

Commerce équitable français et nouveaux produits :

BONDUELLE FOOD SERVICE PLUS QUE JAMAIS À VOS CÔTÉS





L'ÉDITO DE

Anne-Marie Geryl

Directrice Générale Bonduelle France



Dans un monde en mouvement, nos façons de manger évoluent sans cesse. Le convive d'aujourd'hui est "pluriel" : il est tour à tour pressé, curieux, gourmand, soucieux de son impact, attaché à ses habitudes ou en quête de nouveauté. Ses attentes varient selon les moments, les lieux, les émotions. Ce qu'il recherche le lundi midi au bureau n'est pas ce qu'il espère le jeudi soir entre amis, ni ce qu'il partage le dimanche en famille.

Cette diversité des occasions, ce convive "pluriel" nous l'observons chaque jour à travers les briefs de nos clients, les études que nous menons, les échanges que nous cultivons. Elle s'inscrit dans des tendances de fond qui redessinent le paysage de la restauration :

- Des frontières plus poreuses entre retail et restauration
- Une exigence accrue sur le rapport qualité-prix
- Une attention renforcée à la qualité, à la réglementation et à l'impact environnemental

Une constante néanmoins : le plaisir reste au cœur de toutes les occasions pour les convives !

Chez Bonduelle Food Service, nous sommes convaincus que le végétal est une réponse pertinente et inspirante à ces évolutions. Accessible, durable et créatif, il permet aux chefs de tous les segments de concilier plaisir, gourmandise et responsabilité.

Bien sûr il y a des freins à lever, chez les convives mais aussi chez les utilisateurs : praticité, plaisir, réglementations...et pour réussir, nous proposons d'avancer ensemble : producteurs, fournisseurs, distributeurs, restaurateurs... jusqu'au convive. Du champ à l'assiette, chaque geste compte. Ce n'est pas seulement une question d'ingrédients, mais de vision partagée : celle d'une cuisine plus responsable, plus créative, plus vivante. C'est le sens de TEAM UP to GREEN UP, notre manifesto dévoilé cette année, invitation à rejoindre un mouvement collectif.

Aujourd'hui, et depuis 50 ans, nous avançons avec conviction, aux côtés de celles et ceux qui font la restauration : vous continuez la route avec nous ?!



**TEAM UP**
to green up



En 2025, Bonduelle Food Service poursuit sa mission :

**ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
AVEC DES SOLUTIONS RESPONSABLES, GOURMANDES
ET ADAPTÉES À LEURS BESOINS.**

Entreprise familiale française depuis 1853, Bonduelle Food Service a toujours inscrit son action dans une vision long terme, portée par l'indépendance, la pérennité et un impact positif sur l'ensemble de ses parties prenantes.

Après avoir renforcé son engagement vers une alimentation plus végétale et une agriculture régénératrice, la marque franchit un nouveau cap cette année :

- **Une offre de commerce équitable 100 % français**, grâce à un partenariat avec Agri Éthique France, compatible avec la loi EGalim dès le 1^{er} janvier 2026
- **De nombreuses innovations prévues dès 2026** pour enrichir l'offre et accompagner les évolutions du marché.

Ce mouvement affirme sa volonté d'être un acteur clé de la transition alimentaire.

Chez Bonduelle Food Service, chaque étape – du champ à l'assiette – est pensée pour conjuguer **plaisir, responsabilité et praticité en cuisine.**



RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA LOI EGALIM avec une offre de commerce équitable français

EGALIM

Au 1^{er} janvier 2026, nous proposerons
plus de 100 références compatibles
avec la loi EGAlim :

Surgelé

Appertisé

Commerce équitable français

Bio

CE2



*Promulguée en 2018, la loi EGAlim
repose sur trois grands objectifs :*

- ASSURER LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EN FRANCE,
- PROMOUVOIR DES CHOIX ALIMENTAIRES FAVORABLES POUR LA SANTÉ ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT,
- RÉDUIRE LES INÉGALITÉS D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET DURABLE.

En parfaite cohérence, la mission de Bonduelle Food Service est d'accompagner la restauration vers des solutions plus accessibles, durables et gourmandes. Cette vision se concrétise par des engagements forts, notamment l'obtention en 2024 de la labellisation B Corp en France, gage de transparence et d'impact positif pour la société et l'environnement.

