

Quimper, le 27 mars 2023

**En ce printemps 2023, les irréductibles du surgelé lancent une grande nouveauté : « les gamelles gourmandes » !**

**écomiam, l'acteur engagé pour une alimentation saine, durable et accessible réinvente le prêt-à-réchauffer surgelé !**

**écomiam (code ISIN : FR0013534617 - mnémonique : ALECO), n°3 français<sup>1</sup> de la distribution spécialisée de produits surgelés, dévoile sa gamme de recettes cuisinées, 100% origine France.**

Cette nouvelle offre s'inscrit dans la philosophie de l'enseigne : manger sainement avec des produits de qualité issus d'un approvisionnement local, avec un emballage vertueux sans superflu et une transparence sur la marge et la rémunération des producteurs.

Toujours en accord avec sa raison d'être et sa volonté de réconcilier le consommateur avec son écosystème : son corps, son milieu et sa planète, écomiam réaffirme son ambition d'accompagner le plaisir du fait-maison.



**LE CONCEPT « GAMELLE GOURMANDE » REMIS AU GOÛT DU JOUR POUR SE FAIRE PLAISIR LES JOURS OÙ ON N'A PAS LE TEMPS !**

Parce ce qu'on n'a pas toujours le temps de cuisiner, écomiam et le Chef Frédéric Sebilliau ont concocté une dizaine de recettes gourmandes prêtes à réchauffer. Réalisées exclusivement à base de produits présents dans l'offre écomiam qui dévoilent les merveilles de nos terroirs, ces bons petits plats, **100% origine France**, rappellent le bon goût du **fait maison** avec beaucoup de générosité.

*« C'est un projet qui me tenait particulièrement à cœur. Avec cette nouvelle offre, réalisée exclusivement avec des produits que nous commercialisons, vous pouvez déguster les plats concoctés par notre Chef Frédéric Sebilliau après seulement 7mn au micro-ondes ! Au-delà d'une proposition de prêt-à-manger de qualité, c'est aussi une source d'inspiration pour nos clients et une véritable incitation à cuisiner les recettes de nos terroirs, facilement, avec nos produits. »* **Daniel Sauvaget, Fondateur et PDG d'écomiam.**

**En somme, du BON vite fait, BIEN fait !**

<sup>1</sup> Sources : Etude Xerfi – mars 2021 en nombre de magasins

## DES RECETTES PLAISIR POUR TOUS LES JOURS ET POUR TOUS LES GOÛTS

Risotto au petit épeautre et aiguillettes de poulet, pavé de truite et poireaux à la crème, choucroute saucisses et pommes de terre ou encore cassoulet à la saucisse de Toulouse et confit de canard ou brandade de merlan... Cette première collection de recettes est **facile à reproduire chez soi grâce à la vidéo et la fiche recette** disponible via le QR code apposé sur l'étiquette. Tous les mois, 4 nouvelles recettes seront proposées en fonction des saisons pour le plus grand plaisir des gourmands. C'est un appel à découvrir la richesse culinaire des produits écomiam.

Ces recettes cuisinées, généreuses (entre 330 et 385g par gamelle), composées à partir de produits 100% écomiam, sont proposées aux clients à des prix raisonnables (de 5,65 € à 7,95 € pour 1 plat).

Les « gamelles gourmandes » sont disponibles en magasin, en click&collect et en livraison à domicile.

### IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

Des recettes du monde, de nos terroirs, inspirées de la mer ou végétariennes.



### À propos d'écomiam

Entreprise familiale créée en 2009, **écomiam** est le premier réseau éthique et accessible de distribution de produits frais surgelés essentiellement non transformés et 100% origine France. Le réseau **écomiam**, constitué de 67 points de vente au 28 février 2023, dispose d'une offre « Click & Collect » et d'un site de vente en ligne assurant des livraisons à domicile en 24/48h sur l'ensemble du territoire en France métropolitaine. En 2022, **écomiam** a réalisé un chiffre d'affaires magasins de 37,3 M€, en progression de 17,9%.



### Contacts

#### Relations investisseurs

ACTUS finance & communication  
Corinne PUISSANT  
[ecomiam@actus.fr](mailto:ecomiam@actus.fr)  
Tél. 01 53 67 36 77

#### Relations presse

ACTUS finance & communication  
Fatou-Kiné N'DIAYE  
[fndiaye@actus.fr](mailto:fndiaye@actus.fr)  
Tél. 01 53 67 36 34