

A person wearing a green apron is shown from the chest down, squeezing a lime wedge into a bowl of food. The bowl contains a colorful salad with rice, beans, and vegetables. The person's hands are visible, and the lime juice is being squeezed into the bowl. The background is a plain white wall.

QUITOQUE

*La cuisine,
c'est la vie!*

La première box
à cuisiner française

Quitoque, qui sommes-nous ?

Fondé en 2015, Quitoque est **un service de livraison de repas pour tous, à cuisiner chez soi**. Quitoque compte aujourd'hui 130 personnes passionnées qui créent, préparent et livrent plus de 150 000 repas chaque semaine **dans toute la France**.

Les clients choisissent sur le site ou l'App Quitoque parmi **44 recettes inédites** celles qu'ils souhaitent cuisiner, et sont **livrés à domicile** de tous les ingrédients nécessaires en **quantités pré-dosées**, avec des **fiches recettes** pour les guider pas à pas.

Qu'il s'agisse de la famille débordée, du parent solo qui n'a pas le temps de faire les courses ni de penser chaque soir à une nouvelle recette, de l'étudiant qui a envie de manger autre chose que de la junk food, du senior qui souhaite prendre soin de lui et se faire plaisir, d'un repas festif entre amis, du couple qui cherche un moment de convivialité pour cuisiner à deux... Quitoque s'adresse à tous et à tous les usages, en étant une source d'inspiration inépuisable et en facilitant le quotidien : **zéro corvée de courses, zéro charge mentale, juste du plaisir**.



La référence française des box à cuisiner



Quitoque est une entreprise française basée à Paris, une scale-up de 130 collaborateurs passionnés qui a livré plus de 6 millions de repas en 2024. Nos préparateurs de colis sont embauchés en interne et notre service client est entièrement basé en France.

Quitoque privilégie l'origine France systématiquement et majoritaire à plus de 80%. Toutes nos viandes, laitages et crèmerie sont 100% origine France et plus de 80% des fruits et légumes sont cultivés en France (parmi ceux cultivables en France). Nous travaillons main dans la main avec plus de 150 producteurs français pour garnir nos box des meilleurs ingrédients.

Un engagement permanent pour la qualité et le goût des ingrédients, sur toute la chaîne de valeurs.

De l'approvisionnement, à l'élaboration des recettes jusqu'à la réalisation du plat par le consommateur, chaque étape est étudiée pour garantir la qualité, proposer une alimentation porteuse de valeurs et un service qui facilite le quotidien de tous.

Un engagement sur toute la chaîne de valeur

Approvisionnement :
des produits de qualité sélectionnés avec soin



Quitoque a établi une relation privilégiée
avec plus de **150 producteurs français**.



Priorité au circuit court : **80%** de nos fruits
et légumes sont achetés en circuit court.
Nous travaillons avec des exploitations familiales
de différentes régions françaises.



100% des fruits et légumes sont de saison.



Davantage de **produits labellisés** chaque année
(Bleu-Blanc-Cœur, Bio, AOP...)



130 additifs totalement **exclus**
de nos recettes.



Huile de palme et nitrites
totalement **exclus** de nos recettes.



Quitoque est signataire de la **charte ECC**
(European Chicken Commitment)
pour le bien-être animal.



Élaboration :
des recettes saines, variées, délicieuses,
conçues et testées par nos chefs,
validées par nos clients.

- **90% de nos recettes** ont un **Nutriscore A ou B**.
- **17/20** : une excellente note moyenne des recettes donnée par les clients
- Une variété de choix et de saveurs : **44 nouvelles recettes par semaine** et une dizaine d'entrées/ desserts/ recette brunch/ ultra rapides à cuisiner en complément, pour couvrir tous les moments de consommation.

- Recettes adaptées à tous les goûts : **cuisine du monde**, classiques de la **cuisine française twistés par Quitoque**, des **recettes express en 15 min** aux recettes pour apprendre les **techniques de cuisine sophistiquées**, faible en calories, végétarienne, bonne pour la planète, familiale, kids friendly, à base de viande ou de poisson. Et bien d'autres à venir.



Les produits (frais, de saison, majoritairement français, labellisés, en circuit court) sont tous goûtés et sélectionnés par nos chefs qui proposent et testent chaque semaine des recettes inédites.



