

## SIRHA 2025 : SARRADE ET FERMIERES DU SUD-OUEST, TRADITIONS ET INNOVATIONS AU RENDEZ-VOUS

Haut-Mauco, le 17 janvier 2025. Le SIRHA, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, se tiendra à Lyon du 23 au 27 janvier 2025. Les filières canards et volailles du Groupe Coopératif Maisadour, représentées par les filiales Delpéyrat (et ses solutions professionnelles à la marque Sarrade) et Fermiers du Sud-Ouest, seront présentes à cette édition. Rendez-vous aux stands 2.1k29 (Fermiers du Sud-Ouest) et 2.1M48 (Sarrade) pour découvrir leur vision d'une gastronomie alliant authenticité, innovation et durabilité.

### Fermiers du Sud-Ouest : la tradition au service de l'excellence culinaire

Pionnier des volailles Label Rouge, Fermiers du Sud-Ouest entretient un modèle d'élevage respectueux des terroirs, des Hommes et du Vivant.



À l'occasion de ce salon, Fermiers du Sud-Ouest invite les visiteurs à célébrer une étape marquante dans l'histoire de la filière : les 60 ans du Label Rouge. Ce label, gage de qualité supérieure et d'élevage respectueux des animaux, sera mis à l'honneur grâce à une expérience immersive : des casques de réalité virtuelle permettant de plonger au cœur d'un élevage en liberté. Les visiteurs pourront également savourer

des produits sublimes par deux étudiants de l'école hôtelière Ferrandi et rencontrer Mickaël Chabanon, Meilleur Ouvrier de France boucher, présent le dimanche.

L'expertise unique de Fermiers du Sud-Ouest se reflète dans une gamme variée de produits adaptés aux besoins des professionnels les plus exigeants et que les visiteurs pourront retrouver sur le stand :



Marie Hot, marque de référence pour les bouchers, charcutiers et traiteurs, propose des volailles d'exception pour des recettes authentiques et savoureuses.

Menu Volaille et Poulet d'Ici, conçues pour les professionnels de la RHF (Restauration Hors Foyer), allient praticité, qualité et engagement local.





St SEVER, marque dédiée à la grande distribution (GMS), incarne tradition et, offrant des produits de qualité en libre-service.

Les 3 marques à IGP Gers, Landes et Périgord, multi circuits (GMS, BCT), symboles d'une production ancrée dans le terroir et reconnue pour sa qualité.

LANDES PÉRIGORD



Retrouvez les produits Fermiers du Sud-Ouest au stand 2.1k29



### Sarrade, la marque de Delpyrat Solutions Professionnelles, l'excellence au service de la restauration

Avec le même niveau d'exigence depuis 1850, Sarrade propose à ses clients des produits de gastronomie issus de filières vertueuses répondant aux nouvelles attentes sociétales pour des moments de plaisir partagé, en toute conscience.

Toujours à l'écoute des évolutions du marché, Sarrade organise animations et dégustations thématiques sur le stand, une belle occasion de démontrer que les produits de canard et de sauriserie s'adaptent à toutes les tendances de marché (santé, snacking, ...) et toutes les typologies de restauration.



Cette année sera également l'occasion pour Sarrade de fêter les 175 ans de la marque. Un événement qui sera relayé en fil rouge tout au long de l'année sur les réseaux sociaux et pendant les animations de la marque auprès des professionnels de la restauration.

Sarrade présentera aussi en avant-première le Foie Gras de Canard Entier au Cognac XO, en barquette 500g, nouveauté du festif 2025.



- Du foie gras de canard entier assaisonné à la main
- Des notes aromatiques et fruitées du Cognac XO, vieilli en fût de chêne dans le Sud-Ouest de la France
- Recette sans conservateurs
- Origine France, issu de notre filière intégrée

Et pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration sur des produits longue conservation afin de gérer au mieux leurs stocks, la marque relance, à l'occasion du salon, un Bloc de foie gras de canard avec morceaux en conserve, en boîte 400g.

- Une recette emblématique où le Porto et l'Armagnac s'assemblent pour sublimer le parfum du foie gras.
- La présence de morceaux forme de jolies mosaïques sur la tranche de foie gras.
- Origine France, issu de notre filière intégrée
- Produit longue conservation



Enfin, le projet autour de l'offre saumon fumé intitulé « Serenity » sera également présenté pendant le salon. Un saumon fumé au plan de contrôle qualité renforcé face aux risques de listeria. Cette gamme de produits congelés sera destinée aux distributeurs s'adressant aux populations à risque (EHPAD, hôpitaux, ...).

**Retrouvez les produits Sarrade au stand 2.1M48**



#### À PROPOS DU GROUPE COOPÉRATIF MAÏSADOUR

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](http://www.maisadour.com)

**Infos clés** Gouvernance : Daniel Peyraube, Président / Christophe Bonno, Directeur Général  
Chiffre d'affaires exercice 202-2024 : 1,385 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](http://www.fermiers-so.fr)

#### À PROPOS DE SARRADE

C'est dans le Gers, en 1850, que notre marque Sarrade est née. Grâce à notre savoir-faire historique et une exigence accrue depuis 175 ans, nous proposons des produits de gastronomie issus de filières françaises vertueuses répondant aux nouvelles attentes sociétales pour des moments de plaisir partagé, en toute conscience. Notre gamme s'adresse ainsi à tous les restaurateurs engagés et passionnés !

SARRADE s'engage aux côtés de ses clients afin de s'adapter aux mutations du marché de la Consommation Hors Domicile grâce à ses solutions : maîtrise du coût portion, traçabilité, accompagnement (du distributeur à l'utilisateur), garantie qualité.

[www.sarrade.fr](http://www.sarrade.fr)

#### CONTACTS PRESSE

##### AGENCE CORIOLINK

Océane Vilminot - T. 07 84 90 83 16

[oceane.vilminot@coriolink.com](mailto:oceane.vilminot@coriolink.com)

Amélie Lebreton - T. 06 70 60 25 30

[amelie.lebreton@coriolink.com](mailto:amelie.lebreton@coriolink.com)

##### MAÏSADOUR

Aurélie Zimmermann - T. 06 08 92 92 52

[a.zimmermann@maisadour.com](mailto:a.zimmermann@maisadour.com)

Nina Bernadet - T. 07 89 39 60 46

[n.bernadet@maisadour.com](mailto:n.bernadet@maisadour.com)