

Charte d'Excellence



L'Excellence, plus qu'une exigence, une passion partagée depuis plus de 60 ans par les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie.

Offrir à tous la certitude que le meilleur est dans l'assiette, c'est l'engagement de la Maison Labeyrie depuis des générations. Quand Labeyrie cultive un savoir-faire ancestral et l'art de sélectionner les matières premières d'exception, c'est pour vous offrir le meilleur. De la sélection des fournisseurs jusqu'à la dégustation, Labeyrie s'appuie sur des filières reconnues avec une traçabilité sans faille et un savoir-faire unique.

A travers la Charte d'Excellence, la Maison Labeyrie s'engage à l'Excellence d'une sélection rigoureuse et d'un savoir-faire unique pour une dégustation d'exception.



LE SAUMON FUME :

L'Excellence de nos Gammes : Tous nos Saumons Fumés Dégustation d'origine Norvège, Ecosse, Irlande et Islande sont porteurs de la Charte d'Excellence, ainsi que les Saumons Fumés Sauvage & Bio.

L'Excellence d'une sélection rigoureuse : Notre Démarche CertiConfiance®

Dans une volonté d'assurer une qualité constante et une garantie pour les consommateurs, nous avons mis en place la démarche CertiConfiance®, avec l'élaboration d'un Cahier des Charges spécifique portant des exigences et des "critères" de différenciation et de qualité par rapport aux normes du marché.

Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant, pour une sélection toujours plus rigoureuse de nos saumons.

Nous garantissons l'authenticité de l'origine de nos saumons. Nous maîtrisons parfaitement la traçabilité des poissons depuis leur lieu d'élevage ou de pêche jusqu'à l'assiette.

Le Saumon d'Élevage :

Cette démarche couvre l'élevage des saumons et est basée sur un cahier des charges qui nous permet de sélectionner les meilleurs éleveurs pour faire le meilleur du saumon fumé.



Le cahier des charges CERTICONFIANCE couvre :

- a. la traçabilité de la croissance en eau douce, soit de la ponte à la croissance pendant 9 à 18 mois en ferme d'élevage.
- b. les conditions de croissance en eau de mer c'est-à-dire le développement des poissons pendant 12 à 18 mois
- c. la pêche et le transfert des saumons par bateaux
- d. L'abattage des saumons & le transfert des poissons vers notre atelier de préparation du saumon fumé, en France, à St Geours de Maremne (Landes) ou en Écosse (environ 10% de nos fabrications)

Dans ce cahier des charges, nous sommes particulièrement attentifs à :

- a. La qualité de l'eau : contrôle régulier de la température, oxygène, salinité ... Nous demandons à nos éleveurs des analyses régulières pour s'assurer de la non pollution du milieu marin.
- b. Le Bien Être animal pour que les poissons aient de la place pour se mouvoir, reçoivent la bonne quantité de nourriture (ni trop / ni trop peu)
- c. Parce que l'alimentation de nos saumons est un élément essentiel de qualité, nous exigeons une alimentation parfaitement adaptée à leur croissance, garantie sans OGM (<0.9%) et sans farine animale d'origine terrestre.

- d. Respect de l'environnement : les fermes d'élevage sont implantées dans des endroits parfaitement adaptés à la meilleure croissance des saumons. Entre 2 cycles, une jachère de quelques mois est effectuée pendant laquelle les enclos sont entièrement démontés et ce avant de reconstituer les sols marins.
- e. Traçabilité du suivi vétérinaire : nous interdisons l'administration d'antibiotiques à titre préventif et appliquons une quarantaine post traitement quand celui-ci est indispensable pour la bonne santé des animaux.

Le Saumon Bio :

Labeyrie s'engage, pour tous ses saumons portant le logo Bio Européen et le logo AB, à respecter le cahier des charges Bio :

- a. Issu de saumons nourris sans OGM (<0.9%)
- b. Élevage en faible densité
- c. Une alimentation dont les ingrédients végétaux sont issus de l'agriculture biologique et dont les ingrédients marins, issus de la pêche, proviennent de pêcheries engagées dans une démarche responsable.



