

Labeyrie invente le saumon... non fumé

Il en a la couleur et l'allure, mais ce n'est pas du saumon fumé. Labeyrie est remonté aux sources pour présenter son « saumon au naturel » et promettre, en facing, un goût unique. Cette nouvelle gamme de trois recettes est intéressante pour au moins deux raisons. La première : c'est une manière de surfer sur le succès d'un segment en pleine forme, celui du saumon fumé, de le renouveler

sans s'éloigner trop des codes du produit. Car le goût du saumon au naturel se rapproche du « vrai » goût du saumon : « *Il est juste salé et séché, mais non fumé* », précise Julie Bernadet, directrice marketing chez Labeyrie. Une subtilité de taille, car le goût est moins prononcé, plus léger, donc plus consensuel et familial.

Autre motif d'intérêt : cette gamme joue aussi sur un deuxième terrain, celui de la préservation de l'environnement, de l'alimentation saine et éthique. Labeyrie déploie en face avant une batterie d'arguments visant à rassurer le consommateur : « filière spécifique sélectionnée et contrôlée », « eaux pures », « alimentation garantie sans OGM ni hormone de croissance ». Des arguments qui portent, mais qui pourraient très bien amener les consommateurs de saumon, fumé ou non, à se poser



Le saumon au naturel de Labeyrie promet à la fois un goût « unique » et une filière spécifique, contrôlée. Trois recettes en deux et quatre tranches arrivent ce mois-ci dans les rayons.

des questions... qu'ils ne se sont jamais posées. L'eau pure n'est donc pas une évidence ? Les filières ne sont pas toutes contrôlées ? Labeyrie joue donc la transparence et montre en facing une photo de l'un de ses sites de production. Au dos des packs, on retrouve des précisions sur la « filière spécifique », concernant l'élevage des saumons ou leur alimentation. On y apprend

que la densité des poissons est faible, avec seulement 3 % de saumons pour 97 % d'eau. Un argument de poids... même s'il est commun à la plupart des sites d'élevage norvégiens. L'intérêt ici est d'être le premier à le revendiquer ! Ce saumon est disponible dès ce mois-ci, en origine Norvège, au naturel ou mariné au citron et à la ciboulette (3,99 € les 2 tranches de 75 g, 5,99 € les 4 tranches de 135 g). Une recette marinée à l'aneth et à l'huile d'olive est également proposée en format quatre tranches. Présentée sous vide, cette nouvelle gamme affiche une DLC réduite à 21 jours. Labeyrie, qui entend écouler 150 à 170 t d'ici à la fin de l'année, soutiendra son lancement par une offre de remboursement du premier achat jusqu'à fin avril, puis par des BRI d'un euro les deux mois suivants. ■

Béatrice Méhats-Démazure

Points clés

- ◆ Le saumon au naturel Labeyrie est salé, séché mais non fumé.
- ◆ Cette nouvelle gamme est issue d'une filière spécifique.
- ◆ Présentée sous vide, elle bénéficie d'une DLC de 21 jours.