Communiqué de presse - novembre 2026

Bonduelle FOOD SERVICE

Le végétal pour cocher toutes les cases DE LA RESTAURATION



SIRHA LYON

Gourmandise, simplicité en cuisine, maîtrise des coûts et qualité des approvisionnements : rendez-vous au Sirha 2027 pour découvrir les innovations et solutions EGalim* de Bonduelle Food Service.

AU SIRHA 2027, BONDUELLE FOOD SERVICE MET LE VÉGÉTAL À LA CARTE ET LES SOLUTIONS EN CUISINE

Et si mettre davantage de végétal au menu ne signifiait pas davantage de contraintes en cuisine ? Entre l'envie de surprendre les convives, la nécessité de gagner du temps, la maîtrise des coûts et les exigences d'approvisionnement, les professionnels de la restauration ont parfois bien du mal à résoudre toutes les équations.

C'est pourquoi, du 21 au 25 janvier à Lyon, Bonduelle Food Service leur proposera des solutions concrètes pour se simplifier la tâche, sans rien céder à la gourmandise.



La marque mettra ainsi à l'honneur 3 dimensions de son engagement :

- **Côté innovations**, Bonduelle Food Service fera découvrir ses nouvelles références, pensées pour multiplier les possibilités en cuisine, stimuler la créativité des chefs et leur faire gagner du temps, sans rien sacrifier au plaisir dans l'assiette.
- **Côté approvisionnements,** la marque renforce son offre pour accompagner les chefs dans l'atteinte des objectifs de l'article 24 de la loi EGalim**. Au programme : produits issus du commerce équitable avec son partenaire Agri-Éthique France, développement des filières françaises de légumineuses et nouvelles références certifiées HVE.
- Enfin, parce que le végétal se découvre aussi en cuisinant et en dégustant, **Bonduelle Food Service proposera sur son stand des shows culinaires animés par sa brigade,** ainsi qu'une table d'hôtes réunissant des experts autour des grands enjeux de la restauration.

Du champ à l'assiette, la marque poursuit ainsi une même ambition : donner aux professionnels les moyens de mettre davantage de végétal au menu, en conciliant gourmandise, simplicité de remise en œuvre, maîtrise économique et approvisionnements.

> **« la marque poursuit ainsi une même ambition : donner aux professionnels les moyens de mettre davantage de végétal au menu. »**

* Article 24 de la loi EGalim

** L'article 24 de la loi EGalim fixe des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité pour la restauration collective. Il impose notamment un minimum de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, calculés en valeur d'achat. Les produits répondant aux critères de certification ou de commerce équitable prévus par la réglementation peuvent contribuer à l'atteinte de ces objectifs.

3 INNOVATIONS POUR DONNER DU GOÛT AUX ASSIETTES ET DU TEMPS AUX CHEFS

Demi ribs de maïs, carottes en 3 couleurs et poêlée de légumes aux saveurs thaïlandaises : Bonduelle Food Service dévoile 3 innovations au Sirha 2027 pour faciliter le travail des chefs et offrir plus de variétés aux convives.

Demi ribs de maïs

Un format ultra gourmand

On connaissait le maïs en grains ou en épis, Bonduelle Food Service propose désormais de le découvrir en ribs !

Avec cette nouveauté, **la marque mise sur un format inédit, gourmand et facile à partager.** À l'apéritif, pour accompagner un plat ou enrichir une proposition de snacking, ces demi ribs de maïs Origine France permettent de se régaler autrement avec le maïs.

Une nouveauté qui répond également aux contraintes du service : **faciles à utiliser, rapides à servir, cette nouveauté se remet très facilement en œuvre.** Ces demi ribs de maïs seront également candidats aux Sirha Innovation Awards.



Format : 1 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2027

Carottes multicolores Minute

Les carottes en voient de toutes les couleurs

Orange, jaune, blanc : pourquoi se contenter d'une seule couleur quand on peut en mettre 3 dans l'assiette ? Avec ses nouvelles carottes multicolores Minute, Bonduelle Food Service revisite un grand classique de la cuisine. 3 variétés pour varier les présentations et **une coupe traditionnelle, façon « fait maison »** : de quoi gagner en authenticité tout en apportant une touche de fantaisie aux recettes.

Et parce qu'en restauration professionnelle chaque minute compte, **ces carottes bénéficient de tous les avantages de la gamme Minute** : déjà cuites à la vapeur et prêtes à l'emploi, elles permettent aux équipes de gagner du temps en cuisine.

Leur remise en œuvre est simple et s'adapte aux équipements des professionnels puisqu'on peut les réchauffer au four ou dans une sauteuse.