L'une des mesures phares de la loi impose que les repas servis dans les restaurants collectifs soient constitués d'au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité. Pour aider les professionnels à atteindre cet objectif, Bonduelle Food Service propose depuis 2019 une large gamme de références CE2 ou BIO.

En 2027, l'exigence évolue : la catégorie CE2 sera supprimée au profit du label HVE.

Pour anticiper cette évolution réglementaire, Bonduelle Food Service franchit une nouvelle étape en choisissant le commerce équitable français, en partenariat avec Agri Éthique France. Dès le 1^{er} janvier 2026, l'offre passera de 70 références CE2 ou BIO à plus de 100 références compatibles avec la loi EGAlim, en appertisé ou surgelé, certifiées Commerce équitable, Bio ou HVE.

Ce partenariat s'appuie sur des valeurs communes : promotion de l'agriculture française, juste rémunération des agriculteurs, dynamisation des territoires et développement d'une agriculture régénératrice, plus respectueuse de l'environnement et plus résiliente.

Ensemble, Bonduelle Food Service et Agri Éthique France mettent en place une démarche vertueuse et durable pour accompagner la restauration collective dans ses engagements. Ce nouveau label s'inscrit dans la continuité des engagements portés par Bonduelle Food Service, déjà reconnus par la certification B Corp obtenue en 2024.



LES INNOVATIONS 2026 : du goût, des idées, des solutions

En 2026, l'innovation se met au service de toutes les cuisines et de tous les goûts !

Des solutions malignes et gourmandes pour la restauration commerciale comme pour la restauration collective, des recettes qui séduisent aussi bien les jeunes, les actifs que les seniors, des formats pensés pour simplifier le quotidien dans les cuisines des professionnels...

Surgelés ou frais, ingrédients prêts à cuisiner ou plats prêts à servir, chaque nouveauté combine praticité et saveurs pour inspirer les chefs et régaler les convives.



Mélange grillé Andalusia



Cap sur la Méditerranée avec ce mélange coloré et savoureux composé de quatre légumes emblématiques : aubergines, courgettes vertes, poivrons rouges et oignons.

Déjà grillés et slicés pour préserver texture et goût, ces légumes apportent une touche ensoleillée à toutes les assiettes.

Idéal pour agrémenter pâtes, salades, sandwiches, tartes ou garnitures, le Mélange grillé Andalusia se consomme aussi bien chaud que froid. Surgelé, au format 1kg, il offre une remise en œuvre simple et rapide : 15 minutes au four suffisent pour révéler toutes les saveurs des légumes.

Format : 1 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2026

Innovations Mini Galettes de légumes

La saisonnalité est au cœur de la créativité culinaire avec les 2 nouvelles recettes de mini-galettes qui viennent compléter l'offre.

Des portions savoureuses, fondantes et adaptées à tous les convives, qui apportent couleur et variété aux assiettes.

Mini Galette courgettes curry

Une recette qui célèbre la fraîcheur des beaux jours, avec un mélange de courgettes jaunes et vertes, relevées par la douceur de la pomme de terre, de l'échalote et du basilic, twistées d'une touche de curry.



Mini Galette carotte potiron

Une recette généreuse et réconfortante qui met à l'honneur les légumes d'automne, relevés de noix de muscade et d'une note d'emmental pour plus de gourmandise. Un mariage équilibré et savoureux qui séduit par ses saveurs chaleureuses et de saison.

Format : portionnable :
30 à 40 g par galette
Prêt à servir en 10 minutes
au four
Disponibilité : Avril 2026



Innovations Poêlées rôties



Poêlée aux légumes rôtis au romarin

Avec ces deux nouvelles recettes, Bonduelle Food Service enrichit sa gamme de légumes déjà rôtis, lancée il y a deux ans. Inspirées des saisons, elles offrent des associations gourmandes et prêtes à l'emploi qui allient praticité et authenticité, pour des assiettes créatives et généreuses en toutes occasions.

Dès la première bouchée, cette poêlée séduit par son parfum délicat de romarin et la gourmandise de ses légumes rôtis. Ce mélange prêt à l'emploi associe courgettes fondantes, pommes de terre dorées, tomates cerises juteuses et oignons violets pour une harmonie de saveurs et de couleurs estivales.

Pratiques et rapides à préparer, les légumes sont déjà lavés, coupés en généreux morceaux, assaisonnés avec de l'huile, du sel et du romarin, et rôtis pour préserver leur texture et leur goût. Parfaite en accompagnement ou en base de recettes créatives, cette poêlée apporte soleil et simplicité à chaque assiette.