Le Saumon ASC :

Provenant d'élevages norvégiens, notre saumon Labeyrie certifié ASC s'engage à respecter le référentiel suivant :

- a. La préservation de l'environnement marin
- b. La sauvegarde de la biodiversité
- c. Une alimentation respectueuse des ressources naturelles
- d. La valorisation des communautés locales



Le Saumon Sauvage :

Le saumon sauvage bénéficie également d'un Cahier des Charges spécifique dans le cadre de la Démarche CertiConfiance®. Nous travaillons exclusivement avec des pêcheries certifiées responsables et basées dans le Pacifique (principalement en Alaska). Ces pêcheries garantissent la maîtrise des prélèvements et la pérennité de la ressource marine. Nous garantissons que le Saumon Sauvage a une alimentation exclusivement naturelle. L'alimentation & l'activité naturelle confèrent à ces saumons une texture, une couleur et des qualités gustatives exceptionnelles.

L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Nous avons à cœur de travailler nos saumons avec la plus grande attention, geste après geste, afin d'en révéler toute la finesse. Chacun des filets est une pièce unique. Ainsi, ils sont soigneusement sélectionnés, parés à la main un à un et délicatement fumés, avec un savoir-faire unique que nos fumeurs se transmettent depuis des générations.

Le fumage est une étape cruciale pour donner son goût raffiné au saumon. Nous sélectionnons des essences de bois nobles qui se marient parfaitement avec le saumon : Hêtre, Chêne, Châtaignier Pour l'étape de fumage, nous utilisons de vrais copeaux de bois. Leur fumée apporte tout son caractère au saumon.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits. Nous avons également un laboratoire intégré pour analyser les produits présents dans vos assiettes et assurer en permanence la qualité des produits fabriqués.

Une Dégustation d'Exception :

Notre saumon fumé vous offrira des saveurs douces et délicates, une chair moelleuse et fondante pour un moment d'exception. Afin de vous garantir une présentation impeccable en assiette, nous avons rajouté des intercalaires entre chaque tranche pour vous aider au moment du service.

Et pour sublimer votre dégustation, nous mettons à votre disposition toute une gamme d'accompagnements :

| Des Pains & Blinis | De la Crème | Du Citron |
|---|---|---|
|  |  |  |

LE FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER MI-CUIT :

L'Excellence de nos Gammes : Nos Foies Gras de Canard Entiers de Dégustation vendus au rayon frais libre-service sont porteurs de la Charte d'Excellence.

L'Excellence d'une sélection rigoureuse : Notre Démarche CertiConfiance®

Dans une volonté de transparence afin d'assurer une qualité constante pour les consommateurs, nous avons mis en place la démarche CertiConfiance®, avec l'élaboration d'un Cahier des Charges spécifique mettant en avant des "critères" de différenciation et de qualité par rapport aux normes du marché. Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant, pour une sélection toujours plus rigoureuse de nos canards. L'ensemble de nos producteurs partenaires, principalement issus de la coopérative agricole basque Lur Berri, se sont ralliés à notre démarche CertiConfiance® dans un seul et même but : offrir les meilleurs produits à base de canard.



Les principaux éléments de ce cahier des charges :

Nos canards sont élevés et élaborés dans le Sud-ouest, conformément au référentiel IGP Canard à Foie Gras du Sud-ouest.

Nos canards reçoivent une alimentation 100% végétale, riche en maïs du Sud-ouest, additionnée de vitamines et de minéraux.

Nous garantissons que tous nos foies gras sont issus de canards nourris sans OGM (< 0,9%), avec des contrôles tout au long de la filière pour garantir cet engagement.

Tous nos canards ont accès librement à un parcours extérieur tout au long de la durée d'élevage, conformément au cahier des charges IGP Canard à Foie Gras du Sud-ouest.

Nos éleveurs sont accompagnés par des experts, techniciens et vétérinaires, tout au long de la phase d'élevage et de gavage. Les meilleurs dispositifs de Biosécurité sont en place pour assurer la sécurité des élevages.

Depuis toujours, Labeyrie apporte une attention particulière au respect des bonnes pratiques d'élevage et de la bientraitance® animale.

Le développement d'une production respectueuse de l'environnement et ce dans une démarche de progrès permanent.

La traçabilité est complète de l'œuf au foie gras.

Nos techniciens veillent à ce que chaque exploitation soit parfaitement conforme sur le plan de la réglementation ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement), et leur apportent un appui pour les aider à maintenir ce niveau de conformité.



L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie ont à cœur de vous offrir un Foie Gras de qualité et se transmettent les bons gestes depuis plus de 60 ans.

Ainsi, nos experts sélectionneurs choisissent avec minutie les plus beaux foies, qui sont ensuite préparés à la main, avec beaucoup de soin, dans le respect du savoir-faire du Sud-ouest.

Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients pour relever subtilement les arômes de nos foies et ajustons la cuisson à chacune de nos recettes afin de vous offrir une saveur et une texture unique.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits.

Nos experts veillent ainsi à la qualité des foies tout au long des différentes étapes d'élaboration de nos Foies Gras.

Nous avons également un laboratoire intégré pour garantir la qualité et la conformité de nos produits.

Une Dégustation d'Exception :

Chacun de nos Foie Gras est une pièce unique qui vous offrira des saveurs délicates et une texture ferme et fondante à la fois, pour un moment de dégustation d'Exception.

Afin de vous garantir un résultat en assiette à la hauteur de ce moment, l'ensemble de nos Foies Gras de Dégustation est doté d'un système d'ouverture et de démoulage facile pour vous accompagner dans la préparation de votre Foie Gras.

LE BLOC DE FOIE GRAS

AVEC MORCEAUX MI- CUIT :

L'Excellence de nos Gammes : Nos Blocs de Foies Gras de Canard avec Morceaux Dégustation vendus au rayon frais libre-service sont porteurs de la Charte d'Excellence.

L'Excellence d'une sélection rigoureuse : Notre Démarche CertiConfiance®

Dans une volonté de transparence afin d'assurer une qualité constante pour les consommateurs, nous avons mis en place la démarche CertiConfiance®, avec l'élaboration d'un Cahier des Charges spécifique mettant en avant des "critères" de différenciation et de qualité par rapport aux normes du marché. Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant, pour une sélection toujours plus rigoureuse de nos canards. L'ensemble de nos producteurs partenaires, principalement issus de la coopérative agricole basque Lur Berri, se sont ralliés à notre démarche CertiConfiance® dans un seul et même but : offrir les meilleurs produits à base de canard.



Les principaux éléments de ce cahier des charges :

Nos canards sont élevés et élaborés dans le Sud-ouest, conformément au référentiel IGP Canard à Foie Gras du Sud-ouest.

Nos canards reçoivent une alimentation 100% végétale, riche en maïs du Sud-ouest, additionnée de vitamines et de minéraux.

Nous garantissons que tous nos foies gras sont issus de canards nourris sans OGM (< 0,9%), avec des contrôles tout au long de la filière pour garantir cet engagement.

Tous nos canards ont accès librement à un parcours extérieur tout au long de la durée d'élevage, conformément au cahier des charges IGP Canard à Foie Gras du Sud-ouest.

Nos éleveurs sont accompagnés par des experts, techniciens et vétérinaires, tout au long de la phase d'élevage et de gavage. Les meilleurs dispositifs de Biosécurité sont en place pour assurer la sécurité des élevages.

Depuis toujours, Labeyrie apporte une attention particulière au respect des bonnes pratiques d'élevage et de la bientraitance® animale.

Le développement d'une production respectueuse de l'environnement et ce dans une démarche de progrès permanent.

La traçabilité est complète de l'œuf au foie gras.

Nos techniciens veillent à ce que chaque exploitation soit parfaitement conforme sur le plan de la réglementation ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement), et leur apportent un appui pour les aider à maintenir ce niveau de conformité.



L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie ont à cœur de vous offrir un Foie Gras de qualité et se transmettent les bons gestes depuis plus de 60 ans.

Le Bloc Foie Gras avec Morceaux est l'association de l'onctuosité entre un mélange de foie gras en bloc et la fermeté de délicieux morceaux de foie gras.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits.

Nos experts veillent ainsi à la qualité des foies tout au long des différentes étapes jusqu'à l'élaboration de nos Blocs de Foie Gras avec morceaux.

Nous avons également un laboratoire intégré pour garantir la qualité et la conformité de nos produits.

Une Dégustation d'Exception :

Chacun de nos Blocs Foie Gras avec morceaux est une pièce exceptionnelle qui vous offrira des saveurs délicates et une texture ferme et fondante à la fois, pour un moment de dégustation d'Exception.

Afin de vous garantir un résultat en assiette à la hauteur de ce moment, l'ensemble de nos Blocs Foies Gras Dégustation avec morceaux est doté d'un système d'ouverture et de démoulage facile pour vous accompagner dans la préparation de votre produit savoureux et raffiné.

LE FOIE GRAS D'OIE MI- CUIT :

L'Excellence de nos Gammes : Nos Foies Gras d'Oie Dégustation vendus au rayon frais libre-service sont porteurs de la Charte d'Excellence.

L'Exigence dans la sélection:

Pour une sélection toujours plus rigoureuse, Labeyrie travaille uniquement avec des éleveurs d'Oie cendrée pour garantir un foie gras au goût fin et subtil, et à la texture fondante et onctueuse.

