



COCOTINE®

L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

COCOTINE FÊTE SES 10 ANS UNE DÉCENNIE D'INNOVATION AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Depuis dix ans, Cocotine, marque d'Eureden Foodservice, accompagne les professionnels de la restauration avec une ambition : leur simplifier le quotidien en proposant des solutions autour de l'œuf, adaptées aux réalités de leurs métiers.

Portée par une coopérative bretonne de 230 éleveurs adhérents, la marque conjugue expertise culinaire, origine française, innovation et engagements en faveur du bien-être animal. Dix ans après sa création, Cocotine poursuit son développement avec une offre de plus de 220 références, pensée pour répondre aux attentes des chefs, aux exigences de la restauration collective et aux évolutions des modes de consommation.

UNE HISTOIRE COOPÉRATIVE, UN ANCRAGE FRANÇAIS

Derrière Cocotine, **il y a avant tout une histoire d'hommes, de femmes et de savoir-faire.**

Celle d'une **coopérative bretonne qui place ses 230 éleveurs adhérents** au cœur de son modèle et de ses décisions.

Avec **quatre sites de production situés à proximité des élevages bretons**, Cocotine s'appuie sur une filière maîtrisée, favorisant les circuits courts et garantissant une traçabilité des produits, de l'élevage jusqu'à l'assiette.

Cet **ancrage français constitue un engagement fort** de la marque. À travers le logo « *Œufs de France* », **Cocotine garantit des œufs pondus, conditionnés et transformés en France.**



Une **assurance d'origine et de transparence particulièrement importante pour les professionnels de la restauration**, notamment les acteurs de la restauration collective et les acheteurs publics.

Au-delà de la qualité des produits, ce modèle coopératif permet également d'**accompagner les éleveurs dans l'évolution de leurs pratiques** et de construire une filière française durable.



10 ANS D'INNOVATION POUR SIMPLIFIER LE QUOTIDIEN DES CHEFS

Depuis sa création, **Cocotine développe des solutions culinaires pensées pour répondre aux contraintes des cuisines professionnelles** : manque de personnel, maîtrise du temps de préparation, exigences sanitaires, régularité des résultats ou encore gestion des coûts.

Avec plus de **220 références**, la marque propose une offre structurée autour de **trois univers complémentaires : Prêts à cuisiner, Prêts à agrémenter et Prêts à servir.**

Des œufs entiers liquides aux blancs et jaunes d'œufs, en passant par les omelettes, les œufs brouillés et les préparations prêtes à servir, Cocotine met son expertise de l'œuf sous toutes ses formes au service de la créativité des chefs.

Une même philosophie guide ces innovations : apporter aux chefs des solutions pratiques, fiables et gourmandes, pour leur permettre de consacrer davantage de temps à la cuisine.

L'innovation se traduit aussi par **des solutions concrètes, pensées dans les moindres détails.** À l'image des bouteilles d'ovoproduits liquides, transparentes pour faciliter le contrôle visuel, recyclables et compactables pour réduire de 40 % leur volume dans les poubelles. Leur étiquette de traçabilité détachable permet également de simplifier le suivi HACCP et de faire gagner un temps précieux aux équipes.

La marque **poursuit parallèlement le développement de nouvelles propositions culinaires**, à l'image des Egg bites ou de la brioche perdue surgelée, qui permettent aux professionnels de diversifier leurs cartes et de renouveler les usages de l'œuf.



L'ŒUF, UNE SOURCE DE PROTÉINES DE QUALITÉ À UN COÛT ACCESSIBLE



Dans un contexte de forte pression sur les budgets de la restauration collective, **l'œuf constitue une réponse particulièrement intéressante pour les professionnels.** Source de **protéines de haute qualité à un coût accessible**, il permet de concilier équilibre nutritionnel, maîtrise des dépenses et plaisir dans l'assiette sans problématique professionnelle.

Un atout notamment pour les cantines scolaires, où les repas doivent accompagner la croissance des enfants, mais aussi pour les EHPAD, où les apports en protéines jouent un rôle essentiel dans le maintien de la masse musculaire des personnes âgées. Grâce à sa polyvalence et à ses nombreuses déclinaisons culinaires, l'œuf permet ainsi de proposer des repas variés, adaptés aux différents publics et aux contraintes budgétaires des établissements.

BIEN-ÊTRE ANIMAL ET EGALIM : UNE TRANSITION CONSTRUITE AVEC LES ÉLEVÉS

Face aux **nouvelles attentes des consommateurs en matière de transparence**, d'origine et de bien-être animal, **Cocotine s'engage depuis plusieurs années dans une transformation progressive** de son offre.

Cette démarche se traduit notamment par le développement de sa gamme

« **Mieux-être animal** », issue d'élevages au sol améliorés. Ces œufs intègrent de la lumière naturelle, des enrichissements du milieu et un jardin d'hiver en plein air, permettant aux poules d'exprimer davantage leurs comportements naturels.

Une approche qui vise à concilier amélioration des conditions d'élevage et accessibilité économique pour les professionnels.

En parallèle, **Cocotine propose des gammes issues d'élevages en plein air et biologiques**, permettant de contribuer aux objectifs de la **loi EGALim**, afin d'accompagner les établissements de restauration collective dans l'atteinte de leurs objectifs réglementaires.

