



# SUDAGRO

Les Recettes  
de nos Régions !





Boucherie & charcuterie basques

# HIRUAK



LE MEILLEUR DU TERROIR BASQUE DANS VOS ASSIETTES !



Depuis 1973, Hiruak s'appuie sur son savoir-faire afin de vous proposer des produits de boucherie et de charcuterie basques typiques et savoureux. Hiruak, c'est le symbole de l'authenticité, la convivialité et l'incarnation de l'esprit festif du Pays Basque. La marque est résolument ancrée localement et travaille notamment sur la filière courte en proposant une gamme de produits IGP "issus de porcs du Sud-Ouest".



## Saucisserie

Saucisses, chipolatas, merguez, chair et farce, chistorra, saucisses de canard.



## Gamme plancha

Araignées, poitrine, lomo marinés, brochettes (boeuf/poulet/porc), boudin basque, chorizo.



## Recettes cuisinées

Tripes, pieds de porc, tricandilles, boudin et andouillette, coeurs de canard.



## Gamme IGP

Chipolatas natures et aux herbes, saucisses de Toulouse, lomo, échine.



ISSUS DE  
PORC  
du SUD  
OUEST



## LABEL PME+

Le Label « PME+ » atteste de l'engagement d'Hiruak dans une démarche RSE, ancrée sur ses bonnes pratiques en faveur de :

- L'humain au cœur de son entreprise
- L'emploi et la solidarité dans sa région
- La préservation de l'environnement
- Des produits de qualité, sains et sûrs pour les consommateurs.

Label décerné après un contrôle annuel effectué par Ecocert Environnement.



Contactez-nous !



14 rue du Lazaret  
64600 ANGLLET



[www.hiruak.fr](http://www.hiruak.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
05 59 63 53 51



Boucherie & charcuterie catalanes

# PÉDELHEZ



## LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE DEPUIS 1912

Depuis plus de 100 ans, Pédelhez s'appuie sur son savoir-faire charcutier afin d'offrir des recettes goûteuses et typiques de la cuisine catalane à ses consommateurs. La marque véhicule le soleil, l'authenticité, la joie et la convivialité du Sud de la France. Pédelhez a un positionnement résolument régional, terroir et local. Positionnement qu'atteste d'ailleurs parfaitement le label Sud de France porté par une partie des produits.



### Saucisserie



### Gamme plancha



### Charcuterie



### Plats cuisinés

Saucisses cargolade & catalane, chipolatas, merguez, chorizos, soubressade et longanisse, chair. Pièces de porc marinées (poitrine, lomo, ribs), brochettes (boeuf / poulet / porc), plateau tapas. Pieds de porc cuits, pâtés, rôtis de porc cuits, boudins, jambon sec et fuet catalan... Aïoli et boles de Picoulat.



**SUD DE FRANCE**  
LE MEILLEUR DE L'OCCITANIE

Label régional développé depuis 2008, qui garantit des produits issus du territoire occitan dans le respect du **savoir-faire régional**.



Contactez-nous !



ZI La Mirande  
66240 SAINT-ESTEVE



[www.pedelhez.fr](http://www.pedelhez.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
04 68 92 11 11

Boucherie & charcuterie du Sud-Ouest

# MAINJOLLE



## RECETTES TRADITIONNELLES DU SUD-OUEST



C'est en **1910** que Monsieur Mainjolle, créateur éponyme de la marque, lance son activité de charcuterie sur le marché des Capucins à Bordeaux. Mainjolle véhicule **l'authenticité et l'esprit convivial** du Sud-Ouest à travers des recettes artisanales traditionnelle des **régions bordelaise et charentaise**. La marque soutient également l'économie locale à travers l'implantation de son **site de production en Poitou-Charentes** et son **approvisionnement local** autant que possible.



### Charcuterie

Recettes bordelaises et du Sud-Ouest : grattons, grenier médocain, tricandilles, pâté landais, boudin du Sud-Ouest, pieds de porc cuits...



### Boucherie

Saucisses (sel de l'île de Ré, Cognac, algues de l'île de Ré), merguez, chair et crépinettes.



### « ISSUS DE PORC DU SUD-OUEST »

Nos porcs sont **nés et élevés dans le Sud-Ouest**, et leur alimentation est produite localement. Nous maîtrisons une partie de nos approvisionnements grâce à notre **implantation locale en Charente** et à des contrats avec les éleveurs locaux.



Contactez-nous !



