



**Le référent des volailles de qualité du Sud-Ouest**



# 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

## MAÏSADOUR DISTRIBUTION



### #1 POUR DES FILIERES RESPONSABLES & MAITRISEES

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'ÉLEVAGE

# 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 Maisadour 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



ACCOUVAGE, ÉLEVAGE ET  
NUTRITION ANIMALE



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

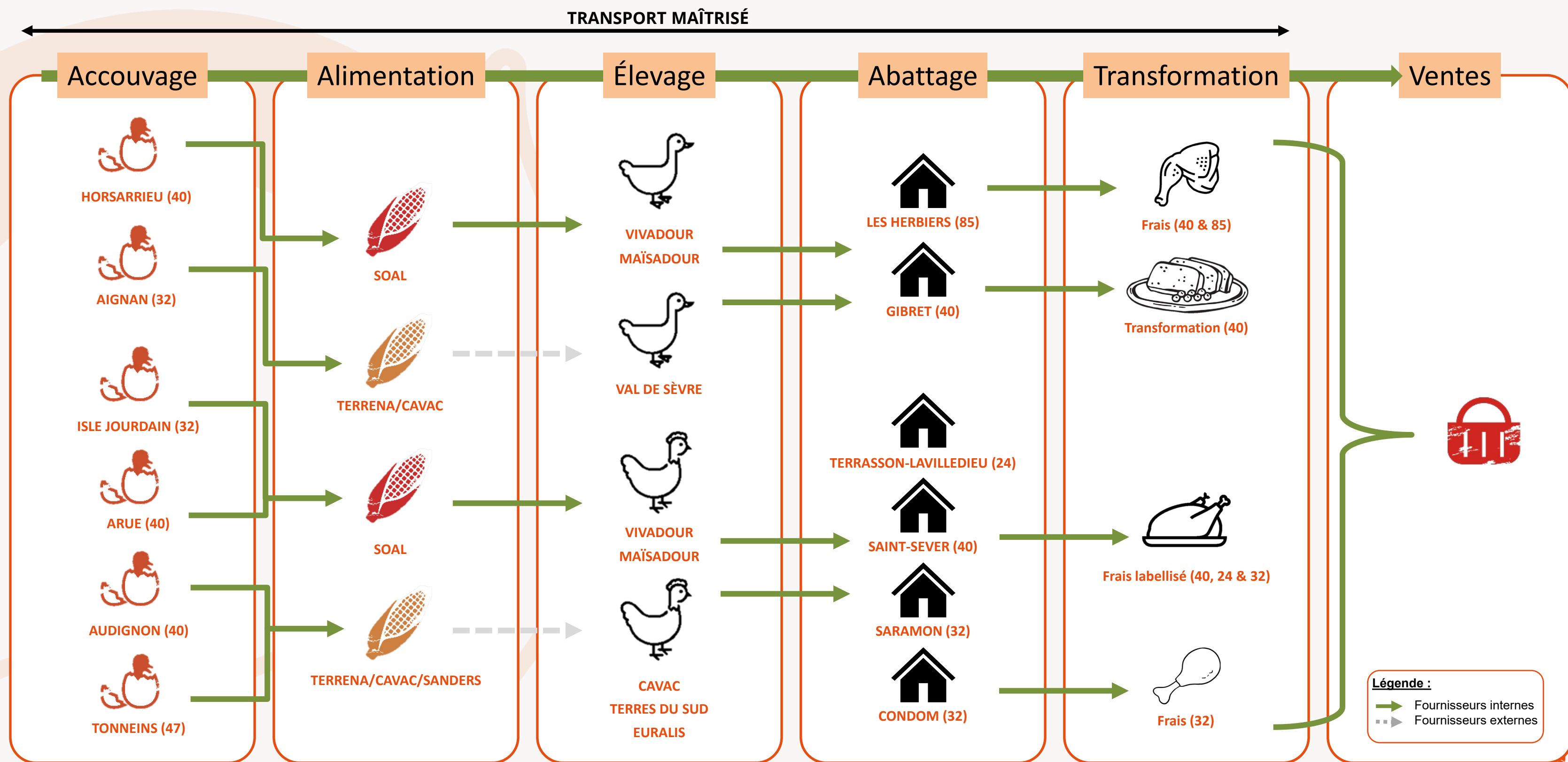


