



Dossier de presse

Sommaire

- Histoire de la marque
- Qualité des produits
- Engagements environnementaux
- Certifications
- Gamme de produits



Histoire de la marque

1

Le groupe apetito

apetito est une entreprise familiale spécialisée dans la restauration collective et les services de repas à domicile. Depuis 1958, le groupe a choisi de se spécialiser dans les plats cuisinés surgelés, avec une attention particulière pour le goût et la conservation des apports nutritifs afin de répondre à tous les goûts et besoins alimentaires.


Aujourd'hui, le groupe apetito est considéré comme le principal expert de la restauration, spécialisé dans la proximité client, la durabilité et l'innovation. Le groupe emploie aujourd'hui plus de 11 500 personnes et développe ses marques dans 8 pays : la France, l'Autriche, le Canada, l'Allemagne, les Pays-Bas, l'Espagne, le Royaume-Uni et les Etats-Unis.

2

COSTA, de 1968 à aujourd'hui

Marque française du groupe apetito depuis 2007, COSTA a d'abord été fondée en 1968, sous le nom de Copa Bade. Au cours des premières années, son activité principale consistait à importer des spécialités alimentaires en provenance du bassin méditerranéen. Avec le temps, l'entreprise s'est ensuite progressivement spécialisée dans la production de poissons et fruits de mer surgelés.

En 1990, la marque a été intégrée au groupe Dr. Oetker. C'est en 1997 que son nom a changé pour devenir COSTA. La même année, un nouveau site de production très moderne a été ouvert à Emden. Depuis le 1er novembre 2007, COSTA fait partie du groupe apetito. COSTA est aujourd'hui la marque leader sur le marché des fruits de mer surgelés en France, avec une large gamme de produits surgelés premium.



Marque de poissons et fruits de mer surgelés premium, COSTA est leader sur le marché des fruits de mer surgelés en France depuis plusieurs années.

La recette du succès : des produits exclusifs de qualité constante avec une large gamme qui s'étend des coquillages et crustacés, aux plats préparés à base de poisson, en passant par les filets de poisson natures, les moules et autres mollusques.

Histoire de la marque

3

COSTA, la marque leader des fruits de mer surgelés en France

La recette du succès : proposer des produits exclusifs de haute qualité qui plaisent au palais des Français. La qualité et le goût des produits COSTA sont appréciés par les consommateurs, d'ailleurs la marque a une nouvelle fois remporté le prix « Saveur de l'Année » 2022 pour sa nouvelle gamme de produits « Saveurs et équilibre ». Qualité, goût, plaisir et responsabilité sont ainsi les maîtres mots chez COSTA !

4

Les produits phares de COSTA



Qualité des produits

Pour garantir des produits de qualité avec un plaisir gustatif et nutritif maximal, COSTA a mis en place un système d'assurance qualité en quatre étapes :

1

Assurance qualité des matières premières

Les produits COSTA sont pêchés dans le monde entier. Nous veillons donc aux aspects écologique (gestion des stocks), économique (système social pour les travailleurs) et à la traçabilité.

2

Contrôle à la réception des marchandises

Dès leur arrivée, toutes les matières premières sont soumises à des analyses poussées sur le plan microbiologique, chimique, physique et sensoriel conduites par notre propre laboratoire. Ce n'est qu'après validation que les marchandises peuvent intégrer notre site de production.

3

Assurance qualité pendant la production

Lors de la production, nous effectuons régulièrement des contrôles sur les lignes de production ainsi que des tests aléatoires. Ces procédures visent à garantir que seuls les produits sûrs et d'excellente qualité soient transformés.

4

Contrôle de sortie des marchandises

Les produits qui quittent les ateliers COSTA font l'objet d'un contrôle tout aussi minutieux que les marchandises qui y entrent. Cela comprend de nouvelles analyses effectuées par des laboratoires internes et externes. Une fois les résultats des tests conformes obtenus, les marchandises peuvent être livrées.





Engagements environnementaux

Responsable, la marque COSTA s'engage en faveur du développement durable et contribue à un effort global de sensibilisation sur les enjeux liés à la protection des océans en soutenant une gestion responsable de l'environnement et des ressources marines.