Cette nouveauté conjugue également gourmandise et engagement : Origine France, les carottes multicolores Minute sont issues du commerce équitable en partenariat avec Agri-Éthique France. Elles sont ainsi éligibles à l'article 24 de la loi EGalim en restauration collective.



Format : 2,5 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2027

Poêlée asiatique cuisinée à la thaï

Un aller simple pour la Thaïlande



Envie de faire voyager les convives sans multiplier les préparations ? Avec sa nouvelle poêlée asiatique cuisinée à la thaï, Bonduelle Food Service propose une recette d'inspiration thaïe qui associe carottes, petits pois doux, pois mange-tout et aubergines. Le tout relevé par une savoureuse sauce coco, coriandre et gingembre.

Un mélange de légumes déjà cuisiné, qui apporte une touche d'évasion aux menus et permet de varier les accompagnements.

Prête à réchauffer, facilement portionnable, cette poêlée a été pensée pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles. Elle se réchauffe au four ou en sauteuse, pour une utilisation simple au quotidien. Enfin, issue du commerce équitable en partenariat avec Agri-Éthique France, cette poêlée répond elle aussi aux exigences de l'article 24 de la loi EGalim en restauration collective.

Format : 2,5 kg (surgelé)
Disponibilité : Janvier 2027



CÔTÉ TRAITEUR

Protein Bowl

De quoi muscler les pauses déj' !

Lancée en 2026, la gamme de salades traiteur Protein Bowl de Bonduelle s'enrichit en avril 2027 d'une nouvelle recette, **pour tous les goûts et toutes les envies !**

Le principe reste le même : **le trio légume, légumineuse et féculent,** associé à **un houmous onctueux pour une double texture gourmande.** La gamme compte déjà trois recettes : lentilles corail, riz rouge & cumin avec un houmous de butternut ; lentilles corail, pois chiches & curry avec un houmous de carottes ; et lentilles, blé & ciboulette avec un houmous de betterave.

La nouveauté associe **pois chiches, boulgour et paprika à un houmous de poivron rouge ultra onctueux.** Des poivrons et des concombres apportent de la fraîcheur, le boulgour et les pois chiches de la consistance, tandis qu'une pointe de paprika relève le tout.

Comme toute la gamme, ce nouveau Protein Bowl est **naturellement riche en protéines (15 g)** et **affiche un Nutri-Score A.** Prêt à consommer, il est idéal pour enrichir une offre de snacking, de vente à emporter ou de restauration rapide avec le végétal.





Format : 250 g (frais)
Disponibilité : Avril 2027

COMMERCE ÉQUITABLE ET SOLUTIONS EGALIM* : DES ENGAGEMENTS QUI PRENNENT NAISSANCE DANS LES APPROVISIONNEMENTS

Accompagner les professionnels de la restauration collective dans leur réponse à l'article 24 de la loi EGalim constitue une priorité pour Bonduelle Food Service. La marque développe ainsi des solutions d'approvisionnement adaptées aux besoins du secteur en s'appuyant sur le commerce équitable, des produits sous signe de qualité (labels et certifications) et le développement de filières françaises. Une offre qui continue de s'enrichir pour conjuguer exigences réglementaires, maîtrise économique et qualité dans l'assiette.

COMMERCE ÉQUITABLE : PLUS DE 20 NOUVELLES RÉFÉRENCES AGRI-ÉTHIQUE FRANCE EN 2027

Depuis janvier 2026, plus de 90 références Bonduelle Food Service sont labellisées Agri-Éthique France. Ce label vise à garantir une rémunération équitable aux agriculteurs et à encourager des pratiques plus respectueuses des enjeux sociaux et environnementaux.

En 2027, l'offre s'enrichira de 20 nouvelles références labellisées, parmi lesquelles une recette incontournable de Bonduelle Food Service : la poêlée ratatouille cuisinée.



Agri éthique France
COMMERCE ÉQUITABLE

FILIÈRES DE LÉGUMINEUSES FRANÇAISES : 4 NOUVELLES RÉFÉRENCES ORIGINE FRANCE ET LABELLISÉES

Gourmandes, accessibles et adaptées à une cuisine végétale diversifiée, les légumineuses ont toute leur place dans les menus des professionnels. Sources de protéines et de fibres, elles constituent des alliées de choix pour composer des menus végétariens à la fois savoureux, équilibrés et économiques. Un avantage précieux à l'heure où les professionnels de la restauration cherchent à concilier plaisir des convives et maîtrise du coût des assiettes.

Le marché reflète d'ailleurs cet intérêt croissant : les achats de légumineuses appertisées en restauration hors foyer ont progressé de 22 % depuis 2019 ; un marché porté à 80 % par la restauration collective***. Leur culture nécessite généralement peu d'intrants et contribue directement à la fertilité des sols.

