Communiqué de Presse

DELOUIS FILS, Le Petit Clos, 87230 Champsac

*DELOUIS FRANCE lance la **première gamme** de condiments et assaisonnements **aux ingrédients 100% français du marché.***

A l'heure où les consommateurs demandent toujours plus de transparence, nous voyons de plus en plus souvent s'afficher l'origine des produits sur les packs. La Maison Delouis ne s'est pas contentée de suivre ce mouvement mais a déjà initié depuis des années cet élan de mise en avant de la qualité et la valorisation de notre territoire.

En quoi ce nouveau lancement est-il inédit ?

C'est une gamme qui reprend de grands classiques de la gastronomie française. Des produits jusque-là seulement transformés en France mais avec aujourd'hui, des ingrédients qui font toute la différence :

- *La **moutarde 350g** (graine de moutarde, vinaigre, sel et eau) est un incontournable de nos cuisines. Delouis l'a rendue spéciale en affichant clairement son origine 100% française.*
- *La **mayonnaise 180g** "comme à la maison", sans conservateur ou arômes ajouté qui fait la fierté de Delouis depuis 30 ans. Une liste d'ingrédients simple mais d'origine France : de la moutarde, de l'huile et des œufs de poules élevées en plein air.*
- *Une sauce **vinaigrette** biphasée au piment d'Espelette en **350ml** (moutarde 100% France, vinaigre de cidre français et huile française) est déclinée ici avec du piment d'Espelette AOP pour mettre en avant un autre atout de notre territoire et apporter un intérêt gustatif supplémentaire.*

*Nous n'avons pas négligé non plus notre approche sur les **emballages** : PET pour le shaker vinaigrette et pots en verre pour la moutarde et la mayonnaise sont tous **recyclables**. Les étiquettes ont été imprimées en France sur du **papier recyclé**.*

Quel est l'intérêt pour le consommateur à choisir cette gamme ?

*Tout d'abord pour son goût bien sûr ! Mais aussi parce qu'il veut savoir ce qu'il mange. Ici, le consommateur profite d'une transparence complète sur le produit. Une qualité proche du fait-maison, **sans conservateur ou autre additif** et maintenant une traçabilité complète sur les origines des matières premières. C'est une gamme qui mêle naturalité, culinarité et engagement.*

*En privilégiant l'économie circulaire, l'acheteur de cette nouvelle gamme participe au cercle vertueux. qui soutient l'agriculture française, permet de recréer des filières et donc des emplois. **Nos emplettes sont nos emplois.***

L'environnement n'est pas en reste avec une limitation de l'utilisation des transports pour arriver jusqu'à l'étals de magasins.

Quel a été le point de départ du développement de cette nouvelle gamme ?

*Il s'agit d'une suite logique à notre stratégie d'entreprise qui est de valoriser « **la qualité par le naturel** ». Nos engagements RSE ont permis d'adhérer à la labellisation PME+ (certification FEEF) qui est d'ailleurs valorisée pour la première fois sur cette gamme 100% France.*

Situés dans le Parc Naturel Régional du Périgord Limousin, nous possédons notre propre station d'épuration, largement engagés dans le tri sélectif, nous revalorisons 94% de nos déchets. Convaincus de la qualité gustative et environnementale des produits de l'agriculture française, nous avons tenus à les mettre en lumière dans une gamme spécifique. Les services qualité, R&D et sourcing ont été essentiels pour la mise en place de ce nouveau projet qui a été mobilisé les équipes pendant 2 ans.

Auriez-vous des conseils de dégustation ?

La moutarde, un basique de la gastronomie française, se déguste de manière classique en base d'une tarte à la tomate, dans des sauces, sur une tranche de pain frais ou en bord d'assiette, tout simplement !
La mayonnaise peut être appréciée sur un simple œuf mimosa ou dans un sandwich/ hamburger maison
Vous apprécierez pleinement la vinaigrette sur une salade verte. Attention à bien la secouer avant chaque utilisation afin de garantir un mélange des saveurs optimum.

A quel prix et quand pourrons-nous acheter ces produits ?

La gamme est disponible à la vente à partir du 2 mars 2020. Les prix conseillés à la vente en magasins sont de

- *2,85€ pour la moutarde, 350g*
- *2,75€ pour la mayonnaise 180g*
- *3,45€ pour sa vinaigrette au piment d'Espelette 350ml*

A propos de Delouis France *www.delouis.com*

*La Maison Delouis est une entreprise familiale fondée en 1885 à Limoges. Bien implantée dans le tissu économique local, **innovation** et **respect des traditions gastronomiques** françaises sont aujourd'hui comme hier les principes directeurs de la marque.*

*Fidèle à sa devise "la qualité par le naturel", Delouis apporte un soin particulier à la sélection de ses matières premières pour garantir traçabilité et qualité de ses produits et de ceux de ses clients. Experte dans la fabrication à façon et forte de son propre laboratoire R&D, le savoir-faire de la Maison Delouis a motivé de nombreux industriels à lui confier **le développement et la production** de leurs innovations de petite ou grande série, conventionnelles ou biologiques.*

Nos certifications (BRC, IFS, Ecocert) et engagements RSE reflètent bien notre ambition qualité et l'impact positif sur notre environnement.

CONTACT PRESSE Alice Alexeline
market@delouis.com 05 55 77 42 17