Depuis 2025, la **totalité de la gamme d'omelettes fraîches Cocotine est issue de modes d'élevages alternatifs.** Une étape significative dans la démarche de transition engagée par la marque, qui poursuit son objectif de sortie progressive des œufs issus de poules élevées en cage.

Pour Cocotine, **cette évolution doit se construire dans la durée, aux côtés de ses éleveurs coopérateurs**, tout en tenant compte des contraintes économiques et opérationnelles des professionnels.

UNE MARQUE DE RÉFÉRENCE PLÉBISCITÉE PAR LES CHEFS

Dix ans après sa création, Cocotine bénéficie d'une forte reconnaissance auprès des professionnels de la restauration collective. Selon un baromètre réalisé en mars 2026 auprès de 150 chefs de restauration collective, **près de 9 chefs sur 10 connaissent la marque Cocotine et plus d'un chef sur deux la cite spontanément en premier.**

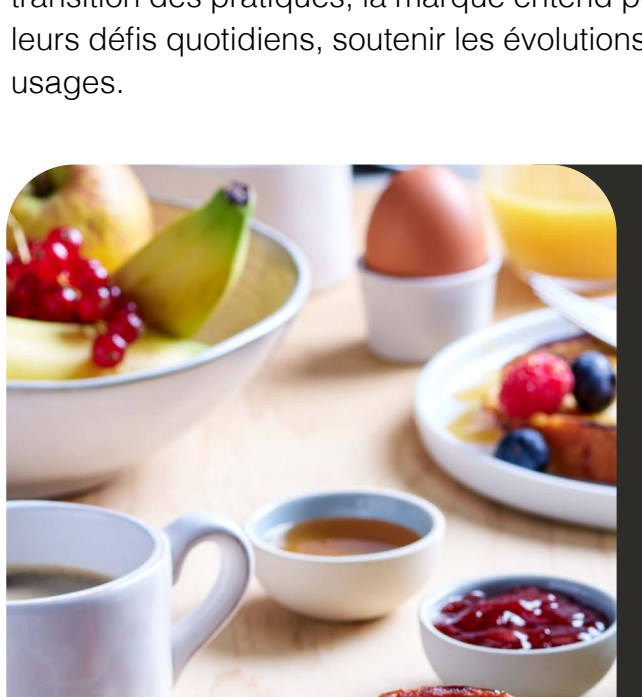
La fidélité est également au rendez-vous : 95 % des chefs utilisateurs sont fidèles à Cocotine.

Ces résultats témoignent de la confiance accordée à la marque et à son expertise. Ils soulignent également l'importance des fondamentaux qui guident son développement : **sécurité alimentaire, régularité technique, simplicité d'utilisation et qualité gustative.** La sécurité sanitaire constitue notamment un pilier de cette relation de confiance, avec des procédures de pasteurisation adaptés aux produits et des certifications BRC et ISO 22000. Autant d'atouts qui permettent à Cocotine de répondre aux exigences des professionnels tout en préservant l'essentiel : le goût et le plaisir dans l'assiette.



10 ANS APRÈS, UNE AMBITION INCHANGÉE : L'ŒUF SOUS TOUTES SES FORMES AU SERVICE DE LA RESTAURATION

En dix ans, **Cocotine a construit une offre qui dépasse le seul marché des ovoproduits** pour proposer de véritables solutions culinaires aux professionnels. À l'heure où la restauration doit conjuguer performance opérationnelle, qualité alimentaire, exigences réglementaires et transition des pratiques, la marque entend poursuivre sa mission : accompagner les chefs dans leurs défis quotidiens, soutenir les évolutions de la filière et continuer à innover au plus près des usages.



« **Depuis dix ans, Cocotine grandit avec une conviction forte : l'innovation n'a de sens que si elle répond aux besoins concrets des professionnels. Notre force repose sur notre modèle coopératif, notre expertise de l'œuf et notre proximité avec les chefs. Aujourd'hui, nous voulons poursuivre cette dynamique en proposant des solutions qui conjuguent qualité nutritionnelle, simplicité d'utilisation, accessibilité économique et engagements responsables. Notre ambition reste la même : accompagner les évolutions de la restauration tout en valorisant le savoir-faire de nos éleveurs français.** »

Nathalie Douis, *Directrice Marketing* d'Eureden Foodservice

Fidèle aux valeurs coopératives d'Eureden et à sa mission de « Bien nourrir les Hommes », Cocotine aborde cette nouvelle décennie avec la volonté de faire de l'œuf un ingrédient toujours plus pratique, créatif et responsable.

Une ambition nourrie par dix ans d'engagement en faveur de la souveraineté alimentaire, dans l'objectif de permettre aux chefs de passer moins de temps à gérer leurs contraintes et davantage à cuisiner.

À PROPOS DE COCOTINE

Cocotine est la marque d'œufs et d'ovoproduits d'Eureden Foodservice, dédiée aux professionnels de la restauration commerciale et collective. Issue d'une coopérative bretonne réunissant 230 éleveurs adhérents, elle propose plus de 220 références autour de l'œuf sous toutes ses formes, des ovoproduits liquides aux solutions prêtes à servir. Avec une production française, une expertise reconnue et une démarche d'innovation continue, Cocotine accompagne les professionnels dans leurs enjeux culinaires, opérationnels et réglementaires.