

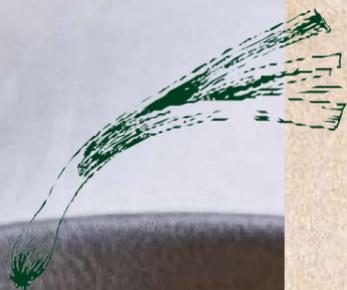


Dossier de presse - Janvier 2025

---

**Bonduelle**<sup>®</sup>  
Food Service

**À L'OCCASION DU  
SIRHA 2025,  
BONDUELLE FOOD SERVICE  
PRÉSENTE SES  
INNOVATIONS VÉGÉTALES  
POUR UNE ALIMENTATION  
GOURMANDE, ACCESSIBLE  
ET DURABLE.**



**Bonduelle Food Service dévoile 11 nouvelles références au SIRHA, une révolution végétale au service de la gourmandise et de la durabilité.**

Avec l'envie de soutenir la transition alimentaire, Bonduelle Food Service réaffirme son engagement pour une cuisine végétale accessible, gourmande et respectueuse de l'environnement.

À l'occasion du SIRHA, le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, la marque lève le voile sur 11 nouvelles références, conçues pour répondre aux attentes des chefs et des consommateurs en quête de solutions culinaires durables et savoureuses.



# Une alimentation végétale durable

Construire une restauration durable est une ambition partagée par de nombreux acteurs, mais les chemins pour y parvenir peuvent sembler complexes face aux défis économiques, logistiques et environnementaux.

Conscient de ces enjeux, Bonduelle Food Service se positionne comme un partenaire clé pour accompagner ses clients dans cette transition.

En proposant des solutions concrètes et adaptées aux besoins spécifiques de la restauration commerciale et collective, Bonduelle Food Service met son expertise au service de démarches responsables.

Cette vision repose sur une conviction forte : rendre la restauration végétale durable, accessible et gourmande, en alliant innovation, praticité et respect des attentes des consommateurs pour une alimentation plus responsable.

## NOUVELLES RÉFÉRENCES dans la gamme CE2

Bonduelle Food Service étoffe sa gamme de produits CE2 pour accompagner les chefs dans la réponse à la loi EGALIM avec 4 nouvelles références : les haricots verts plats coupés Minute®, les choux de Bruxelles Minute®, les salsifis coupés et les butternuts en dés. La gamme compte ainsi 61 références en surgelé et appertisé, en purée, poêlée et mono légumes.

Cette gamme complète répond aux exigences de la loi Egalim, qui vise à promouvoir une alimentation saine, durable et locale, tout en valorisant des produits cultivés selon les critères de certification environnementale HVE (dont CE2 est le second niveau).

Les haricots verts plats coupés Minute® sont issus du bassin agricole du Sud Ouest et les choux de Bruxelles Minute® du bassin agricole du Nord de la France. Ces deux références possèdent tous les avantages du process Minute® : des légumes déjà cuits, sans rendu d'eau et prêts à être réchauffés. Une solution pratique et rapide pour mieux piloter les menus !

Les salsifis coupés et les butternuts en dés sont blanchis et également issus du bassin agricole du Nord de la France.



Format : 2,5kg - Surgelé

Certified



Corporation

**B CORP : UN LABEL QUI INCARNE LES VALEURS ET AMBITIONS DE BONDUELLE FOOD SERVICE**

*“Pour Bonduelle Food Service, la certification B Corp est bien plus qu'une reconnaissance : elle incarne un engagement d'amélioration continue et une garantie de confiance pour nos clients et partenaires. En faisant de cette démarche un pilier de nos activités, nous affirmons notre ambition de construire un modèle résilient, moderne et durable, en phase avec les enjeux d'aujourd'hui et de demain.”*

**Benoît Bonduelle,**

Directeur général Bonduelle Food Service

Le Label B Corp reflète l'engagement en faveur de la transparence, de la responsabilité et la volonté de devenir non pas les “meilleures entreprises du monde” mais, bien chaque jour **“une entreprise meilleure pour le monde”**.

B Corp évalue l'activité à travers 5 grands domaines (gouvernance, collaborateurs, communautés, clients et environnement). C'est toute l'entreprise qui se met en mouvement pour se transformer et faire évoluer ses modes opératoires. Cette transformation a suscité un très fort engagement auprès des équipes de Bonduelle, qui se sont mobilisées pleinement pour évaluer leurs pratiques selon les critères exigés par le label.

Pour en savoir plus sur la démarche B corp





# Vers un végétal plu gourmand



**Convaincus que la transition vers plus de végétal en restauration ne se fera que si et seulement si les convives se régalent, les équipes de Bonduelle Food Service mettent le goût au centre de leur démarche.**

À l'occasion du SIRHA, Bonduelle Food Service transforme son stand en véritable laboratoire gourmand dédié au végétal et orchestré par une brigade de chefs passionnés. En sublimant à la fois les produits emblématiques de la marque et ses dernières innovations, les chefs mettent en scène une cuisine végétale toujours plus gourmande et inspirante.

