



LACAUNE

C'est bon, c'est du Lacaune

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lacaune, le 15 juin 2017

SALAISONS DE LACAUNE IGP

Un nouvel univers irrésistiblement Lacaune pour les jambons, saucissons et saucisses IGP

En août 2015, le Jambon de Lacaune obtenait son IGP. En novembre de la même année, les Saucisses et Saucissons de Lacaune se voyaient également reconnus. Véritable signe d'identification de la qualité et de l'origine décerné par l'Union Européenne, l'IGP Salaisons de Lacaune est venu concrétiser une démarche initiée en 2007 et la reconnaissance de toute une filière. Pour cette nouvelle année, les salaisonniers ont décidé de plonger le produit dans un univers décalé.

Un nouvel univers de communication en 2017

L'agence Campagnes & Cie signe ici une campagne publicitaire qui bouscule les codes de communication du secteur alimentaire. Décalée et impactante, elle détourne les publicités du monde du luxe et de la mode pour accompagner la mise en place de la marque collective.

Une jeune femme très chic et très haute couture, porte étonnamment une simple serviette à carreaux autour du cou pour se tenir toujours prête à déguster du Lacaune IGP, à tout moment et en tout lieu. C'est un produit "irrésistiblement Lacaune".

Une tonalité et un esthétisme qui positionnent la marque de manière qualitative et haut de gamme avec une signature pleine de gourmandise, véritable caution du savoir-faire, de l'origine, de la qualité du terroir et du bon goût : "C'est bon, c'est du Lacaune".

Afin d'être reconnu facilement sur les étalages, chaque emballage porte la marque collective grâce à la mise en place d'un bloc marque unique et fédérateur pour l'ensemble des salaisonniers. Il signe l'engagement de chacun d'eux.

Ce bloc marque se décline suivant les produits afin de garder toute la cohérence nécessaire pour le consommateur final.





Enfin un soin particulier a été également apporté à la réalisation de visuels produits qui expriment une alliance de saveur, de tradition et de modernité. Des photos qui permettent de sublimer le produit.

Cette nouvelle communication sera déclinée d'ici septembre prochain sur le site internet www.salaisons-lacaune.fr.

Lacaune reconnu Site Remarquable du Goût

L'histoire des Salaisons de Lacaune est marquée par son ancrage très étroit à son lieu géographique d'élaboration. Un territoire de montagne à plus de 800 mètres d'altitude additionné à un climat montagnard aux influences océanique et méditerranéenne propices au séchage et à l'affinage des salaisons sèches. Les Monts de Lacaune sont au carrefour des vents, sur la route du sel qui montait des lagunes. De cette complicité du terroir, du climat et des hommes, est né l'art du cochon. Héritage de cette époque, de nombreux séchoirs sont visibles dans l'aire géographique.

Consécration des efforts engagés, la commune de Lacaune vient d'être reconnue pour la qualité de ses charcuteries, devenant ainsi Site Remarquable du Goût. En ajoutant Lacaune à la liste des produits de notre patrimoine alimentaire, l'association des Sites Remarquables du Goût s'attache à défendre et à promouvoir la richesse des Salaisons de Lacaune ainsi que son patrimoine naturel et bâti.



Qu'est-ce qu'un Site Remarquable du goût ?

Il s'agit d'un lieu de production qui répond à 4 critères :

- Un produit de qualité qui se mange ou se boit, emblématique du territoire et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire.
- Un patrimoine exceptionnel sur le plan architectural et environnemental, lié à la production.
- Un accueil du public permettant de faire connaître les liens entre le produit, le patrimoine et les hommes.
- Une organisation des acteurs autour des 4 facettes du concept : agriculture, tourisme, culture et environnement.



C'est un lieu unique sur le territoire. Cette unicité est liée à une tradition ancrée autour de la fabrication historique d'un produit alimentaire emblématique du territoire bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire. A ces exigences de qualité, se rajoute un patrimoine exceptionnel. Un accueil du public dédié permet de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes. Les Sites Remarquables du Goût bénéficient d'une renommée ancrée dans la mémoire collective ; ils permettent d'associer une production emblématique avec le nom d'une commune ou d'une région. Beaucoup de leurs produits bénéficient de labels ou d'appellations mais eux sont issus d'une démarche territoriale. Leur renommée dépasse très largement les frontières.

Quelques chiffres

La commercialisation des charcuteries de Lacaune s'effectue en Grandes et Moyennes Surfaces principalement en Occitanie. La vente chez les bouchers-charcutiers ainsi que sur les marchés locaux reste importante à hauteur d'environ 20%.

En 2017, 125 éleveurs, 3 abattoirs, 4 ateliers de découpe et 6 salaisonniers (*Charcuterie de Millas, Fourgassié Frères, La Lacaunaise, Maison Milhau, Oberti et Pujol*) sont habilités à produire des Salaisons de Lacaune sous IGP. Ils sont engagés dans la démarche et garantissent l'origine des animaux et le respect des règles traditionnelles de fabrication des Salaisons de Lacaune.

En 2016, 48,2 tonnes de Jambon de Lacaune IGP ont été commercialisées (+ 30% par rapport à 2015) et 48,4 tonnes de Saucissons et Saucisses de Lacaune IGP (stable).

www.salaisons-lacaune.fr

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

