

# Foie gras LABEYRIE

## le goût de l'excellence



Après avoir traversé plusieurs crises sanitaires, la filière foie gras s'est adaptée pour être en mesure de fournir 100% des restaurateurs tout en garantissant la qualité des produits et la sécurité alimentaire.

François Birot, directeur commercial Labeyrie Fine Foods, nous explique les dessous de ce retour en force qui ravira les gourmands à l'approche des Fêtes !

## Quels sont les différentes catégories de produits que propose Labeyrie ?

Notre offre s'articule autour de trois grands pôles : les produits de la mer, les tartinables et veggies, et bien sûr, le canard, qui se décline en foie gras mi-cuit, un incontournable des Fêtes, en confits de canard ou encore en magrets fumés ou séchés.

## Question cruciale : est-ce qu'il y aura du canard au menu des restaurants à Noël ?

Absolument, et c'est une grande fierté pour nous ! La crise de la grippe aviaire a eu un impact considérable sur les stocks disponibles ces dernières années. Mais les nouvelles sont très bonnes : grâce au protocole de vaccination drastique que nous avons mis en place, nous serons en mesure de couvrir 100% des besoins des restaurateurs pour les Fêtes à venir avec des produits de première qualité.



## Vous garantissez donc la qualité de vos produits et la sécurité alimentaire ?

Complètement ! Chaque étape de la production est minutieusement contrôlée, assurant une qualité constante pour répondre aux attentes des chefs les plus exigeants. Tous nos foies gras sont soumis à des critères de tri extrêmement rigoureux pour garantir à nos clients une texture et un goût authentiques. Labeyrie se distingue de ses concurrents par un savoir-faire unique et des produits d'une grande naturalité, y compris pour les produits transformés, afin de respecter les saveurs originelles.

## Vous accordez également beaucoup d'importance aux conditions d'élevage ?

Effectivement, ça fait partie de notre ADN. La qualité des produits Labeyrie repose sur des critères stricts d'élevage. Tous les canards utilisés pour la production de notre foie gras bénéficient d'une IGP Sud-Ouest, garantissant le respect des critères de bien-être animale, d'alimentation contrôlée et de durée d'élevage adaptée.

## Pouvez-vous nous dire quelques mots sur votre partenariat avec METRO ?

Labeyrie et METRO entretiennent un partenariat de longue date, qui s'étend sur plus de 25 ans. Cette relation solide basée sur une confiance et une solidarité réciproques s'est particulièrement illustrée pendant les crises sanitaires, notamment celle de la grippe aviaire. Ensemble, Labeyrie et METRO ont su traverser ces périodes difficiles, assurant la disponibilité des produits pour les restaurateurs. Et nous en sommes très fiers !