À travers des démonstrations et des dégustations, Bonduelle Food Service partage les grandes tendances végétales qui façonnent l'avenir de la restauration. Décryptées et mises en pratique, ces inspirations offrent aux professionnels des idées concrètes pour enrichir leurs menus avec des solutions innovantes, durables et toujours plus gourmandes.

**Bonduelle Food Service enrichit son offre avec des références qui allient praticité et esthétique, idéales pour apporter de la couleur à toutes les créations culinaires.**

## Les Brunoises de légumes



Deux duos de légumes, **duo de carottes et duo de courgettes**, finement coupés et blanchis qui apportent de la couleur dans les assiettes. Une gamme multi-usage, simple et pratique, conçue pour faciliter les préparations et offrir aux convives des plats gourmands et équilibrés.

Cette coupe multi-usage offre un large panel d'utilisation que ce soit en ingrédient ou en accompagnement. Les deux nouvelles références de brunoises sont réalisées avec 100% de légumes, sans additif et sont nutri-score A. Leur format en sachet recyclable de 2,5kg les rendent faciles d'usage pour les chefs.

### Plusieurs options de cuisson possibles :

- À la sauteuse: 6 minutes
- Au four vapeur: 6 minutes
- Au four à convection: 15 minutes
- Au four micro-ondes : 7 minutes

Format : 2,5kg - Surgelé

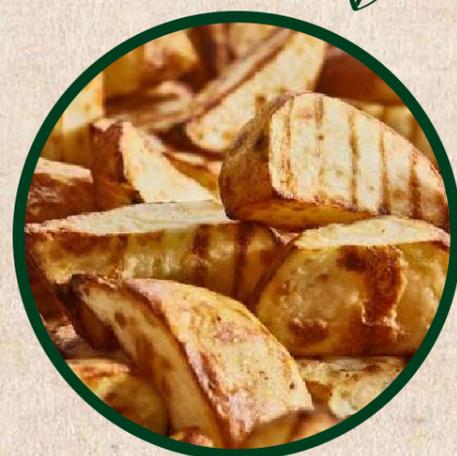
## INNOVATIONS 2025

### NOUVELLE RÉFÉRENCE : LES POMMES DE TERRE DÉJÀ RÔTIES !

**Bonduelle Food Service innove et propose du nouveau pour les chefs avec une nouvelle référence de légumes rôtis !** Après les Patates Douces en 2024, cette seconde référence offre la possibilité aux chefs de réenchanter leurs accompagnements, en y consacrant peu de temps de préparation en cuisine.

Une offre exclusive Bonduelle Food Service possible grâce au process "Déjà Rôtis" qui permet d'enrober les légumes de matières grasses et de reproduire l'effet four pour dorer l'ensemble des légumes.

## Les pommes de terre rôties



Simple et rapides d'utilisation, les pommes de terre rôties sont un véritable gain de temps et donc d'argent. Une texture irrésistible : dorées à l'extérieur, fondantes à cœur. Ces pommes de terre sont déjà lavées, coupées et délicatement assaisonnées avec une touche d'huile de tournesol et une pincée de sel. **Une innovation avec un temps de préparation record : les pommes de terre sont prêtes à servir en 10min chrono !**

**Les pommes de terre rôties de Bonduelle Food Service sont une alternative gourmande et saine car cuisinées sans friteuse et sans conservateur, elles sont Nutriscore B.**

### Plusieurs options possibles :

- Au four à convection : 10 minutes
- Au four à cuisson rapide : 4 minutes pour 150g, pour 40% d'onde
- A la sauteuse : 12 minutes

Format : 2,5kg - Surgelé

## Légumes cuisinés pour Couscous



Une nouvelle référence 100% végétale dans la gamme sachet fraîcheur de Bonduelle Food Service : les légumes cuisinés pour Couscous.

**Une recette gourmande de légumes en grosses coupes** pour préserver les textures, accompagnés d'une sauce cuisinée et délicatement relevée pour un équilibre parfait des saveurs.

Cette nouvelle référence facilite la vie des chefs grâce à son format sachet fraîcheur. **Les légumes sont prêts à être réchauffés et assemblés, un véritable gain de temps et d'argent !**

Elle vient compléter la gamme de sachets fraîcheur, un format souple, léger à manipuler et possède une ouverture facile à déchirer avec de multiples références de légumes cuisinés, préparés ou naturels.

### Plusieurs options de cuisson possibles :

- À mijoter: 4 minutes
- Au four: 20 minutes

Format : 4kg - Sachet fraîcheur

## CASSEGRAIN RÉENCHANTE LA MAGIE DU VÉGÉTAL AVEC UNE NOUVELLE OFFRE TRAITEUR



À l'occasion du SIRHA, le groupe Bonduelle dévoile en avant-première le lancement au printemps d'une nouvelle gamme traiteur frais sous la marque Cassegrain, destinée à la fois à la GMS et au Foodservice. Cette innovation se traduit par des recettes savoureuses, pensées pour des repas irrésistibles, idéales pour le snacking, répondant aux attentes des consommateurs en quête de praticité. Les experts Bonduelle Fresh seront présents au SIRHA pour échanger sur cette nouvelle offre, qui sublime les légumes et légumineuses dans des mélanges uniques, parfaitement cuisinés et délicieusement assaisonnés.

