



# Communiqué de presse

Croissy-Beaubourg,  
le 19 décembre 2023

## Cora met les bouchées doubles pour un Noël accessible et gourmand

Avec près de 700 nouvelles références supplémentaires dans ses rayons produits frais traditionnels, dont 300 en traiteur, 200 en boucherie et 135 en boulangerie-pâtisserie, Cora figure comme l'un des acteurs de la grande distribution les plus dynamiques pour les fêtes de fin d'année. Cette année son catalogue "Fêtes d'exception" se distingue à nouveau par une sélection raffinée de produits sains, bons et accessibles, notamment son offre "préparé ici pour vous". Ce le label maison identifiant les recettes confectionnées sur place par ses équipes traiteurs, soit 21% du rayon, reflète l'engagement de Cora envers la fraîcheur et l'authenticité.

De la mise en bouche aux desserts, en passant par les pains, fromages, biscuits et chocolats, Cora propose une expérience culinaire complète. Jusqu'au 31 décembre, les clients ont la possibilité de commander des plats ou préparations festifs symboliques des fêtes de fin d'année, parmi lesquels :

- Foie gras de canard entier cuit – 99,90€/kg (préparer ici pour vous) ;
- Poularde sauce au jus de truffes noires – 23,95€/kg (préparer ici pour vous) ;
- Saumon Gravlax MOWI – 41,58€/kg
- Poularde fermière Label Rouge du Gers – 11,99€/kg
- Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°2 – 9,50€/kg
- Bûche 3 chocolats / Bûche fraise framboise 4-5 parts – 19,95€ // 6-8 parts – 23, 95€ (préparer ici pour vous) ;
- ...

### Une période clé pour l'enseigne

Le mois de décembre est une période cruciale pour l'enseigne, marquée par une intensification des activités, notamment lors de la semaine de Noël. L'an passé, le chiffre d'affaires du mois de décembre (uniquement pour les produits frais traditionnels) représentait 12% du chiffre d'affaires annuel, provoquant une augmentation significative de 50% du chiffre d'affaires moyen. Le rayon poissonnerie se démarque particulièrement avec une multiplication par 4 de son chiffre d'affaires durant la semaine de Noël. Les équipes poissonnerie font face à une véritable frénésie les 23 et 24 décembre, jonglant entre la préparation des commandes, la gestion des plateaux de fruits de mer, l'anticipation des livraisons et la satisfaction des clients. En moyenne, **cette semaine exceptionnelle voit ses ventes augmenter de 86% dans le secteur des produits frais traditionnels.**



## L'école des métiers Cora, une formation aux métiers de bouche au rôle essentiel

Tout au long de l'année, l'École des Métiers Cora œuvre pour la réalisation de recettes festives qui sont proposées à la vente pour les fêtes de fin d'année. Un processus qui débute dès le mois de février !

Située à Boussy Saint Antoine (91), l'école, référence en grande distribution, a pour ambition de transmettre connaissances et compétences à ses élèves, pour devenir de vrais professionnels des métiers de bouche. L'école forme en alternance aux métiers de primeur, poissonnier, boucher, charcutier, traiteur, boulanger, pâtissier, fromager et cuisinier. Depuis sa création en 2016, l'école a formé plus de 2 400 collaborateurs et propose différentes formations diplômantes avec des cycles longs (10 à 12 semaines) ou des modules plus courts qui garantissent l'acquisition de solides compétences.

L'école des Métiers Cora joue un rôle essentiel dans le processus de préparation des produits festifs, c'est dans celle-ci que se met en route la recherche et le développement des recettes proposées par l'enseigne pour les fêtes. Sa mission est à la fois de former de nouveaux collaborateurs mais également de parfaire les recettes signées Cora et d'en imaginer des inédites. C'est un processus méticuleux où le savoir faire et la recherche organoleptique sont indispensables.

*"En tant qu'hypermarché, notre engagement premier est de fournir à nos clients le meilleur rapport qualité/prix. Le 5 décembre marque une étape clé avec le lancement du catalogue « Fêtes d'Exception », résultat de notre engagement continu à offrir une expérience exceptionnelle. La mise en œuvre de ces recettes demande un effort considérable de la part de nos équipes, créant ainsi des moments inoubliables autour de produits de qualité. Je suis fier de notre programme de formation qui garantit l'excellence de nos équipes tout au long de l'année." , Philippe Lazard - Directeur des Produits Frais Traditionnels et directeur de l'École des Métiers Cora.*

## À PROPOS

Depuis sa création en 1969 et avec aujourd'hui 18 000 collaborateurs et un réseau de 60 magasins, Cora est une des enseignes majeures de la distribution en France. L'entreprise familiale se distingue notamment par une organisation décentralisée permettant à chacun de ses magasins de s'adapter aux besoins des marchés locaux mais également de s'impliquer sur leur territoire et auprès de leurs parties prenantes.

### Zmirov Communication

Mélanie Godin - 06 47 89 61 92

Mathilde Lopez - 06 48 94 18 89

Anne-Gaëlle Jourdan - 01 76 53 71 15

[cora@zmirov.com](mailto:cora@zmirov.com)