MAÏSADOUR  
DISTRIBUTION

Document confidentiel



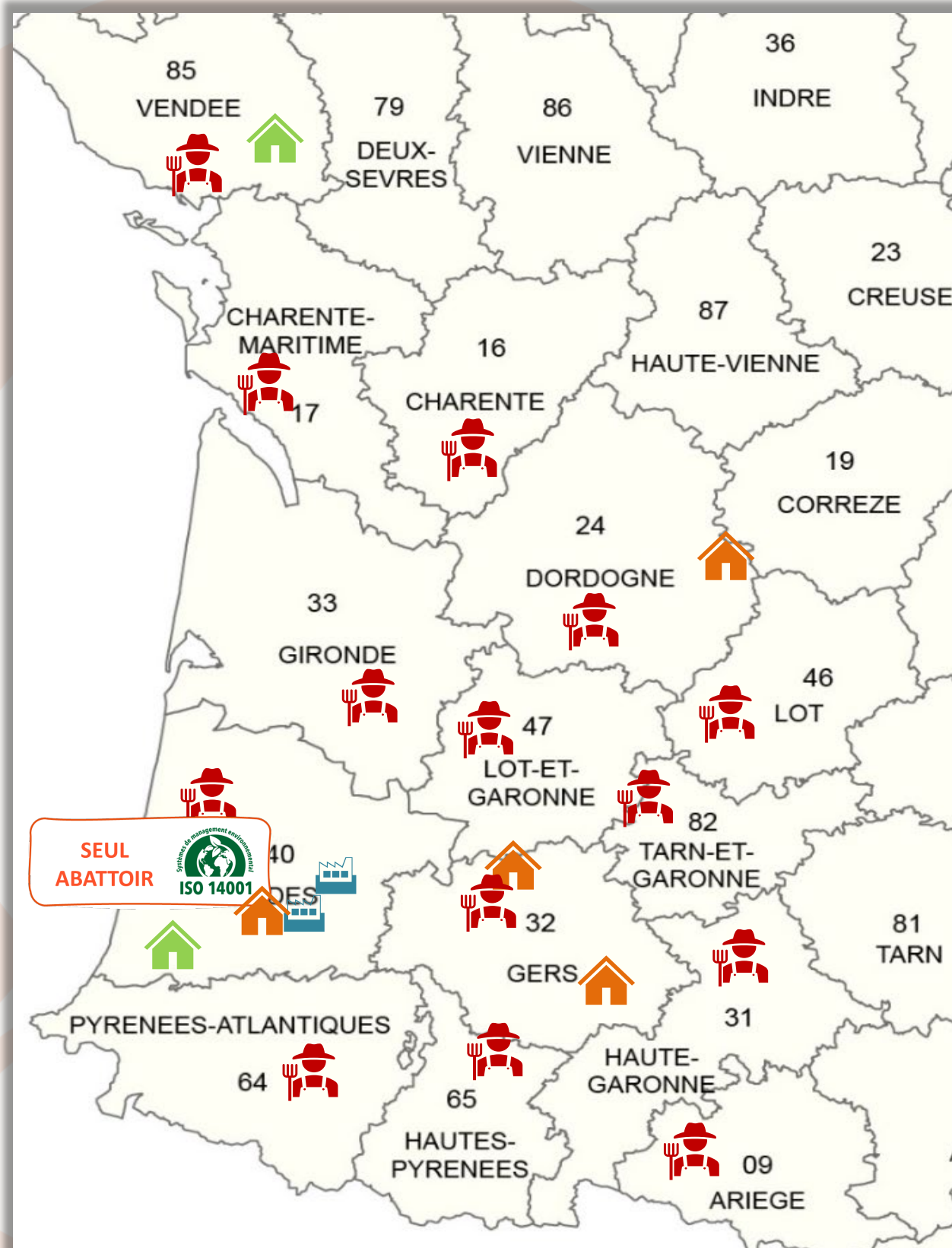
# Une filière volaille solide pour sécuriser l'approvisionnement







# Une production 100% française, ancrée dans les territoires



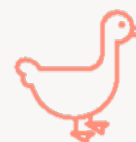
## Information



**+1000** éleveurs  
Engagés & passionnés



**20M** de Poulets  
élevés en plein air



**2,5M** de Canards  
élevés en plein air



**150K** tonnes de maïs  
sans OGM et local

## NOS ABATTOIRS



LES HERBIERS  
(85)



