

Le 21 mars 2022

MERALLIANCE LANCE UN BURGER DE SAUMON FUMÉ CLEAN LABEL

Les produits Cœur de Repas composent potentiellement un important relais de croissance au rayon Traiteur de la Mer. A l'occasion du salon Sandwich & Snack Show 2022, MerAlliance lance un burger de saumon fumé visant à répondre à la demande de produits prêts à l'emploi et sains, surfant sur la tendance du hamburger fait maison.

LE CŒUR DE REPAS : UN RELAIS DE CROISSANCE AU TRAITEUR DE LA MER.

Ses qualités nutritionnelles font du poisson un aliment à image positive auprès des consommateurs. Mais les freins à la consommation sont nombreux : difficulté de conservation, présence d'arêtes, non maîtrise de la préparation et de la cuisson... Le rayon Traiteur de la Mer apporte des réponses pour manger facilement du poisson, en grande partie pour une consommation en entrée ou apéritif. Mais les consommateurs attendent aussi des solutions cœur de repas pour menus quotidiens où est favorisée la facilité de préparation sans sacrifier au plaisir de manger.

Par ailleurs, les nouvelles habitudes culinaires post-crise sanitaire profitent aux produits à cuisiner, sains et gourmands, rappelant les plats de restaurants. Dans ce contexte, les produits de la mer ne sont pas en reste car 47% des français déclarent vouloir diminuer leur consommation de viande pour protéger leur santé. La protéine marine constitue à ce titre une excellente alternative.

LE BURGER DE SAUMON MERALLIANCE ARRIVE À POINT !

Sur ce segment du cœur de repas, MerAlliance répond aujourd'hui aux consommateurs désirant se faire plaisir avec du poisson savoureux, facile à cuisiner et mis en recette le plus naturellement possible : le burger de saumon fumé. Un format particulièrement tendance puisque 2,6 mds de burgers sont consommés par an en France ! Pour le rayon déjà porteur du saumon fumé, c'est bien une offre à valeur ajoutée générant un C.A. additionnel, en phase avec des besoins jusque-là non comblés.

DU SAUMON, DES AROMATES, NI ADDITIFS, NI CONSERVATEURS

Le burger MerAlliance est préparé avec 95% de saumon fumé certifié ASC, agrémenté d'ingrédients naturels (herbes, aromates, fibres de bambou pour une bonne tenue), garanti sans additifs ni conservateurs et riche en Omega 3. A réchauffer simplement à la poêle ou au four.

Il est proposé en portion de 100g, pour le marché de la grande distribution comme celui de la RHD, à commercialiser sous marque de distributeur.


CONTACT PRESSE :

Isabelle Séchet

Tél : 02 98 64 72 72 / 06 82 72 35 02

isabelle.sechet@thaiunion.com

Saumon fumé spécial Burger

 Stand : 7.1-M47

Découvrez notre innovation de **saumon fumé** conçue pour préparer de délicieux burgers !



Les + Produits

Clean label : élaboré avec **95%** de **saumon fumé**, sans colorant ni conservateur

Certifié : saumon issu d'une ferme aquacole qui a répondu au référentiel **ASC** pour une aquaculture responsable.

Déjà préparé : une recette unique avec des **échalotes** et des **herbes aromatiques**
Calibré : un format parfaitement adapté au **pains à hamburgers**

Pratique : prêt en moins de **10 min** à la poêle sans ajout de matière grasse ou à **enfourner 25 minutes à 180°C**

Sain & gourmand : une alternative à la viande rouge pour varier les **sources de protéines**, riche en **Oméga 3**



Marché	Grammage	DLC garantie entrepôt	Conservation
GMS RHD	2x100g 4x100g	DLC 21 jours DLUO à définir	Frais Surglé

Infos marché & Tendances conso



Le burger toujours aussi dynamique

- ✓ **2,6 mds de burgers** consommés par an en France en restauration et à domicile
- ✓ 1 restaurant sur 4 propose un burger à sa carte
- ✓ **2ème produit le plus livré** en 2020

Source : enquête CHD expert, janvier 2020



Le plaisir de cuisiner avant tout

- ✓ **55% des occasions de consommation** au total alimentaire sont sur une dimension **Plaisir**
- ✓ Le plaisir de déguster est la **2ème raison de cuisiner** derrière la recherche d'équilibre

Source : Panel wordlpanel, janvier 2022



La recherche d'alternatives à la viande

- ✓ **65%** des français sont intéressés par un régime **flexitarien**
- ✓ **47%** des français déclarent vouloir diminuer leur consommation de viande pour **protéger leur santé**

Sources : Sondage Ifop, septembre 2021; Harris interactive, février 2021

CONTACT PRESSE :

Isabelle Séchet
Tél : 02 98 64 72 72 / 06 82 72 35 02
isabelle.sechet@thaiunion.com

MERALLIANCE

Leader français sur le marché des poissons fumés à marques de distributeurs, filiale du groupe Thai Union.

DEUX SITES EN FRANCE

- 124 M€ de chiffre d'affaires
- 6 000 t de produits fabriqués/an
- 570 salariés



UNE QUALITÉ CERTIFIÉE



DES FILIÈRES CONTRÔLÉES



UNE MISSION

CHANGER POUR DE BON - Transformer le métier pour une croissance durable.

▶▶▶ Inventer en permanence des modèles vertueux d'organisation, d'approvisionnement et de transformation de produits de la mer aux bénéfices de l'environnement, des clients, des collaborateurs et des actionnaires.

UN PIONNIER DE LA RSE

Depuis sa création, MerAlliance fait le choix d'un développement durable reposant sur une éthique à la fois économique, sociale et environnementale.

Seule entreprise de son secteur d'activité à détenir la certification Qualité Sécurité Environnement (2005), elle a été la 1ère société française de son secteur à établir son bilan carbone et à obtenir la norme International Food Standard en 2005.

En 2014 et 2015, elle a complété son système qualité en étant le 1^{er} fumeur français à obtenir la certification ASC dédiée à l'aquaculture durable et a obtenu la certification GlobalG.A.P. Puis en 2021, MerAlliance s'est vu attribuer pour la 5e année consécutive pour ses sites français le niveau maximal de performance de sa démarche RSE au regard de la norme ISO 26000, à savoir le niveau «Excellence».



55 avenue de Keradenec
29556 QUIMPER Cedex 9
☎ 02 98 64 72 72

DIRECTION GENERALE : Craig WALKER

CONTACT PRESSE :

Isabelle Séchet
Tél : 02 98 64 72 72 / 06 82 72 35 02
isabelle.sechet@thaiunion.com