



COMMUNIQUE DE PRESSE

FERMIERS DU SUD-OUEST SERA PRÉSENT AU SIRHA DE LYON

Haut-Mauco, le 12 janvier 2023. Du 19 au 23 janvier prochain à l'EUREXPO de Lyon, Fermiers du Sud-Ouest sera présent à l'une des rencontres les plus importantes de l'univers de la restauration, le SIRHA. Le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation réunit plus de 4 000 exposants et 150 000 professionnels issus de plus d'une centaine de pays.

Pour cette 21^{ème} édition et les 40 ans du SIRHA, le Groupe Fermiers du Sud-Ouest va pouvoir mettre en avant le goût et la qualité exceptionnels de ses produits issus de ses différents bassins de production du Sud-Ouest de la France et valoriser ses modes d'élevage spécifiques.

Fermiers du Sud-Ouest : l'excellent goût du Sud-Ouest

Situé au **Hall 2.2, stand G80**, le Groupe Fermiers du Sud-Ouest, branche « Volailles » du **Groupe MAÏSADOUR** aura le plaisir de faire (re)découvrir la gastronomie bien connue de cette région avec des produits issus d'**éleveurs passionnés** membres d'une coopérative engagée.

Le stand chaleureux, naturel et épuré permettra d'accueillir nos clients et prospects pour une « visite » gustative et illustrative de nos **terroirs Gers, Landes et Périgord**.

Nouveautés, nouvelles identités de marques, dégustations et expérience inédite

Les artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs Rôtisseurs (BCTR) verront la **nouvelle identité de marque MARIE HOT** et son **nouveau catalogue de produits**.

Pour tous les acteurs de la Restauration Hors Foyer (RHF), ce sera l'occasion de découvrir **les ambitions nouvelles de Fermiers du Sud-Ouest** sur les offres IGP et Label Rouge, mais également de partager les **enjeux forts autour de la marque POULET D'ICI**.

L'équipe présentera aussi aux clients des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) la **refonte de la marque ST SEVER**.

A l'export, les ambitions pour Fermiers du Sud-Ouest restent claires et visent toujours à **promouvoir et diffuser le plus largement à l'échelle de la planète nos 3 IGP** et nos marques Label Rouge.

Pour sublimer notre offre, des **étudiants de l'Ecole FERRANDI**, nous feront l'honneur d'assurer les remises en œuvre et **dégustations de nos produits** pour le plaisir de tous.

Enfin, une **expérience d'immersion** sera proposée à tous les visiteurs : des **casques de réalité virtuelle** seront mis à disposition pour **plonger au cœur des exploitations** et voir en image nos **modes d'élevage en liberté**.



Un rendez-vous professionnel incontournable

Le SIRHA est un **évènement professionnel majeur pour tous les acteurs** des « Métiers de Bouche ». Cette manifestation incontournable rassemble aussi bien des Restaurateurs Indépendants, des Artisans Bouchers – Charcutiers – Traiteurs - Rôtisseurs, des Producteurs de l'Industrie Agro-Alimentaire ou encore les Distributeurs pour la restauration ainsi que les Chefs Étoilés, français et étrangers, les plus prestigieux.



1^{er} Groupe volailler du Sud-Ouest

3	8	3	1
BASSINS DE PRODUCTION	MARQUES	TYPOLOGIES DE CLIENTS professionnels : BCTR, RHF et GMS en France et à l'Étranger.	MODE D'ÉLEVAGE unique au monde : la totale liberté



CONTACT PRESSE

Agence Passerelles (Groupe Monet+Associés)

Camille Eridia

T. 05 56 20 66 77 – maisadour@passerelles.com