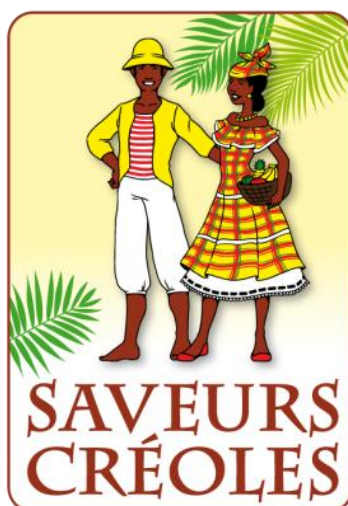


2014



Un éventail culinaire aux saveurs créoles

## DOSSIER DE PRESSE

<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGE</b>
<b>Communiqué de synthèse</b>	3
<b>Une histoire de famille</b>	4
■ Dates clés	
■ Chiffres clés	
<b>Un large éventail culinaire aux saveurs créoles</b>	5
■ Les mises en bouche	
■ Les entrées chaudes	
■ Les entrées froides	
■ Les plats chauds et les légumes	
■ Les pâtisseries	
<b>Une fabrication artisanale de qualité et sécurisée</b>	6
■ Le respect de la tradition	
■ La garantie de la sécurité alimentaire	
<b>Zoom sur 4 produits</b>	7
■ Les acras de morue	
■ Le boudin	
■ La saucisse boucanée	
■ Le colombo	
<b>Installation en Picardie, point de départ de nouvelles perspectives</b>	8
<b>Photothèque</b>	9

**Saveurs Créoles**  
**Spécialités culinaires créoles, de l'apéritif au dessert**

**Saveurs Créoles est une gamme complète de produits créoles, de la pièce apéritive au dessert, destinée aux grossistes et grandes surfaces. Créée par Gérard Terreau, elle est portée aujourd'hui par ses deux enfants qui augmentent en 2013 la capacité de production de l'entreprise en s'implantant sur un nouveau site en Picardie.**

Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé dirigent, depuis 2002, le groupe alimentaire SSA, entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de produits créoles et l'animation sur points de vente. Les produits sont commercialisés sous la marque « Saveurs Créoles ».

La firme emploie aujourd'hui 28 personnes pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros en 2013.

Saveurs Créoles est la seule marque en France à proposer une gamme complète de produits créoles : Boudins créoles, crabes farcis, acras de morue, colombo et autres spécialités culinaires. Elle propose une variété de près de 80 produits différents vendus frais ou surgelés.

Avec les années, les dirigeants ont concilié qualité d'une fabrication artisanale avec augmentation de la production pour arriver à un stade industriel.

La distribution se fait soit, via des grossistes à destination finale des bouchers, charcutiers et traiteurs, soit via les grandes surfaces sous la marque « Saveurs Créoles » ou leur propre marque.

Les produits Saveurs Créoles font l'objet d'un solide système de contrôles mis en place pour assurer une conformité réglementaire. Les procédures de livraison font également l'objet de minutieuses inspections pour assurer des conditions optimales de transport et de température.

Afin d'assurer le développement de l'entreprise, Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé investissent en 2012 dans de nouveaux locaux basés à Montdidier dans la Somme en Picardie. Le déménagement des services administratifs a eu lieu courant octobre et la production en décembre 2013. Le programme global s'élève à 2,2 millions d'euros.

Contact presse : Presstance ■ 0 344 544 344

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Tout a commencé par une charcuterie, ouverte en 1959 à Paris, dans le quartier de Belleville dans laquelle travaille Gérard Terreau. La charcuterie commence à fabriquer du boudin créole. Dans ce quartier cosmopolite, la clientèle découvre ce produit venu d'ailleurs et apprécie. Le bouche-à-oreille fait son effet.

Quelques années plus tard, la charcuterie ne vend plus que des produits créoles et est rebaptisée « Spécialités antillaises ».

Le fond de commerce se structure alors en deux entités : la fabrication, dont la salaison est localisée à Bobigny, et la vente au public dans le magasin de Belleville.

Gérard Terreau est muté à Bobigny. Il s'associe dans l'affaire en 1979. Son fils, Jean Jacques, le rejoint en 1980.

Au départ en retraite de son associé, en 1984, Gérard Terreau rachète l'entreprise.

En 1994, un site de fabrication artisanale est construit, à Garges-lès-Gonesse (Val d'Oise – 95). L'entreprise commercialise ainsi ses produits sous la nouvelle marque « Saveurs Créoles ».

En 2002, l'entreprise est reprise par les enfants : Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé. Ils sont alors à la tête du groupe alimentaire SSA avec la production sous la marque « Saveurs Créoles », mais également l'activité d'animation sur points de vente par « 1.2.3. Animation » (entreprise acquise en 2001).

La firme se développe. Elle emploie aujourd'hui 28 personnes et compte environ 200 clients pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros en 2013.