GIBRET  
(40)



SAINT-SEVER  
(40)



SARAMON  
(32)



CONDOM  
(32)



TERRASSON  
(24)

## LIEUX DE TRANSFORMATION



MONT DE  
MARSAN (40)

Foie Gras, Magrets,  
Confits, Plats cuisinés



AURICE (40)

Magrets  
séchés/fumés

**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel



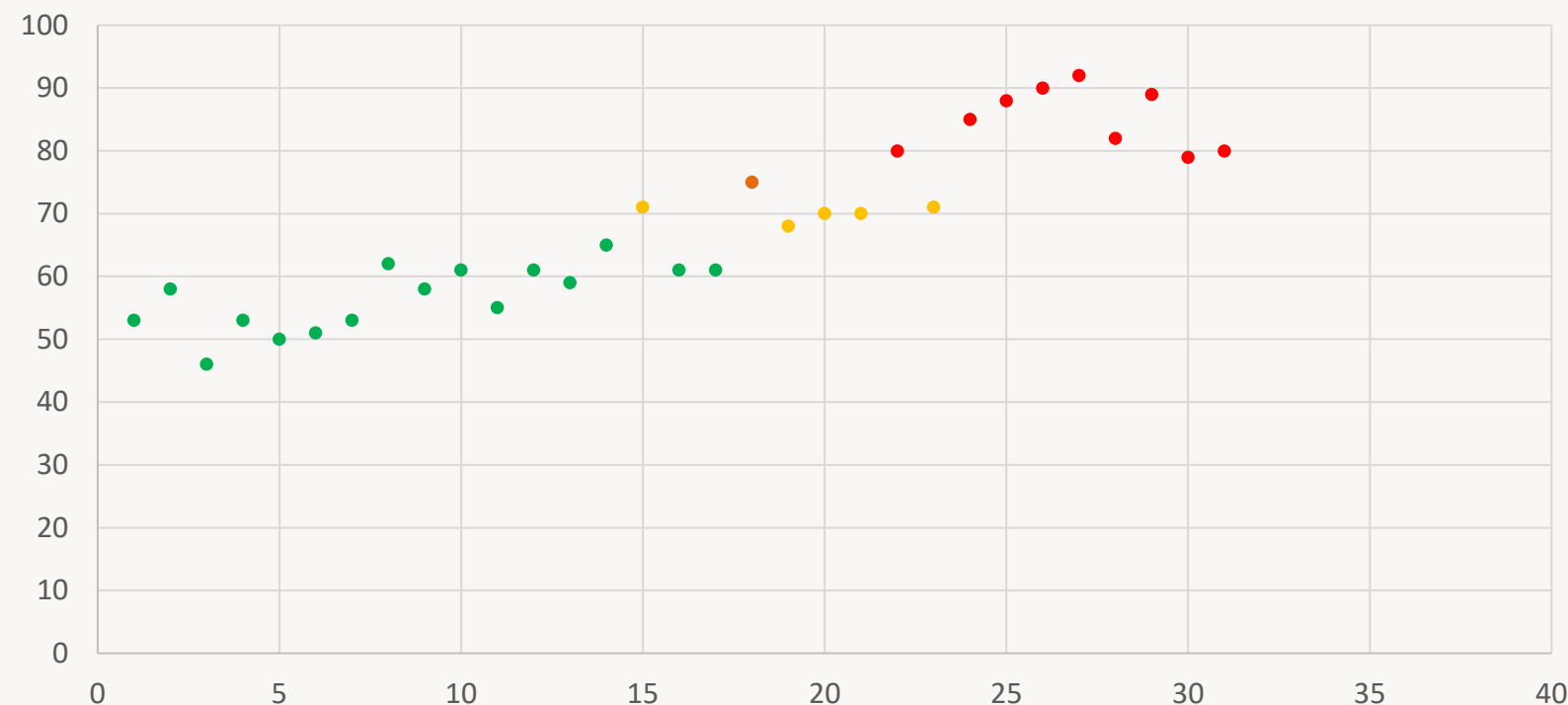
# Atterrissage attendu 2025 : l'impact de l'été sur nos filières

