



Le référent des volailles de qualité du Sud-Ouest



Maïsadour s'engage pour notre avenir



MAÏSADOUR

**L'AMBITION À HORIZON 2030 DU GROUPE
S'ORGANISE AUTOUR DE 4 PILIERS**



UNE AMBITION
AGROÉCOLOGIQUE
ET
ENVIRONNEMENTALE



DES FILIÈRES À
VALEUR AJOUTÉE



UNE ENTREPRISE
ATTRACTIVE AVEC
DES ÉQUIPES
PERFORMANTES



UNE COOPÉRATIVE
ENGAGÉE DANS
SES TERRITOIRES
ET ACTRICE DES
ÉVOLUTIONS DE
SOCIÉTÉ



La tradition n'est pas figée, elle devient responsable



#1 POUR DES FILIERES RESPONSABLES & MAITRISÉES

ACCOMPAGNER NOS AGRICULTEURS VERS LES DÉFIS SOCIÉTAUX DE DEMAIN

SOUTENIR NOS TERRITOIRES EN DÉVELOPPANT DES FILIÈRES LOCALES

RESPECTER LES ANIMAUX EN AMÉLIORANT LES CONDITIONS D'ELEVAGE

100%

De parcours aménagés en agroforesterie d'ici à 2026

#2 POUR DES PRODUITS DE LA GASTRONOMIE SIMPLES & SAINS EN TOUTE TRANSPARENCE

DÉFENDRE LE BON, FRUIT DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

PROMOUVOIR UNE NOUVELLE GASTRONOMIE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

GARANTIR LA TRANSPARENCE À NOS CONSOMMATEURS

13

Médailles obtenues au concours général agricole de Paris 2025

#3 POUR UNE EMPREINTE RAISONNÉE SUR NOTRE ENVIRONNEMENT

REDUIRE L'EMPREINTE DE NOS EXPLOITATIONS & DE NOS ATELIERS

DÉVELOPPER DES EMBALLAGES PLUS RESPONSABLES

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

-90%

De consommation de gaz sur le site de Condom (32) d'ici à 2026

#4 EN COOPÉRANT TOUS ENSEMBLE

PROTÉGER, RESPECTER & ACCOMPAGNER NOS ÉQUIPES

CRÉER DU LIEN ET FAVORISER LA COOPÉRATION

100%

Des acteurs de la filière formés au BEA et Biosécurité



Label RSE “Exemplaire” : une reconnaissance concrète de notre impact



Engagé RSE niveau
«Exemplaire» depuis
Mars 2025

Avec l'obtention de ce label de référence internationale, le Groupe Coopératif Maïsadour se voit récompensé pour son action et son organisation en matière de développement durable mises en place depuis de nombreuses années.