72 avenue Gambetta  
16500 CONFOLENS



[www.mainjolle.fr](http://www.mainjolle.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
05 45 31 41 73

Saucisses fraîches d'Occitanie



# SALAISSONS DE SAINT-SAUVEUR



LE GOÛT D'OCCITANIE DEPUIS 1984

Les produits de saucisserie des Salaisons de Saint-Sauveur sont fabriqués de manière artisanale **dans la région toulousaine depuis 1984**. Notre implantation locale est garante de notre savoir-faire, et nous nous efforçons de vous proposer des produits au goût authentique et de la plus grande qualité. Les Salaisons de Saint Sauveur sont fières d'être **l'un des derniers producteurs de la Véritable Saucisse de Toulouse**, qui ne ne doit pas contenir de colorant, d'arôme ou de conservateur.



## Saucisserie

Véritable saucisse de Toulouse, saucisse fine, chipolata, saucisse de canard, merguez, chair et farce.



## Bio et Label Rouge

Véritable saucisse de Toulouse, saucisse fine, chipolata, merguez, chair à saucisse.



## LABEL ROUGE & AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Label Rouge** : atteste qu'un produit possède un **niveau de qualité supérieur** à celui d'un produit courant similaire. Celle-ci est régulièrement évaluée et suivie grâce à des tests sensoriels.

**Label AB** : certifie un niveau de qualité ainsi qu'un mode de production et de transformation **respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité**.



Contactez-nous !



31 impasse de l'Industrie  
31790 SAINT-SAUVEUR



[www.salaisonsdesaintsauveur.fr](http://www.salaisonsdesaintsauveur.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
05 34 27 09 10



*Epicerie salée basque*



## TERRE DE TRADITIONS

Née à Bayonne, au cœur du Pays Basque, la société Baionade a un **approvisionnement essentiellement régional**. Tous les produits transformés ou cuisinés ont une forte identité régionale et les **recettes sont très typées "Pays Basque"** pour promouvoir la qualité des produits de notre terroir. Le Pays Basque : un patrimoine gastronomique reconnu pour son savoir-faire, une garantie de produits simples et une cuisine authentique.



### Tapas

Piquillos farcis, calamars à l'encre, moules à l'escabèche...



### Olives

Farce d'anchois, citron, poivrons, jambon...



### Légumes

Poivrons, piquillos, pois chiches, haricots verts...



### Plats cuisinés

Axoa de veau, chipirons à l'encre, piperade...



### Tartinades

Tomates séchées au piment d'Espelette, à l'ail des ours...



### Gamme bio

Gaspacho, piperade, pâté basque, lentilles vertes...



### Sauces, épices, condiments

Sauce basquaise, sauce piquillos, piment d'Espelette, huile pour grillades...



*Contactez-nous !*



14 rue du Lazaret  
64600 ANGLLET



[www.baionade.fr](http://www.baionade.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
05 59 63 93 40

Charcuterie 100% bio !



# RÉGAL BIO



## CHARCUTERIE ARTISANALE & BIO DANS LES HAUTES-ALPES

Les charcuteries Régal Bio sont **fabriquées à Gap** par une maison familiale spécialisée dans la transformation de porcs biologiques français **depuis plus de 50 ans**. Les fondateurs revendiquent avec fierté un attachement fort aux valeurs de la Bio, tant dans leur relation et leur engagement durable auprès des éleveurs de porcs, que dans leur travail sur les recettes, pour vous garantir des **produits au goût authentique et de la plus grande qualité**.



### Saucisserie et charcuterie crue

Chipolatas et merguez, lardons naturels ou fumés au bois de hêtre, bacon.



### Charcuterie cuite

Boudin noir aux oignons, jambon cuit supérieur, pâté de campagne, rôti de porc cuit.



### Charcuterie sèche

Saucisson sec et saucisse sèche.



Contactez-nous !



La Côte de Neffes  
05000 NEFFES



[www.regalbio.fr](http://www.regalbio.fr)



[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
04 92 57 82 31

Boucherie & charcuterie provençales

# ROUSIGA



## LE MEILLEUR DU TERROIR PROVENÇAL !

Rousiga (ndlr. "grignoter" en provençal) propose des **recettes artisanales héritées d'un savoir-faire familial depuis 1967 à Gap**. Saucisse pérugine, pâté méditerranéen... des recettes méditerranéennes typiques pour accompagner vos moments conviviaux.



### Charcuterie méditerranéenne

Saucisse pérugine, saucisse italienne, pâté méditerranéen, soubressade...



### Charcuterie traditionnelle

Pâté de campagne, jambon sec, boudin galabart, saucisse fraîche au couteau...



**CONTACTEZ-NOUS !**  
La Côte de Neffes  
05000 NEFFES  
04 92 57 82 31



Charcuterie médocaine

## CHARCUTERIES DU MÉDOC

### CHARCUTIER ARTISANAL DEPUIS 1992 EN GIRONDE

Charcuteries du Médoc propose des **recettes artisanales héritées d'un savoir-faire transmis depuis 1992** sur son site de production **dans le Médoc**. Andouillette, grattons bordelais, grenier médocain... des recettes typiques pour les amoureux du terroir.