Pour concilier activité commerciale et responsabilité environnementale, **COSTA s'engage activement à travers différentes actions :**



Militer pour la diminution des captures accessoires, le contrôle strict du respect des quotas de capture et la lutte contre la pêche illégale



Retirer de ses gammes les espèces menacées



S'engager activement dans le dialogue avec ses partenaires : les autorités, les scientifiques, les clients et les fournisseurs



Sensibiliser les consommateurs pour les aider à faire des choix plus responsables afin de préserver les ressources marines pour les générations futures



Sélectionner des partenaires avec des méthodes de capture et d'élevage respectueuses de l'environnement



Prévenir, réduire, éviter la pollution lorsque c'est possible et valoriser ses déchets



Certifications

Le label ASC, pour une aquaculture responsable

L'Aquaculture Stewardship Council s'engage pour transformer l'aquaculture conventionnelle en un modèle plus durable et plus responsable afin de nourrir la population mondiale grandissante. Une grande partie des produits COSTA provient déjà d'aquacultures durables comme les Crevettes du Pacifique, les Crevettes cocktail ou encore les Crevettes géantes.

Le label MSC, pour une pêche durable

Le Marine Stewardship Council lutte contre la surpêche. Ce label garantit que le poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de vivre de leur métier. COSTA soutient le label MSC, dont elle possède la certification par exemple pour son saumon sauvage et son cabillaud.

COSTA participe à la Semaine de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables, organisée par les labels ASC et MSC.

Global Good Agricultural Practice

La Global-GAP établit des normes pour la certification des produits agricoles, y compris ceux issus de l'aquaculture, afin d'harmoniser les différentes normes de qualité. COSTA est membre de la GLOBAL-GAP, ce qui signifie que l'ensemble des produits COSTA répond aux normes établies par l'organisation.

Global Compact

Global Compact est le plus important réseau mondial relatif à la responsabilité d'exploitation et la responsabilité sociétale des entreprises. Le groupe apetito et COSTA y adhèrent et mettent en œuvre ses normes éthiques et sociales depuis de nombreuses années.

FAO

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture vise à faciliter le développement durable des pêches et des aquacultures du monde. En indiquant la zone de pêche sur l'emballage de ses produits issus de la pêche en milieu sauvage, COSTA rend la traçabilité de ses produits transparente.

La gamme de produits

COSTA propose une grande variété de poissons et de fruits de mer de qualité supérieure, répartis en 5 catégories :

Les crustacés



Les poissons



Les mollusques



Les plats cuisinés



Nouvelle gamme "Saveurs et équilibre"



Chaque année, les produits COSTA sont goûtés par un jury de consommateurs.

En 2022, 4 produits ont été reconnus "Saveur de l'année" :

- Paëlla de la mer
- Saumon façon teriyaki
- Saumon sauce au pesto rouge
- Crevettes à l'italienne



Les nouveautés

1

"Saveurs et équilibre", une gamme pour allier plaisir et qualité nutritionnelle

Avec de généreux morceaux de poisson ou de fruits de mer et des légumes colorés, accompagnés de sauces légères, les recettes Saveurs et équilibre sont riches en goût. Créatives, les recettes twistent les plats du quotidien en remplaçant les traditionnels féculents par des pâtes de pois chiches ou encore du riz de chou-fleur. Nutri-score A, ces nouvelles recettes sont sources de protéines, faibles en sucre et en matières grasses... et pourtant gourmandes et rassiantes !

2

Le meilleur du cabillaud en sachet refermable

COSTA élargit sa gamme de poissons en sachets refermables. En plus des filets de saumon sauvage et d'Atlantique, les fins gourmets pourront retrouver toutes les saveurs du dos de cabillaud sauvage en sachet refermable. Sélectionné avec soin pour sa chair moelleuse, le cabillaud COSTA est noté Nutri-score A et issu de la pêche durable.

3

La Paëlla de la mer, la petite dernière des plats cuisinés COSTA

Dernière innovation de COSTA au rayon des plats cuisinés : la Paëlla de la mer ! Notée Nutri-score B, la paëlla de COSTA est riche en saveurs de la mer avec du poisson et des fruits de mer de qualité premium. Prête à cuire, elle se prépare en un tour de main pour des soirées calientes !





Contact

-  www.costa-seafood.com
-  [@costaseafoodfrance](https://www.facebook.com/costaseafoodfrance)
-  [@costaseafood_fr](https://www.instagram.com/costaseafood_fr)
-  [COSTA seafood France](https://www.youtube.com/COSTA%20seafood%20France)

Contact presse



Céline Schwartz
06 24 31 76 77
celine@360degresnorth.com