Des filières maîtrisées de la graine à l'assiette

1.475 Mds €

PÔLE AMONT 69% CA

CÉRÉALES, LÉGUMES ET
AGROFOURNITURE



masseeds
UNITED TO GROW



SEMENCES GRANDES
CULTURES

MAÏSADOUR
NOTRE CULTURE, VOTRE BIEN-VIVRE

INO VITIS
La vigne passionnément

AGRALIA

SUD-OUEST
aliment

ELEVAGE SERVICE

LES POISSONNIERS
DELMAS

PÔLE AVAL 31% CA

GASTRONOMIE
DU SUD-OUEST



VOLAILLES
DU SUD-OUEST



DISTRIBUTION
ET VENTE DIRECTE



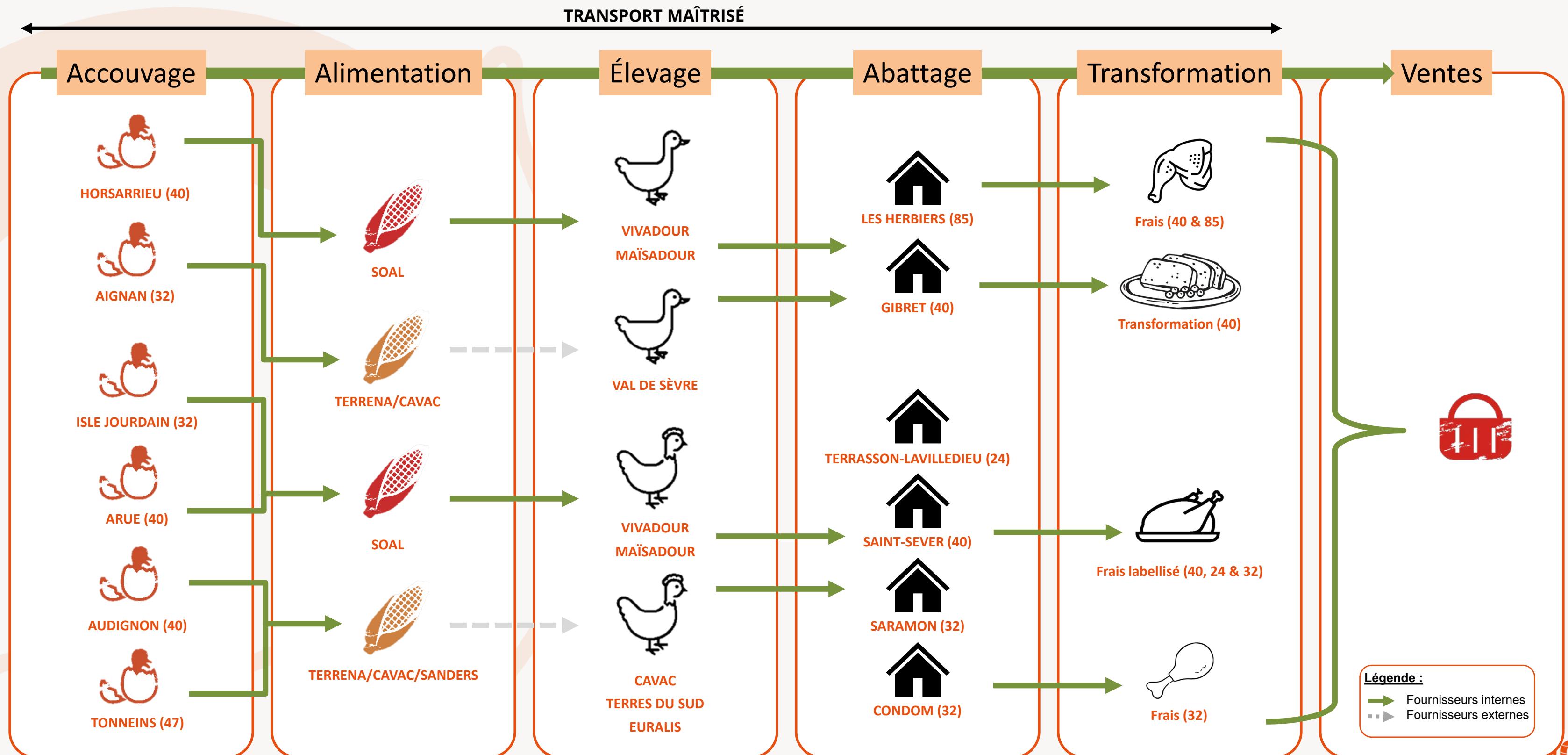
FIERS DE
NOS
TERRES

MAÏSADOUR
DISTRIBUTION
ENGAGE RSE

Document confidentiel

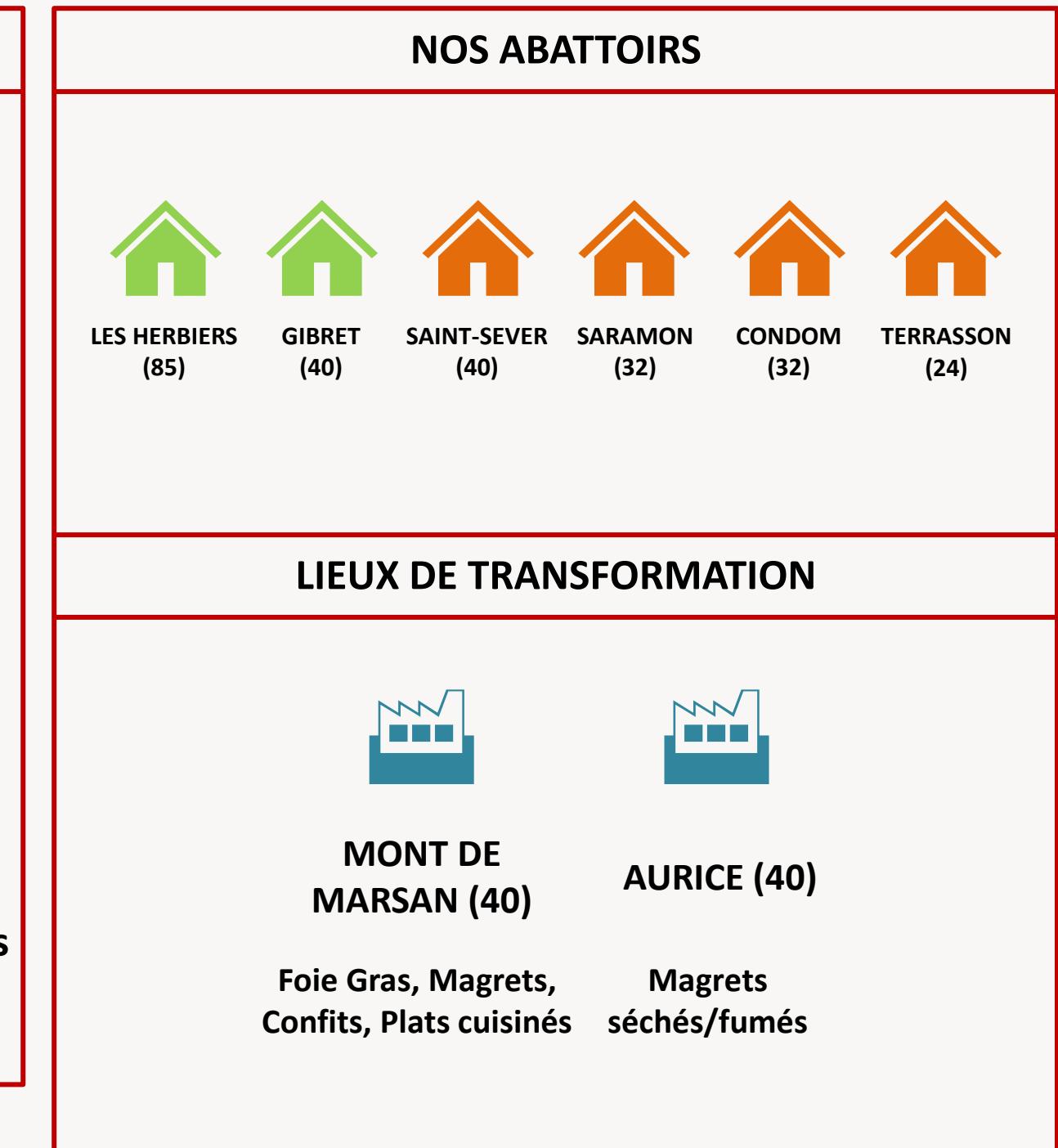
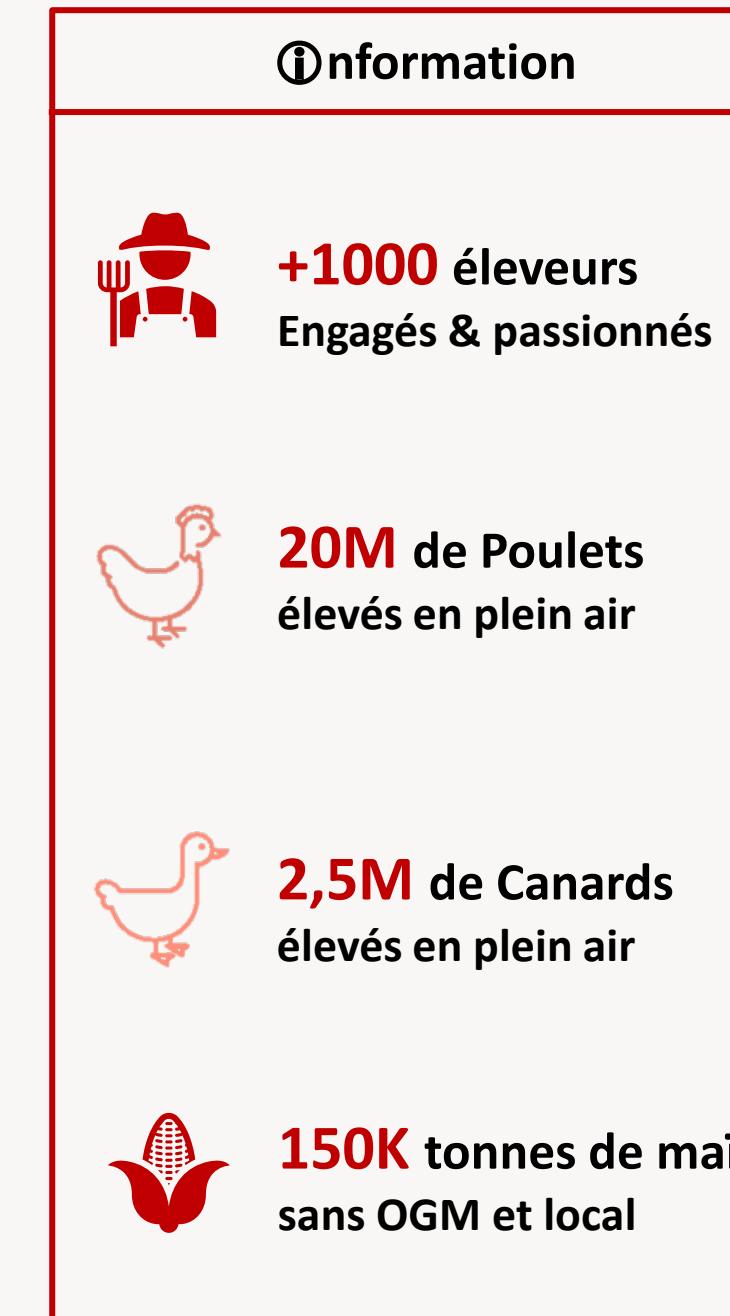
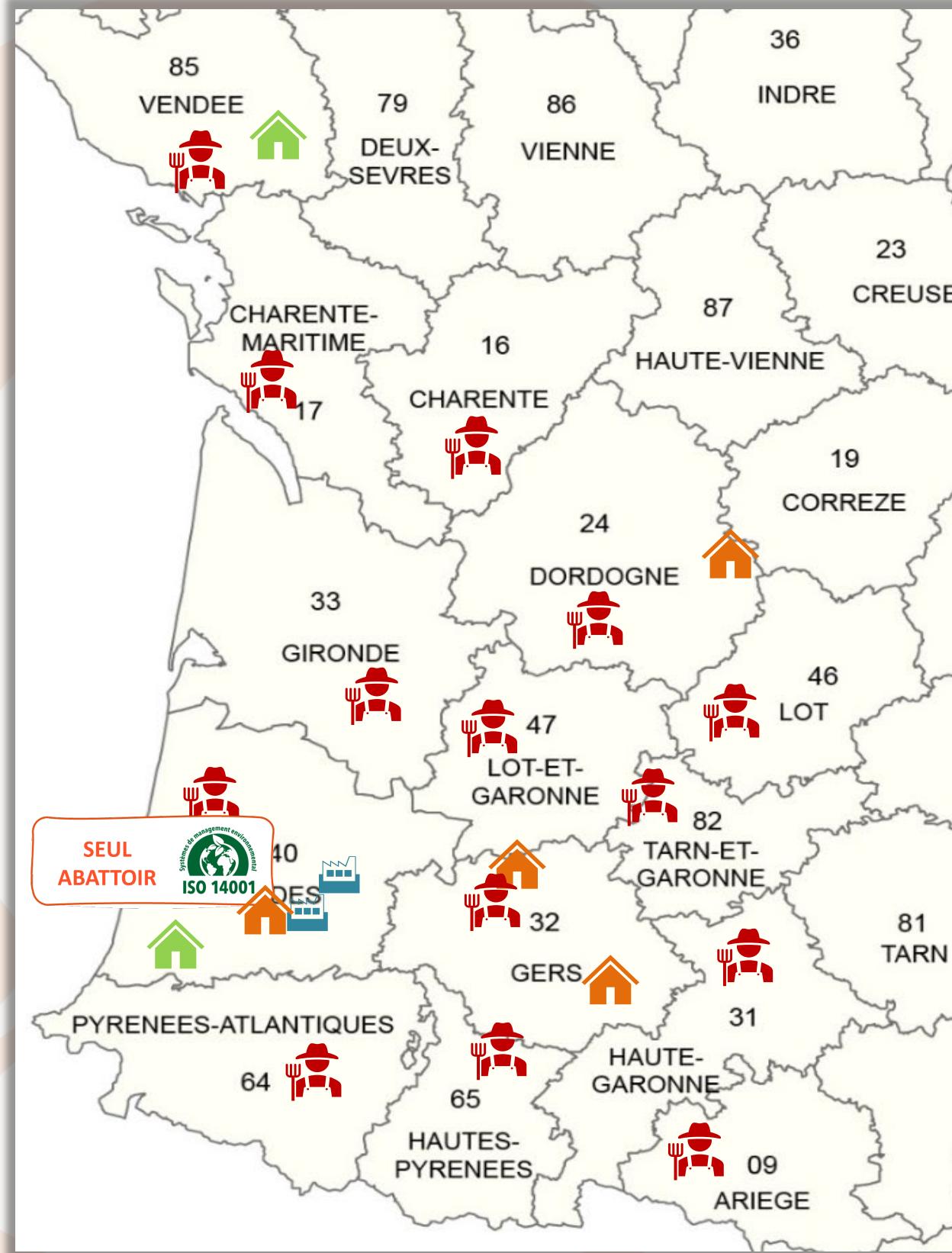


