

DOSSIER DE PRESSE

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



Filière
blé dur
BIO ÎDF



le Collège
Culinaire
de France

Créatives.
Qualitatives.
Françaises.
Durables.

CQFD



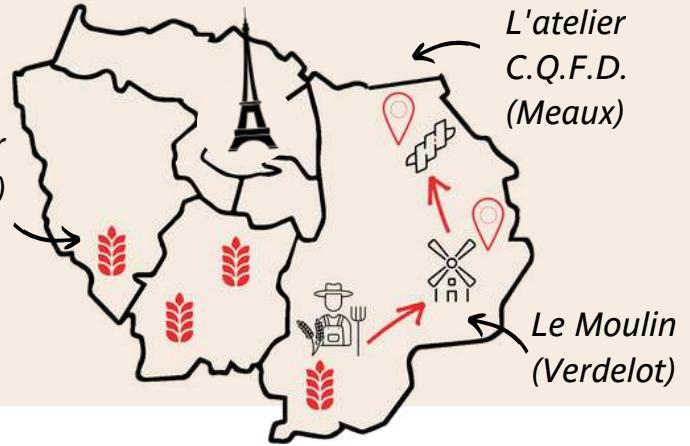
C. QUOI ?

1. Des pâtes sèches, des pâtes fraîches & des ravioles 100% bio et locales pour des repas sains, gourmands et faciles à mettre en œuvre au quotidien.
2. Des pâtes élaborées à base de blé dur BIO issu d'une filière structurée avec 17 agriculteurs d'Île-de-France, et fabriquées en circuit-court à base d'ingrédients français près de Meaux, en Seine-et-Marne (77).
3. Abréviations des adjectifs qui définissent les pâtes de la marque : Créatives, Qualitatives, Françaises, Durables.
Mais aussi Ce Qu'il Faut Découvrir, Ce Qu'il Faut Déguster.



Filière
blé dur
BIO ÎDF

*Les producteurs de blé dur
(Sud ÎDF)*



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 des agriculteurs locaux, nous avons développé une filière de 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.

DES PRODUITS ARTISANAUX DE QUALITÉ & SAINS

Les pâtes C.Q.F.D. sont fabriquées dans la pure tradition artisanale française. Les pâtes sont **tréfilées au bronze** afin de leur donner la rugosité qui leur permettra d'accrocher la sauce puis **séchées lentement à basse température** pour garantir des pâtes digestes qui conservent leur saveur et leurs nutriments. Dans le cadre de notre démarche éco-responsable, la gamme de produits frais, notamment les ravioles, évolue au fil des saisons pour respecter la saisonnalité des produits, en garantir la provenance et la qualité. Tous nos produits étant certifiés bio, ils sont garantis sans conservateurs, sans additifs et sans arômes artificiels.



LE FONDATEUR

Cuisinier de formation, Frédéric Bonomo a commencé sa carrière dans les services du Palais de l'Élysée avant d'occuper des postes de dirigeant dans la restauration et l'hôtellerie de luxe. 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. 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.

"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"

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

02 L'évidence d'une production française éco-responsable avec la structuration d'une filière blé dur bio en 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.

04 Une fabrication artisanale garantissant la qualité et le goût des produits : tréfilage au bronze, séchage lent & basse température, farces cuisinées "faites maison".

05 Des produits faciles et rapides à mettre en œuvre, des formes et des recettes originales.





Suggestion de présentation - Trottole au ragoût de bœuf



LA GAMME



LES PÂTES SÈCHES

Pâtes blanches, complètes et semi-complètes, aux légumes & aux légumineuses (pois chiches, pois cassés...).

← *Trio de pâtes aux légumes - Couleurs d'automne*

LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS

Pâtes nature & aux saveurs originales : curcuma, sauge, shiitakés, ail des ours...



Linguine à l'ail noir →



LES RAVIOLES FRAÎCHES AUX ŒUFS

Gamme permanente et saisonnière : Blettes & fromage frais, 3 fromages, champignons, potiron & shiitakés, asperges & fromage...

LES PACKAGINGS

En accord avec les valeurs de la marque, les packagings C.Q.F.D. sont composés de matières éco-responsables : sacs et sachets kraft, barquettes recyclables carton, PLA privilégié au PE, etc. Ils répondent déjà aux normes européennes qui entreront en vigueur en 2024.





C. POUR QUI ?

L'objectif de C.Q.F.D. est de **rendre la qualité et les bons produits accessibles au plus grand nombre**. C'est pour cette raison que dès les prémices du projet, notre atelier de production a été dimensionné pour répondre à des volumes importants et répondre aux besoins de différents marchés :

- **LES MAGASINS ET ÉPICERIES BIO**

Nos produits sont disponibles chez Naturalia, So Bio et Bio C'Bon, ainsi que dans certains BioCoop en Île-de-France.

- **LA GRANDE DISTRIBUTION**

Via une seconde marque créée en 2023 : PAFF - Pâtes artisanales de Fabrication Française.

- **LES COLLECTIVITÉS FRANCILIENNES**

Les cantines scolaires et périscolaires parisiennes et franciliennes (crèches, écoles maternelles, élémentaires, collèges, lycées, CROUS, etc.) mais aussi les restaurants d'entreprise, les hôpitaux, EHPAD, etc.

- **LES HÔTELS ET RESTAURANTS**

- **LA VENTE DIRECTE AUX PARTICULIERS**

Via le site internet de la marque : www.cqfd-bio.paris



NOS RÉFÉRENCES





Suggestion de présentation - Linguine à l'ail noir (idéales pour les ramen)



LES ENGAGEMENTS RSE



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



VOTRE CONTACT PRESSE



Aude Bantas-Lefevre
Responsable Marketing & Communication
aude@cqfd-bio.paris
06.38.95.60.09

Créatives.
Qualitatives.
Françaises.
Durables.