### Charcuterie bordelaise

Grenier médocain, grattons bordelais...



### Charcuterie traditionnelle

Pâté, rôti de porc cuit, poitrine de porc, boudin noir, tricandilles, pieds de porc, jambonneau...

**Mais aussi : saucisses, viande crue...**



**CONTACTEZ-NOUS !**  
1 Chemin de Beauchêne  
33250 CISSAC-MEDOC  
05 56 59 81 54



# À PROPOS

Fondé en 2012 par Laurent VANDERPOTTE, le groupe SUDAGRO est spécialisé dans les **produits régionaux de boucherie et charcuterie** du Sud de la France : Bordelais, Pays Catalan, Pays Basque, Occitanie, Provence et Charente. Chaque unité de production reste autonome et forte de son savoir-faire régional.

## NOS OBJECTIFS

La volonté du groupe est de **développer les territoires, pérenniser l'emploi local et sauvegarder les savoir-faire**, au coeur de l'identité de nos régions.



### Nos 6 sites de production :

- **Mainjolle** à Confolens (16) : boucherie et charcuterie IGP S-O.
- **Maison Savi** à Cissac-en-Médoc (33) : charcuterie artisanale
- **Hiruak** à Anglet (64) : boucherie et charcuterie basques
- **Salaisons de Saint-Sauveur** à Toulouse (31) : véritable saucisse de Toulouse
- **Les Goûts du Sud** à Perpignan (66) : boucherie et charcuterie catalanes
- **Maison Rostain** à Gap (05) : boucherie et charcuterie bio

## NOTRE STRATEGIE

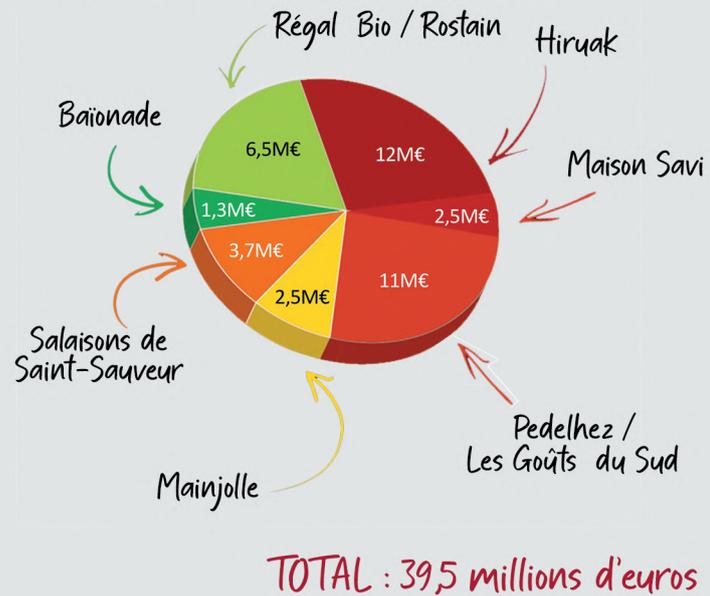
- Être la **référence locale** sur les segments de vente des produits régionaux et BIO.
- Répondre aux tendances de consommation avec un **positionnement région, terroir, proximité et BIO**.
- Promouvoir une stratégie de **régionalisation**.
- Apporter des solutions commerciales à chaque point de vente, avec la constitution d'une équipe de vente commune pour une **fréquence de visite soutenue et un service optimal**.

Notre stratégie est fondée sur la mise en synergie de ressources commerciales et marketing, d'innovation, d'approvisionnement et de fonctions support.

## NOTRE DÉMARCHE RSE

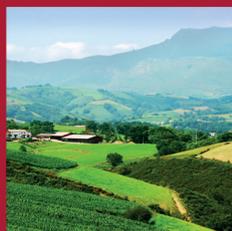
- **Limiter l'impact environnemental de nos activités** : réduction de notre production de déchets et de notre consommation d'énergie, emballages recyclables, provenance française de notre matière première...
- **Ouvrer en faveur des territoires** qui nous accueillent : création d'emplois locaux, approvisionnement local, engagement dans le tissu associatif...
- **Proposer des produits de qualité**, sains et sûrs : sécurité alimentaire, traçabilité & innovation sont nos moteurs au quotidien.

### Répartition du chiffre d'affaires par filiale (2020)



# SUDAGRO

Les Recettes de nos Régions !



BORDELAIS PAYS CATALAN PAYS BASQUE

OCCITANIE

PROVENCE

POITOU-CHARENTES



# SUDAGRO

Z.I. La Mirande  
66240 SAINT-ESTEVE  
[contact@sudagrodistribution.fr](mailto:contact@sudagrodistribution.fr)  
04 68 92 11 11

