

# Sapresti

LE TRAITEUR «COCORICO»

Un produit de snacking  
**gourmand** et  
**résolument Français ?**  
Sapresti, le traiteur « cocorico » l'a fait !

---

DOSSIER DE PRESSE

---



MINIMUM  
**95%**  
D'INGRÉDIENTS  
FRANÇAIS



## Le Burger Français

UNE OPPORTUNITÉ INCONTOURNABLE  
POUR LE MARCHÉ !

**A**u rayon des snacks chauds, les burgers représentent le 2ème segment de marché avec plus de 14 millions d'unités vendues par an\* !

**Le Burger est en effet le sandwich préféré des Français et a même détrôné le sacro-saint Jambon Beurre en 2017.**

Or, les attentes des consommateurs ont évolué. Ils scrutent dorénavant à la loupe les étiquettes et favorisent plus que jamais les recettes élaborées avec des ingrédients français.

Un gage de qualité et de confiance que Sapresti a souhaité être le 1er à offrir à ses consommateurs avec sa nouvelle gamme de burgers.

Une innovation qui a demandé 2 années de recherche et développement pour s'entourer de producteurs engagés dans la même dynamique et permettre le lancement des 1ers burgers fabriqués en France avec pas moins de 95% à 97% d'ingrédients français.

Des graines de moutarde cultivées en Bourgogne, des tomates de Marmande cuites au chaudron, ou encore des cornichons résolument Français : c'est ici une démarche minutieuse avec un vrai souci du détail qui s'exprime à travers les Burgers Sapresti !

**Une nouveauté « Cocorico » en passe de devenir un incontournable dans les foyers ...**



## 3 recettes alléchantes

**PRÊTES EN 1 MIN 15 !**

À la rentrée 2019, Sapresti dévoile ainsi 3 recettes en phase avec les habitudes de consommation actuelles : 0 préparation pour 100% de plaisir à la dégustation. Le tout avec des ingrédients français pour coller au plus près des envies des consommateurs.

### PETIT TOUR D'HORIZON DE CES 3 RECETTES ORIGINE FRANCE

Entre la team moutarde et ceux qui préfèrent le plaisir régressif de la sauce tomate, les adeptes du Cantal et ceux qui ne jurent que par le Comté, **Sapresti mettra tout le monde d'accord avec 3 déclinaisons ultra gourmandes.**



INGRÉDIENTS  
**95%**  
FRANÇAIS

**Bœuf Charolais,  
Emmental, Poitrine grillée,  
Sauce tomate**

PMC : 3,95 € / DLC : 14J



INGRÉDIENTS  
**97%**  
FRANÇAIS

**Bœuf Charolais,  
Cantal AOP, Échalotes,  
Sauce fromage nature**

PMC : 3,95 € / DLC : 14J



INGRÉDIENTS  
**97%**  
FRANÇAIS

**Bœuf Charolais,  
Comté AOP, Cornichons,  
Sauce moutarde**

PMC : 3,95 € / DLC : 14J



### EN QUELQUES INSTANTS

**Côté préparation : c'est simple il n'y en a aucune !**

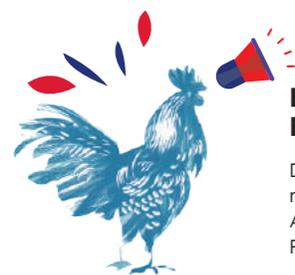
Ces burgers « Cocorico » sont micro-ondables en 1min15 ; l'option four est aussi possible en 8min. Bons et prêts en quelques instants, les burgers Sapresti sont les meilleurs alliés des journées à 100 à l'heure, dans lesquelles on peut malgré tout s'octroyer un instant de dégustation privilégié.

## Des ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur origine France

**A**ussi gourmand qu'engagé, le burger Sapresti c'est LE burger qui privilégie au maximum des ingrédients d'origine France et affiche une fabrication 100% française ! Pour cela, le traiteur « cocorico », a sillonné l'hexagone afin de s'associer à des producteurs qui privilégient une origine France

dans leurs cahiers des charges. L'engagement de Sapresti : défendre bec et ongles l'emploi et le savoir-faire des hommes et des femmes de notre pays.

**Alors, pourquoi chercher loin ce qu'on fait si bien ici ?**



### ENTRE 95% ET 97% D'INGRÉDIENTS ORIGINE FRANCE POUR LES BURGERS SAPRESTI

Dans l'élaboration de ses burgers, Sapresti a souhaité pouvoir proposer un produit majoritairement constitué d'ingrédients Français. Aujourd'hui les 3 recettes affichent fièrement de 95% à 97% de produits d'origine Française.