Elle a déménagé à l'automne 2013 sur un nouveau site à Montdidier dans la Somme en Picardie.

### Dates clés

- 1959** Début de la fabrication du boudin créole dans une charcuterie à Paris (75)
- 1970's** Spécialisation dans les produits créoles  
Création de la Société Spécialités Antillaises (SSA)
- 1979** Reprise d'une salaison à Bobigny (95) et déménagement  
Gérard Terreau devient actionnaire
- 1980** Jean Jacques Terreau intègre l'entreprise
- 1984** Rachat de l'activité par Gérard Terreau
- 1987** Catherine Périé rejoint ses parents et son frère dans l'entreprise
- 1994** Construction d'un site de fabrication à Garges les Gonesse (95) et déménagement  
Développement de la marque « Saveurs Créoles »
- 2001** Acquisition d'une nouvelle entreprise, « 1.2.3.Créole » avec une activité parallèle dédiée à l'animation et la vente de produits en moyennes et grandes surfaces
- 2002** Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé reprennent la « Société Spécialités Antillaises » : la marque « Saveurs Créoles » et la filiale « 1.2.3.Animation »
- 2012** Acquisition d'un nouveau site de fabrication à Montdidier (80)
- fin 2013** Déménagement à Montdidier (80)

### Chiffres clés

- 28 personnes
- 200 clients
- 5 M€ de chiffre d'affaire en 2013

## UN LARGE EVENTAIL CULINAIRE AUX SAVEURS CREOLES

« Saveurs Créoles » est la seule marque en France à proposer une gamme complète de produits créoles, de la pièce apéritive au dessert.

Les clients sont des distributeurs spécialisés : les grossistes, à destination finale des bouchers, charcutiers et traiteurs, et les grandes surfaces, sous la marque « Saveurs Créoles » ou leur propre marque.

Tous les produits sont proposés à la vente en frais. Les boudins créoles, crabes farcis, acras de morue et saucisses boucanées sont également disponibles en surgelés.

Ils sont présentés en barquette ou en sac sous vide.

Les boudins sont proposés également en format cocktail.

### Les mises en bouche

Acras de morue  
Boudin cocktail créole (poisson, crabe)  
Crabes farcis cocktail  
Doudou (porc, crabe, morue)  
Manchon de poulet (colombo, boucané)  
Mini cake au piment  
Samoussa (légumes, bœuf)

### Les entrées froides

Crevette créole  
Salade caribéenne  
Salade chiquetaille (morue)  
Salade d'achards de légumes  
Salade de rougail morue

### Préparations et aides culinaires

Farce à crabe  
Pâte à acras  
Poudre de colombo

### Les pâtisseries

Amour caché  
Chaussons (banane, coco, goyave)  
Coco lamelle  
Flan coco  
Mont Blanc  
Roulé (coco, banane, goyave, ananas)  
Sucre à coco  
Tourment d'Amour

### Les entrées chaudes

Boudin créole (morue, crabe)  
Chaussons (morue)  
Crabe farci (50g – 70g- 100g)  
Pâté de crabe  
Pâté de porc

### Les plats chauds et les légumes

Banane plantain pré-frite  
Colombo (poulet, porc, cabri)  
Crabe farci  
Cuisse de poulet boucanée  
Porc créole  
Poulet créole  
Requin au curry  
Riz basmati  
Saucisse boucanée

## UNE FABRICATION ARTISANALE DE QUALITE ET SECURISEE

### **Le respect de la tradition**

Depuis l'origine de l'entreprise, la fabrication des mets respecte la tradition de la cuisine créole. L'entreprise a concilié qualité d'une fabrication artisanale avec l'augmentation de la production pour arriver à un stade industriel.

Aujourd'hui, le site de production est à Garges les Gonesse. En fin d'année, il déménage à Montdidier (80).

La société privilégie la qualité et assure la traçabilité de ses produits.

Le boudin est depuis toujours fabriqué de la même façon et bénéficie d'une technologie industrielle plus performante sans aucune modification qualitative ou gustative.

La production des acras a évolué pour satisfaire les demandes. Le processus de fabrication a changé depuis leur lancement, notamment, avec l'apparition d'une ligne automatique qui a permis d'augmenter la productivité sans modifier la recette d'origine, garante d'une authenticité inchangée des saveurs.

Le conditionnement est une étape importante dans le circuit de fabrication, avec des exigences d'hygiène et de qualité strictes. Il est adapté à chaque client en fonction de ses besoins (frais, surgelé, sous vide, barquette,...).

### **La garantie de la sécurité alimentaire**

Dans l'union européenne, la qualité et la sécurité sont des domaines strictement réglementés. Les produits conformes à la réglementation en vigueur atteignent des niveaux élevés de qualité et de sécurité. Les produits « Saveurs Créoles » font l'objet d'un solide système de contrôles mis en place pour assurer une conformité réglementaire.

