



Communiqué de presse
Juin 2025

Pionnier de l'emballage haut de gamme pour les professionnels de la restauration, COMATEC annonce la signature de deux partenariats, avec l'Académie Culinaire de France et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Née de la rencontre entre un savoir-faire artisanal et une vision avant-gardiste, COMATEC s'est imposée comme un acteur incontournable de l'emballage pour la restauration. Alors qu'elle soufflera cette année sa 31^{ème} bougie, l'entreprise devient partenaire de deux structures de référence : l'Académie Culinaire de France et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs. Ces partenariats témoignent de la haute qualité des produits COMATEC, qui allient innovation, esthétisme et engagement en faveur d'un développement durable.

COMATEC : depuis plus de 30 ans, au service de l'excellence culinaire

Fondée en 1994 à Carcassonne (Aude), l'entreprise COMATEC propose des solutions à la fois innovantes et esthétiques aux professionnels du secteur. Son savoir-faire français et son sens aigu du design et de la qualité premium séduisent une clientèle exigeante, en France (Grande Épicerie de Paris, Groupe Marriott & Sheraton, Groupe Hilton, Lenôtre, ...) et à l'international (30% des ventes à l'export, à destination de 70 pays).

Grâce à son expertise et ses 30 ans d'expérience, COMATEC est en mesure de proposer une gamme complète de produits adaptés aux besoins de sa clientèle, avec plus de 1500 références disponibles, qui s'inscrivent dans une démarche responsable, privilégiant une fabrication française. COMATEC s'appuie sur des partenariats avec les ESAT : l'entreprise est d'ailleurs le 1^{er} employeur de personnes en situation de handicap dans l'Aude. L'entreprise met également un point d'honneur à éco-concevoir ses produits, en veillant à limiter leur impact environnemental tout au long du cycle de vie, notamment avec l'aide de son indice d'éco-responsabilité PlanetScore©.

Des valeurs qui séduisent les professionnels de la restauration et leurs représentants

COMATEC est animé par des valeurs fortes, qui s'articulent autour de l'authenticité, de l'originalité (avec une quête permanente de nouvelles formes d'expression pour sublimer les créations culinaires), de la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production (de la conception à la livraison) et enfin, une garantie de qualité irréprochable, valeur phare qui guide l'entreprise et ses équipes (30 salariés). Ces valeurs ont séduit l'Académie Culinaire de France et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, qui ont souhaité conclure un partenariat avec COMATEC.

➤ L'Académie Culinaire de France

Fondée en 1883, l'Académie Culinaire de France (ACF) est la plus ancienne association de chefs au monde. Présidée depuis 2015 par Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France, elle œuvre au perfectionnement de l'Art Culinaire français, en France comme à l'international et veille à l'enrichissement permanent de l'encyclopédie de cuisine et à la reconnaissance des créations contribuant à l'excellence culinaire.

L'ACF valorise également les travaux de ses membres et de personnalités éminentes du monde gastronomique, et défend l'authenticité des appellations culinaires. Enfin, elle développe des partenariats avec des institutions culinaires françaises et internationales et soutient toutes les initiatives de qualité en faveur de la gastronomie à travers des événements, des concours, des formations et des actions pédagogiques.

Désormais Partenaire Premium de l'ACF, COMATEC fournira de manière exclusive les packagings alimentaires utilisés pour les concours, cocktails, déjeuners ou dîners de gala de l'association, ainsi que les salons culinaires ou démonstrations. COMATEC prendra notamment part aux événements suivants : Trophée Passion (concours international qui se tiendra à l'occasion du salon Serbotel en octobre prochain à Nantes), Championnat de France du Chou Farci, Trophée National de Pâtisserie et de Cuisine, Trophée de l'Ambassadrice, Galette des Rois de l'Académie, intronisations d'été et d'hiver, remises de médailles nationales, salons professionnels nationaux et régionaux.

Dans le cadre de ce partenariat, COMATEC a déjà pris part à un événement prestigieux : la 9^{ème} édition du Trophée culinaire Bernard Loiseau, qui s'est tenue le 7 avril à Dijon, sous l'égide de l'ACF.

Les produits COMATEC ont été mis à l'honneur lors du « Casse-croûte des Chefs », qui a réuni les membres du jury, ceux de l'Académie Culinaire de France ainsi que le Comité d'organisation de l'événement.



« Nous recherchons un partenaire durable et engagé, comme COMATEC, qui partage notre ADN : celui du travail du produit, de la création, et de la mise en valeur de la gastronomie à travers des présentations élégantes et des packagings réutilisables. Nos chefs ont besoin de solutions fiables, pratiques et représentatives de nos couleurs et de notre savoir-faire.

L'ADN de l'Académie, c'est aussi de rayonner à l'international. Nous avons besoin de partenaires efficaces qui comprennent notre mission et s'engagent à nos côtés pour faire vivre et évoluer la gastronomie française dans le monde. Nos clients ne veulent plus de plastique ni de jetable. Grâce à COMATEC, nous avons aujourd'hui des solutions concrètes à leur proposer. Le contenant peut aussi inspirer le contenu. C'est parfois ce qu'on oublie, et c'est là que notre collaboration prend tout son sens » indique Fabrice Prochasson, président de l'Académie Culinaire de France.



➤ La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) défend les intérêts des artisans charcutiers traiteurs à l'échelle nationale. Sous la présidence de Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France et charcutier traiteur à Mérignac, la CNCT œuvre pour la reconnaissance et la valorisation de ce métier passionnément artisanal.

En tant que Partenaire Privilège de la CNCT, COMATEC et ses produits seront mis à l'honneur auprès des artisans charcutiers-traiteurs et de leur environnement professionnel (syndicats professionnels, école, CFA ...) à l'occasion d'évènements tels que les concours nationaux annuels (dont Meilleurs Apprentis de France et Le Grand Prix de France de la Charcuterie) et les autres manifestations (salons, foires, congrès...). COMATEC sera notamment invitée aux Rencontres Nationales de la Charcuterie, qui réunit chaque année artisans charcutiers-traiteurs et intervenants experts, et à l'International Catering Cup, dont la 10^{ème} édition se tiendra en 2027.

« Pour moi, COMATEC est une entreprise très connue depuis 30 ans. Vos gammes de produits correspondent tout à fait aux attentes de la CNCT : une vision de praticité, d'innovation et de confort professionnel, qui permet à nos membres d'innover dans leurs propres créations. Mon objectif, en tant que président, est de répondre aux attentes des membres et d'instaurer un partenariat cohérent, en m'entourant des meilleurs partenaires du marché pour garantir leur bien-être professionnel. Nous souhaitons communiquer au maximum sur vos produits et faire grandir ce partenariat dans la durée » déclare Joël Mauvigney, président de la CNCT.



Dans le cadre de ce partenariat, COMATEC bénéficiera des retours d'expérience des adhérents de la CNCT concernant ses produits, une source d'informations précieuse pour l'entreprise, dont l'innovation est au cœur de son ADN et qui fait régulièrement évoluer son offre, afin d'être en totale adéquation avec les besoins des professionnels.



[Rehausse gigogne acacia \(set de 3\)](#)



[Support obvie metal noir antiglisse 2 étages](#)



[Socle & étui vision noir kraft](#)