

EUREDEN FOODSERVICE ACCÉLÈRE LA TRANSITION EGALIM ET DÉVOILE SA NOUVELLE GAMME DE POCHE DE LÉGumineuses PRÊTES À L'EMPLOI

Pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim, **Eureden Foodservice enrichit son offre avec le lancement d'un nouveau format** : la poche appertisée sans jus de 2,5 kg, disponible dès maintenant sur trois légumineuses incontournables : haricots blancs, haricots rouges et pois chiches.

UNE INNOVATION CONÇUE POUR RÉPONDRE À EGALIM AU QUOTIDIEN

Dans un contexte où les établissements doivent intégrer davantage de protéines végétales tout en respectant des critères environnementaux exigeants, Eureden Foodservice propose **une solution concrète et immédiatement opérationnelle** :

- Des légumineuses, origine France, 100 % éligibles EGAlim, issues d'exploitations françaises certifiées HVE ou de l'agriculture biologique
- Une traçabilité maîtrisée, des exploitations agricoles jusqu'au conditionnement
- Des produits cuits et prêts à l'emploi, facilitant l'intégration du végétal dans les menus

Une offre pensée pour permettre aux chefs d'agir dès aujourd'hui, tout en répondant aux attentes réglementaires et sociétales.



LA POCHE, UN FORMAT PENSÉ POUR LA PERFORMANCE EN CUISINE

Nouvelle alternative aux formats traditionnels, la poche appertisée sans jus de 2,5 kg s'impose comme **une solution à la fois pratique, performante et durable** pour les établissements de restauration collective.

Son principal atout : **100 % du contenu est utile**. Sans liquide à égoutter ni à jeter, elle limite les manipulations, supprime les pertes et réduit immédiatement les déchets annexes.

Légère et simple à manipuler, la poche améliore le confort de travail des équipes :

- transport facilité
- ouverture rapide
- intégration directe dans les recettes

Son format calibré à 2,5 kg nets égouttés garantit une portionnabilité fiable, sans étape intermédiaire. Une fois vide, la poche se compacte facilement, optimisant le volume de déchets et le tri.

Un gain de temps, de praticité et d'efficacité particulièrement apprécié dans les environnements à forte cadence.

UNE OFFRE LARGE ET COHÉRENTE POUR TOUTES LES ORGANISATIONS

Ce nouveau format complète une gamme EGAlim déjà structurée autour de neuf références de légumineuses certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE) ou issues de l'agriculture biologique, disponibles en surgelé et en appertisé.

Eureden Foodservice propose ainsi une offre multi-formats adaptée à la diversité des pratiques en restauration collective :

- Surgelé – sachet de 2,5 kg : flexibilité et dosage à la carte
- Poche appertisée 2,5 kg sans jus : 100 % produit utile, gain de temps et réduction des déchets
- Boîte métal 5/1 : robustesse et stockage longue durée

Une réponse concrète aux enjeux de performance, de maîtrise des coûts et de transition alimentaire.



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.