#### LE SOUCI DU DÉTAIL POUR CHACUN DES INGRÉDIENTS UTILISÉS

Sapresti a pris le temps de sélectionner chacune des matières premières avec soin pour que la promesse soit bien tenue. C'est ainsi une belle histoire qui s'écrit entre ces producteurs engagés et l'élaboration de 3 recettes savoureuses, mêlant habilement le meilleur de nos terroirs.



### PAIN, STEAK, FROMAGE : PRIORITÉ AU 100% FRANÇAIS POUR CE TRIO GAGNANT !



#### Une viande 100% Française

de race charolaise, reconnue pour ses grandes qualités gustatives et issue de bassins d'élevage français (Côte d'Or, Massif Central et Vendée).



#### Des petits pains frais et moelleux

issus d'un mix de farines 100% origine France et parsemés de graines (lin, pavot, avoine, ...) exclusivement cultivées en France !



#### Des fromages stars du patrimoine national

produits avec du lait de vache origine France : Comté AOP issu du massif Jurassien, Cantal AOP d'Auvergne et Emmental.

### MAIS AUSSI UNE VRAIE RÉFLEXION AUTOUR DE L'INTÉGRALITÉ DES INGRÉDIENTS QUI CONSTITUENT LES BURGERS SAPRESTI



**La moutarde en grains** des Burgers Sapresti est fabriquée en Bourgogne avec 100% de graines produites localement. Ces mêmes graines qui sont traitées de façon artisanale avec un écrasement à la meule de pierre !

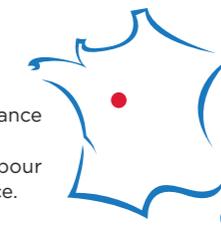
**La sauce tomate** est élaborée avec des tomates de Marmande issues de la coopérative « Tomates d'Aquitaine ». Elles sont ensuite cuites au chaudron afin de confire plus longtemps et d'obtenir une sauce au goût plus prononcé et plus subtil.



**Les cornichons** sont produits en France, ce qui constitue un vrai challenge quand on sait que la majorité de ces produits proviennent aujourd'hui d'Inde. Alors qu'en 2016 ils n'étaient plus que 2 agriculteurs Français de cornichons, ils sont aujourd'hui plus de 10. Ce nouveau souffle dans cette filière permet ainsi aux Burgers Sapresti de proposer des cornichons 100% Français dans ses recettes !

### ET... UNE FABRICATION ANGEVINE

Du pain jusqu'à la sauce, les burgers Sapresti sont entièrement cuisinés en France dans l'atelier « cocorico » du Mesnil-en-Vallée, dans les Pays de la Loire. Les hommes et les femmes de cet atelier expriment tout leur savoir-faire pour créer et cuisiner des produits de snacking qui seront vendus partout en France.



## Un packaging pensé pour interpeller les consommateurs

Avec des recettes savamment imaginées pour satisfaire les adeptes des produits origine France, Sapresti a souhaité penser un packaging original, qui donne la couleur sur cet engagement !

### DU BLEU, DU BLANC... ET DU ROUGE, FORCÉMENT !

ÉPURÉS, MODERNES, LES PACKS DES BURGERS SAPRESTI ONT UN DOUBLE IMPACT :

#### On ne peut pas les manquer !

Contrairement aux autres références du rayon, Sapresti a opté pour un packaging majoritairement blanc, gage de naturalité et de fraîcheur faisant référence à la gastronomie française. Ce qui attirera l'œil des gourmands, c'est également un visuel produit vrai et sans surenchère, preuve de sincérité et assurance d'une satisfaction du consommateur. **Un parti pris par Sapresti pour se différencier par la qualité, visible et reconnaissable au premier regard !**



#### Ils donnent le « La »

Un coup d'œil suffit au consommateur pour comprendre le concept grâce à la mise en avant du drapeau tricolore et des emblèmes de la gastronomie française.