L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie ont à cœur de vous offrir un Foie Gras de qualité et se transmettent les bons gestes depuis plus de 60 ans.

Nos experts sélectionneurs choisissent avec minutie les lobes issus des plus beaux foies. Ils sont ensuite préparés à la main, avec beaucoup de soin, dans le respect d'un savoir-faire authentique.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits.

Nos experts veillent ainsi à la qualité des foies tout au long des différentes étapes d'élaboration de nos Foies Gras.

Nous avons également un laboratoire intégré pour contrôler les produits présents dans vos assiettes.

Une Dégustation d'Exception :

Chacun de nos Foie Gras est une pièce unique qui vous offrira des saveurs délicates et une texture ferme et fondante à la fois, pour un moment de dégustation d'Exception.

Afin de vous garantir un résultat en assiette à la hauteur de ce moment, l'ensemble de nos Foies Gras Dégustation est doté d'un système d'ouverture et de démoulage facile pour vous accompagner dans la préparation de votre Foie Gras.

VOLAILLE DEGUSTATION :

L'Excellence de nos Gammes : Nos Volailles de Dégustation vendues au rayon frais libre-service sont porteuses de la Charte d'Excellence.

L'Excellence d'une sélection rigoureuse :

Dans une volonté de transparence afin d'assurer une qualité constante pour les consommateurs, nous avons mis en place une démarche de sélection de nos matières premières avec l'élaboration d'un Cahier des Charges spécifique avec nos fournisseurs mettant en avant des "critères" de différenciation et de qualité par rapport aux normes du marché. L'ensemble de nos fournisseurs partenaires répondent ainsi à ces exigences dans un seul et même but : offrir les meilleures volailles.

Ainsi nos Volailles Dégustation sont exclusivement élaborées à partir de volailles nées, élevées et préparées en France, et sont porteuses du signe de qualité :



De plus, l'ensemble des ingrédients qui composent la farce de nos produits sont rigoureusement sélectionnés pour garantir une qualité optimale et une dégustation d'exception.

Les principaux éléments de notre cahier des charges :

- a. Des matières premières de qualité : des fournisseurs de canettes, pintades, cailles sélectionnés :
 - garantie alimentation 100% végétale, sans OGM dans le respect des <0,9
 - volailles élevées dans le respect de la **bientraitance**® animale
- b. L'excellence d'un savoir faire unique pour l'élaboration de nos produits :
 - volailles préparées par des bouchers volaillers
 - farces préparées par des charcutiers traiteurs
 - volailles ficelées à la main
 - farces « gros grains » : aux marquants généreux pour plus de texture
 - volailles farcies préparées avec soin et grande précision
- c) Toutes nos volailles sont nées, élevées et élaborées en France, conformément au référentiel Volailles Française :
 - respect des normes : des volailles bien traitées et bien nourries, des règles d'hygiène strictes, un accompagnement technique rigoureux.
 - garantir la traçabilité totale des volailles et le suivi de l'information sur la traçabilité des aliments qui sont destinés à nourrir les animaux.

L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie ont à cœur de vous offrir des Volailles farcies de qualité. Nos viandes de grandes qualités gustatives et nutritionnelles, sont le fruit de savoir-faire éprouvé, hérité de la longue tradition avicole française.

Ainsi, chacune de nos recettes est unique, il s'agit de l'alliance subtile d'une volaille moelleuse et raffinée et d'une farce généreuse aux marquants spécifiques. Elaborées avec des volailles soigneusement sélectionnées par nos fournisseurs partenaires, préparées par des cuisiniers puis farcies à la main. Nos volailles sont élaborées exclusivement par des charcutiers traiteurs à partir de viande française, nos farces sont préparées dans le respect de la tradition, sans colorant.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits.



Nos experts veillent ainsi à la qualité de nos volailles tout au long des différentes étapes de préparation de nos produits.

Ainsi la traçabilité de nos produits est entièrement maîtrisée de l'élevage à votre assiette.

Nos produits sont surveillés en permanence pour vous garantir une qualité irréprochable dans vos assiettes.

