

MENGUY'S LANCE SA FILIÈRE DE CACAHUÈTES FRANÇAISES

Les premières cacahuètes seront récoltées cette année et commercialisées début 2026

En 2025, **Menguy's, seul acteur majeur 100 % tricolore de l'apéro (hors chips)**, continue à mettre les Français de bonne humeur avec le lancement d'une filière cacahuète dans l'Hexagone. C'est grâce à plus de 35 ans de savoir-faire construit en France, autour de la cacahuète, que Menguy's cultivera et valorisera ces graines dans de délicieuses recettes, imaginées et fabriquées dans les ateliers de Mazamet, dans le Tarn.

« Le lancement de cette filière n'est pas un hasard. Menguy's est un acteur incontournable de l'apéritif en France, et un expert de la cacahuète, sélectionnée et travaillée dans nos ateliers de Mazamet depuis plus de 35 ans. Ce savoir-faire qui nous est propre s'articule autour de la sélection des graines, pour leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles supérieures ; et se poursuit dans nos ateliers du Tarn, pour proposer des cacahuètes savoureuses, clé de notre succès depuis bientôt quatre décennies. Nous écrivons aujourd'hui un nouveau chapitre de notre histoire pour soutenir la souveraineté alimentaire et proposer une offre locale dans les rayons, toujours dans la bonne humeur, et au service des moments gourmands »

Guillaume Lamy, Directeur Général de Menguy's.



LA PREMIÈRE RÉCOLTE DÈS OCTOBRE 2025

Semées au printemps en Poitou-Charentes, les cacahuètes françaises seront récoltées en octobre, période qui marque désormais la nouvelle saison de la cacahuète tricolore. Cultivées sur une dizaine d'hectares par cinq agriculteurs partenaires, adhérents de la coopérative agricole Océalia, elles seront ensuite sublimées dans les ateliers de Menguy's, à Mazamet, dans le Tarn, selon un savoir-faire soigneusement préservé.



UNE FILIÈRE LANCÉE PAR LE DERNIER ACTEUR MAJEUR FRANÇAIS DU RAYON APÉRO (HORS CHIPS)

Sur un marché préempté par les plus grandes multinationales, le français Menguy's fait office d'exception tricolore, et affirme son engagement en lançant une filière intégrée. Une évidence qui représente pourtant un défi agronomique et économique de taille pour Menguy's : l'entreprise souhaite développer la filière d'ici à 2030, en atteignant plus de 2 000 tonnes, produites avec une centaine d'agriculteurs partenaires.

LA CACAHUÈTE GRILLÉE SALÉE EN VF GRÂCE À MENGUY'S !

Pour lancer sa filière française, Menguy's mise sur son produit le plus iconique : la cacahuète grillée salée. Un incontournable de l'apéritif, revisité avec des cacahuètes cultivées en France, au goût subtilement différent. La recette met en valeur toute la richesse aromatique de la cacahuète, pour redécouvrir un classique... Avec une touche bien de chez nous.

À terme, une fois la filière arrivée à maturité en volumes et en production, Menguy's pourra élargir sa gamme de produits à base de cacahuètes françaises — notamment son beurre de cacahuète, devenu l'un des produits phares de la marque depuis son lancement en 2019.

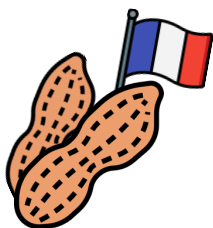


LA CACAHUÈTE FRANÇAISE, SUBLIMÉE PAR UN SAVOIR-FAIRE GOURMAND ET SAIN, 100 % FRANÇAIS

Produite en très grande majorité dans les Amériques, la cacahuète s'adapte à la France et y prend racine grâce à Menguy's. Elle y trouve une terre, un climat et des modes de culture différents qui représentent autant de défis, mais qui sont la promesse de saveurs nouvelles pour les Français.

Pour s'adapter aux caractéristiques organoleptiques de cette nouvelle culture en France et en mettre les qualités en valeur, le savoir-faire d'un expert est indispensable. Depuis plus de 35 ans, Menguy's est le spécialiste français de la cacahuète : la marque a développé une expertise de pointe sur la sélection des variétés de cacahuètes, choisies pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles supérieures, une connaissance fine affûtée aux côtés de ses fournisseurs producteurs partenaires de longue date.