**Cassegrain**

# Une alimentation végétale accessible

**Faciliter l'accès à une alimentation végétale simple, pratique et adaptée aux enjeux économiques du secteur est au cœur des engagements de Bonduelle Food Service.**

Avec des produits prêts à l'emploi, conçus pour s'intégrer facilement dans toutes les cuisines professionnelles, la marque offre aux chefs des solutions efficaces et pertinentes, avec une recherche constante d'un bon rapport qualité prix, et être ainsi à leurs côtés pour répondre aux attentes des consommateurs.

En proposant des formats adaptés et une préparation rapide, Bonduelle Food Service aide les professionnels à allier performance économique et excellence culinaire, en phase avec les nouvelles tendances alimentaires.

**La gamme Minute®**, fait ses preuves depuis plus de 30 ans auprès des chefs. Elle est LA preuve de cet engagement de la marque.

Les légumes de la gamme Minute® sont déjà cuits et surgelés, grâce à un processus exclusif Bonduelle qui garantit une qualité constante, une texture optimale et surtout sans rendu d'eau. La gamme permet donc un gain d'énergie et de temps non négligeable.



**La gamme Minute®, c'est donc le choix judicieux pour les cuisines : rapide, économique, et responsable.**



Les résultats d'une étude réalisée par un institut externe pour Bonduelle comparent la cuisson de 25 kg de haricots verts très fins de la gamme Minute® par rapport à 25 kg de haricots verts très fins blanchis surgelés d'une autre marque et les bénéfices sont frappants:

- Un gain de 1h50 sur le temps de préparation grâce à l'élimination des étapes de cuisson et de refroidissement, remplacées par un simple réchauffage pour les haricots verts Minute®
- 18L d'eau consommés en moins
- Consommation de 5 fois moins d'énergie (simple réchauffage versus cuisson)
- Un rendement de 3% de plus que le blanchi surgelé
- Les haricots verts Minute® contiennent 20% de vitamine C en plus qu'un haricot vert surgelé blanchi (étude interne Bonduelle)

Accessible, c'est aussi répondre aux attentes de praticité.

## NOUVELLES REFERENCES

## CÉRÉALES & LEGUMINEUSES DANS LA GAMME DOYPACK®:

La nouvelle gamme de Doypack® céréales & légumineuses de Bonduelle Food Service facilite la vie en cuisine. Ce format inédit offre des légumineuses et céréales déjà parfaitement cuites et avec très peu de jus. Une nouvelle gamme multi-usage, simple et pratique, conçue pour faciliter les préparations et offrir aux convives des plats gourmands et équilibrés.



Pour un usage chaud ou froid, les Doypack® sont prêts à être assemblés et sont idéals en accompagnement, en salade ou à mijoter.



Le format de 800g est facile à manipuler : il tient debout et peut être stocké à température ambiante, son ouverture facile et sécurisée permet de doser la quantité et ainsi de limiter le gaspillage. Toutes les références de la gamme bénéficient de la technologie Doypack®.

Trois nouvelles références gourmandes :



Format : 800g - Ambiant

Accessible c'est aussi répondre aux attentes de la **restauration nomade** :

## BONDUELLE FRESH

### INNOVE AVEC UNE NOUVELLE OFFRE ADAPTÉE À LA RESTAURATION NOMADE

Toujours dans l'optique de rendre la cuisine végétale accessible à tous, Bonduelle Fresh répond aux besoins croissants de la restauration rapide et collective avec une nouvelle gamme de 4 recettes pensées pour les réseaux d'impulsion et les établissements proposant des services à emporter.

Déclinées en portions pratiques de 110g, ces recettes emblématiques de Bonduelle sont parfaites en accompagnement. Elles offrent une solution gourmande et équilibrée qui s'intègre facilement dans les menus nomades.

Cette gamme, qui vient compléter une offre déjà existante de recettes complètes en 180g, met à l'honneur la praticité et la qualité, tout en simplifiant le quotidien des professionnels de la restauration.

Ces deux offres traduisent la volonté de Bonduelle de proposer des repas savoureux et accessibles, adaptés aux nouvelles habitudes des consommateurs.

**4 RECETTES SANS PROTÉINE ANIMALE, idéales pour composer les menus :**



Taboulé aux petits légumes



Coleslaw moutarde à l'ancienne



Carottes râpées à l'échalote



Torti concombre sauce fromage blanc

Format : 110g - Frais





## À propos

**Bonduelle Food Service** est la marque du groupe Bonduelle dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile.

Elle place sa connaissance approfondie du végétal et son expertise culinaire au service des chefs, en leur apportant des solutions, astuces et conseils utiles, dans tous les secteurs.

Ses innovations produits et services s'adaptent constamment aux évolutions des différents modes de consommation, pour une restauration plus gourmande, plus durable et toujours accessible.

---

[www.bonduelle-foodservice.fr](http://www.bonduelle-foodservice.fr)