Une filière volaille solide pour sécuriser l'approvisionnement





Une production 100% française, ancrée dans les territoires



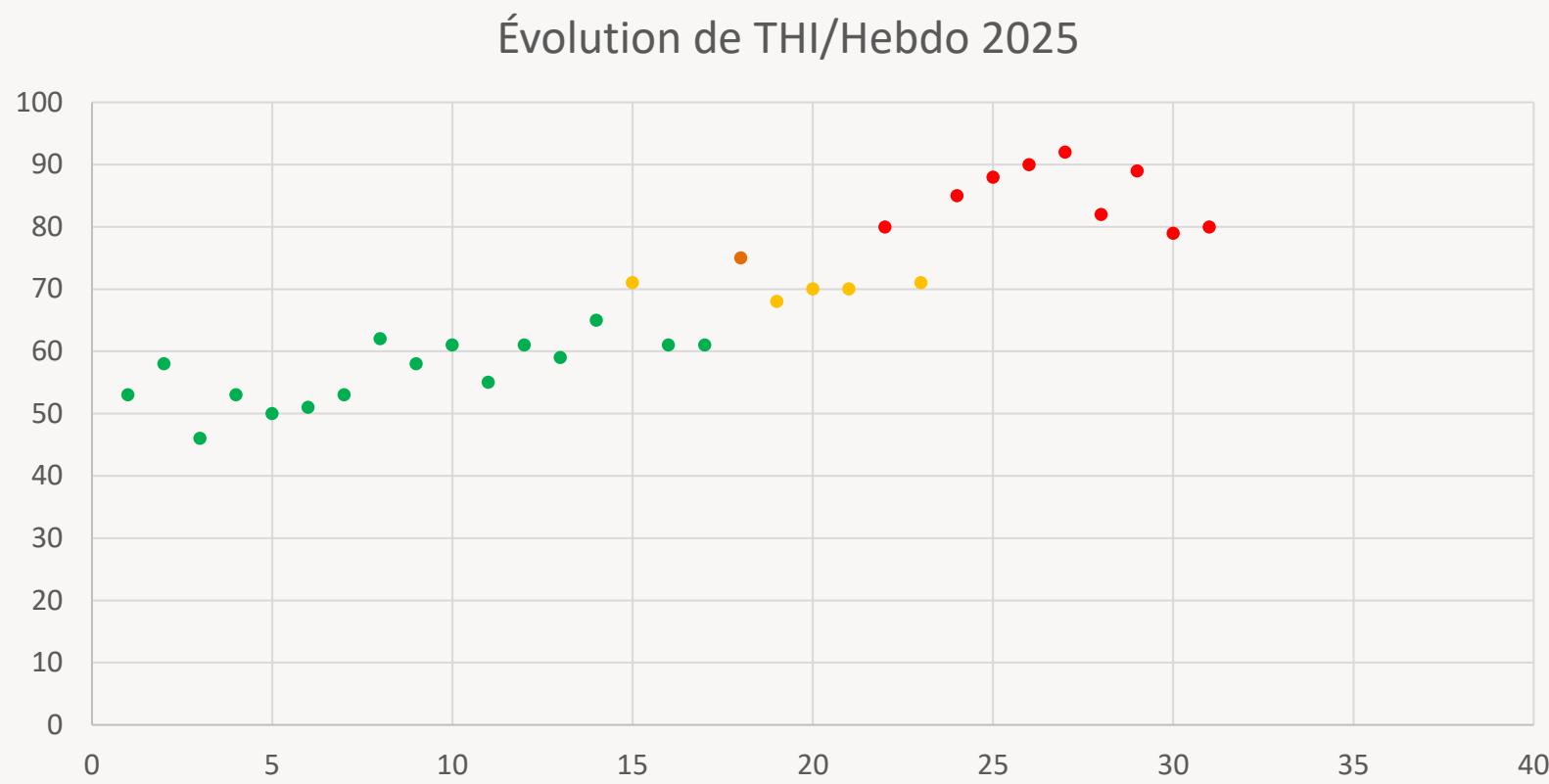


Atterrissage attendu 2025 : l'impact de l'été sur nos filières

Le THI (Temperature Humidity Index) est un indice utilisé pour évaluer le stress thermique. Il prend en compte la température et l'humidité de l'air, permettant ainsi d'estimer le degré d'inconfort d'un animal en fonction des conditions climatiques.

En production de volaille : 4 niveaux de risques sont identifiés

THI <65	Absence de risque
THI 66 à 72	Risque modéré
THI 73 à 78	Risque sévère
THI > 79	Risque très sévère