**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

Évolution de THI/Hebdo 2025



Taux de mortalité **élevé**

Capacité **réduite**

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

*Écloserie, alevinage et pré-grossissement  
Capacité de 250T/an*



**Langolen (29)**  
Circuit fermé

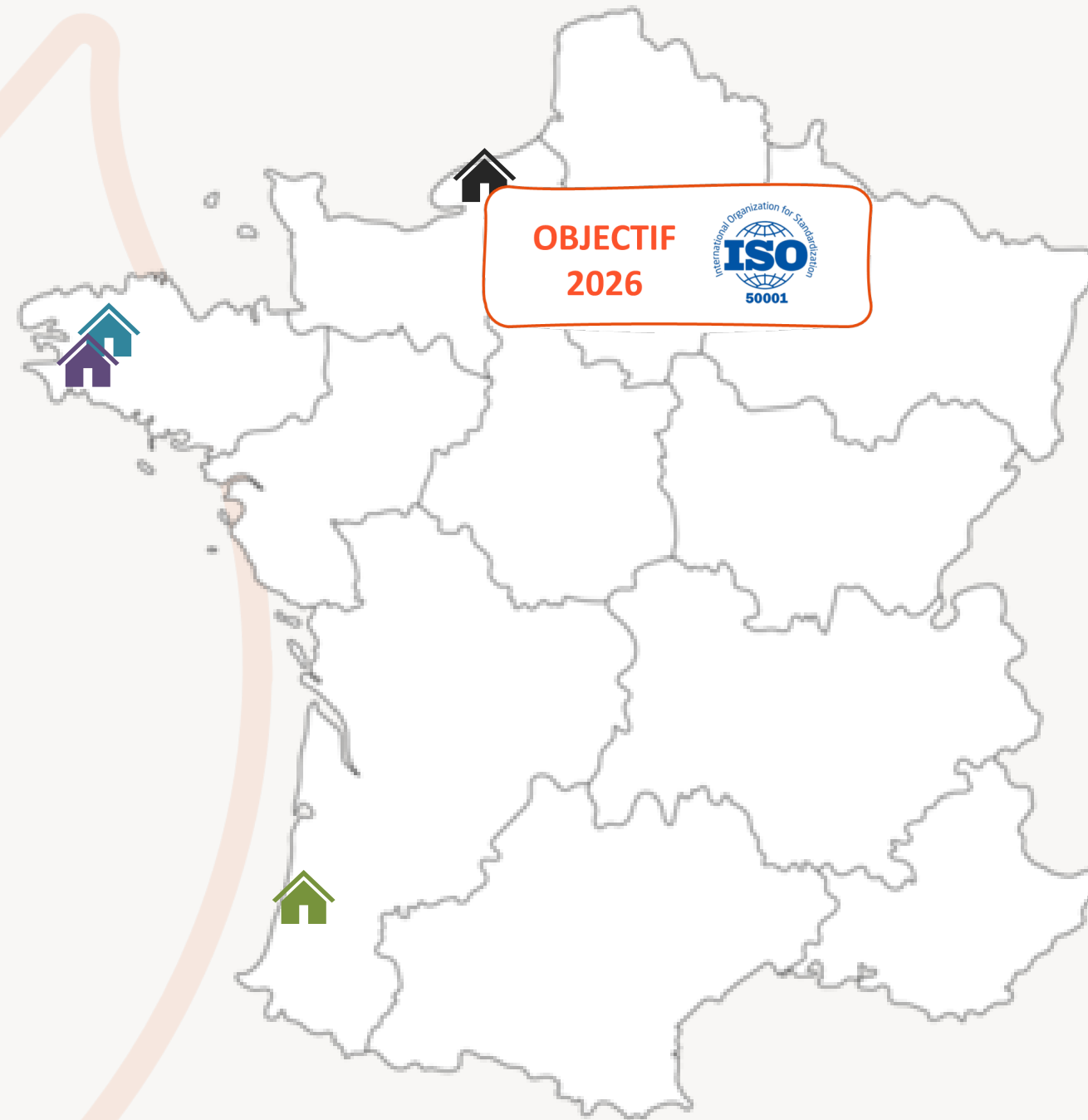
*Site de grossissement  
Capacité de 700T/an*