Bonduelle Food Service poursuit le développement de ses filières françaises. **4 nouvelles références de légumineuses appertisées Origine France**, prévues d'ici à la fin de l'année : la lentille verte (format 5/1) et le pois chiche (format 5/1) HVE, ainsi que les haricots blancs (format 5/1) et rouges (format 3/1) Agri-Éthique France.

En plus d'être Origine France, ces 4 légumineuses sont labellisées (HVE ou Agri-Éthique France) et donc éligibles à l'article 24 de la loi EGalim. Enfin, afin d'apporter de la qualité aussi dans l'assiette, les 2 variétés de haricots sont récoltées semi-fraîches en saison et transformées quelques heures après la récolte, ce qui leur confère une texture et un goût inimitables.

Ces développements illustrent la volonté de Bonduelle Food Service de conjuguer ancrage agricole français, diversité des usages et réponses aux attentes de la restauration collective.

*** Source : Observatoire du marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine, édition 2026

BONDUELLE FOOD SERVICE : LES CHIFFRES CLÉS D'UNE OFFRE EGALIM* ADAPTÉE AUX BESOINS DES RESTAURATEURS

PLUS DE 90 RÉFÉRENCES
dans l'offre éligible EGalim*, dont :
- 63 références cumulant CE2 et Agri-Éthique France
- 9 références CE2
- 20 références Agri-Éthique France

PLUS DE 10 RÉFÉRENCES BIO
dans l'offre

20 NOUVELLES RÉFÉRENCES AGRI-ÉTHIQUE FRANCE annoncées
pour 2027, dont la poêlée ratatouille cuisinée

4 NOUVELLES LÉGUMINEUSES APPERTISÉES ORIGINE FRANCE
prévues d'ici à fin 2026 :
lentille verte et pois chiche HVE,
haricots blancs et rouges
Agri-Éthique France

SUR LE STAND, LE VÉGÉTAL PASSE À L'ACTION !

Au Sirha, Bonduelle Food Service donnera vie à ses engagements et à ses innovations : au-delà de la présentation des nouveautés, la marque invitera les visiteurs à découvrir tout leur potentiel en cuisine, à faire le plein d'inspiration et à échanger autour des grands enjeux de la restauration.

DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES POUR METTRE LES PAPILLES EN ÉVEIL

Sur son stand, place aux chefs, aux recettes et à la dégustation ! **La brigade Bonduelle Food Service révélera toute la gourmandise du végétal, en revisitant aussi bien ses produits historiques que ses dernières innovations.**

Au programme : des shows culinaires où les légumes changent de forme, se prêtent à de nouvelles associations et inspirent des recettes aussi créatives que faciles à reproduire dans une cuisine professionnelle.

L'occasion pour les visiteurs de voir les produits à l'œuvre, de découvrir des astuces de préparation et de mesurer concrètement leur praticité, ainsi que leur polyvalence.

Et, parce que rien ne vaut une dégustation pour se laisser convaincre, les visiteurs pourront aussi goûter les réalisations de la brigade et repartir avec de nouvelles idées pour surprendre leurs convives.

LES GRANDS SUJETS DE LA RESTAURATION S'INVITENT À TABLE

Le Sirha sera également l'occasion de prendre le temps d'échanger sur les évolutions du secteur. Bonduelle Food Service proposera une table d'hôtes réunissant des experts autour de grandes thématiques qui traversent la restauration :

- **L'amont agricole et la juste rémunération**, pour échanger sur l'accompagnement des filières et les enjeux d'une rémunération plus juste des producteurs.
- **La gourmandise et le végétal**, pour explorer la place du végétal dans l'assiette et les liens entre plaisir, gourmandise et alimentation végétale.
- **Les partenariats et les actions clients**, pour partager les collaborations et les initiatives menées ensemble face aux enjeux de la restauration.

Un rendez-vous pensé pour croiser les regards, partager les expériences et nourrir la réflexion sur la restauration de demain, du champ à l'assiette.

> "Au Sirha 2027, nous voulons montrer aux chefs qu'ils peuvent mettre plus de végétal dans leur menu sans contrainte supplémentaire, en alliant gourmandise, simplicité et qualité des approvisionnements, du champ à l'assiette." **Anne-Marie Géryl**, directrice générale de Bonduelle Long Life France



SIRHA LYON

BONDUELLE FOOD SERVICE AU SIRHA 2027
DU JEUDI 21 AU LUNDI 25 JANVIER 2027
HALL 4 - STAND 4E88

Bonduelle FOOD SERVICE

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