pour encourager la consommation de produits locaux et responsables. L'occasion aussi de livrer des conseils sur le choix de la volaille pour les fêtes et des idées de recettes.



Douglas Frontou, éleveur de volailles Label à Fleurac (24) : « Participer à ces animations en magasin, c'est essentiel pour moi. C'est l'occasion d'aller à la rencontre des consommateurs, d'expliquer notre métier d'éleveur et de montrer tout le travail derrière les produits qu'ils trouvent en rayon. Ces échanges permettent de rétablir un lien direct avec les consommateurs, de leur expliquer pourquoi une volaille de qualité a un prix, et de casser certaines idées reçues. Beaucoup des consommateurs que je rencontre se sentent parfois déconnectés des produits qu'ils achètent, alors discuter directement avec un producteur, ça les rassure, ça rend les choses plus concrètes. C'est un moment précieux pour recréer du dialogue entre tous les maillons de la chaîne, de l'élevage à la grande surface, et c'est aussi pour moi une forme de reconnaissance pour le travail accompli tout au long de l'année sur l'exploitation. »

Pour toute demande de reportage/interview, contactez-nous au 07 84 90 83 16 ou au 07 84 90 83 15

Fêtes de fin d'année, l'occasion de mieux consommer : les Français sont prêts à payer plus cher pour des produits de qualité

Alors que Maisadour se mobilise pour présenter aux consommateurs des produits de choix pour les fêtes de fin d'année, 65,4% (étude Prométhée Kantar 2024) des Français sont justement prêts à payer plus pour des produits de qualité.

Pour plus de la moitié des foyers, le 'Mieux Consommer' est important dans leurs choix de produits :

- 58,2 % des foyers font attention aux indications sur l'emballage (label, composition, Nutri-Score...).
- 54,3 % des foyers choisissent leurs produits en fonction de l'origine, de la provenance.
- 52 % des foyers privilégient des marques engagées (environnement, social, éthique).



En parallèle de cette recherche de produits plus qualitatifs, les habitudes de consommation évoluent également vers la recherche de plus de praticité. La taille des foyers est un facteur déterminant, les jeunes se tournent par exemple davantage vers des produits plus accessibles et sont moins nombreux à cuisiner pour de grandes tablées.

Aussi pour répondre à ces nouveaux besoins, Fermiers du Sud-Ouest développe une offre adaptée, avec des rôtis de chapon (330g) et de poularde (480g), prêts à cuire en 45 min au four pour 2 à 3 personnes, ou encore des mini-chapons (2 à 2,5 kg) en libre-service.

Les éleveurs du Sud-Ouest engagés dans un processus d'élevage vertueux pour préparer les fêtes de fin d'année

Chez Maisadour, 69 adhérents élèvent des volailles festives. Cette année sur les bassins du Sud-Ouest, et pour répondre à l'augmentation de la demande, Maisadour enregistre une hausse de la production de 15 %.

Les volailles festives du Sud-Ouest sont élevées en plein air, dans les campagnes du Sud-Ouest. Leur alimentation est composée de minimum 75 % à 80 % de céréales et de produits laitiers en fin d'élevage.

Vincent Robin, Directeur Général de Fermiers du Sud-Ouest : « *Nous sommes engagés à proposer des produits d'exception pour les fêtes. Derrière chaque volaille festive, il y a le travail passionné d'un éleveur, qui perpétue des pratiques respectueuses de l'animal et de l'environnement. C'est cette attention à chaque détail qui garantit des saveurs authentiques, et de produits d'exception.* »



Nadia Duprat, éleveuse de poulardes à Malaussane (64) :
« *Les volailles élevées dans la campagne du Sud-Ouest pour les fêtes de fin d'année gambadent sur de grandes plaines et forêts. Ces espaces leur offrent des coins d'ombrage et des compléments naturels à leur alimentation (herbe, graines, insectes).*

Le respect du savoir-faire traditionnel et le bien-être des volailles donnent du sens à mon métier, je suis très fière d'apporter des produits de qualité et gourmands aux consommateurs, en cette période où le plaisir du goût est à l'honneur. »

« Delpeyrat-Days » : les collaborateurs Delpeyrat mobilisés pour la saison festive



Vincent Fleury, Directeur Général Adjoint de MVVH :
« Les fêtes de fin d'année sont aussi une période capitale pour Maison Delpeyrat, qui investit largement les rayons des grandes et moyennes surfaces avec ses produits festifs tels que le foie gras ou le saumon, plébiscités par les consommateurs pour les repas de fêtes. La mise en avant de ces produits demande beaucoup de main d'œuvre en magasin, pour cela Maison Delpeyrat propose à ses collaborateurs de soutenir directement ces opérations à travers les « Delpeyrat Days ». Cette initiative, en lien avec le pilier 3 de la stratégie d'entreprise AMBiTiON 2030 : une entreprise attractive et des équipes performantes, permet aux salariés volontaires de s'immerger pleinement dans l'effervescence des fêtes et d'être au contact direct du terrain. »

Deux missions sont proposées : participer à l'implantation des produits festifs en rayons, de nuit, et aux côtés des équipes terrain, ou participer à l'animation de dégustations en journées avec des animateurs ou animatrices professionnelles, l'occasion notamment d'échanger avec les consommateurs. Ces actions permettent aux collaborateurs de poser un nouveau regard sur le cheminement des produits de la marque, et de discuter en direct avec les consommateurs.

Les collaborateurs volontaires ont ainsi l'occasion de développer leurs compétences et d'échanger avec différents acteurs en découvrant les coulisses des fêtes et en partageant l'histoire et le savoir-faire de Delpeyrat. Les « Delpeyrat Days » renforcent la fierté d'appartenance des collaborateurs à leur entreprise Maison Delpeyrat, qui place la passion et l'excellence au cœur de ses valeurs.



À PROPOS DU GROUPE FERMIER DU SUD-OUEST

Fermiers du Sud-Ouest, filiale du Groupe coopératif Maïsador, 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 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

À PROPOS DU GROUPE COOPÉRATIF MAÏSADOUR

Depuis 1936, Maisadour 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. Maisadour 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 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

CONTACTS PRESSE

AGENCE CORIOLINK

Océane Vilminot - T. 07 84 90 83 16

oceane.vilminot@coriolink.com

Sarah Ezzine - T. 07 84 90 83 15

sarah.ezzine@coriolink.com

MAÏSADOUR

Auréli Zimmermann - T. 06 08 92 92 52

a.zimmermann@maisadour.com

Nina Bernadet - T. 07 89 39 60 46

n.bernadet@maisadour.com