

Languidic, le 18 février 2008



## Un partenariat efficace pour un concept innovant...

**Vatelis** s'associe au nouveau concept du «**Repas Boulanger**» développé par l'**INPB**, l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie.

### ✓ Qu'est-ce que le « Repas Boulanger » ?

Ce concept offre l'opportunité, aux boulangers-pâtisseries, de proposer un repas complet et équilibré à leurs clients. Ce dernier est composé d'une entrée, d'un plat de résistance et d'un dessert complété d'un fruit offert par le boulanger. Les menus sont élaborés en fonction des apports nutritionnels conseillés et sont servis dans un emballage recyclable, identique pour toutes les boulangeries adhérant au concept. Ils peuvent être consommés sur place ou à emporter. Un manuel suggère, aux boulangers-pâtisseries, diverses recettes de sandwiches, salades, quiches... et une PLV est mise à leur disposition afin de promouvoir l'offre.



### ✓ En quoi consiste ce partenariat ?

Vatelis met gracieusement à disposition ses produits pour l'élaboration de nouvelles recettes proposées par l'INBP ainsi que pour les formations. La marque participe également à la promotion du concept en apposant le logo « Partenaire du Repas Boulanger » sur ses packagings. De plus, la force commerciale de Vatelis va relayer l'information auprès des grossistes de la boulangerie-pâtisserie.

### ✓ Pourquoi choisir Vatelis ?

Vatelis est la marque spécialiste des « solutions viandes cuites sur mesure et prêtes à assembler » en Europe. Elle propose, de ce fait, des **solutions adaptées** aux besoins des professionnels de la Boulangerie Pâtisserie et du snacking.

Afin d'éviter tous risques liés à la cuisson et d'assurer au client une **sécurité alimentaire optimale**, Vatelis cuit ses viandes à cœur avant de les surgeler. La **technique de surgélation IQF** permet de faciliter la **gestion des stocks** et simplifie l'utilisation : quelques minutes au four à micro ondes suffisent pour les décongeler.

De plus, les émincés Vatelis sont spécialement élaborés à partir de viandes choisies pour leur faible teneur en matières grasses, ce qui correspond parfaitement à la **politique nutritionnelle** du « Repas Boulanger ».

Enfin, la large gamme d'émincés, proposées par Vatelis, permet de varier les recettes : façon **kebab**, **natures**, **rôtis**, **fumés**, **Tex Mex**, aux **herbes de Provence** et à l'**huile d'olive**...

Renseignements Vatelis :  
Tanguy PIGEON  
02 .97.85.90.43

Contact  
Laurence Maignan  
11 A, rue Surcouf - 35000 Rennes  
Tel : 00 33 (0)2 99 35 01 21  
Fax : 00 33 (0)2 99 12 51 52  
Mobile : 00 33 (0)6 63 57 95 36

Email : [laurence.maignan@bureaudepresseaaro.com](mailto:laurence.maignan@bureaudepresseaaro.com)

Bureau de Presse  
Agroalimentaire

Laurence MAIGNAN