

**OCTOBRE 2023**

**La charcuterie bretonne TALLEC  
réaffirme ses valeurs  
avec une nouvelle identité de marque**



Avec pas moins de **99,6%\* de foyers acheteurs**, on peut dire que les Français aiment la **charcuterie** ! Et dans un contexte inflationniste qui bouscule les habitudes, on observe que la volonté d'acheter **local** se renforce. Les consommateurs **privilégient les bons produits locaux qui font vivre leur région** puisqu'ils sont par exemple **68%\*\* à déclarer préférer un produit local non bio à un produit bio non local**.

Dans cette conjoncture, la charcuterie Tallec **voit l'opportunité de réaffirmer son identité de marque** pour mieux véhiculer ce qui fait sa réputation et son succès auprès de ses clients et consommateurs. La charcuterie, qui **nous régale de ses savoureux produits charcutiers premium depuis 1947, s'appuie sur des piliers forts et pérennes** en adéquation avec les attentes des consommateurs :



Sources : \* Kantar, Taux de pénétration, CAM P52023 - \*\* Etude NielsenIQ CAMP1 2023 /\*\*\* 85% d'intention d'achat sur le nouveau pack VS 80% sur l'ancien pack (tendance sur 120 consommateurs)

Dès octobre 2023, Tallec fait donc évoluer son univers graphique avec l'ambition de bien porter au-delà des frontières bretonnes son savoir-faire local.

### Un nouveau logo qui encapsule l'ADN de la marque



### Des packagings plus lisibles et plus impactants

- Une nouvelle identité déployée au le rayon frais-emballé



Sources : \* Kantar, Taux de pénétration, CAM P52023 - \*\* Etude NielsenIQ CAMP1 2023 / \*\*\* 85% d'intention d'achat sur le nouveau pack VS 80% sur l'ancien pack (tendance sur 120 consommateurs)



- Et au rayon coupe



### Une nouvelle identité testée et approuvée par les consommateurs

La nouvelle identité de marque Tallec a recueilli une forte adhésion lors de tables rondes organisées à Rennes. Le panel était constitué d'hommes et de femmes, acheteurs et consommateurs réguliers de charcuterie au rayon frais-emballé des GMS.

Parmi les verbatims entendus, on retiendra notamment : « *Produits de qualité, fabriqués en Bretagne* », « *ils sont spécialisés, ce sont des produits frais, locaux, c'est le terroir, c'est du classique, des recettes classiques, de campagne* », « *Tallec c'est le terroir, c'est l'identité bretonne* ».

Cela s'est confirmé avec une étude quantitative sur 120 personnes : 85% des consommateurs interrogés sont prêts à acheter les nouveaux packagings, un score supérieur à celui obtenu pour les emballages actuels\*\*\*\*.

### Une nouvelle identité accompagnée

Déployée à partir d'octobre 2023, la marque avec sa nouvelle identité bénéficiera fin octobre/début novembre d'un nouveau site internet dédié.

Des actions de promotion et de communication en magasins ainsi que de nouveaux produits sont également prévus au dernier trimestre 2023 !

## Tallec, une charcuterie engagée

L'entreprise **élabore ses produits à partir de porc français** et s'engage depuis longtemps dans la **mise en valeur des filières de qualité**.

- Précurseur dans ce domaine, elle commercialise des **produits LABEL ROUGE depuis les années 1980, et est engagée dans la filière Agriculture Biologique depuis 2010**.
- **Après avoir rejoint le groupe Coopératif Agrial en 2018**, Tallec propose depuis 2021 des produits élaborés à partir de porcs issus des éleveurs-adhérents de la coopérative. Cette filière appelée « **Fiers de nos engagements dans nos fermes** » valorise le travail de nos adhérents qui adoptent chaque jour dans leurs fermes des pratiques vertueuses de culture et d'élevage pour que nos charcutiers élaborent les meilleurs produits !

Reconnaissance de la qualité de ses produits, **la charcuterie a été plusieurs fois récompensée au Concours Général Agricole** (plus de 50 médailles depuis 2010) a récolté en 2023 pas moins de 6 médailles !



Ces labels et récompenses permettent de valoriser son savoir-faire auprès des consommateurs et viennent concrétiser l'engagement et le travail quotidien de ses 180 collaborateurs.

## TALLEC, une charcuterie Bretonne depuis 1947

Implantée à Bannalec dans le sud du Finistère depuis plus de 75 ans, la charcuterie TALLEC a l'ambition de **faire rayonner la Bretagne** en valorisant les produits charcutiers de la région et **en soutenant l'emploi local**.

Avec **deux sites de production situés à Bannalec (29)**, Tallec propose **une large gamme de produits de charcuterie cuite à l'ancienne**, vendue au rayon traditionnel (coupe et frais-emballé) des grandes et moyennes surfaces.

**TALLEC est d'ailleurs reconnue comme la spécialiste incontestée de la charcuterie cuite dite « à l'ancienne »**, une charcuterie de grande qualité, élaborée à partir d'ingrédients frais, soigneusement sélectionnés et selon un procédé de fabrication maîtrisé.

**Le résultat ?** Des qualités gustatives exceptionnelles qui ont permis à Tallec de devenir le **leader en France pour la fabrication et la commercialisation de jambon à l'ancienne** et d'être **reconnu pour la qualité de ses terrines moulées à la main et rôties au four**.



## La société TALLEC en quelques chiffres

- **180** salariés
- **2** sites de production, à Bannalec dans le Finistère
- **43,7** millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022
- **4 925** tonnes de produits vendus en 2022

## La société en quelques dates

- **1947** : Création des établissements TALLEC à Bannalec (29) par Jean-Pierre Tallec.
- **1963** : Construction d'une nouvelle usine au lieu-dit Moustoulgoat à Bannalec, dédiée à l'élaboration de produits de charcuterie cuite haut de gamme. Devise : "Qualité et Tradition".
- **1973** : Réalisation de la 1ère gamme festive de prestige.

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE – CHARCUTERIE TALLEC - OCTOBRE 2023

- **1992** : Création de la gamme "à l'Ancienne": produits traditionnels de très grande qualité fabriqués à partir de viandes et de légumes frais. Les produits "à l'Ancienne" constituent le cœur du savoir-faire de la société TALLEC.
- **1998** : Lancement de la gamme Label Rouge
- **2003** : Construction d'un second site au lieu-dit Loge Begoarem à Bannalec
- **2011** : Lancement de la gamme BIO
- **2017** : Tallec rejoint la Coopérative Agricole Agrial.
- **2021** : Lancement de produits sous filière Agrial « Fiers de nos engagements dans nos fermes »
- **2023** : Tallec se dote d'une nouvelle identité graphique

Visuels disponibles sur simple demande

### Une entreprise du groupe AGRIAL



Tallec fait partie du groupe coopératif agricole et agroalimentaire multi-spécialiste AGRIAL. Le groupe, qui accompagne au quotidien ses adhérents, transforme et commercialise leurs productions dans 4 domaines d'activités : le lait, les légumes et fruits frais, les boissons et les viandes. D'origine normande, Agrial s'est régulièrement développé depuis sa création pour devenir l'un des trois premiers groupes coopératifs agricoles français, présent en Europe, en Afrique et aux États-Unis.

### Merci pour la mention TALLEC

### CONTACT :

**TALLEC – Service Marketing - Alexia Louise** – [alexia.louise@maison-charcutiers.fr](mailto:alexia.louise@maison-charcutiers.fr) – 02 99 85 12 60