**Ainsi, ces illustrations au crayon accrochent le regard et donnent une lecture à la sélection rigoureuse des matières premières qui a été faite sur ce projet.**

### LES CLÉS D'UN SUCCÈS ASSURÉ



**DES ILLUSTRATIONS** valorisant des ingrédients soigneusement sélectionnés



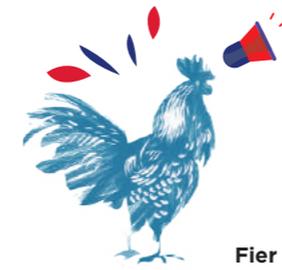
**UN PICTOGRAMME** mettant en valeur l'origine France, gage de confiance pour plus de 2/3 des consommateurs\*\*



**UN VISUEL PRODUIT HONNÊTE** au plus près de la réalité de ce que le consommateur dégustera ensuite



**ET BIEN SÛR...** une mascotte incontournable, le coq, qui réveille en chacun son amour de la France !



## Un plan de soutien fort pour assurer sa notoriété

Fier de ce nouveau lancement, Sapresti a souhaité évoquer en toute transparence le cheminement d'élaboration de ses burgers. Sourcing des produits, attachement au territoire Français, la jolie histoire des burgers Sapresti est mise en lumière à travers un dispositif complet de lancement.

#### UN LARGE DISPOSITIF IN STORE

Afin de gagner en visibilité dans les rayons mais surtout dans le cœur des consommateurs Français car une fois testé, le burger Sapresti est toujours approuvé !

#### UN COMPTE INSTAGRAM POUR SE RETROUVER

Avec une ligne éditoriale forte autour du Made in France, qui permet de lever le voile sur les ingrédients des burgers Sapresti !

Ce compte Instagram sera quotidiennement animé de façon à créer une communauté de fans prêts à partager leurs moments de dégustation Sapresti...

#### LA MOBILISATION D'INFLUENCEURS

Présents lors d'un événement de lancement, mais aussi activés tout au long de l'année et partout en France, ils partageront ainsi avec leurs communautés leurs ressentis sur les burgers Sapresti.



## Sapresti Traiteur, une expertise forte sur le snacking en GMS

Fort de sa connaissance du marché et de ses évolutions, Sapresti Traiteur a développé au fil des années une vraie connaissance du snacking et de leur commercialisation en GMS.

Quand Sapresti Traiteur pense, développe et lance un produit de snacking, il le fait bien.

L'entreprise a à son compte de beaux succès qui reposent encore ici sur des produits pensés pour satisfaire les attentes des consommateurs : des ingrédients rigoureusement sélectionnés et des formats qui s'adaptent parfaitement

aux nouveaux modes de consommation des Français.

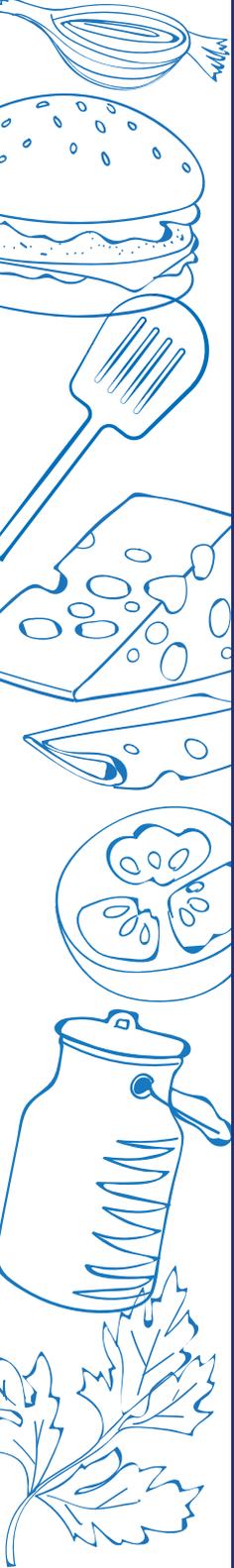
**Auvernou, le saucisson que l'on emporte partout**

Depuis leur création en 2010, les saucissons Auvernou ont conquis les consommateurs. Avec des formats pratiques et nomades, des saveurs inédites (Roquefort & Noix, Chèvre & Piment d'Espelette,...) et un

packaging reconnaissable entre tous, les saucissons Auvernou sont commercialisés partout en GMS mais aussi à l'export (Asie & Europe), et en RHD où la marque a fait ses premiers pas (Wagons bar SNCF, stations services dans les boutiques Total, etc.) Auvernou, c'est aussi une gamme de produits BIO, pour ces Français pour qui l'apéro c'est bio !

\* Source IRI HMSM FRANCE CAM P06 2019 \*\* Source Opinion Way





# Sapresti

LE TRAITEUR «COCORICO»

Contact presse Albine & Co  
01 58 18 35 25

Blandine De Roaldès  
b.deroaldes@albineco.com

Flore Brière  
flore@albineco.com

