

QUALITÉ TRAITEUR

C'EST 6 BON DE BIEN MANGER !

DOSSIER DE PRESSE



QUALITÉ TRAITEUR



Rémi Tho

Directeur Général de STB

Groupe Euralis

Après la déstructuration des repas dans les années 80, le nomadisme des années 2000, place à l'ère du « plaisir responsable » !

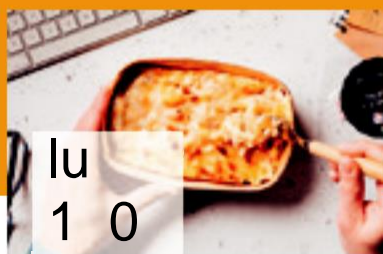
Avec le 21^e siècle, mieux vivre, mieux consommer et mieux manger est devenu essentiel dans le quotidien de nombreux Français.

Quels que soient l'heure ou le lieu, les consommateurs d'aujourd'hui souhaitent se restaurer, en privilégiant autant le plaisir que la qualité, l'équilibre que la variété, ou le local et la durabilité.

Pour ces « mangeurs de sens », il y a **Qualité Traiteur**. Une gamme complète de 90 recettes d'apéritifs, d'entrées chaudes, de gratins et salades, à shopper en GMS, et à déguster à l'envi, tout au long de la journée

A la maison ou au bureau, **Qualité Traiteur** apporte le plaisir d'une cuisine fraîche, prête à déguster et préparée comme à la maison, par des charcutiers, cuisiniers et pâtisseries de métier, engagés à préserver le goût des traditions.

ed



lu
10

à b e

QUALITÉ TRAITEUR est l'allié équilibré des pauses dej' sur le pouce...



je
23

de ur à
la ma

Le soir, QUALITÉ TRAITEUR est l'antidote au manque d'inspiration derrière les fourneaux...



di c
10

à pe évé

Les recettes fraîches, recherchées et pleines de saveurs QUALITÉ TRAITEUR se conservent plusieurs jours au frigo et s'emportent facilement pour des escapades gourmandes en famille ou entre amis !

LA PROMESSE D'UNE CUISINE FRAÎCHE, PRÊTE À DÉGUSTER ET PRÉPARÉE COMME À LA MAISON

Qualité Traiteur, ce sont des recettes équilibrées, qui sont élaborées en Bretagne, dans le respect des traditions, à partir d'ingrédients de qualité, bien sourcés, avec des viandes 100% origine France.

AU RAYON QUALITÉ TRAITEUR

3 GRANDES FAMILLES DE PRODUITS

Des plats cuisinés individuels comme notre gamme Régal du Chef en bocaux verre ou des gratins en barquette bois 100% français.

De nombreuses recettes de salades repas complètes. Au rayon frais emballé des supermarchés, les salades Qualité Traiteur se déclinent en salades charcutières, en salades de la mer ou en subtils mélanges de légumes variés, de légumineuses, légumes secs riches en protéines mais pauvres en matières grasses et céréales.

À l'écoute des préoccupations des consommateurs, les plats Qualité Traiteur s'inscrivent dans la vie de tous les jours :

Des plats cuisinés en bocaux, qui se réchauffent en 3 min au micro-ondes et s'emportent partout.

Des gratins prêts à enfourner dans des barquettes en bois 100% français.

Des cakes prétranchés dorés au four, qui se réchauffent en 10 min directement dans l'emballage.

Une gamme de salades repas, en barquette mono, bi-portion ou 1kg, pour varier les plaisirs, avec un

couvercle refermable, pour ne rien gâcher.

Sans oublier de délicieuses recettes apéritives chaudes mais aussi de feuilletés pour se régaler...

Des recettes chaudes prêtes à réchauffer et à picorer avec de délicieux cakes salés prétranchés pour l'apéritif mais aussi des paniers feuilletés, des soufflés, des croissants au jambon, pour savourer n'importe où et n'importe quand de délicieux repas comme à la maison.