Taux de mortalité élevé

Capacitaire réduit

Qualité produit dégradée

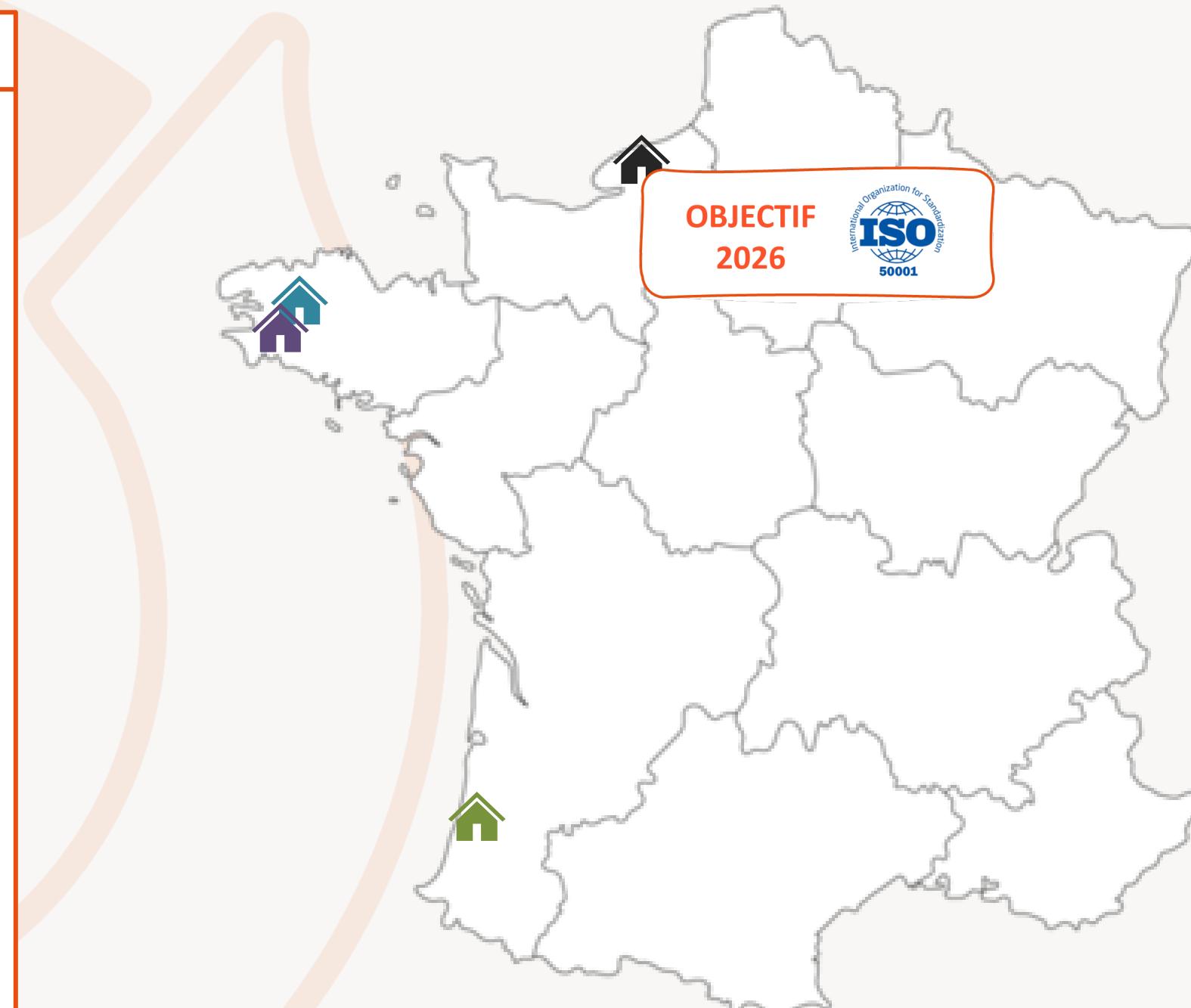
Rendement plus faible

Difficulté pour labelliser



Notre filière truite responsable : de l'eau à la fourchette

Sites de production	
	La Douffine (29) Circuit fermé
	<i>Écloserie, alevinage et pré-grossissement</i> Capacité de 250T/an
	Langolen (29) Circuit fermé
	<i>Site de grossissement</i> Capacité de 700T/an
	Castets (40) Usine d'abattage
	Canybarville (76) Usine de fumaison



Engagements filière	
Filière complète :	de l'eau à la fourchette
Circuit fermé RAS :	Haute qualité de l'eau et faible impact environnemental
Charte « Aquaculture de nos régions » :	traçabilité, bien-être animal, alimentation contrôlée
Référentiel « Fumé en France » :	contrôle de l'arrivée dans les ateliers jusqu'à l'emballage



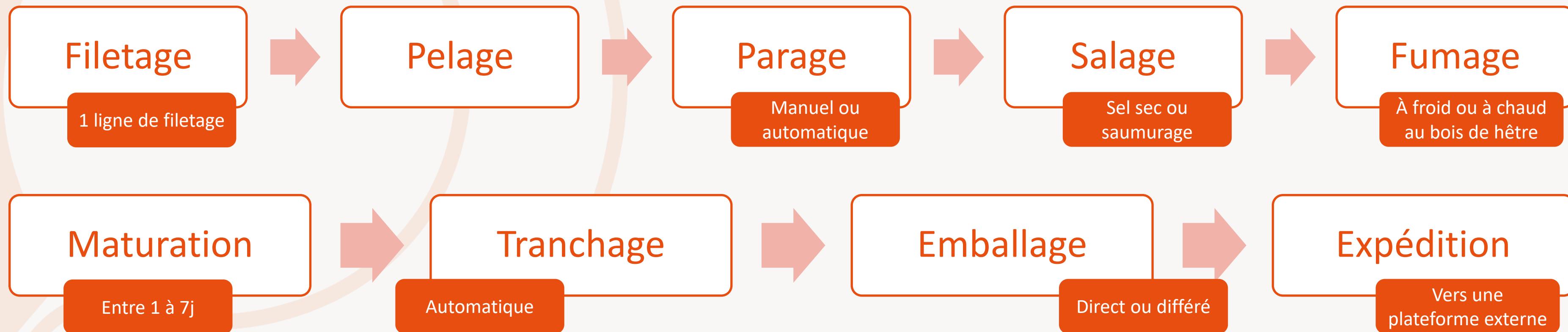


Cany-Barville : notre site de fumaison



3 000 TONNES

De poissons traités par an

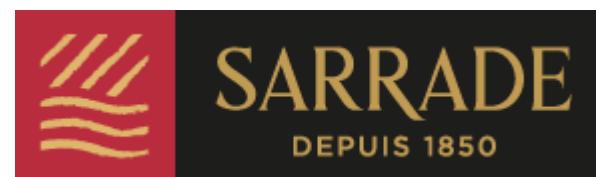




Des marques en réponse aux besoins des restaurateurs

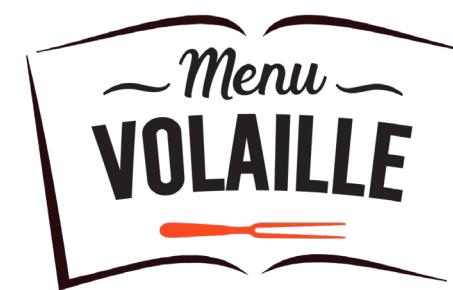


CANARD &
SAURISSE



- Pour les restaurateurs en quête d'une offre de **produits plaisir de qualité**

VOLAILLES LABEL ROUGE



- Pour les restaurateurs en quête de plaisir et de **goût made in Sud-Ouest**



VOLAILLES
BIOLOGIQUES



- Pour les restaurateurs soucieux de **l'environnement**



PÉRIGORD
LANDES



DISPONIBLE AU NATIONAL

POULET
CONVENTIONNEL



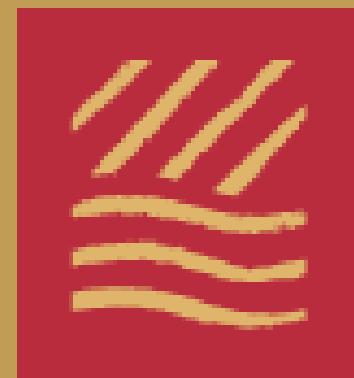
- Pour les restaurateurs en quête d'une **offre locale conventionnelle de qualité**

EN RÉGION

MAÏSADOUR
DISTRIBUTION

Document confidentiel





SARRADE
DEPUIS 1850

**LA MARQUE AU SERVICE
DES PROFESSIONNELS**



MAÏSADOUR
DISTRIBUTION
PRIVEE RSE



Un savoir-faire reconnu et une filière 100% intégrée

Tradition, Savoir-Faire et Excellence

175 ans d'expertise



Léon Sarrade a créé le premier foie gras cuisson lente en 1891.