**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



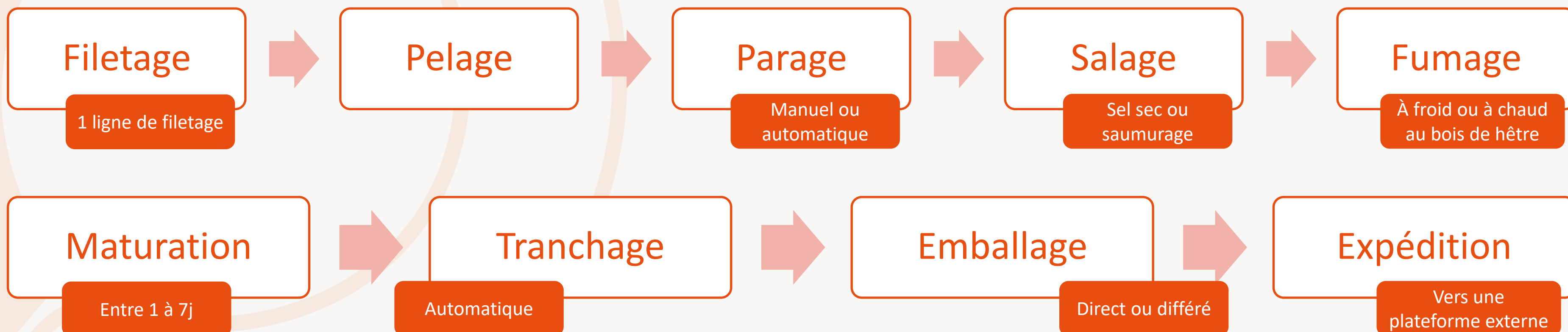


# Cany-Barville : notre site de fumaison



## 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**



- Pour les restaurateurs à la recherche de **produits du terroir**



VOLAILLES  
BIOLOGIQUES



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

POULET  
CONVENTIONNEL



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

DISPONIBLE AU NATIONAL

EN RÉGION

MAÏSADOUR  
DISTRIBUTION

Document confidentiel





LA MARQUE AU SERVICE  
DES PROFESSIONNELS





# 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

100%  
Plein air



400  
Éleveurs de  
canards

100%

De nos élevages sont à taille  
humaine (<4 personnes)

