



LOI EGALIM* : LA RESTAURATION COLLECTIVE ACCÉLÈRE SA TRANSITION, BONDUELLE FOOD SERVICE ÉLARGIT ENCORE SES SOLUTIONS POUR L'ACCOMPAGNER

Les enjeux de durabilité et d'approvisionnement n'ont jamais été aussi centraux pour les consommateurs comme pour les acteurs de la restauration. Face à ces attentes, réaffirmées par la loi Egalim*, Bonduelle Food Service accompagne les professionnels avec des solutions concrètes et adaptées à ces enjeux.



LA LOI D'URGENCE AGRICOLE : UN NOUVEAU CADRE POUR L'APPLICATION D'EGALIM*



Depuis août 2026, la loi d'urgence agricole fait évoluer les obligations de l'article 24 de la loi EGAlim. Son périmètre est désormais élargi à l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée. La répartition des 50 % minimum de produits durables et de qualité évolue également : au moins 20 % de bio, pouvant aller jusqu'à 30 %, et au moins 30 % de produits sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO), sans aller en dessous de 20 %. Autre évolution importante : la Certification environnementale de niveau 2 (CE2) reste éligible au dispositif.



BONDUELLE FOOD SERVICE, PARTENAIRE DE RÉFÉRENCE DES RESTAURATIONS COLLECTIVES FACE AUX NOUVELLES EXIGENCES DE L'ARTICLE 24 DE LA LOI EGALIM*

Bio, certifications environnementales, commerce équitable, mais aussi diversification des protéines : pour Bonduelle Food Service, accompagner cette transformation passe précisément par la complémentarité des solutions.

Bonduelle Food Service propose aujourd'hui plus de 100 références sous signe de qualité Certification environnementale de niveau 2 (CE2), Haute Valeur Environnementale (HVE, niveau 3) et commerce équitable, ainsi que de plus de 10 références bio éligibles pour accompagner les professionnels de la restauration dans l'atteinte de leurs objectifs.



Une offre bio qui continue de progresser

Le bio demeure un pilier majeur des objectifs de la loi EGAlim*. Il confirme son regain de dynamisme. En 2025, les ventes ont progressé de +3,6 % en valeur. La restauration hors domicile poursuit sa croissance sur les familles de légumes surgelés et appertisés, déjà bien ancrées sur le marché. Bonduelle Food Service accompagne cette évolution avec plus de 10 références adaptées aux attentes des professionnels

CE2, HVE : éligible à la transition agricole

La Certification environnementale de niveau 2 (CE2) et la Haute Valeur Environnementale (HVE, niveau 3) s'appuient sur 4 piliers de l'agroécologie : préservation de la biodiversité, gestion de la fertilisation, stratégie phytosanitaire et gestion de la ressource en eau.

Une logique dans laquelle s'inscrit l'offre de Bonduelle Food Service, qui compte aujourd'hui 63 références associant CE2 et Agri-Éthique France, ainsi que 9 références CE2 uniquement. En parallèle, Bonduelle Food Service lance 2 nouvelles références HVE Origine France prévues en 2027 : la lentille verte et le pois chiche.



Le commerce équitable, du champ à l'assiette



Depuis janvier 2026, près de 90 références Bonduelle Food Service sont labellisées Agri-Éthique France, label de commerce équitable qui vise à garantir un prix équitable et rémunérateur aux agriculteurs, à préserver l'emploi dans les régions et à soutenir des pratiques sociétales et environnementales écoresponsables.

Plus de 20 nouvelles références Agri-Éthique France, dont la poêlée ratatouille, seront labellisées en 2027.

Greenology : du concret en cuisine



Et parce que la transition alimentaire ne se limite pas aux critères d'approvisionnement, la réglementation porte également un objectif de diversification des sources de protéines et de développement des menus végétariens.

Avec son service Greenology, Bonduelle Food Service agit aussi sur ce volet en accompagnant les professionnels de la restauration dans la végétalisation des assiettes. Le programme forme et inspire les cuisiniers et leurs équipes afin de les aider à adopter une cuisine plus végétale en conciliant goût, praticité et maîtrise budgétaire.



Le défi posé par la loi EGalim* n'est plus seulement de fixer un cap. Il est désormais de permettre à chaque acteur de trouver les solutions concrètes pour l'atteindre. Nous avons fait le choix de ne pas attendre les prochaines échéances réglementaires pour agir en élargissant simultanément nos gammes Agri-Ethique France, HVE et bio ; et en maintenant une offre CE2 pendant la période de transition. Cette stratégie vise à donner davantage de leviers aux professionnels de la restauration collective. Parce que accélérer la transition alimentaire suppose aussi de pouvoir la mettre au menu », commente

Anne-Marie Geryl, directrice générale de Bonduelle France.



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