

## COORDONNÉES

Groupe COFIGEO  
2, rue du Dr Lombard  
92130 Issy-Les-Moulineaux

Groupe français de 1.200  
collaborateurs, leader des  
Plats Cuisinés Ambiants  
avec des marques  
patrimoniales fortes.

## NOTRE MISSION

Permettre à tous de bien  
manger !

## COMPÉTENCES

OUVERTURE  
SIMPLICITE  
EXIGENCE  
RESPECT

## EXPÉRIENCES

- 1795 : Nicolas Appert découvre un procédé de conservation naturelle des aliments par cuisson à haute température sans ajout de conservateurs, l'appertisation ! C'est cette technologie exclusivement que nous utilisons pour produire les gammes de nos 6 marques propres (William Saurin, Raynal & Roquelaure, Zapetti, Garbit, PetitJean et Dounia) ainsi que 2 marques en licence sur la catégorie des Plats Cuisinés Ambiants (Panzani, WW).
- 1863 : Inauguration par Monsieur PetitJean de la première boutique de quenelles en conserves à Paris, fort de son expertise dans l'élaboration de quenelles fraîches. La marque Petitjean est née.
- 1866 : Théophile Raynal, patron du buffet de la gare de Capdenac dans l'Aveyron, et Ernest Roquelaure, cuisinier, s'associent.
- 1876 : Naissance de la marque Raynal & Roquelaure, experte des plats cuisinés du terroir.
- 1898 : Ouverture, par un traiteur de 26 ans, de sa première boutique parisienne. La marque William Saurin est créée !
- 1950 : Lancement de la marque Pasta Panzani, dont les raviolis sont fabriqués par Cofigeo à partir de pâtes fraîches réalisées dans nos ateliers.
- 1958 : Invention par Jean-Pierre Garbit du couscous en boîte.
- Années 2000 : Dounia Halal, première marque en France à lancer des plats cuisinés halal, rachetée en 2021 par Cofigéo.
- 2014 : Naissance de la marque Zapetti, pour renommer les conserves et sauces fabriquées par l'usine Buitoni de Camaret-sur-Aigues.
- 2019 : Weight Watchers devient WW (Wellness That Works™).

## RÉALISATIONS

- 1962 : Lancement par Garbit du premier couscous en « prêt à assembler ».
- 1999 : William Saurin enrichit le marché des plats cuisinés avec ses « assiettes » micro-ondables.
- 2009 : Lancement d'une gamme de plats cuisinés au rayon ambiant à marque Weight Watchers.
- 2018 : Cofigeo, propriétaire de Zapetti et Raynal et Roquelaure rachète les marques du groupe Financière Turenne Lafayette (William Saurin, Garbit, PetitJean).
- 2020 : Zapetti propose une gamme de sauces en sachet souple refermable.
- 2021 : Partenariat avec Too Good To Go et renforcement de la lutte contre le gaspillage alimentaire (démarche Food Safety Culture). Utilisation de carton recyclé pour l'ensemble des assiettes micro-ondables.
- 2021-2022 : Lancement de la démarche catégorielle Aladin (« Faire sortir le génie de la boîte »), proposition de gammes innovantes individuelles (Bon Pour Nous de William Saurin, 1ère gamme de plats cuisinés en sachets souples, sachets Zapetti sans sucre ajouté & bocaux verre Garbit et Raynal et Roquelaure).

# RÉCOMPENSES

## LANGUES



Français (langue maternelle)



Anglais



Allemand



Flamand

- 2014 : Mètre d'Argent, démarche merchandising « Mastermerch » William Saurin (+2,3% en CA sur la catégorie et de nouveaux consommateurs séduits).
- 2021 : « Saveurs de l'Année Bio et Vertueux » pour les légumes cuisinés Bio Raynal & Roquelaure.
- 2022 : « Approuvé par les Familles » pour la gamme de plats cuisinés en sachets Zapetti.

## CENTRES D'INTÉRÊT



Le mieux-manger accessible à tous



La cuisine « d'ici et d'ailleurs »



L'anti-gaspillage



Etre acteur de la vie locale

## RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

- 1 200 collaborateurs répartis sur 9 sites en France.
- Plus de 140 ans de savoir-faire, 450 recettes pour tous les goûts, une présence dans près des 2/3 des foyers français.
- Au cœur de filières françaises d'approvisionnement : choux (Choucroute de Campagne, entreprise co-détenue par des agriculteurs et Cofigeo), bœuf français pour tous nos raviolis "à marque".
- Des systèmes de management de la qualité tous certifiés : IFS ou BRC Food, certification Ecocert pour nos références Bio, des sites avec un système de management de l'environnement certifié ISO 14001.

## NOS ENGAGEMENTS

- 2011 : Engagements Qualité William Saurin et Garbit : moins de sel, pas d'huile de palme, traçabilité des viandes...
- 2020-2021 : Démarche en faveur de l'équilibre alimentaire et du goût.
- Résultats 2022 = 95% des recettes et 100% des innovations sont NutriScore A et B, 85 % vert sur Yuka, 100% des produits sans huile de palme ni OGM.  
Charte du goût = des recettes validées par des testeurs indépendants
- 2020 : Démarche sourcing : Utilisation de tomates cultivées en plein champ, de pâtes fraîches élaborées dans nos ateliers français pour nos raviolis, de viande origine France pour Raynal et Roquelaure et pour nos raviolis Panzani & Zapetti.
- 2021 : Engagement structurant dans la sécurité des salariés avec une démarche à long terme (SAFE).
- 2021 : Partenariat collectif « Pour Nourrir Demain ».
- Fort engagement dans la formation : Développement des compétences de nos collaborateurs par expertise (CoExOp, CofiAcademie, Formation organoleptique), ainsi 79% des collaborateurs ont bénéficié en 2021, d'au moins une formation.
- 2022 : Renforcement de la naturalité des produits (sans sel nitrité, sans conservateur ajouté, ni arôme artificiel). Objectif 2023 : 100% vert sur Yuka.

## POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Ancrage local sur 9 sites en France



Equipe locale à taille humaine

Mobilité interne



Savoir-faire et formation

Moyens humains d'une entreprise de 1200 personnes



Volonté de transformer la catégorie plats cuisinés ambiants