## Marque spécialisée RHF

Prise en compte des contraintes du marché



Conditionnements  
adaptés



Snacking friendly



Produits calibrés  
(ou PF) et pratiques



Problématique prix



**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel







# UNE MARQUE COMPLÈTE POUR LA RESTAURATION EN CANARD



**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel



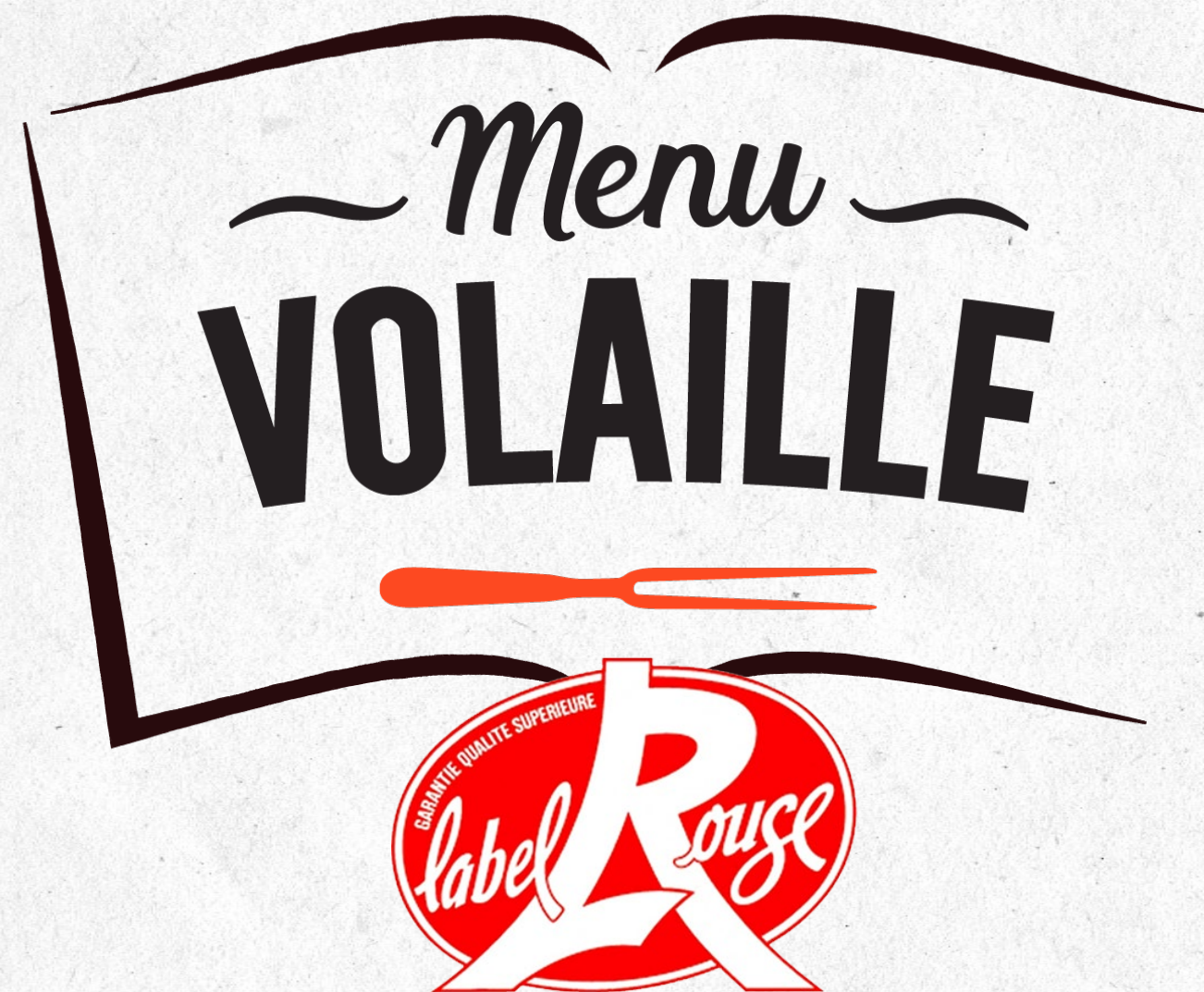




# NOTRE GAMME POUR LA RESTAURATION EN SAURISSERIE

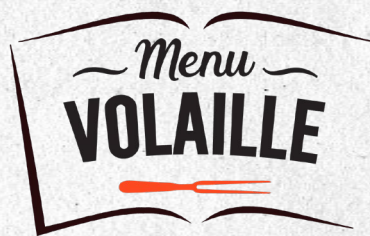






Le Meilleur du Sud-Ouest au Menu





# 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** 



**MAISADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel







# Des volailles de qualité **made in Sud-Ouest**







**LE POULET LABEL ROUGE  
QUI A TOUT BON !**



*Document confidentiel*







# Une filière 100% intégrée et un savoir-faire reconnu

## Coopérative 100% Sud-Ouest

Un élevage contrôlé et maîtrisé

*Élevés*  
En plein air



*Nourris*  
Au maïs et soja du  
Sud-Ouest

*Élevés*  
Sans OGM

## Une qualité produit

Reconnue et supérieure

*Tarses*  
Pour une meilleure  
tenue

*10 médailles*  
AU CGAP

*Chair ferme*  
Peau fine et  
croustillante



*Rendement*  
Supérieur au  
standard

*Peu de pertes*  
En gras



**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel





# Une gamme large pour répondre aux attentes des restaurateurs





# PÉRIGORD

**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel





### 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

300 éleveurs  
Engagés

2,7 M de poulets  
Labellisés IGP Périgord



+700 emplois  
Dans la filière

48 000  
Volailles festives

300 ha de prairie  
Soit 430 terrains de rugby

