

# CQFD

Créatives.  
Qualitatives.  
Françaises.  
Durables.

## DOSSIER DE PRESSE

*“ La bonne combinaison  
entre plaisir, simplicité  
et choix responsable ”*





## *Abréviation*

1. Abréviation de Créatives, Qualitatives, Françaises, Durables.
2. Marque de pâtes élaborées à base de blé dur issu de la filière blé dur bio d'Île-de-France (créée pour le projet C.Q.F.D) et fabriquées en circuit-court à base d'ingrédients français à Meaux (77 - Seine-et-Marne).
3. Pâtes sèches, pâtes fraîches, gnocchi et ravioles savoureuses à associer à des sauces de chefs pour des repas sains et gouteux au quotidien.

## réatives.

Des pâtes originales et savoureuses à associer à des sauces pour une gourmandise décuplée.

## ualitatives.

Des ingrédients de qualité et des méthodes artisanales (séchage lent, tréfilage au bronze...) pour préserver la saveur du blé dur, et tous ses nutriments et garantir une bonne tenue de cuisson.

## rançaises.

Du blé issu de la filière blé dur bio d'Île-de-France créée pour le projet et des recettes élaborées à Meaux à partir de produits locaux.

## urables.

Des acteurs engagés et un circuit court pour le respect de l'environnement et des revenus justes pour les agriculteurs locaux.

## L'ENGAGEMENT AVEC UNE FILIÈRE BIO LOCALE



C.Q.F.D. est une alliance d'acteurs engagés pour une économie agroalimentaire plus respectueuse de l'environnement. En partenariat avec les centaines Moulins Bourgeois basés en Seine et Marne et la Coopérative bio d'Île-de-France qui regroupe de nombreux agriculteurs locaux, nous développons une filière blé dur bio francilienne. Nous garantissons ainsi à la fois des revenus justes pour les producteurs, et la qualité de nos pâtes bio fabriquées en circuit court.

*"C.Q.F.D. est née d'une équation évidente : l'envie de créer des saveurs et des moments de partage dans le plus grand respect des hommes et de l'environnement"*

## DES PRODUITS ET DES RECETTES MADE IN FRANCE

Le dénominateur commun est Frédéric Bonomo. Ancien Chef cuisinier et fondateur de C.Q.F.D., il voue un amour absolu à la créativité et à la richesse de la gastronomie Française. Son expérience commencée dans les services du Palais de l'Élysée puis révélée dans la restauration et l'hôtellerie de luxe lui confère la connaissance et la passion des produits des terroirs français. Aujourd'hui, plus que jamais, il souhaite avec C.Q.F.D. faire découvrir les saveurs des pâtes à la française qui subliment ces repas quotidiens accessibles, pratiques et savoureux.

## UNE FORMULE AXÉE SUR LA QUALITÉ NUTRITIVE

Dans le cadre de notre démarche éco-responsable, notre gamme évolue au fil des saisons pour garantir la provenance et la qualité des produits. Riches en protéines, les recettes sont également élaborées sans conservateurs, ni additifs. De nombreux produits de la gamme ne contiennent pas d'œufs ou de viande et peuvent donc être utilisés pour la préparation de plats végétariens. Tréfilées au bronze, les pâtes sèches sont ensuite séchées lentement et à basse température pour garantir une excellente tenue de cuisson, ainsi que la préservation des nutriments et de la saveur du blé.

**01** La bonne combinaison entre plaisir, simplicité et choix responsable

**02** L'évidence d'une production française éco-responsable avec la création d'une filière blé dur bio d'Île-de-France pour proposer une gamme large de pâtes sèches, fraîches et farcies en circuit court

**03** Des recettes savoureuses élaborées avec des produits locaux de qualité, et une fabrication garantissant une excellente tenue de cuisson et la préservation des nutriments





*Suggestion de présentation - Trottole au ragoût de bœuf*



## C. QUI ?

Le fondateur de la marque est Frédéric Bonomo. Ancien Chef cuisinier, il voue un amour absolu à la créativité et à la richesse de la gastronomie française. Son expérience commencée dans les services du Palais de l'Elysée puis révélée dans la restauration et l'hôtellerie de luxe, notamment au sein du groupe Marriott, lui confère la connaissance et la passion des produits des terroirs français. Au fil des années, un projet commence à émerger, celui d'entreprendre dans l'agroalimentaire, tout en continuant à avoir un lien avec la cuisine. C'est en 2020 que lui vient l'envie de créer une marque de pâtes bio fabriquées en circuit court dans la région de Meaux, là où il réside. Il est le lauréat du Réseau Entreprendre Seine-et-Marne en 2021.

