



**BONDUELLE FOOD SERVICE EN AVANCE
SUR LE RENFORCEMENT D'EGALIM
AVEC SON PARTENAIRE AGRI-ÉTHIQUE FRANCE**





QUAND LA RÉGLEMENTATION ARRIVE, **BONDUELLE FOOD SERVICE EST DÉJÀ À TABLE**

La loi EGalim, promulguée en 2018, poursuit 3 objectifs : assurer la souveraineté alimentaire, promouvoir des choix favorables à la santé et respectueux de l'environnement, ainsi que réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Parmi ses mesures phares : l'exigence que les repas servis en restauration collective intègrent au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité.

Pour accompagner concrètement les professionnels, Bonduelle Food Service propose depuis 2019 une large gamme de produits issus de filières certifiées, notamment CE2 (certification environnementale niveau 2) ou bio. Cependant, l'échéance de

2027 marque un tournant puisque la catégorie CE2 sera supprimée au profit du label HVE (haute valeur environnementale).

C'est précisément là que Bonduelle prend les devants en développant son partenariat avec Agri-Éthique France. Dès le 1^{er} janvier 2026, son offre est passée ainsi de 70 références CE2 ou bio à plus de 100 références compatibles EGalim, en appertisé ou surgelé, certifiées commerce équitable, bio ou HVE. Une évolution qui permet aux professionnels de la restauration collective de répondre plus facilement aux exigences réglementaires tout en soutenant des filières agricoles durables.

UNE ÉVIDENCE REMISE AU CENTRE : LA TRANSITION SERA COLLECTIVE OU NE SERA PAS

La philosophie de Bonduelle Food Service est la suivante : « du champ à l'assiette, chaque geste compte », et la transformation se joue dans une vision partagée, du producteur jusqu'au convive.

Dans cette logique, le label Agri-Éthique France apparaît comme essentiel. Il repose en effet sur plusieurs principes clés : une contractualisation pluriannuelle, une juste rémunération des producteurs, ainsi qu'une traçabilité claire de l'origine des produits. Pour les agriculteurs, il apporte ainsi une meilleure visibilité économique et sécurise les investissements nécessaires à la transition agricole.

Pour les acteurs de la restauration collective, il garantit des approvisionnements stables et conformes aux objectifs d'EGalim.



BONDUELLE FOOD SERVICE : UN PARTENAIRE HISTORIQUE UTILE AU QUOTIDIEN, CRÉDIBLE SUR LE TERRAIN

Depuis de nombreuses années, Bonduelle Food Service accompagne les professionnels de la restauration collective dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires. Au-delà de l'approvisionnement en produits de qualité, l'entreprise développe également des services pour soutenir la végétalisation des assiettes. Notamment à travers son programme Greenology, Bonduelle Food Service forme et inspire les cuisiniers et leurs équipes pour les aider à adopter une cuisine plus végétale, tout en leur garantissant le goût, la praticité et la maîtrise budgétaire.

Jean-Philippe Thevenet, directeur des achats de Sodexo France, s'exprime d'ailleurs sur le rôle d'un partenaire historique comme Bonduelle pour accompagner la transition : « Allier plaisir et

goût, c'est travailler à faire vider les assiettes, à lutter contre le gaspillage alimentaire, et à participer à des filières responsables et durables. »

De son côté **David Briand**, directeur de la restauration du CHU de Poitiers et président de l'UDIHR, rappelle le niveau d'exigence d'une restauration hospitalière : volume de repas, normes sanitaires, besoins nutritionnels spécifiques, process et budget contraint. Et surtout, l'essentiel : « Le repas est un soin et il doit être de la meilleure qualité possible. » Une phrase qui remet l'enjeu à hauteur d'humain, et appelle une réponse à la fois qualitative, réaliste et économiquement tenable.



AGRI-ÉTHIQUE : UNE PREUVE DE PLUS, ET UN CADRE QUI SÉCURISE LE PASSAGE À 2027

L'engagement de Bonduelle Food Service avec Agri-Éthique France s'inscrit dans le prolongement d'un travail de longue date mené avec l'amont agricole, ainsi que dans l'accompagnement vers la transition des pratiques agricoles plus durables au service des acteurs de la restauration collective, des agriculteurs et de la planète.



Dans les Hauts-de-France notamment, l'entreprise collabore déjà avec près de 1 000 agriculteurs engagés dans des démarches d'agroécologie et d'agriculture régénératrice. Dans cette continuité, la labélisation Agri-Éthique France apporte un cadre structurant : elle renforce la transparence, formalise la contractualisation et garantit une rémunération équitable des producteurs.

Comme le souligne **Anne-Marie Geryl**, directrice générale de Bonduelle France :



Le label Agri-Éthique France, c'est ce qui correspond le mieux à Bonduelle. C'est une véritable fierté, mais aussi une reconnaissance de notre travail d'amélioration continue, au service d'une transition durable. »

RENDRE POSSIBLE UNE RESTAURATION COLLECTIVE PLUS DURABLE



Côté restauration, le bénéfice est clair : à l'approche de 2027, alors que les produits CE2 ne pourront plus être comptabilisés, le commerce équitable devient une voie utile pour maintenir, voire renforcer, les objectifs d'EGalim, tout en sécurisant l'origine France.

En soutenant les filières agricoles françaises, en garantissant la traçabilité des produits et en facilitant la conformité réglementaire, le partenariat entre Bonduelle Food Service et Agri-Éthique France apporte ainsi une réponse pragmatique aux défis auxquels les professionnels sont soumis.

Et le sujet ne concerne pas uniquement la restauration collective. En effet, tous les acteurs sont concernés en matière d'origine, de transparence et de durabilité.

C'est précisément là que Bonduelle Food Service veut se positionner en devenant un partenaire majeur de tous les professionnels, capable d'apporter des solutions responsables, gourmandes et adaptées aux besoins, conjuguant plaisir, responsabilité et praticité « du champ à l'assiette ». Parce qu'une alimentation durable doit non seulement être souhaitable, mais aussi possible au quotidien.

Alors que l'échéance de 2027 approche, chez Bonduelle Food Service, elle est déjà pleinement engagée.

À propos de Bonduelle Food Service

Bonduelle Food Service accompagne les professionnels de la restauration commerciale et collective dans l'intégration du végétal au cœur de leurs cartes. Fort de l'expertise du Groupe Bonduelle, acteur engagé depuis plus de 170 ans dans l'alimentation végétale, Bonduelle Food Service développe des solutions pensées pour répondre aux réalités opérationnelles du terrain. À travers son offre Snacking by Greenology, la marque met le végétal au service de la restauration rapide et nomade, avec des produits déjà cuits, grillés ou rôtis, faciles à assembler. Engagé dans une démarche durable et certifié B Corp au niveau du Groupe, Bonduelle Food Service œuvre aux côtés des professionnels pour faire évoluer les usages et promouvoir une alimentation plus végétale, plus accessible et plus performante.

Plus d'informations : www.bonduelle-foodservice.fr