### Un savoir-faire maintenu

81 Jours  
Temps d'élevage

Élevé  
Sans  
antibiotiques

Céréales  
Distribuées à la  
main

Nourri  
Sans OGM



Bentonite  
Pour améliorer le  
soin digestif





# PÉRIGORD

## Les 20/80 nécessaires en restauration



**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel





# LANDES

**MAÏSADOUR**  
DISTRIBUTION



# 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

Élevage  
En marensine

Nourri  
Sans OGM

Céréales  
Maïs et Soja du  
Sud-Ouest

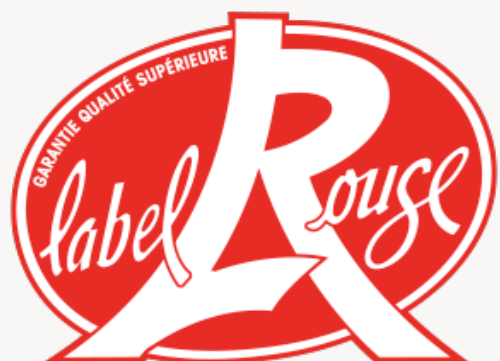
Totale liberté  
Pendant 81 jours





# LANDES

## Une gamme qui réunit toute la tradition landaise



**MAÏSADOUR**  
**DISTRIBUTION**

Document confidentiel







**Manger bio,  
c'est manger sain !**





# Volailles fermières bio du Sud-Ouest

100%  
Plein Air

100%  
Élevé dans le Sud-Ouest

81 jours  
Idem Label Rouge

Certifié  
Par ECOCERT



100%  
SANS OGM



# Une gamme courte, répondant aux essentiels du marché





# POULET d'ICI

LE LOCAL A DU BON

— PROFESSIONNEL —



■ ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION



MAÏSADOUR  
DISTRIBUTION

Document confidentiel





# Un ancrage régional encore plus fort !

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

*Élevage*  
100% Local

*Nourri*  
Sans OGM

*Éligible*  
EGALIM



*Céréales*  
100% Sud-Ouest



*Partenaire*  
Sud de France





# Une offre large et adaptée aux attentes des restaurateurs

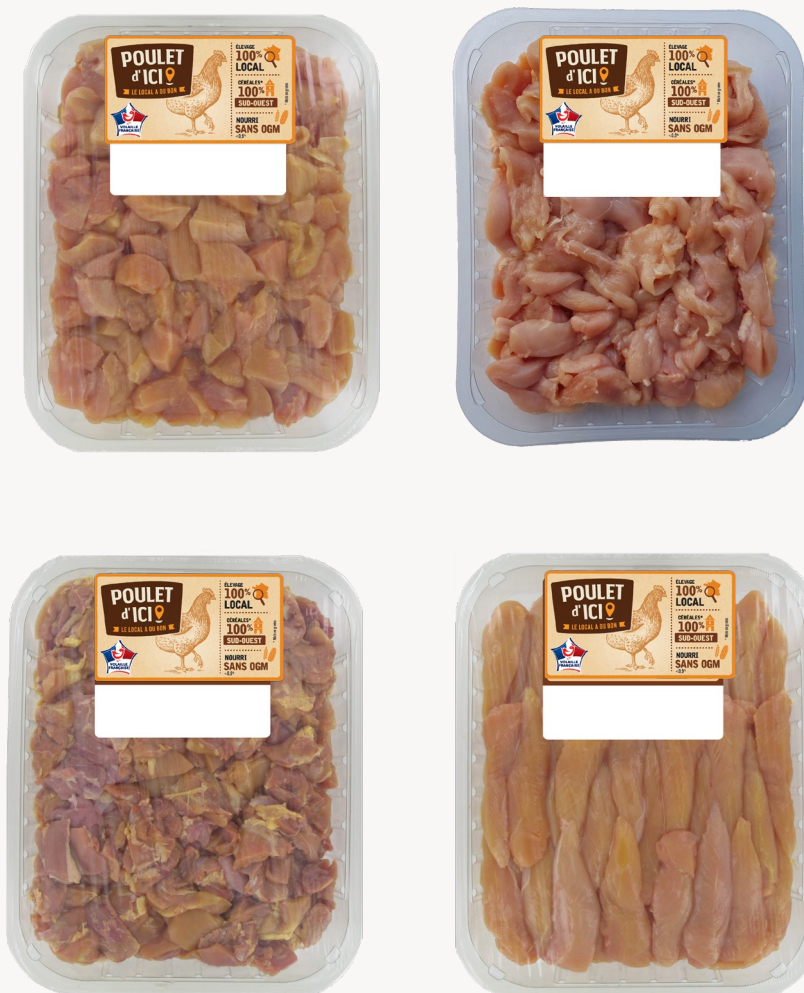
## LES PRODUITS PORTIONNÉS

Plusieurs calibres disponibles



## LES PRODUITS SERVICES

Pour plus de facilités



## LES PRODUITS SAISONNIERS

Pour animer l'été



**ET POUR UNE  
GAMME COMPLÈTE**





# MAÏSADOUR DISTRIBUTION