82 %

**des Français
privilégient l'achat de
produits d'origine
France :**

ils veulent soutenir les producteurs locaux et les entreprises françaises, et préserver ainsi le tissu économique national. Une tendance qui s'est renforcée avec la période de la crise sanitaire de la Covid 19.

(source Kantar Worldpanel 2020)





Romain Baraban
Directeur Marketing
Qualité Traiteur



Laure Souche
Chef de Produits
Qualité Traiteur

La passion du bon produit c'est savoir s'adapter aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui. C'est pourquoi Qualité Traiteur, ce

sont 6 engagements pour faire du mieux et du bien manger une réalité accessible à tous, avec des recettes élaborées à base d'ingrédients de qualité, bien sourcés, et des viandes 100% origine France.

Des recettes, qui sont régulièrement testées auprès des consommateurs, avec plus de 2 500 testeurs sollicités chaque année via un institut d'étude indépendant. Une démarche à l'origine de la supériorité organoleptique garantie de nombreuses recettes emblématiques de salades et plats cuisinés de la marque.

« La sélection des produits qui entrent dans la composition des recettes Qualité Traiteur est le résultat d'un vrai travail de sourcing. Au-delà des critères habituels de qualité, fiabilité et savoir-faire, nous sélectionnons nos fournisseurs pour la zone géographique où ils opèrent. Ces choix s'inscrivent dans le cadre de notre politique RSE, qui privilégie les origines les plus responsables possible ».



c'EST...

DU par



« Chez nous, pas de compromis sur le goût. »

Lorsque nous créons nos nouvelles recettes, nous les sortons uniquement si elles ont une appréciation supérieure à celles que les consommateurs ont déjà dégustées*.

*études menées sur un panel français représentatif du rayon Frais Emballé (Ipsos, Consopole...)

DE LA LOGIQUE



« Tous nos produits sont fabriqués en France. »

Nous utilisons un maximum d'ingrédients issus de nos terroirs, ou des ingrédients dont les origines sont logiques qu'and ils ne sont pas accessibles en France.

DE LA FRAÎCHEUR



« Saveurs riment avec fraîcheur. »

Parce que nous avons compris que « saveurs » rimaient avec « fraîcheur », nous nous engageons à tenir des délais courts entre la fabrication de nos recettes et leur dégustation.

UNE APPROCHE

RESPONSABLE



« Nous innovons constamment sur de nouvelles solutions pour la planète. »

Nous travaillons constamment à l'évolution de nos emballages pour qu'ils puissent entrer dans une filière de recyclage ou compostabilité. Les barquettes de nos gratins sont fabriquées en bois 100% Français, nos bocaux en verre et nos fourreaux cartons sont 100% recyclables

DE LA CUISINE



« Comme à la maison »

Nous sommes particulièrement attentifs à ce que nos recettes ne contiennent que les ingrédients indispensables, présents dans votre cuisine. Comme chez vous, nous limitons les conservateurs, arômes artificiels et colorants.

TOUJOURS + DE

PRATICITÉ ET DE

SIMPLICITÉ



« Se simplifier la vie, ça commence par simplifier les repas. »

Nos recettes sont présentées dans des emballages pratiques : juste portion ou refermables, réchauffables au micro-onde ou au four.

Une nouvelle cuisine de

L'innovation est au cœur de la philosophie Qualité Traiteur. La Recherche et le Développement sont à la source des nouvelles

recettes que propose la marque, tout au long de l'année, avec des ingrédients sélectionnés pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

C'est aussi grâce à de nouvelles idées issues du travail collaboratif des équipes marketing Qualité Traiteur et d'une sélection de panels de consommateurs, que la marque répond au plus juste aux tendances culinaires du moment.