***C.Q.F.D. est née d'une équation évidente :  
l'envie de créer des saveurs et des moments  
de partage dans le plus grand respect des  
hommes et de l'environnement***



C. AVEC QUI ?



**C. AVEC EUX QUE NOUS  
CRÉONS LA FILIÈRE BLÉ DUR  
BIO FRANCILIENNE**



**C. UN HONNEUR**

Frédéric Bonomo a été choisi comme lauréat 2021 du Réseau Entreprendre Seine et Marne pour son projet C.Q.F.D.



**C. GRÂCE À LEUR SOUTIEN  
FINANCIER QUE LE PROJET  
EXISTE**

Le projet est en partie financé par la Région Île-de-France dans le cadre de l'appel à projet sur la transformation agroalimentaire francilienne, le Fonds Avenir Bio géré par l'Agence Bio, dans le cadre de l'Appel à projets « Plan de Relance » et le Crédit Agricole Brie Picardie.



## **C. QUOI ?**

C.Q.F.D., c'est une association gustative : des pâtes sèches, fraîches et ravioles à associer à des sauces complémentaires pour des saveurs riches et une gourmandise décuplée. Des ingrédients issus de la gastronomie française pour faire découvrir les terroirs et le savoir-faire de nos régions.

## **C. COMMENT ?**

C.Q.F.D. est une alliance d'acteurs engagés pour une économie agroalimentaire plus respectueuse de l'environnement. En partenariat avec les centaines Moulins Bourgeois basés en Seine et Marne et la Coopérative bio d'Île-de-France qui regroupe de nombreux agriculteurs locaux, nous développons une filière blé dur bio francilienne. Nous garantissons ainsi à la fois des revenus justes pour les producteurs, et la qualité de nos pâtes bio fabriquées en circuit court.

## **C. POUR QUOI ?**

C.Q.F.D. souhaite non seulement favoriser une alimentation quotidienne saine en proposant des pâtes de qualité, savoureuses, pratiques à préparer et qui mettent en avant les produits du terroir français, mais aussi promouvoir une économie vertueuse et respectueuse de l'environnement, une consommation raisonnée et le savoir-faire français dans le domaine des pâtes.

## **C. POUR QUI ?**

C'est pour tous ! Nous souhaitons proposer nos pâtes aux collectivités et cantines scolaires, aux restaurants d'entreprise, aux particuliers via la vente directe et en épiceries et magasins bio, ainsi qu'aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. La qualité accessible au plus grand nombre !



Suggestion de présentation - Ravioles au Brie et à la moutarde de Meaux

## LA GAMME DE PRODUITS C.Q.F.D.



### Les pâtes sèches

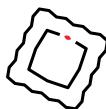
Curvi rigati, gnocchetti sardi, rigatoni, fusilloni, trottolo...



### Les pâtes fraîches

Tagliatelles, mafaldines, feuilles à lasagnes...

Nos pâtes fraîches sont élaborées sans œufs et peuvent donc convenir aux personnes présentant des allergies, végétariennes, végétaliennes ou encore vegan.



### Les ravioles

Blettes & chèvre frais, Brie & moutarde de Meaux, truite fumée & poireaux, ragoût de bœuf, asperges & shiitakés...  
Les recettes de nos ravioles évoluent au fil des saisons pour garantir la provenance et la qualité des matières premières.



### Les gnocchi

Gnocchi, chicche et stelline de pommes de terre, gnocchi de potiron, chicche aux champignons, stelline aux herbes...

