

COFIGEO S'ENGAGE POUR PLUS DE TRANSPARENCE ET INSCRIT SES MARQUES DANS LA DÉMARCHE ORIGIN'INFO

- Le groupe Cofigeo rejoint la démarche volontariste d'Origin'Info et annonce un affichage sur pack progressif dès avril 2025.
- Inscrit dans la ligne droite de son plan de transformation, le leader des plats cuisinés ambiants continue de prôner la transparence afin de faire évoluer l'image de sa catégorie.

Mars 2025 - Cofigeo prône la transparence ! Clef de voûte de son plan de transformation, les marques du groupe Cofigeo rejoignent la démarche Origin'Info. Le leader du marché des plats cuisinés ambiants, continue son engagement autour de la transparence auprès de ses consommateurs et affichera en rayon ce nouveau label. Un déploiement progressif sur l'ensemble des marques, à commencer par Garbit et Panzani dès avril 2025.

COFIGEO AFFIRME SON ENGAGEMENT SUR LA TRANSPARENCE AVEC ORIGIN'INFO

Dans une démarche de transparence et de réassurance des consommateurs, l'apposition du logo Origin'Info permettra à Cofigeo de garantir une traçabilité optimale de ses matières premières et de valoriser ses engagements envers un approvisionnement Français. Dès avril 2025, un QR code sera intégré sur les packs du taboulé Garbit et de la gamme de nouvelles pâtes cuisinées Panzani (nouveau 2025) de Panzani, offrant aux consommateurs des informations détaillées sur l'origine des trois principales matières premières du produit.

Déjà engagé dans le soutien de filières agricoles françaises, le groupe Cofigeo assure dès que possible :

- Une viande 100% française pour l'ensemble de ses marques, de Raynal &Roquelaure à William Saurin à travers ses gammes Bon Pour Nous (2021), Mon Trio Gourmand (2024) et plus récemment Rôtisserie disponible en magasin dès avril 2025 ;
- Des pâtes confectionnées à partir de blé dur 100% français sur les ravioli et cannelloni Panzani et Zapetti ;
- Un approvisionnement en chou français grâce à la filière intégrée de producteurs du Pas-de-Calais ;
- Une participation active au relancement de la filière tomates françaises d'industrie en Provence pour les sauces Zapetti et le Taboulé aux tomates fraîches Garbit.

UN DÉPLOIEMENT PROGRESSIF POUR COUVRIR L'ENSEMBLE DES PRODUITS ET MARQUES DU GROUPE

L'ajout d'Origin'Info sera déployé progressivement sur l'ensemble des marques du groupe tout au long de l'année 2025 à commencer par Garbit et Panzani dès avril. Zapetti suivra en mai, puis Raynal &Roquelaure en juin avec sa gamme de plats cuisinés français. Déjà engagées dans une démarche de transparence, les gammes William Saurin intégreront ce dispositif dans une seconde phase.

« En tant que leader des plats cuisinés ambiants, Cofigeo a une responsabilité claire : garantir à nos consommateurs une transparence totale sur l'origine des ingrédients qu'ils consomment au quotidien. Avec Origin'Info, nous franchissons une nouvelle étape dans cet engagement. Ce label fiable, pertinent et lisible permettra d'apporter une information claire et vérifiable sur l'origine de nos viandes et légumes. Son adoption sur nos packs est bien plus qu'une initiative : c'est un acte concret pour réaffirmer notre engagement en faveur d'une alimentation plus transparente et responsable. » confie David Prieur, Directeur Général du groupe Cofigeo.

A propos de Cofigeo

Le groupe Cofigeo est leader des plats cuisinés ambiants et acteur sur le marché des légumes cuisinés et des sauces. Grâce à ses 1 200 collaborateurs, il produit ses recettes savoureuses dans 9 sites de fabrication répartis sur l'ensemble du territoire français. Groupe indépendant, il est fort de sa production 100% française dans de nombreuses régions d'où il tire ses savoir-faire culinaires au travers de ses marques fortes et patrimoniales : William Saurin (plats cuisinés français) ; Raynal &Roquelaure (plats cuisinés français et légumes cuisinés) ; Zapetti (plats cuisinés italiens et sauces) ; Garbit (plats cuisinés du monde).