

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
JANVIER 2025



UNE PRÉPARATION CULINAIRE POUR FAIRE FONDRE VOS REPAS D'HIVER !

Les températures s'effondrent, les microbes rodent ... Bref, c'est le moment parfait pour un plat réconfortant. Et quoi de mieux qu'une bonne fondue pour se réchauffer le moral et les papilles ?

Une tradition suivie par plus d'un million de Français* qui ont consommés des huiles spéciales fondue au cours des 12 derniers mois. Un chiffre en constante progression.

Pour vos fondues bourguignonnes, ne tournez pas autour du pot et choisissez une préparation culinaire spéciale fondue Lesieur. Avec son délicat parfum d'herbes aromatiques, l'huile spéciale fondue Lesieur ajoute une touche de soleil méditerranéen à vos soirées frisquettes. Développée spécialement pour les fondues, elle garantit des morceaux de viande savoureux. Elle peut également convenir pour la cuisson ou pour des marinades.

LA PRÉPARATION CULINAIRE SPÉCIALE FONDUE : L'INVITÉE D'HONNEUR DE VOS REPAS D'HIVER

Sans surprise, les ventes enregistrent une croissance dès le mois d'octobre, avec un réel pic en décembre, coïncidant avec le retour des températures plus fraîches et des repas conviviaux typiques de l'automne et de l'hiver.

RÉSULTAT ?
1,5 MILLION
DE LITRES VENDUS
SUR LES 12 DERNIERS MOIS :
UN VÉRITABLE SUCCÈS GOURMAND
QUI PROUVE QUE CETTE HUILE EST
L'INCONTOURNABLE DES DÎNERS D'HIVER.

UNE HUILE QUI NE MANQUE PAS D'ARÔMES

Une préparation culinaire spéciale fondue subtilement parfumée au Thym, Laurier et Romarin qui apporte un vrai twist méditerranéen lors de vos repas entre amis ou en famille. Le partenaire culinaire idéal, cultivé et produit en France, pour réaliser de délicieuses fondues.



UNE HUILE QUI RÉCHAUFFE LES IDÉES ET SECOUE LE RAYON !

L'huile spéciale Fondue de Lesieur représente une opportunité idéale pour rajeunir la cible du rayon huiles. En proposant des produits adaptés aux nouvelles attentes de saison des consommateurs, Lesieur shake le rayon huiles et attire une génération de gourmands exigeants. Une recette gagnante pour dépoussiérer les étagères et les assiettes et qui peut également convenir aux marinades et grillades.



COMPOSITION : huile de tournesol sans résidu de pesticides 100%, plantes aromatiques 0,38% (thym, romarin, laurier).

NOUVEAUTÉ : le bouchon évolue et devient métallique, mais la bouteille reste en verre.

PMC : 6,19€ - 1L

PLUS D'1 MILLION DE FOYERS FRANÇAIS ONT CONSOMMÉ DE L'HUILE DE FONDUE SUR LES 12 DERNIERS MOIS. UN PRODUIT PRISÉ PAR UNE CIBLE JEUNE, EN QUÊTE DE PRODUITS SAVOUREUX ET DE NOUVEAUTÉS.

NOUVEAU PACK QUI ARRIVE PROCHAINEMENT DANS VOS RAYONS

À propos de Lesieur

À propos de Lesieur Végétale depuis 1908, Lesieur est une entreprise française qui s'engage en faveur des transitions alimentaires et environnementales. Reconnue pour ses marques iconiques telles que ISIO 4, Coeur de Tournesol, Fleur de Colza, Frial, Olizéa ou encore PUGET, Lesieur met son savoir-faire centenaire au service d'une large gamme de produits alliés culinaires du quotidien. Travaillant étroitement avec les acteurs du monde agricole, Lesieur s'appuie sur la force de son ancrage français et de son collectif pour proposer des produits de qualité au plus grand nombre. En tant que filiale d'Avril, leader industriel et nancier de la filière française des huiles et protéines végétales, Lesieur contribue à développer des solutions végétales au service des transitions alimentaires, agricole et environnementale. Ensemble, nous agissons pour Servir la Terre. Plus d'informations sur le [site Lesieur](#) et sur la [page LinkedIn](#).



Contacts média



Linda Amsellem – lamsellem@vfcpr.fr – 06 09 09 13 85
Marie Boguet - m.boguet@monet-rp.com - 06 40 73 10 69