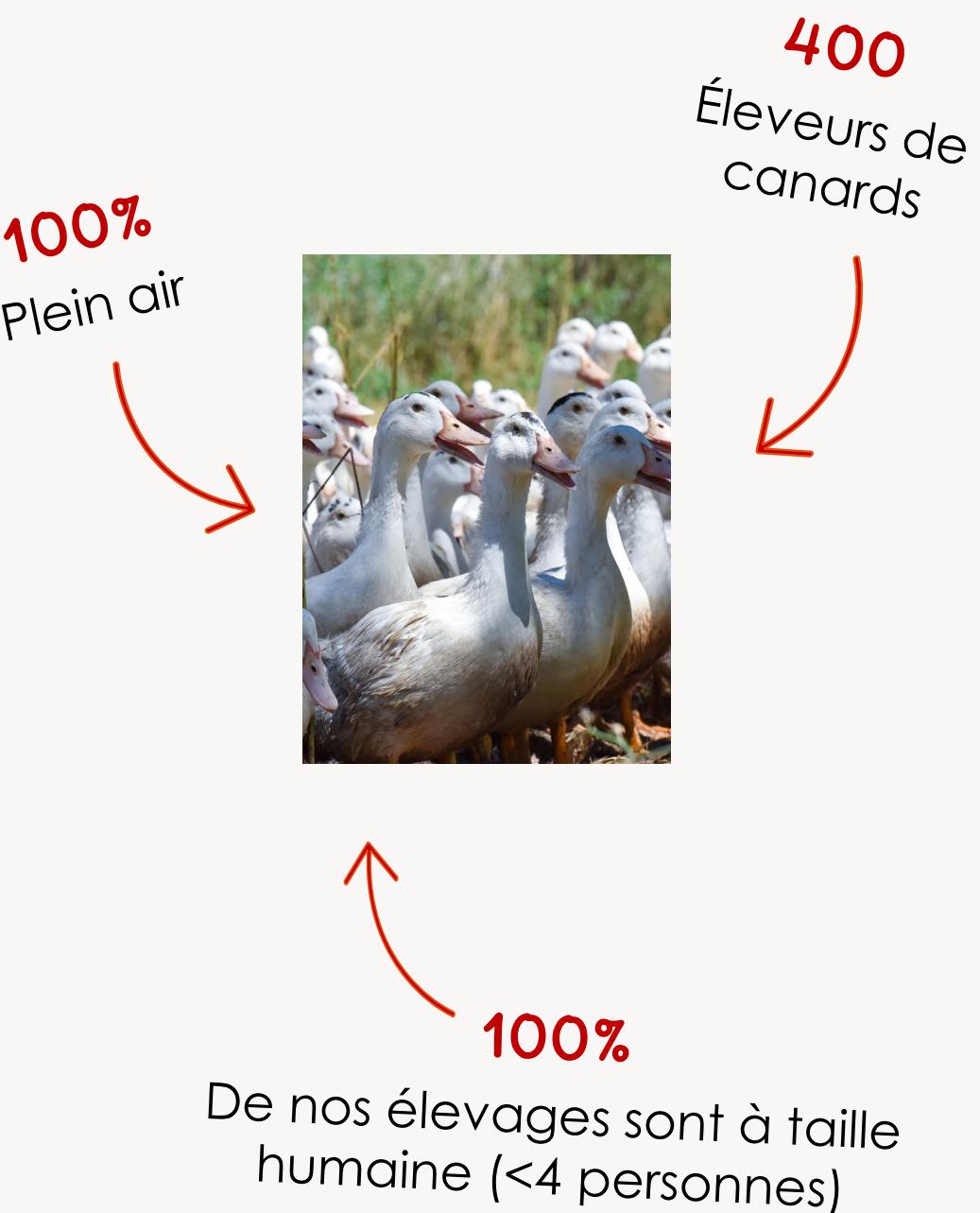
Une référence traditionnelle encore à la gamme en 2025.



Des produits récompensés au CGAP 2025.

Coopérative 100% Sud-Ouest

Une filière maîtrisée de l'œuf à l'assiette



Marque spécialisée RHF

Prise en compte des contraintes du marché



Conditionnements adaptés



Snacking friendly



Produits calibrés (ou PF) et pratiques



Problématique prix



UNE MARQUE COMPLÈTE POUR LA RESTAURATION EN CANARD



-25% de sel

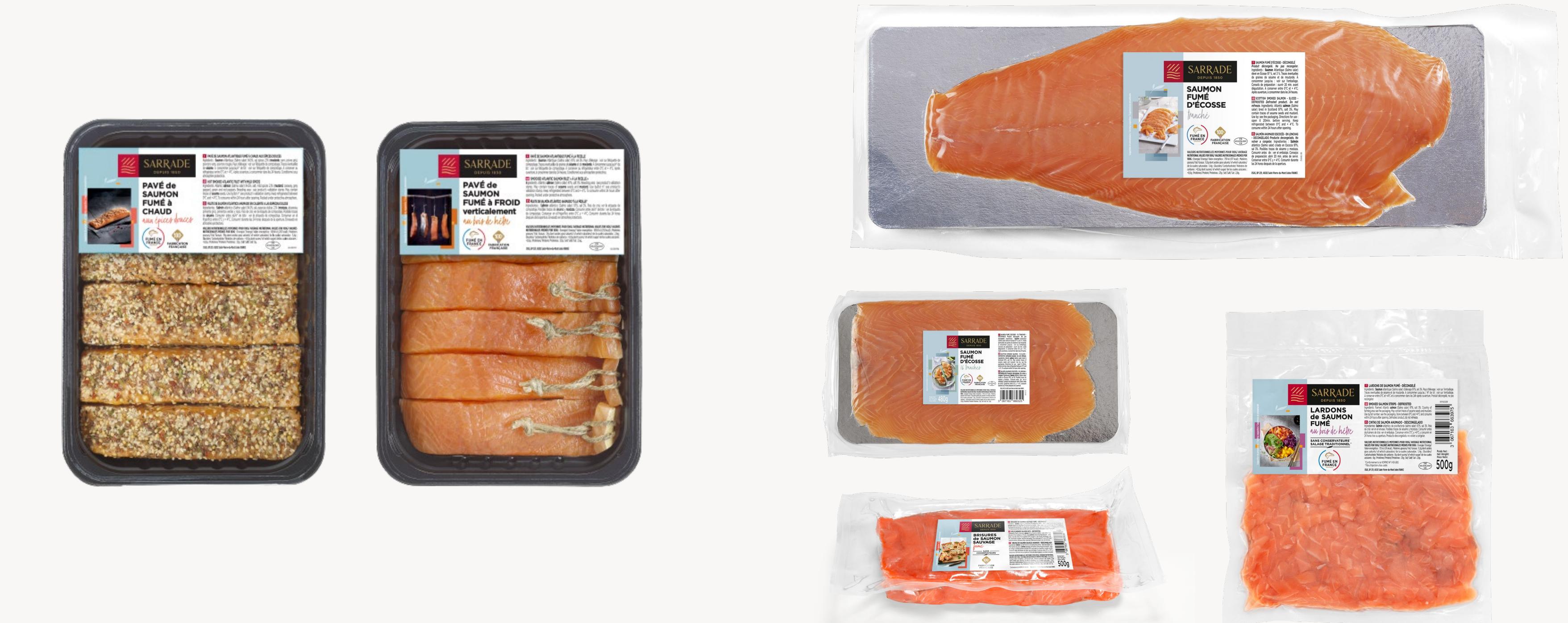


MAÏSADOUR
DISTRIBUTION

Document confidentiel

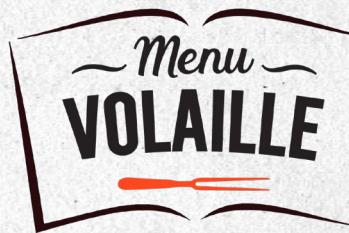


NOTRE GAMME POUR LA RESTAURATION EN SAURISSERIE





Le Meilleur du Sud-Ouest au Menu



Une gamme adaptée aux besoins des chefs !



