



Communiqué de presse
DÉCEMBRE 2025

DOUAR DEN ET PRONATURA RHF : UNE ALLIANCE POUR VALORISER LA BIO ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Douar Den et ProNatura RHF lancent une légumerie 100 % bio pour valoriser les légumes hors calibre et répondre aux besoins des collectivités. Une initiative innovante et concrète, récompensée aux Trophées Interfel, qui s'inscrit dans une démarche durable et locale.

Face à l'augmentation du gaspillage alimentaire et aux objectifs de la loi EGalim, Douar Den et ProNatura RHF s'unissent pour valoriser les légumes hors calibre et simplifier l'accès aux produits biologiques dans la restauration collective.

UN PARTENARIAT HISTORIQUE POUR STRUCTURER LA FILIÈRE BIO, DE L'AMONT À L'AVANT



Implantée en Bretagne depuis plus de 35 ans, ProNatura a rejoint l'aventure Douar Den dès sa création en 2007 pour bâtir une filière bio équitable et résiliente.

Douar Den, née pour transformer les pratiques agricoles autour de la pomme de terre bio, a instauré un modèle fondé sur la coopération et le juste prix, garantissant une rémunération calculée sur le coût de revient et refusant toute spéculation.

Grâce à sa gouvernance partagée, la SCIC associe producteurs, salariés et metteurs en marché, dont ProNatura, dans une logique de concertation et de construction ascendante des prix.

Ensemble, Douar Den et ProNatura structurent la filière du champ à l'assiette, en garantissant qualité, traçabilité et juste rémunération.

UNE LÉGUMERIE 100 % BIO POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES CUISINES

Implantée au cœur du bassin breton, la **légumerie 100% bio** est un outil de transformation locale (lavage, épluchage, découpe, mise sous vide) destiné à répondre aux besoins croissants des collectivités et à renforcer la structuration de la filière bio locale. Cet outil de transformation en **4^{ème} gamme** permet de :

- **Valoriser des légumes hors calibres,**
- **Fournir des légumes bio prêts à l'emploi** pour la restauration collective,
- **Réduire le gaspillage alimentaire** et renforcer l'économie circulaire,
- **Créer de nouveaux débouchés pour les producteurs locaux,**
- **Développer** une alimentation saine, durable et accessible.

UNE 4^{ÈME} GAMME PENSÉE POUR LES CHEFS

Pour accompagner la restauration collective et commerciale dans sa transition vers le bio, la légumerie Douar Den x ProNatura RHF propose une gamme complète de légumes 100 % bio, prêts à l'emploi, issus de producteurs locaux.



DES AMBITIONS CLÉS

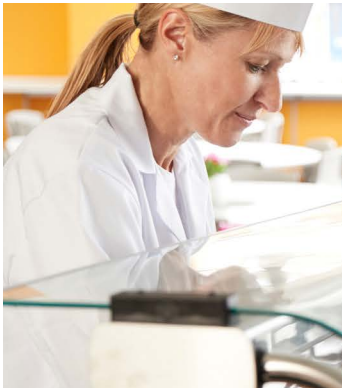
- **150 à 300 tonnes** de légumes valorisés par an d'ici 2027
- **Création d'emplois locaux** et **meilleure rémunération** des producteurs
- **Création** de potages et de recettes **avec des Chefs de cuisine**



Lavés, épluchés, découpés et conditionnés sous vide, ces produits garantissent fraîcheur, traçabilité et gain de temps en cuisine, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Une solution qui assure régularité des calibres, qualité et praticité pour les cuisines collectives et commerciales.

Pommes de terre en cubes, carottes râpées, courges butternut ou potimarron prêtes à cuire... La légumerie propose une large gamme de légumes bio lavés, épluchés, découpés et conditionnés sous vide pour simplifier le travail des cuisines.

Une offre qui peut être élargie sur demande pour répondre aux besoins spécifiques des cuisines collectives et commerciales. Une solution flexible et locale pour simplifier les préparations, tout en respectant les exigences de qualité et de durabilité.



UN PROJET PRESENTE AUX TROPHEES INTERFEL "LES REMARQUABLES"



Sélectionné parmi les projets les plus innovants de la filière, le projet de légumerie a été présenté aux **Trophées Interfel « Les Remarquables »**, dans les catégories « **Amélioration continue** » et « **Transversalité filière** ». Après avoir été retenue fin août, l'initiative a été défendue devant le jury le 13 novembre. Les délibérations ont été particulièrement serrées, la décision finale s'étant jouée de peu face au projet lauréat, annoncé lors du salon SITEVI à Montpellier. Une reconnaissance nationale qui confirme la pertinence du groupe dans l'engagement pour une alimentation bio locale et responsable.



UNE AMBITION : MIEUX NOURRIR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Avec cette légumerie, Douar Den et ProNatura RHF proposent une solution concrète, duplicable et à fort impact, pour relever plusieurs défis dans une chaîne courte, efficace, collective et profondément engagée.

- **Mieux rémunérer les producteurs,**
- **Valoriser 100 % des volumes produits,**
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire,**
- **Renforcer l'accès au bio dans les collectivités,**
- **Contribuer à une alimentation de qualité pour les enfants et les convives d'aujourd'hui et de demain.**

À PROPOS DE PRONATURA RHF : DÉDIÉE À LA RESTAURATION HORS FOYER

Pionnier de la bio depuis 1987, ProNatura met en marché plus de 60 000 tonnes de fruits et légumes bio par an, en lien direct avec 600 producteurs partenaires. Grâce à ses 7 plateformes logistiques réparties en France, ProNatura garantit fraîcheur, goût, traçabilité et livraisons rapides (J+1), tout en accompagnant la restauration collective dans sa transition vers le bio, conformément à la loi EGAlim (20% bio).

ProNatura RHF est l'entité commerciale dédiée à la Restauration Hors Foyer au sein du groupe Organic Alliance, né du rapprochement entre ProNatura et VitaFrais en 2016.

Spécialiste des fruits et légumes bio, ProNatura RHF accompagne les acteurs de la restauration collective et commerciale pour accélérer le développement d'une alimentation bio de qualité, accessible, fraîche et durable, en s'appuyant sur un réseau de producteurs engagés et sur une expertise filière reconnue.

À PROPOS DE DOUAR DEN : UNE INITIATIVE COLLECTIVE AU SERVICE DES PRODUCTEURS

Créée en 2007, Douar Den est née pour transformer les pratiques agricoles et commerciales autour de la pomme de terre bio. Son modèle repose sur la coopération, la transparence et le juste prix, garantissant une rémunération équitable aux producteurs et une maîtrise de l'offre.

- 70 producteurs, 40 sociétaires et 46 salariés.
- 17 000 tonnes de légumes commercialisées par an.
- Gouvernance partagée et projets structurants pour l'autonomie de la filière.