

Le Lapin LOEUL & PIRIOT

— DEPUIS 1906 —

LE CARRÉ SAVOYARD DE LAPIN : L'INNOVATION LOEUL & PIRIOT QUI BOUSCULE LES RAYONS VOLAILLE ET BOUCHERIE

Leader historique et spécialiste dans la transformation de la viande de lapin depuis 1906, l'entreprise familiale LOEUL & PIRIOT révèle en cette période de salons propices aux nouveautés, le Carré Savoyard de lapin : un haché composé d'une chair 100% lapin et emmental, enveloppée de tranches de poitrine fumée et d'emmental.

Cette innovation s'inscrit dans le plan filière lapin qui s'est fixé comme objectif d'atteindre de 15% à 20% des volumes commercialisés en produits désossés d'ici 2022.

« Notre objectif avec le Carré Savoyard est de lancer un produit gourmand à base de lapin, facile et rapide à cuire »

s'exprime Matthieu Loeul, Directeur Commercial et Marketing chez LOEUL & PIRIOT

Praticité du produit et facilité d'usage de la viande de lapin sans les os, le Carré Savoyard répond aux attentes alimentaires du consommateur.

- Une recette facile à mettre en œuvre (produit sans os, sans ficelle, viande hachée...)
- Un repas familial rapide à préparer
- Un nouveau mode de présentation plus attractif et gourmand favorisant la consommation par le plus grand nombre

1 FRANÇAIS SUR 2*
consacre moins
de 20 minutes
à la préparation
des repas en semaine

Intérêt des consommateurs
pour les offres services :
**SEGMENT DU «TOUT PRÊT»
EN PROGRESSION +2.7%.****

UNE INNOVATION PRODUIT DISTINGUÉE SUR LES SALONS ET LORS DES CONCOURS :

Journées Aliments et Santé
juin 2018 La Rochelle
Récompensé par
l'opération FOOD START

**Agence de l'Alimentation
Nouvelle Aquitaine**
Récompensé par
l'opération SO INNOVATION

SIAL 2018
Récompensé par
le SIAL INNOVATION

* Source : Francoscopie 2013 - Gérard Mermet.

** Source Kantar Worldpanel - Total PGC-FLS - 2017 vs 2016- Tous circuits)