GAMME MULTI-ESPÈCES

Poulet, Pintade et Coquelet

COÛT PORTION MAÎTRISÉ

Produits calibrés et portionnés

CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS

Petits et gros conditionnements



Elevé en plein air

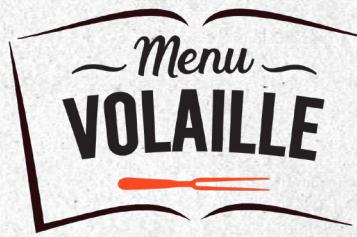
SUD-OUEST



MARSADOUR
DISTRIBUTION

ENGAGE RSE

Document confidentiel



Des volailles de qualité made in Sud-Ouest



OUR
NATION

confidentiel



LE POULET LABEL ROUGE
QUI A TOUT BON !



MAÏSADOUR
DISTRIBUTION

Document confidentiel

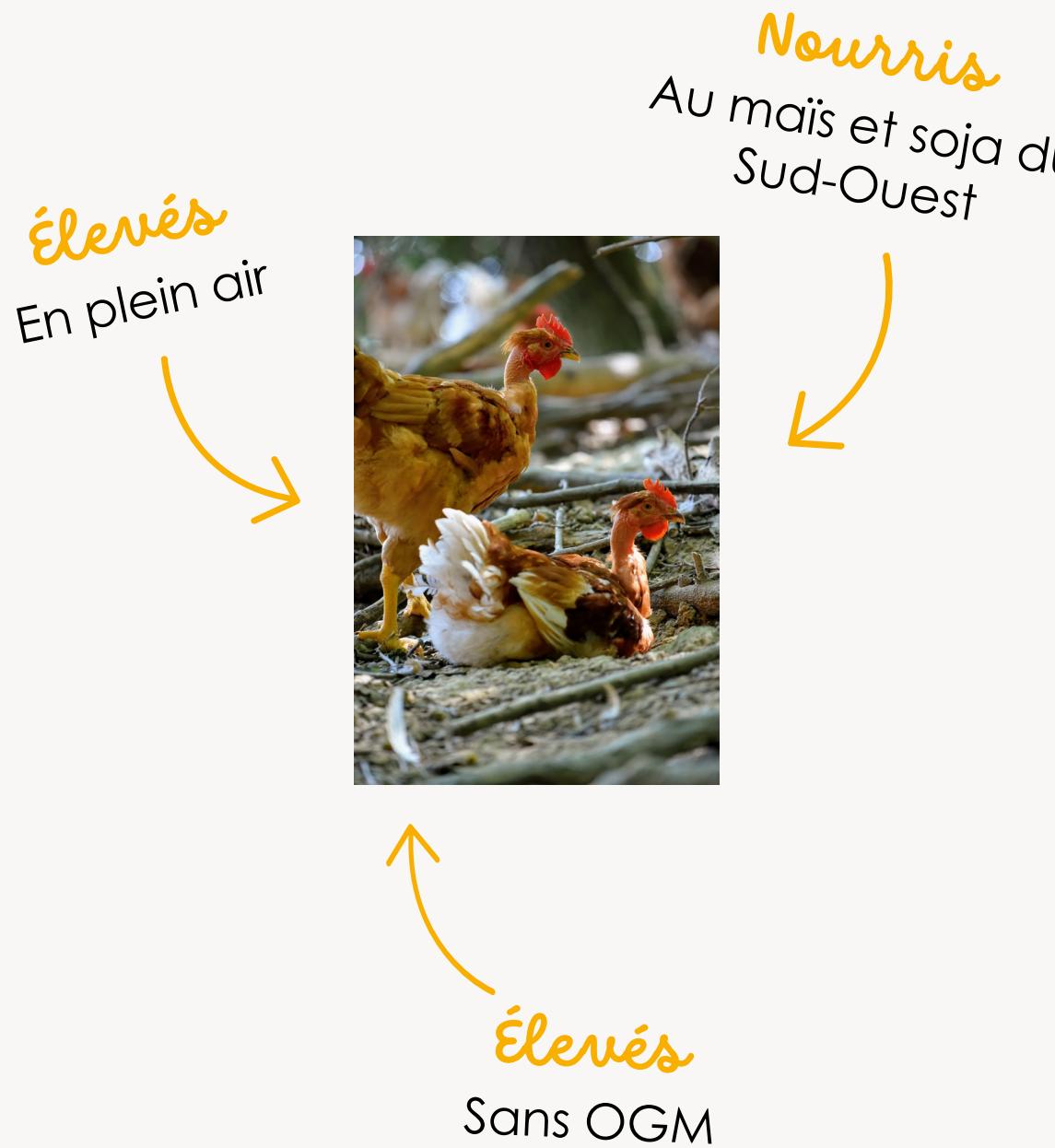




Une filière 100% intégrée et un savoir-faire reconnu

Coopérative 100% Sud-Ouest

Un élevage contrôlé et maîtrisé



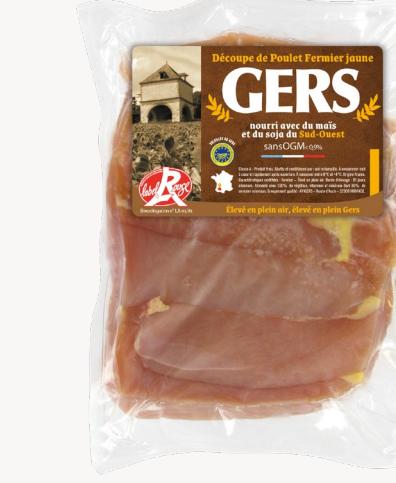
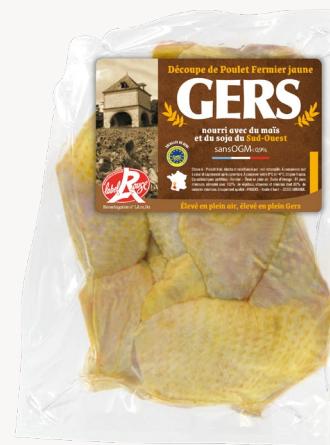
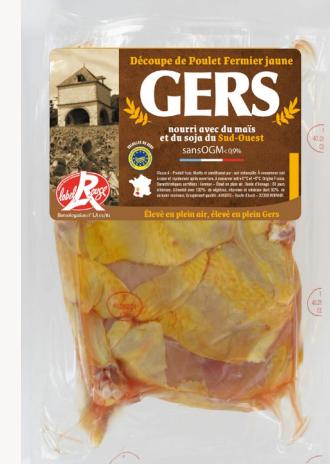
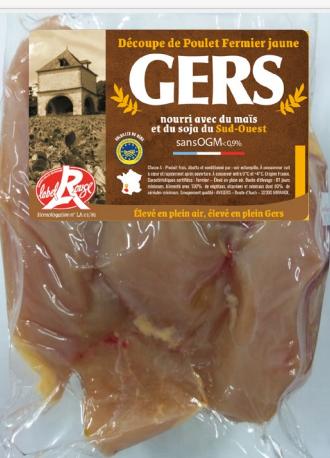
Une qualité produit

Reconnue et supérieure





Une gamme large pour répondre aux attentes des restaurateurs



PÉRIGORD



UNE MISSION

Incarner l'excellence gastronomique du Périgord et proposer aux restaurateurs une volaille terroir authentique et valorisante.

