

MAISADOUR

GASTRONOMIE

Maisadour Gastronomie distingué au Concours Général Agricole 2026 : 5 nouvelles médailles pour ses filières canards et volailles

Haut-Mauco, 05 mars 2026. Au Concours Général Agricole 2026, événement emblématique du Salon International de l'Agriculture, Maisadour Gastronomie confirme une fois encore l'excellence de ses savoir-faire. Ses filières canards et volailles décrochent 5 médailles, illustrant la qualité de leurs produits et l'engagement constant des éleveurs et des équipes.

« Ces médailles illustrent le travail minutieux de nos éleveurs et de nos équipes, engagés chaque jour pour proposer des produits d'une qualité irréprochable. Elles confirment notre rôle de référent gastronomique du Sud-Ouest et démontrent la force de nos filières, fondées sur la tradition, l'innovation et l'exigence. » Vincent Robin, Directeur Général de Maisadour Gastronomie

3 nouvelles médailles pour les foies gras avec Delpéyrat

Avec 3 nouvelles distinctions, Delpéyrat, marque emblématique du Sud-Ouest, consolide son excellence historique.

Ces prix portent désormais à 41 le nombre total de médailles obtenues par les produits issus du canard gras de Delpéyrat depuis 2012. Ils récompensent un savoir-faire précis, une filière maîtrisée et un engagement continu en faveur d'une gastronomie responsable.



Le Poulet Fermier Jaune des Landes une nouvelle fois récompensé

Produit emblématique de la Coopérative Maïsadour, le Poulet Fermier Jaune des Landes, premier Label Rouge de France créé en 1965, est de nouveau distingué et obtient une médaille d'or et une médaille de bronze, saluant la qualité du poulet fermier jaune des Landes élevé 81 jours ainsi que celle de son filet.

« Avec ces 5 nouvelles distinctions pour 2026, Maïsadour Gastronomie renforce sa position de partenaire incontournable des circuits gastronomiques, professionnels comme grand public. Le nombre de 41 médailles depuis 2012, inscrit la marque Delpeyrat dans une continuité d'excellence de savoir-faire, c'est un vrai gage de qualité pour nos clients. » **Nicolas Guilhot, Directeur Commercial et Marketing de Maïsadour Distribution**

Ces récompenses mettent en lumière un modèle d'élevage traditionnel, fondé sur le plein air, une alimentation maîtrisée et un savoir-faire transmis depuis des décennies.

Les produits médaillés sont distribués sous des marques emblématiques du territoire pour différents canaux de distributions, telles que Marie Hot (Boucheries Charcuteries Traiteurs Rôtisseries), Peyriguet (BCTR et grossistes), Le Gemmeur (Rayons traditions des Grands et Moyennes Surfaces) ou Landes (GMS), sans distinction de qualité, toutes garantes du même niveau d'exigence.



Le Poulet Fermier Jaune des Landes, premier Label Rouge de France créé en 1965, est de nouveau distingué et obtient cette année deux distinctions : une médaille d'or et une médaille de bronze

À PROPOS DE MAÏSADOUR GASTRONOMIE

Née en 2025 du rapprochement de Delpeyrat et Fermiers du Sud-Ouest, Maïsadour Gastronomie réunit les savoir-faire volailles, canards gras et traiteur de la mer de la Coopérative Maïsadour. Forte de marques emblématiques comme Delpeyrat, St SEVER, Sarrade ou encore les IGP Landes, Périgord et Gers, l'entreprise valorise le travail de plus de 650 éleveurs du Sud-Ouest et maîtrise l'ensemble de la filière, de l'œuf à l'assiette des activités volailles et canards gras. Avec 440 M€ de chiffre d'affaires et 51 000 tonnes commercialisées, Maïsadour Gastronomie s'engage chaque jour pour une alimentation de qualité, responsable et issue de ses territoires, tout en faisant rayonner l'excellence gastronomique du Sud-Ouest en France et à l'international.

AGENCE CORIOLINK
Océane Vilminot - T. 07 84 90 83 16
oceane.vilminot@coriolink.com

MAÏSADOUR
Nina Bernadet - T. 07 89 39 60 46
n.bernadet@maisadour.com

Sarah Ezzine- T. 07 43 36 64 67
sarah.ezzine@coriolink.com