



Première acquisition du Groupe Le Graët en 1986, Celtigel est devenu un **acteur incontournable** sur le marché des produits surgelés cuisinés.



Cultivant le respect d'une **cuisine familiale**, Celtigel développe et commercialise des recettes élaborées pour le marché de la marque distributeur.

Basée en plein cœur des Côtes d'Armor, l'entreprise s'attache à sélectionner et valoriser des **matières premières nobles et locales**.





L'ENTREPRISE

Certifications :

- IFS et BRC niveau supérieur

Marchés :

- France et international
- MDD essentiellement
- Sous-traitance

Distribution :

- GMS
- Hard discount
- Freezer centers
- Food service
- Home service

Dates-clés :

- **1986** : Noël le Graët fait l'acquisition de sa première entreprise Les Salaisons d'Armor, située au cœur de la Bretagne à Plélo (22). Devenue Celtigel, l'entreprise recentre son activité sur la fabrication d'entrées et de plats cuisinés surgelés.
- **1988** : arrêt de l'activité salaison.
- **1997** : création d'une nouvelle usine, toujours à Plélo.
- **2008** : extension de l'usine (investissement : 18 M€).

RENSEIGNEMENTS

Z.A. des 4 Voies - B.P. 23
22170 Plélo
T +33 (0)2 96 79 50 50
F +33 (0)2 96 79 56 78
E celtigel@celtigel.com
W www.groupelegraet.fr

ENTRÉES ET PLATS CUISINÉS SURGELÉS

NOS VALEURS

- Équipes courtes et réactives pour **mieux répondre aux exigences clients.**
- Produit au cœur du **développement de l'entreprise.**
- Investissements permanents pour **anticiper sur les besoins clients.**

NOS ATOUTS

- Un outil de production **moderne et performant.**
- Un laboratoire **qualité intégré.**
- Un service R&D **structuré.**

NOS PRODUITS

- **Apéritifs** : mini-cocottes, mini-coquilles...
- **Entrées** : cassolettes, coquilles de Saint-Jacques et coquilles de fruits de mer...
- **Viandes cuisinées** : hachis Parmentier, lasagnes, moussaka, couscous, gratins...
- **Poissons cuisinés** : brandades, gratins, lasagnes, parmentiers...
- **Légumes cuisinés** : gratins, lasagnes, tomates farcies...

NOS CONDITIONNEMENTS

- **De 18g à 2,5kg**
(bouchées apéritives, plats cuisinés individuels, bi-portions, familiaux, gastro).
- **Contenants variés**
(creux calcaire ou aluminium/barquette carton, plastique, aluminium/boil in bag/poterie culinaire/mini-cocotte en polypropylène).