Ce sont près d'une centaine de recettes cuisinées comme à la maison grâce au savoir-faire de charcutiers, cuisiniers et pâtisseries de métier, et qui sont distribuées dans les principales enseignes **GMS de France** :

4 **ATELIERS SEMI-ARTISANAUX** spécialisés en Charcuteries, Salades, Plats Cuisinés, Pâtisserie Salée

DES RECETTES SÉLECTIONNÉES après avoir été plébiscitées et testées par des consommateurs

DES PLATS AVEC JUSTE L'ESSENTIEL, et une fraîcheur optimale à la dégustation

DES PLATS DISTRIBUÉS EN GMS en bocaux verre ou barquettes bois 100% français.

LES BARQUETTES PLASTIQUES REFERMABLES pour ne rien gâcher »



QUALITÉ TRAITEUR



le éri s



le l e



le tées o d



le ra és



le tées a d



le cu

« To s p
o t on
fa q és e
Fra . »



« Sav ri ve faïc e »



« Che s,
pa
co r su
le ût »



C'est aussi ça être une
marque du quotidien !

Pour plus de proximité avec les consommateurs, Qualité Traiteur, c'est aussi un site internet www.qualitetaiteur.fr et une page Facebook. Simples et intuitifs, ces canaux de communication immergent les consommateurs dans l'univers gourmand de la marque. L'internaute peut en quelques clics découvrir les

engagements Qualité Traiteur mais aussi la diversité des recettes et plats proposés. Il peut également partager ses expériences de dégustation, chères à la marque et à ses démarches d'innovation.

UNE MARQUE ENGAGÉE

Dans le cadre de sa charte d'engagement « Sécurité, Qualité & Environnement », STB Qualité Traiteur développe des partenariats favorisant la formation et l'emploi des jeunes, des chômeurs de longue durée et des personnes en situation de handicap. En 2021, ce sont aussi près de 250 000 repas, qui ont fait l'objet de dons alimentaires aux banques alimentaires locales ou nationales ainsi qu'aux étudiants de l'ouest.

QUALITÉ TRAITEUR

Rendez-vous sur notre nouveau site internet et notre page Facebook
pour toujours plus d'inspirations gourmandes !

www.qualitetauteur.fr

 @qualitetauteur

A propos de Qualité Traiteur: La Business Unit Atelier Traiteur fait partie de STB (Groupe Euralis). Spécialiste du traiteur traditionnel et leader français des produits feuilletés, elle commercialise en GMS, au rayon Frais Emballés, près d'une centaine de recettes de plats préparés sous la marque Qualité Traiteur. Ses ateliers de fabrication semi-artisanaux sont basés en Bretagne (22), forts du savoir-faire d'une cinquantaine de salariés. Sur le dernier exercice, Qualité Traiteur affichait un chiffre d'affaires de 60 millions d'euros.

A propos de STB - entreprise qui innove, valorise et transforme dans ses ateliers les productions d'agriculteurs et contribue ainsi au développement de territoires ruraux en France et dans 16 autres pays : Avec nos clients, les commerces de bouche indépendants et de proximité, nous partageons la même passion du bon produit. Depuis 1945, nous concevons et élaborons dans nos ateliers des charcuteries et des produits traiteur frais, qui leur sont exclusivement dédiés. Jambons, terrines, saucissons, taboulés, soufflés, feuilletés, gratins... tous nos produits sont élaborés par des gens de métier (charcutiers, cuisiniers, pâtisseries...) dans le respect des traditions charcutières et culinaires. Afin d'assurer un service complet à nos clients, nous leur apportons un suivi commercial de grande proximité, nous assurons les livraisons chaque jour et nous leur proposons toute une palette de services leur permettant d'animer leur établissement et de développer leur chiffre d'affaires.

1 000 salariés - 200 millions d'euros de chiffre d'affaires - 3 sites de production

2 marques de salaison exclusives dédiées aux commerces de bouche indépendants : TEYSSIER (Ardèche) et PERPEZAC le NOIR (Corrèze)

1 marque dédiée aux commerces de bouche indépendants avec des produits spécifiques : STALAVEN

1 marque dédiée à la GMS avec des produits spécifiques : QUALITE TRAITEUR

Pour en savoir plus : www.euralis.fr - @euralisgroupe