



COFIGEO renforce sa direction gÉnÉrale POUR ACCÉLÉRER LE CHOC de reconsidÉration sur ses marques* et, plus particuliÈrement, sur la catÉgorie des plats cuisinÉs POUR « traiteurISER » L'Épicerie

Issy-les-Moulineaux, le 23 juin 2025

Damien Jeannot rejoint le groupe Cofigeo au poste de Directeur Général Délégué. Il sera en charge d'accompagner le Groupe dans la définition et le déploiement de sa stratégie de marques avec l'ambition de créer un « choc de reconsidération » et de redynamiser l'offre produits. Il intègre le Comité de Direction Générale et reportera directement à Mathieu Thomazeau (président du groupe Cofigeo) ; en lien étroit avec David Prieur (*directeur général en charge du développement des marques nationales*) et Pierre Gavalda (*directeur général en charge des opérations, de la R&D et de la RHF*).

Diplômé de la Neoma Business School et de l'IMD Lausanne, Damien Jeannot possède une expérience unique de plus de 20 ans en stratégie d'entreprise et de marques dans des groupes comme Unilever, Nestlé ou encore Marie.

Pour Mathieu Thomazeau, « *notre métier est d'apporter le plaisir d'une bonne cuisine. Nos marques doivent s'appuyer sur des recettes et des innovations qui sont reconnues comme les meilleures par nos consommateurs. Si nos recettes sont difficiles à faire soi-même, nous les rendons facilement accessibles. C'est notre fierté. Si nos recettes sont gourmandes, nous les rendons équilibrées avec un NutriScore A ou B en grande majorité. C'est notre responsabilité. Nous cuisinons en utilisant la stérilisation qui est la meilleure arme contre le gaspillage alimentaire tout en réduisant la consommation énergétique durant le cycle de vie de nos produits. Damien va nous permettre d'avancer avec méthode et pragmatisme pour un choc de reconsidération au service des plats, légumes et sauces cuisinés appertisés. Damien connaît très bien Cofigeo car il était membre du Conseil de Surveillance depuis juin 2024. Il vient compléter les équipes existantes avec un rôle transversal pour accélérer le travail de redéploiement des marques du Groupe.* »

À propos de Cofigeo

Le groupe Cofigeo est un acteur leader des plats cuisinés appertisés, des légumes cuisinés, des sauces et des pâtes/tartinables. Groupe indépendant à la culture familiale ; ses marques, constitutives de notre patrimoine, tirent leurs savoir-faire culinaires d'une production 100% française dans 7 territoires ruraux différents et complémentaires :

William Saurin : leader du plats cuisinés et acteurs pour nos apéritifs (tartinables/pâtes) ;

Raynal & Roquelaure : plats cuisinés traditionnels français et légumes cuisinés ;

Panzani : plats cuisinés italiens ;

Zapetti : plats cuisinés italiens, exotiques, et sauces ;

Garbit : plats cuisinés du monde.

Ces marques emploient directement plus de 1 200 personnes pour cuisiner leurs belles recettes ; sur dix sites en France (dont 7 sites de productions).