L'entreprise fait appel à un prestataire extérieur pour la mise en place d'une veille sanitaire. Cette intervention a permis la mise en place de "paquet hygiène" avec pour objectif d'impliquer tout le personnel dans cette démarche afin que la sécurité des produits soit maximale.

Les produits sont fabriqués selon les bonnes pratiques du fabricant soumis aux critères HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) pour un produit fini de qualité et de sécurité optimales.

Les procédures de livraison font également l'objet de minutieuses inspections de qualité pour assurer des conditions optimales de transport et de température.

## ZOOM SUR 4 PRODUITS

### **Les acras de morue** – le produit phare de l'entreprise

Mets incontournables des Antilles, les acras s'imposent comme une des grandes spécialités de Saveurs Créoles. Ils sont fris pour être présentés en beignets.

Ils se dégustent chauds à l'apéritif ou en entrée accompagnés d'une salade.

Ils sont destinés aux grossistes distributeurs, en frais et en surgelés.

Les acras sont présentés en barquette ou en sac sous vide.



### **Le boudin** – sous toutes ses formes



Avec les acras, le boudin est le produit phare de l'entreprise Saveurs Créoles. On le retrouve aussi bien en mise en bouche, en format cocktail, qu'en entrée chaude.

Le boudin est décliné en 3 saveurs différentes : traditionnel, morue, crabe.

Il est proposé aux grossistes distributeurs, en frais ou surgelé, en barquette, en sac sous vide ou en cocktail.

### **La saucisse boucanée** – nouveauté

Préparée de façon traditionnelle, la saucisse boucanée est composée d'une farce de porc épicée, puis fumée. Elle a été conçue pour les distributeurs et grossistes en charcuterie.

Elle est proposée en frais et en surgelés.

La saucisse boucanée est présentée en sac sous vide.



### **Le colombo** – l'épice par excellence

Le colombo Saveurs Créoles se décline en trois versions : poulet, porc et cabri. Les mets sont sublimés par les saveurs du mélange d'épices.

La viande est marinée et présentée avec une sauce onctueuse.

A réchauffer à feu doux, ses plats sont à accompagner de bananes plantain et de riz.

## INSTALLATION EN PICARDIE : POINT DE DEPART DE NOUVELLES PERSPECTIVES

Afin d'assurer le développement de l'entreprise, Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé investissent en 2012 dans de nouveaux locaux basés à Montdidier dans la Somme en Picardie.

Ils rachètent en 2012 l'ancienne usine Gaillandre (découpe de viande) d'une surface initiale de 1 700m<sup>2</sup> sur 5 800m<sup>2</sup> de terrain.

Des travaux d'agrandissement et d'aménagement intérieur ont débuté en juillet 2013 pour permettre d'augmenter le stockage de 460 m<sup>2</sup>.

Le nouveau bâtiment dispose ainsi d'un espace fabrication, réfrigération, stockage et des bureaux.

Avec ces nouveaux locaux, l'entreprise va multiplier par trois sa surface actuelle de fabrication des plats cuisinés. Ce déménagement lui offre des perspectives, notamment la création de nouvelles gammes de produits.

Le déménagement a eu lieu en octobre 2013 pour les services administratifs et décembre pour la production.

Le programme global s'est élevé à 2,2 millions d'euros.

Le projet a été accompagné par Agro-Sphères, association des entreprises agroalimentaires de Picardie, qui a pour mission, entre autres, de promouvoir le territoire régional et d'attirer de nouvelles entreprises. Cette implantation a pu se réaliser grâce au soutien de la Région Picardie, du Département de la Somme, de la Mairie de Montdidier et de la Communauté de Communes du canton de Montdidier.

Cette délocalisation vise également à créer de l'emploi et à obtenir de nouvelles normes telles que la norme IFS (International Food Standard) qui impose la qualité des produits. Une dizaine de recrutements sont en cours et pris en charge par Pôle Emploi.

« Nous portons ce projet depuis plusieurs années maintenant et sommes satisfaits de le voir concrétisé aujourd'hui. Nous pouvons désormais nous concentrer sur les axes de développement, et notamment d'innovation produit, que nous avons dans les tuyaux. » précise Catherine Périé. « Le soutien des partenaires, la Sous Préfecture, la Mairie et Agro-sphères, a été très important pour nous, tant au niveau des démarches administratives, que de la recherche de personnel ou la proposition de logements. Leur dynamisme et accueil lors du lancement du projet à concouru au choix de la Picardie et de la Somme comme lieu d'implantation. », conclut Jean-Jacques Terreau, gérant du groupe alimentaire SSA.



## PHOTOTHEQUE

©Crédit photo : SAVEURS CREOLES



Saucisse boucanée



Boudin créole



Chiquetaille de morue



Crabes farcis



Acras de morue



Roulés (coco,  
banane, goyave,  
ananas)



Boudin cocktail



Jean-Jacques  
Terreau

Catherine Perié

[saveurs-creoles.fr](http://saveurs-creoles.fr)