

## **LESIEUR PRÉSENTE SES DEUX INNOVATIONS SAUCE ET MAYONNAISE QUI ACCOMPAGNERONT VOTRE ÉTÉ : LA SAUCE VÉGÉTALE ET LA MAYONNAISE BIO**

Acteur majeur du marché de l'agroalimentaire toujours à l'écoute de ses consommateurs, Lesieur innove une fois de plus avec deux nouvelles recettes qui viendront enrichir sa gamme de sauces et condiments : la Mayonnaise Bio et la Végétale.

**Lesieur présente une innovation majeure : sa toute première sauce Végétale sans œuf !**



Connaissant une forte croissance en France, la tendance du végétal devient incontournable et concerne 41% des Français<sup>1</sup>, qui ont déclaré consommer plus de produits végétaux au cours des deux dernières années. Oscillant entre flexitarisme et véganisme, ils sont 43% à se déclarer prêts à réduire leurs apports en viande au profit des apports végétaux<sup>1</sup>. Toujours attentif aux envies gustatives de ses consommateurs, Lesieur présente ainsi une nouvelle sauce sur le marché Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) français<sup>2</sup> : la Végétale !

« Avec la création de cette toute nouvelle référence, nous souhaitons réaffirmer le positionnement de Lesieur comme expert du végétal », commente Fabien Razac, directeur marketing de Lesieur.

Élaborée sans œuf, cette nouvelle recette végétale onctueuse au goût frais et à la saveur délicate de moutarde viendra rehausser avec finesse les crudités et salades estivales. La Végétale Lesieur est certifiée Origine France.

La Végétale sera disponible dans les rayons à partir du mois de mai en flacon souple de 220 grammes pour un prix marketing conseillé de 1,40€<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Etude IFOP pour L'Observatoire des Cuisines Populaires de Lesieur, 2017

<sup>2</sup> Hors rayon spécialisé

<sup>3</sup> Prix Marketing Conseillé. Conformément aux dispositions légales, le distributeur est seul responsable de la détermination des prix de vente consommateur.

## Une référence responsable et gourmande : la Mayonnaise Bio



Près de 9 Français sur 10 se déclarent consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique<sup>4</sup>. Un sondage Ipsos révèle d'ailleurs que 77% des consommateurs français attachent une grande importance à la transparence des marques du secteur de l'agroalimentaire quant à l'origine des produits qu'ils achètent<sup>5</sup>. Face à ce constat, Lesieur présente sa nouvelle référence : la Mayonnaise Bio.

Délicatement relevée avec de la moutarde de Dijon, sa préparation est à base d'œufs de poules élevées en plein air<sup>6</sup>. Idéale pour accompagner poissons, fruits de mer et crustacés, la mayonnaise Bio Lesieur saura combler les consommateurs en quête de goût et de naturalité, et garantit le plaisir gustatif de la mayonnaise combiné aux atouts du bio.

Produite en France, la mayonnaise Bio est conforme à la réglementation de l'Union Européenne et du Ministère de l'Agriculture.

La Mayonnaise Bio est déjà disponible dans les rayons des grandes surfaces en flacon souple de 220 grammes pour un prix marketing conseillé de 2,50€<sup>7</sup>.

### Contacts presse : Matriochka Influences

Margaux Fouré – 06 63 55 64 75 – [lesieur@mtrchk.com](mailto:lesieur@mtrchk.com)

### A propos de Lesieur :

Filiale du groupe Avril, Lesieur, entreprise française centenaire, produit et commercialise une gamme complète d'huiles végétales et de sauces condimentaires. La société est devenue une référence tant auprès du grand public que des professionnels en s'appuyant sur des marques d'huiles telles que Lesieur, Puget, ISIO 4, Frial, Fleur de Colza, et en proposant un large portefeuille de produits innovants développés selon plusieurs axes forts : le goût, la qualité, la nutrition et le respect de l'environnement.

Plus d'informations sur [www.lesieur.fr](http://www.lesieur.fr)

---

<sup>4</sup> Source : Agence Bio/CSA janvier 2017

<sup>5</sup> Sondage Ipsos « Consommer local : ce que veulent les Français », février 2014

<sup>6</sup> Conformément à la réglementation en vigueur

<sup>7</sup> Prix Marketing Conseillé. Conformément aux dispositions légales, le distributeur est seul responsable de la détermination des prix de vente consommateur.