

NOTRE HISTOIRE

COORDONNÉES

Labeyrie Fine Foods

Nos localisations : Saint Geours de Maremne (40), Paris (75), Saint Aignan (44), Bouaye (44), Troarn (14), Chambly (60), Boulogne sur Mer (62), Fécamp (76), Came (64), Jonzac (17), Andennes (Belgique), Tilburg (Pays-Bas), Duns et Warminster (UK), Italie

<https://labeyrie-fine-foods.com>

Onglet "Nous rejoindre"

- 1946 : A l'origine, il y a un homme, Robert Labeyrie. L'aventure débute au cœur des Landes lorsqu'il ouvre son premier atelier et crée l'entreprise Labeyrie qui commercialise ses premiers foies gras crus.
- 1963 : Après avoir envoyé son plus proche collaborateur en Norvège pour s'inspirer des techniques traditionnelles de fumage et de salage, Robert Labeyrie étend son savoir-faire à la fabrication et à la commercialisation de saumon fumé.
- 1968 : Robert Labeyrie voit dans le développement de la grande distribution une nouvelle opportunité pour faire rayonner son terroir sur les tables des Français. Le foie gras et le saumon fumé se démocratisent, le monde prend goût aux produits Labeyrie.
- 2003 : Déjà convaincue du potentiel de l'usage apéritif, l'entreprise acquiert la société Blini, pionnière des gammes apéritives au rayon frais, notamment des blinis et des tartinables.
- 2004 : L'histoire s'écrit désormais à l'international avec l'acquisition de 2 sociétés spécialistes des produits de la mer au Royaume-Uni, Lyons Seafoods (crustacés) et Farne of Scotland (saumon fumé).
- 2007 : Le Groupe diversifie son offre de produits et investit le rayon poissonnerie en proposant des poissons préparés et des crevettes élaborées en libre-service à marque Delpierre. LFF crée sa filiale italienne pour poursuivre sa stratégie d'internationalisation.
- 2016 : Devenu leader sur le marché de l'apéritif frais, le Groupe étend son offre via l'acquisition des sociétés Père Olive et King Cuisine, spécialisées dans la production d'olives fraîches et de tartinables.
- 2018 : Le Groupe acquiert la Maison Alain François, entreprise familiale proposant des Foies Gras et viandes de canards principalement vendus aux professionnels de la gastronomie.
- 2023 : Le Groupe poursuit son internationalisation et crée sa filiale à Singapour.

NOTRE MISSION

Réconcilier le plaisir intense et la responsabilité, fondements de notre raison d'être "Partager un hédonisme engagé".

NOS RÉALISATIONS

Précurseur sur la création de produits plaisir

- 2001 : Lancement de la couronne de crevettes apéritive à marque Delpierre
- 2011 : Lancement de la marque l'atelier Blini, désormais leader en valeur sur le marché des tartinables frais
- 2014 : Lancement des saumons fumés Grandes Origines à marque Labeyrie
- 2020 : Lancement des gammes "Labeyrie Gourmet" (produits de la mer et terroir)
- 2021 : Lancement du 1er tartinable de foie gras à marque Labeyrie, d'abord à l'international
- 2022 : Lancement de la marque « Inspire » : les premières solutions culinaires avec des bases salades végétales destinées aux professionnels de la restauration

Engagé dans une consommation toujours plus responsable

- 1994 : l'IGP Sud-Ouest voit le jour. L'atelier Labeyrie de Saint Geours de Maremne est le 1er de l'industrie à obtenir la certification, après des années d'engagements sur l'origine des canards
- 2006 : Lancement du label Certiconfiance, gage de qualité sur nos gammes Labeyrie foie gras et saumon fumé
- 2018 : La marque Delpierre propose le premier saumon fumé garanti sans antibiotiques
- 2021 : Partenariat pour une agriculture durable avec nos producteurs d'Olives en Grèce (programme « Kalytera »)
- 2022 : Obtention de la certification Agriéthique sur le blé approvisionnant notre marque Blini

NOS RÉCOMPENSES

CENTRES D'INTÉRÊT



**Gastronomie,
passion du goût**



**Moments de
partage & tables
de fêtes**



**Consommation
alimentaire durable**



Ancrages régionaux



Internationalisation

● 2022 : Médaille d'argent au concours agricole pour le foie gras Torchon de caractère Labeyrie

● 2022 : Prix LSA de la stratégie RSE

● 2022 : Prix Corporate dans la catégorie "Lutter contre le réchauffement climatique" du Prix Good Economie

● 2022 : Prix "SIRIUS Collaboration durable 2022" remis par The Consumer Goods Forum pour la participation de l'atelier Blini au projet "Lundi c'est veggie" de l'enseigne Carrefour

● 2023 : Labeyrie élu « Saveur de l'année » sur le saumon fumé de Norvège et d'Ecosse

NOS RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

● 3720 collaborateurs dans 5 pays sur **14 sites industriels**

● + de 3000 références gourmandes distribuées dans 48 pays

● Des marques iconiques leaders sur leurs marchés : Labeyrie, Delpierre, Blini, l'atelier Blini, Père Olive, Inspire

● Labels : 87% de nos matières premières stratégiques labellisées ou dans une démarche de labellisation

● Eco-conception : 78% d'emballages recyclables et 58% issus de recyclés

● Index égalité Femmes/Hommes 2022 : 88/100

● Note de Bien-être au Travail 21/22 : 7,7/10

NOTRE PHILOSOPHIE

Convaincus que nos collaborateurs sont les acteurs clés de notre réussite, nous créons les conditions de leur engagement autour de trois grandes priorités :

1. donner du sens à chaque projet et chaque métier : Notre raison d'être « Partager un hédonisme engagé », unique et ambitieuse, traduit notre volonté de conjuguer plaisir intense et responsabilité. Elle engage les collaborateurs, les rend fiers et les rassemble. Ensemble, nos équipes mettent tout en œuvre pour la faire vivre au quotidien dans leurs projets.

2. développer en continu les savoir-faire : Le développement des savoir-faire de nos collaborateurs est clé dans notre politique Ressources Humaines. Il s'appuie sur la montée en compétences dans le poste, l'apprentissage par la transmission des savoir-faire et la formation professionnelle.

3. développer l'autonomie et la responsabilisation de chacun : nous encourageons chaque collaborateur à exprimer librement ses talents et son potentiel en toute circonstance, quelle que soit sa place dans l'organisation. Acteur de cette ambition collective, chacun d'entre nous fait la différence en étant à l'initiative et en mobilisant toute son autonomie pour avoir le plus grand impact possible.

Les managers jouent un rôle clé pour embarquer leurs équipes dans la réussite du projet.

Nous partageons le goût du travail bien fait et la passion du produit. Qualité, souci du détail, innovation : nos équipes partagent et se transmettent des valeurs d'excellence.

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Marques fortes et reconnues



Equipes engagées à taille humaine

Produits et savoir-faire d'exception



Un projet porteur de sens

Esprit pionnier



Chacun a le pouvoir d'agir