DES VALEURS



Terroir



Savoir-faire



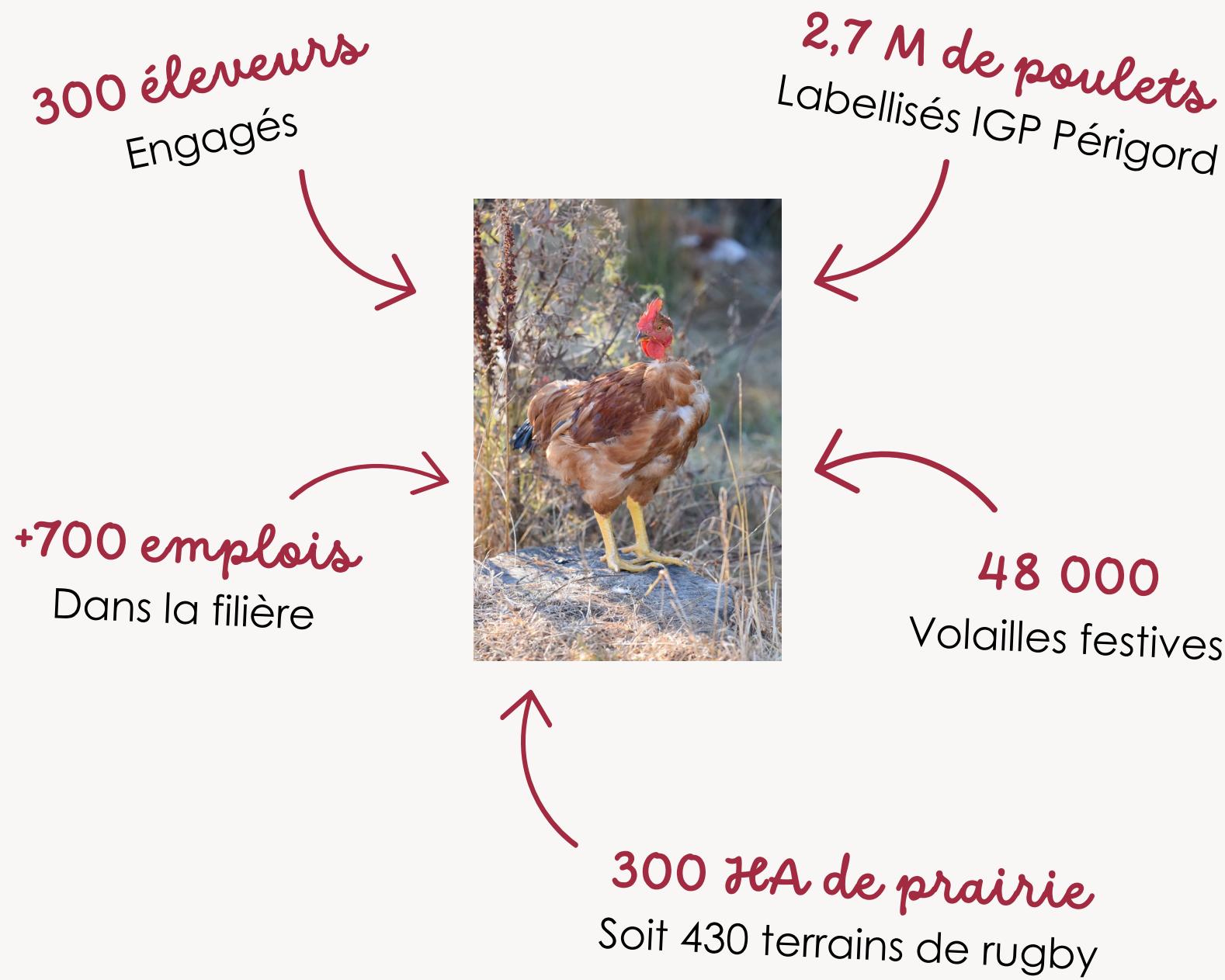
Gastronomie

UNE PROMESSE

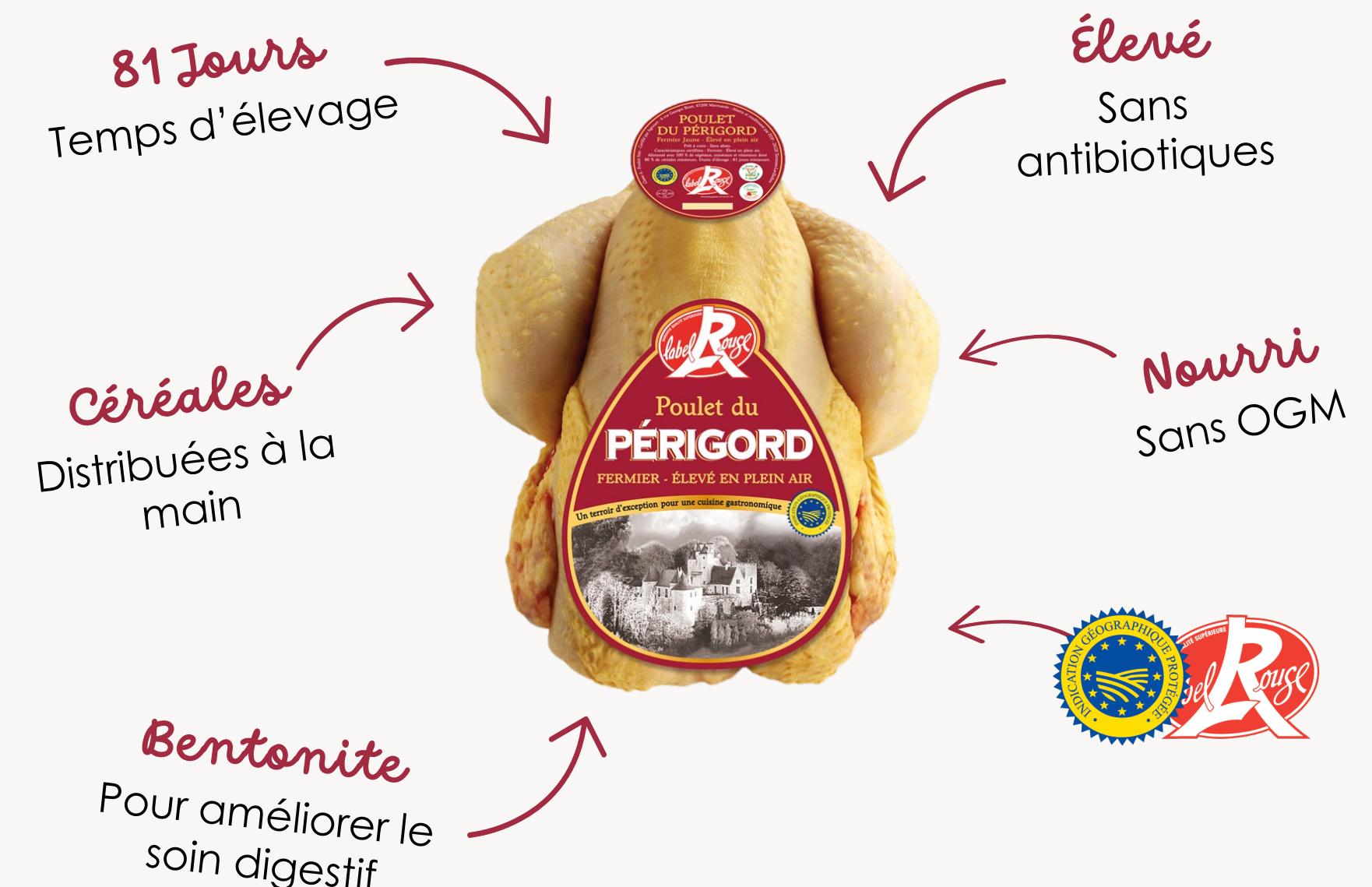
Une volaille terroir du Périgord, symbole de gastronomie française, qui valorise immédiatement la carte du restaurateur.