Format : 2,5 kg (surgelé)
Disponibilité : Mars 2026

Poêlée aux légumes rôtis persillade

Un mélange généreux et parfumé qui réchauffe les assiettes d'hiver. Cette poêlée prête à l'emploi associe pommes de terre dorées, carottes fondantes, champignons de Paris, oignons violets rôtis et oignons pré-frits, relevés d'une délicate persillade, d'huile et de sel pour un équilibre parfait entre douceur et caractère.

Déjà lavés, coupés en gros morceaux et rôtis, les légumes conservent toute leur texture et leurs saveurs. Rapide à préparer, cette poêlée s'adapte à toutes les inspirations culinaires : en accompagnement de viandes ou poissons, ou en plat végétarien complet.

Format : 2,5 kg (surgelé)
Disponibilité : Mars 2026



Duo poivrons rôtis paprika romarin

Bonduelle Food Service ouvre un univers de saveurs en proposant une gamme de légumes rôtis au paprika. Conçues pour sublimer les créations salées, ces 2 recettes de légumes rôtis délicatement assaisonnés associent praticité et originalité, apportant couleur, caractère et gourmandise aux assiettes du quotidien.

Mélange de poivrons rouges et jaunes rôtis, délicatement assaisonnés au paprika et au romarin.

Format : 1 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2026

Oignons rôtis paprika thym

Oignons blancs finement rôtis, juste relevés d'un mélange parfumé au paprika et au thym.

Format : 1 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2026

La coupe adaptée et le petit format prêt à l'emploi offrent une solution gourmande et moderne, idéale pour agrémenter sandwiches, wraps, salades composées ou plats chauds.

Surgelés pour préserver toute leur saveur et leur texture fondante, ils se réchauffent facilement pour un résultat optimal en quelques minutes et se dégustent aussi bien chauds que froids.

Innovations légumes rôtis au Paprika



PASTA' PRONTO

Bonduelle apporte toute la générosité de la cuisine italienne au rayon traiteur frais avec une gamme innovante : **Pasta Pronto**.

Des pâtes chaudes savoureuses parfaitement al dente, associées à de délicieux légumes (au moins 40%) et à des sauces gourmandes à doser selon son envie.

Les recettes, toutes au Nutri-Score B, sont gourmandes et idéales pour des pauses déjeuner pratiques, réconfortantes et sans culpabilité.

Cette toute nouvelle gamme destinée à la GMS et au food service est disponible dès octobre 2025. Elle vient bousculer le marché du snacking chaud en offrant des propositions végétales et gourmandes en 1min30 seulement au micro-ondes.

Gnocchetti, Légumes du soleil Sauce Tomates cuisinées

Des gnocchetti gourmands accompagnés de légumes gorgés de soleil et d'une sauce tomate généreuse. Un grand classique intemporel qui plaît à tous.

Pâtes Gramigna, Courgettes & Carottes Sauce Arrabbiata

Des pâtes gramigna originales, twistées par le croquant des carottes et courgettes et relevées d'une sauce arrabbiata légèrement pimentée. Une association colorée et pleine de caractère, qui fait voyager au cœur de l'Italie.

Pâtes Casarecce, Courgettes & Tomates Crème Aubergine & Ricotta

Une composition originale et de caractère, avec des pâtes casarecce à napper d'une crème d'aubergine et ricotta, relevées par des courgettes et tomates fondantes. Une expérience réconfortante qui séduira les amateurs de cuisine italienne.



Pâtes Mafalde, Tomates cerises, Crème de Courgette & Fromage

Des pâtes mafalde dentelées à la forme originale, associées à des tomates cerises italiennes fondantes et une crème généreuse à base de courgette et de fromage. Une préparation subtile et raffinée, qui invite au voyage en quelques bouchées.

Pâtes Tubetti, Champignons & Romarin Crème de Potiron

Un mariage doux et réconfortant : de petites pâtes tubetti al dente, associées à des champignons savoureux et du romarin pour une touche de méditerranée. Le tout relevé par une crème onctueuse au potiron. Idéal pour une pause chaude et généreuse aux saveurs automnales.

5 recettes de pâtes à réchauffer au micro-ondes (1min30)

Produit frais libre service

Format : 250g

PMC* : 3,49€

DLC : 17 jours

Disponibilité : octobre 2025

*Prix Moyen Constaté.

Les distributeurs restent seuls maîtres de la fixation des prix.