Une Dégustation d'Exception :

Nos volailles vous offriront des saveurs délicieuses et originales, grâce à leur chair moelleuse et fondante pour un moment d'exception. Afin de vous garantir une dégustation impeccable, nos volailles sont délicatement précuites et assaisonnées, afin de vous permettre une préparation facile et de vous proposer un plat raffiné prêt en un rien de temps. Chaque volaille est accompagnée de sa sauce fine dédiée et spécialement préparée pour révéler toutes les saveurs de sa recette, elle est conditionnée à part et à ajouter au gré de vos envies. Enfin, conditionnés sous vide, la saveur de nos produits est ainsi préservée tout au long de leur durée de vie.

| Nos Pièces entières farcies | Nos Rôti farcis |
|--|--|
|   |   |



JAMBONS ET **CHARCUTERIES FINES :**

L'Excellence de nos Gammes : Nos Jambons et Charcuteries Fines de Dégustation vendus au rayon frais libre-service sont porteurs de la Charte d'Excellence.

L'Excellence d'une sélection rigoureuse :

Pour garantir une qualité constante, nous avons mis en place une démarche de sélection de nos matières premières avec l'élaboration d'un Cahier des Charges spécifique mettant en avant des "critères" de différenciation et de qualité par rapport aux normes du marché. L'ensemble de nos fournisseurs partenaires répondent ainsi à ces exigences dans un seul et même but : offrir les meilleurs Jambons et Charcuteries Fines.

Jambons et charcuteries d'origine Espagne

Ainsi nos Jambons et nos Charcuteries Pata Negra sont exclusivement élaborés à partir de porcs noirs élevés en plein air dans la région de l'Estrémadure au sud-ouest de l'Espagne, composées des provinces de Badajoz et Cáceres. Les porcs sont élevés dans la Dehesa, vaste plaine parsemée de chênes caractéristique de cette région où ils se nourrissent d'herbes et de glands en toute liberté, et c'est cette alimentation qui confère à ces produits une texture, une couleur et un goût si typiques.

C'est dans ce cadre que nous sélectionnons les meilleurs jambons affinés de 24 à 36 mois minimum, pour vous offrir tout simplement le meilleur du jambon.

Nos jambons Serrano sont quant à eux exclusivement élaborés à partir de porcs croisés 50% Duroc, race spécialement sélectionnée. Reconnu pour la grande qualité de sa viande, ce porc apporte au jambon une texture et un goût uniques. Nos jambons sont ensuite transformés et affinés en Espagne dans la région d'Aragon, selon la méthode de fabrication traditionnelle lui permettant de revendiquer l'appellation STG Serrano (Spécialité traditionnelle Garantie). C'est dans ce cadre que nous sélectionnons les meilleurs jambons affinés 18 mois minimum, pour vous offrir tout simplement le meilleur du jambon.



L'Excellence d'un Savoir Faire Unique :

Les hommes et les femmes de la Maison Labeyrie ont à cœur de vous offrir des Jambons et Charcuteries Fines de qualité.

Ainsi, chacun de nos jambons est une pièce unique. Ils sont soigneusement sélectionnés par nos fournisseurs partenaires, préparés puis salés à la main. Ils sont ensuite affinés en cave pendant de longs mois grâce à un savoir-faire unique dans la plus pure tradition Espagnole.

Chacune de nos charcuteries est également soigneusement sélectionnée. Elaborées exclusivement à partir de viande de porc ibérique d'origine espagnole, elles sont préparées dans le respect de la tradition. Elles sont ensuite affinées en cave pendant plusieurs semaines et ainsi, développent ainsi tous leurs arômes.

L'Excellence de la Qualité :

Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits.

Nos experts veillent ainsi à la qualité de nos jambons tout au long des différentes étapes d'élaboration de nos produits.

Ainsi la traçabilité de nos produits est entièrement maîtrisée de l'élevage à votre assiette.

Aussi, chacun de nos jambons est désossé semi-manuellement, le gras est minutieusement paré pour ne conserver que le gras persillé dans la chair, signe de qualité qui donne aux jambons tout leur caractère.

Chacune de nos charcuteries est également soigneusement préparée et assaisonnée.

Chaque pièce est ensuite minutieusement et finement tranchée pour obtenir des produits homogènes et à la qualité incomparable. Enfin, conditionnés sous vide, la saveur de nos produits est ainsi préservée tout au long de leur durée de vie.

Une Dégustation d'Exception :

Un grand jambon ou une grande charcuterie comme un grand vin, doit être servie à température ambiante. Nous vous conseillons de disposer les fines tranches sur une assiette 30 minutes avant de les déguster. Ainsi, ces produits d'exception à la texture et au goût uniques révéleront à la perfection tout le bouquet de leurs saveurs.

| Nos Jambons | Nos Charcuteries |
|---|---|
|    |  |