Coopérative 100% Sud-Ouest

Un élevage contrôlé et maîtrisé



Un savoir-faire maintenu



PÉRIGORD

Les 20/80 nécessaires en restauration



LANDES

MAÏSADOUR
DISTRIBUTION

ENGAGE
RSE
AVOK CERTIFICATION



LANDES

Le goût de la totale liberté

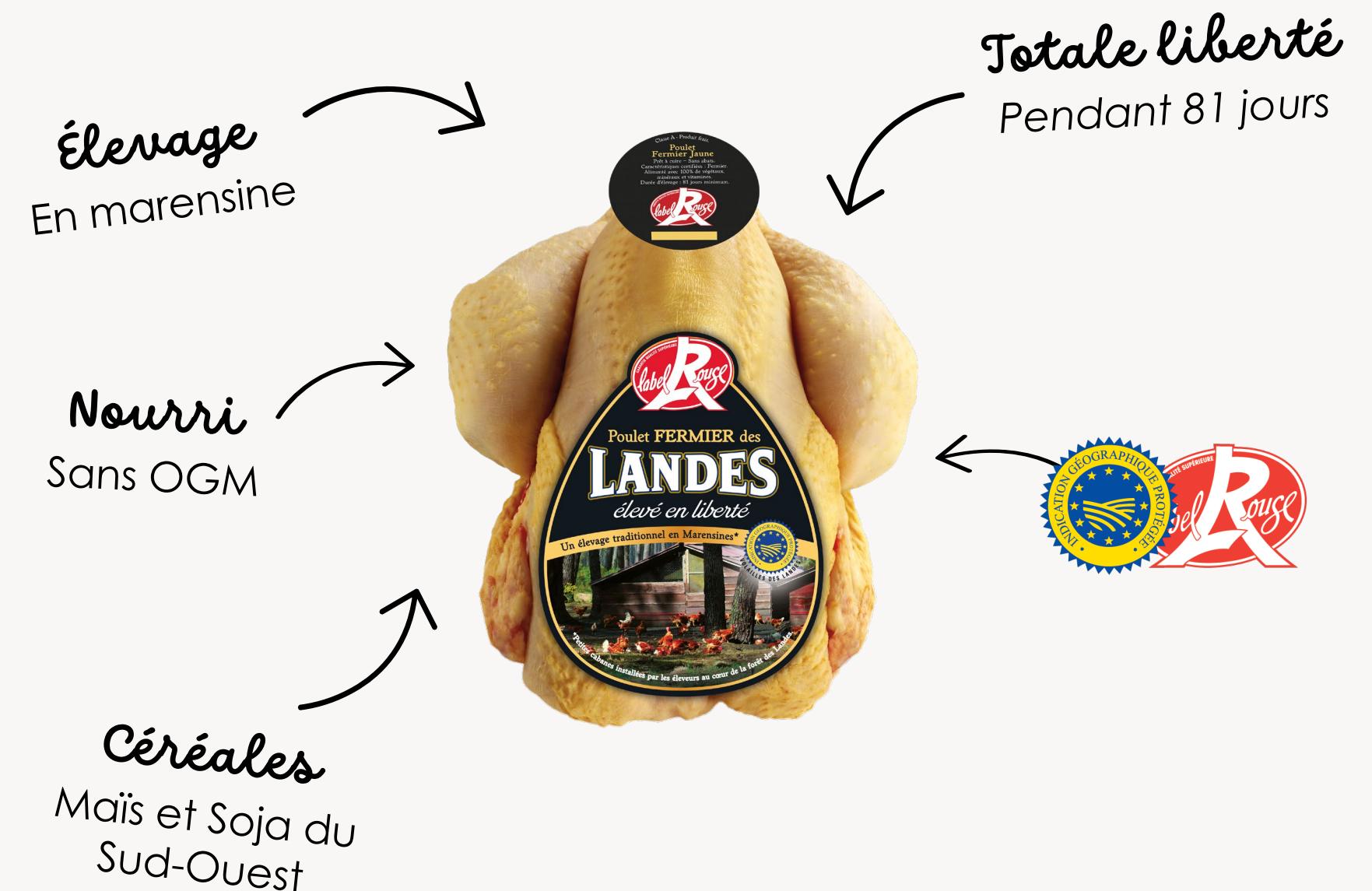
Fondateur du Label Rouge

Le Cahier des Charges 01.65



Nos éleveurs, **créateurs du**
1er Label Rouge
en 1965

Un élevage typiquement Landais



LANDES

Une gamme qui réunit toute la tradition landaise





Manger bio,
c'est manger sain !



Volailles fermières bio du Sud-Ouest



Une gamme courte, répondant aux essentiels du marché



POULET d'ICI

LE LOCAL A DU BON

- PROFESSIONNEL -



MAÏSADOUR
DISTRIBUTION

Document confidentiel



Un ancrage régional encore plus fort !

Disponible uniquement dans les régions
Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et PACA

Élevage
100% Local

Partenaire
Sud de France



Céréales
100% Sud-Ouest



Nourri
Sans OGM

Éligible
EGALIM



Une offre large et adaptée aux attentes des restaurateurs

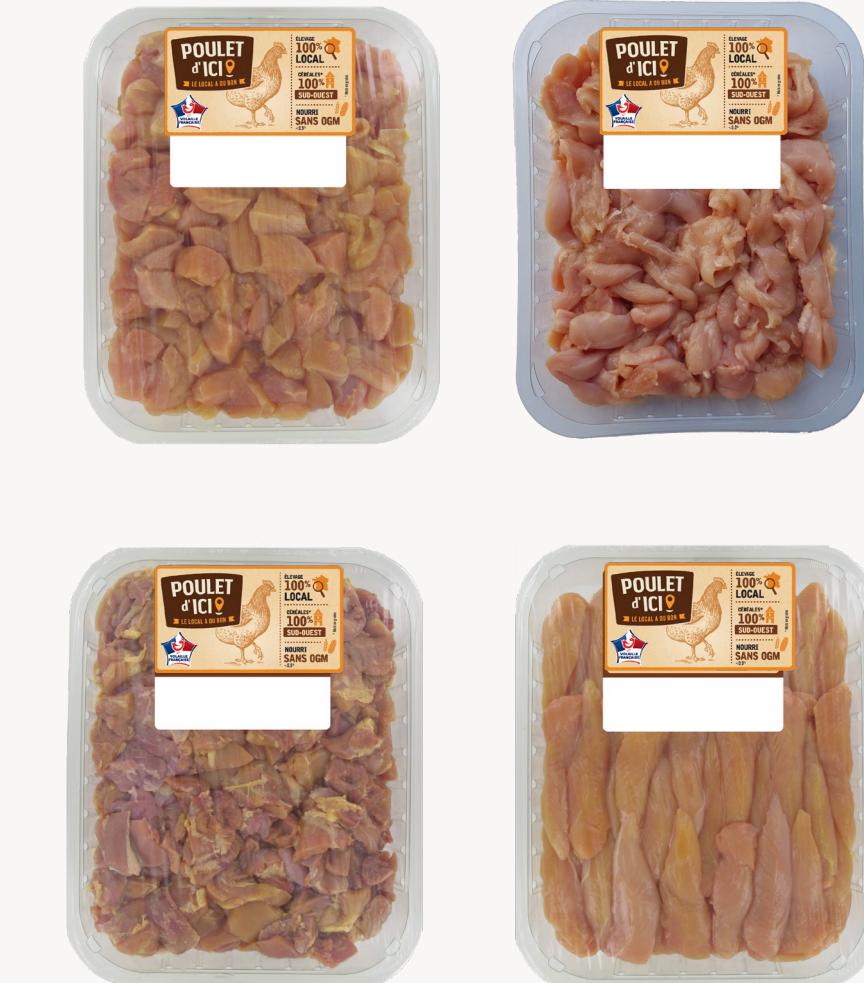
LES PRODUITS PORTIONNÉS

Plusieurs calibres disponibles



LES PRODUITS SERVICES

Pour plus de facilités



LES PRODUITS SAISONNERS

Pour animer l'été



ET POUR UNE
GAMME COMPLÈTE



**MAÏSADOUR
DISTRIBUTION**
ENGAGE RSE
Document confidentiel

MAÏSADOUR DISTRIBUTION