Le Chef Philippe Etchebest

Certaines recettes revisitées par notre partenaire exclusif, le **Chef Philippe Etchebest**, pour une cuisine encore plus gourmande et émotionnelle. **Chef emblématique français, Meilleur Ouvrier de France** et possédant **2 établissements étoilés à Bordeaux au guide Michelin** (Maison Nouvelle et La Table d'hôtes), il transmet sa passion, partage ses astuces pour cuisiner comme un pro, pour adopter certaines habitudes et **apprendre les secrets d'un grand cuisinier**.

Réalisation :
le plaisir de cuisiner
chez soi sans les contraintes

O

corvée de courses

Les ingrédients
sont livrés
directement à domicile,
en juste quantité,
pour éviter
les déplacements
et le gaspillage.

Plus besoin de se demander
chaque jour ce que l'on
va préparer, Quitoque
redonne de l'**inspiration**
en proposant une très
large sélection de recettes,
adaptée à toutes les envies,
et cultive le goût
de la **découverte**.

O

charge mentale

Un service client à l'écoute,

réactif et chaleureux qui
a obtenu une **note de 9/10**.
Chez Quitoque, la proximité
avec nos clients n'est pas un simple
mot, **c'est une promesse que nous
incarbons au quotidien**.
Nous partageons conseils, astuces
et inspirations culinaires comme
le ferait un ami en cuisine.

Une livraison partout en France,

tous les jours de la semaine **de 8h
à 22h**, à domicile ou en point relais.
1/3 de nos clients sont situés
à Paris et Ile-de-France, les 2/3
en Province.

Un service d'épicerie en ligne

avec plus de **200 produits testés**
par nos soins, pour l'apéritif,
le petit-déjeuner, le goûter,
le dessert, mais aussi des produits
de la cave et autres boissons.
Quitoque sélectionne des produits
**authentiques issus de la richesse
du terroir français**, déniche
des pépites auprès de petits
producteurs et artisans locaux
ainsi que de **marques soucieuses
de la santé de ses consommateurs**.

Avec des ingrédients déjà dosés,

des fiches recettes pédagogiques
claires et illustrées, et des temps
de recette allant de **20 à 30 minutes
en moyenne**, c'est la solution idéale
pour faciliter le quotidien des Français.

Pour tous les foyers

Des repas étudiés
pour toutes
typologies de foyers.

À partir de 3,83 euros

Manger sainement
et se régaler à partir de
3,83 euros par assiette.
Et en moyenne,
5,37 euros pour 4
personnes 4 repas.

Sans engagement

Abonnement sans
engagement **ajustable**
à tout moment
et **sans coûts cachés**.



Simplifier les courses, réenchanter la cuisine du quotidien et consommer de manière plus responsable, c'est la promesse fondatrice de Quitoque.

Transformer nos habitudes, ensemble.

Chaque semaine, plus de 150 000 repas sont livrés et préparés dans toutes les cuisines de France. Derrière chacune, il y a bien plus que des ingrédients, il y a une démarche collective pour réinventer l'alimentation, redonner goût à la cuisine fait maison et encourager des habitudes plus durables. Notre croissance repose sur une conviction simple : bien manger n'est pas un luxe, mais une clé pour mieux vivre.

Notre ADN

Cuisiner est bien plus qu'un simple geste du quotidien : c'est une façon de **se reconnecter à l'essentiel, de prendre le temps, de prendre soin de soi tout en préservant ce qui nous entoure.**

De remettre du bon sens, de la conscience et du plaisir dans nos assiettes.

Chez Quitoque, nous en sommes convaincus : bien manger, ce n'est pas seulement se nourrir. C'est avancer, un repas après l'autre, vers un mode de vie plus sain, plus bénéfique, plus durable.

Grâce à **Quitoque**, la cuisine est **facilitée et accessible à tous.**

Quelques minutes sur notre App suffisent pour vous assurer une **semaine gourmande, saine**, avec des produits **soigneusement sélectionnés**, le tout dans une démarche **ultra respectueuse de l'environnement.**

Avec Quitoque, **en quelques clics** vous cochez toutes les cases.