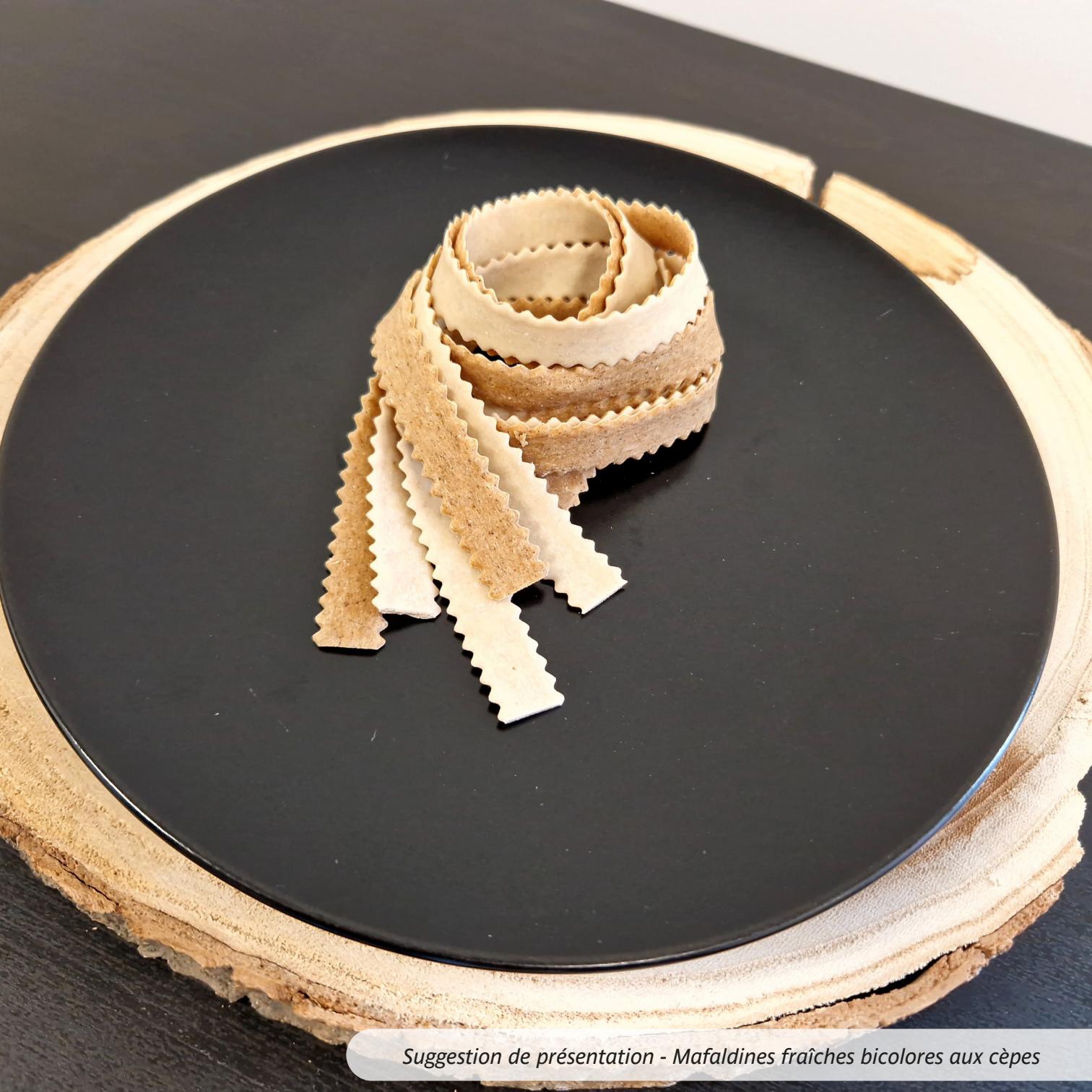


### Les sauces complémentaires

Brie de Meaux AOP, tomate & basilic, ragoût de bœuf, pistou de fanes de carottes...

Liste non-exhaustive.

Notre gamme évolue au fil des saisons pour garantir la provenance et la qualité des produits.



*Suggestion de présentation - Mafaldines fraîches bicolores aux cèpes*





*Suggestion de présentation - Linguine au pesto*

## LES ENGAGEMENTS RSE DE C.Q.F.D.



Favoriser la sécurité  
et le bien-être



Créer des emplois sur  
le territoire



Respecter l'environnement  
et la biodiversité



Développer les circuits courts  
et les achats responsables



Innover



Favoriser l'égalité et  
la diversité



Favoriser le développement  
de l'économie circulaire



Contribuer à la transition  
énergétique



Collaborer et  
s'ouvrir au dialogue



Participer à l'attractivité  
du territoire

# SUIVEZ-NOUS

[www.cqfd-bio.paris](http://www.cqfd-bio.paris)



## *VOTRE CONTACT PRESSE*



Aude Bantas-Lefevre  
Responsable Marketing & Communication  
[aude@cqfd-bio.paris](mailto:aude@cqfd-bio.paris)  
06.38.95.60.09

Créatives.  
Qualitatives.  
Françaises.  
Durables.