Pour préparer les cacahuètes, l'entreprise a développé un savoir-faire unique, celui de la torréfaction au four qui permet de préserver toute la richesse aromatique des cacahuètes et leurs intérêts nutritionnels, un savoir-faire dont bénéficie aujourd'hui la cacahuète cultivée en France... Et une attention portée au produit qui devrait ravir les amateurs de cacahuètes, sur un marché où beaucoup d'acteurs utilisent des bains de fritures, qui altèrent les propriétés organoleptiques des cacahuètes.



LA CACAHUÈTE FRANÇAISE MENGUY'S : LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Engagée pour la souveraineté alimentaire française, Menguy's ouvre un nouveau chapitre de son histoire, dans la continuité du travail réalisé depuis plus de 25 ans avec la Ferme Darrigade (Landes : la cacahuète de Soustons, précurseurs de la culture en France), et se mobilise autour d'une production très peu présente en France, et qui cumule pourtant les atouts pour les agriculteurs.

La cacahuète, en tant que légumineuse, a la capacité de fixer naturellement l'azote dans le sol grâce à ses nodosités racinaires. Cultivée entre deux cultures, elle contribue à améliorer la fertilité des sols.

La culture de la cacahuète constitue une diversification bénéfique, à la fois pour les sols et la biodiversité, et pour les agriculteurs, en apportant une valeur ajoutée qui s'intègre dans les stratégies d'exploitation, en complément des autres cultures.

La cacahuète, en raison de sa famille botanique, est une excellente source de protéines végétales (26 g pour 100 g). Menguy's cultive une variété spécialement sélectionnée pour ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.



CONTACTS PRESSE – AGENCE BELLE NOUVELLE

Robin Ecolan // robin.ecolan@bellenouvelle.fr // 07 89 57 41 47

Lucie Misut // lucie.misut@bellenouvelle.fr // 06 43 72 55 01



Communiqué de presse
Septembre 2025

À PROPOS DE MENGUY'S

C'est autour de la cacahuète, ingrédient incontournable de l'apéritif, que la marque a construit son savoir-faire : l'art de sélectionner les meilleures matières premières grâce à des partenariats de confiance bâtis de longue date autour du monde ; et la technique unique de les sublimer en France, dans le sud-ouest. Depuis plus de 35 ans, Menguy's conjugue créativité et savoir-faire, déployant une palette de produits aux multiples saveurs. Des produits que Menguy's garantit gourmands et sains. Menguy's fait naître de la bonne humeur à partager, en snacking ou en tartine, du petit-déjeuner à l'apéritif. De génération en génération, les produits Menguy's passent ainsi de main en main, parmi les éclats de rire, sur des tablées d'amis ou de famille, pour répondre à toutes les occasions et à une multitude d'envies gourmandes. Qualité, gourmandise, convivialité : telle est sa devise ! Plus d'informations sur www.menguys.fr.

À PROPOS D'OCÉALIA

Océalia est un groupe coopératif agricole et agroalimentaire ancré en Nouvelle-Aquitaine, rassemblant des producteurs autour de valeurs d'équité, de solidarité et de responsabilité. Acteur majeur de la région, il déploie ses activités agricoles dans la collecte de grandes cultures, la viticulture, l'élevage et les agrofournitures et conforte son développement notamment vers l'aval avec 18 filiales. Avec près de 340 implantations réparties sur 11 départements, Océalia valorise les agricultures locales et contribue à la vitalité des territoires. Sa stratégie repose sur l'investissement, l'innovation et les partenariats, afin de créer de la valeur pour ses adhérents et les consommateurs. Engagé dans une démarche RSE, le groupe conjugue performance économique, durabilité environnementale et épanouissement humain. Plus d'informations sur www.ocealia-groupe.fr.

À PROPOS DE LA FERME DARRIGADE

La Ferme Darrigade, fondée en 1887 dans les Landes, s'est transmise de génération en génération, évoluant d'une polyculture traditionnelle vers des productions innovantes. Après l'introduction du maïs semence en 1969 puis des asperges dans les années 1990, elle a relancé la culture de la cacahuète en 1995, et entretient depuis des liens étroits avec Menguy's. Aujourd'hui, la 5^e génération cultive maïs, asperges, cacahuètes, fraises et élève des canards et poulets fermiers. Avec 250 hectares, 17 salariés et un ancrage familial fort, la ferme incarne la valorisation du terroir landais à travers ses productions agricoles diversifiées. Plus d'informations sur www.ferme-darrigade.fr.