Un modèle pensé pour limiter le gaspillage

Chez Quitoque, rien n'est laissé au hasard. Notre système de commande repose sur un modèle en flux tendu :

- **Nous n'achetons aux fournisseurs que ce que nos clients commandent.**
- **Résultat : des stocks limités, un gaspillage maîtrisé, et un taux de démarque optimisé.**



Objectif : zéro déchet en entrepôt

Tous les produits excédentaires dans notre entrepôt sont revalorisés selon un ordre de priorité :

- Nous les proposons d'abord à la vente la semaine suivante,
- **Nous les revendons à un distributeur spécialisé en produits à DLC courtes,**
- Puis nous en faisons **don au Secours Populaire** (plus de 55 000€ de produits - valeur achat - donnés en 2024).

Lorsque ces solutions ne sont pas possibles (en cas de produits non conformes comme une barquette percée...), les produits sont orientés vers la méthanisation (processus biologique de dégradation des matières organiques).

Réduire le gaspillage, aussi chez nos clients

Nous interrogeons régulièrement nos clients pour comprendre quels produits ils jettent le plus souvent. Ces retours nous permettent d'ajuster nos recettes, nos quantités et de leur proposer des conseils concrets pour une cuisine zéro déchet. Pour aller plus loin, nous mettons en avant dans notre marché des paniers de fruits et légumes atypiques : moins esthétiques ou hors calibres, souvent écartés de la grande distribution.



Entreprise à mission



Depuis 2023, **Quitoque** est devenue **une entreprise à mission**, avec une mission claire, inscrite dans nos statuts :

“Faire de la cuisine l’ingrédient d’une vie plus belle, plus saine et plus durable.”

Quitoque, c’est la seule box à cuisiner certifiée « Entreprise à mission ».

**Quitoque, entreprise
à mission depuis 2023**

Elle incarne notre volonté d’agir pour une alimentation plus respectueuse des saisons, des producteurs, du vivant et de la santé. Pour y parvenir, nous avons défini 3 objectifs :



Accompagner nos clients vers une alimentation de qualité, saine, variée et équilibrée.



Réduire l’impact de l’alimentation sur l’environnement.



Faire de chaque collaborateur un ambassadeur de la transition alimentaire.

**Et les premiers
résultats sont déjà là :**

40%

de recettes végétariennes
disponibles chaque semaine

90%

de recettes
Nutriscore A ou B

-20%

d’emballages carton

-15%

d’empreinte carbone
moyenne
par assiette

**Score
carbone**

déploiement de notre score
carbone recette

**2 500
heures
de formation**

à la transition alimentaire
suivies par les « Quitoquiens »

Le bio

développement d’une gamme
de recettes avec des fruits
et légumes bio



Quitoque vient de rejoindre

la CEC (Convention des Entreprises pour le Climat)

Fin 2024, Quitoque a franchi une nouvelle étape **en rejoignant le parcours agri-agro de la Convention des Entreprises pour le Climat**, aux côtés de plus de 60 entreprises engagées dans le secteur, afin d'**accélérer sa contribution à la transition alimentaire**.

Parce qu'une transition réussie ne peut se faire seul, rejoindre le CEC permet **de s'engager collectivement**, de construire des solutions concrètes avec d'autres acteurs de l'agri-agro et de porter une voix commune pour faire évoluer tout un secteur.

Notre transformation se veut **progressive, collective et ancrée dans le réel**, en dialogue constant avec nos clients, nos partenaires, nos collaborateurs.



Quitoque en chiffres

150 000



**repas livrés chaque semaine
partout en France**

Plusieurs dizaines de milliers
de familles fédérées chaque semaine.

16 800



**recettes
créées depuis 2015**

4,5/5



**sur + de 6000 avis
App Store et Google Play**

9/10



**la note
pour notre service client**

130



**collaborateurs
engagés**
motivés à chaque étape
de la chaîne

330



tonnes de nourriture sauvées
du gaspillage en 2024 grâce
au fonctionnement en flux tendu
et aux portions sur-mesure

17/20



**la note des recettes
donnée par les clients**

+150



**producteurs
français partenaires**

+ de 221 K



**followers
sur Facebook**

+ de 207 K



**followers
sur Insta, impressions
à 30K en moyenne /post**

QUITOQUE

Anne-Victoire Franc
CMO Quitoque

Laure Lapostolle
Deputy CEO Quitoque

Lionel Cler
CEO Quitoque

**Pour toute question
ou demande d'interview,
contacter :**

presse@quitoque.fr
ou Guillemette Bérard
au 0623082808

Site : <https://www.quitoque.fr/>

