

Dossier de presse - Octobre 2023

**Bonduelle**[®]
Food Service

**BONDUELLE FOOD SERVICE
ÉCRIT UNE NOUVELLE
PAGE DE SON HISTOIRE
POUR UNE RESTAURATION
PLUS GOURMANDE,
PLUS DURABLE
ET TOUJOURS
ACCESSIBLE**

L'édito

de **Benoît Bonduelle**
Directeur Général
Bonduelle Food Service France



L'année 2023 est riche d'actualités pour Bonduelle. Cela fait maintenant 170 ans que l'entreprise existe et propose une alimentation végétale de qualité, accessible et toujours plus durable. Dans la lignée de la mission du groupe et de sa raison d'être :

"inspirer la transition vers l'alimentation végétale pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète", Bonduelle Food Service continue d'accompagner les chefs dans cette transition vers plus de végétal avec tout le professionnalisme et la conviction qui caractérisent nos équipes.

Mais cette année, nous allons encore plus loin en ouvrant une nouvelle page de notre histoire pour être au plus près des préoccupations des chefs et de leurs convives. Cette nouvelle page, nous l'avons voulue encore plus gourmande et durable, encore plus proche de nos valeurs et avec toujours plus d'impact positif.

Elle se matérialise à travers deux nouveaux engagements forts, autour du végétal gourmand et de l'agriculture régénératrice, mais aussi par un changement d'identité visuelle, davantage en accord avec notre mission de végétaliser les assiettes et de les rendre plus gourmandes.

Bref, en 2023 et bien après encore, nous sommes plus que jamais aux côtés des chefs pour mettre le végétal au cœur des menus.

Bonne lecture !



Deux nouveaux engagements au service de l'impact positif

Chez Bonduelle, on est convaincu que le végétal est LA solution pour nourrir une population grandissante tout en prenant soin de la planète.

Bonduelle Food Service milite pour mettre davantage de végétal dans les menus des chefs en proposant des solutions gourmandes, accessibles et pratiques, avec des légumes, céréales et légumineuses cultivés en prenant soin des sols et de l'environnement.



Pour Bonduelle Food Service, 2023 est synonyme de changements impactants et de nouveaux engagements, au service des chefs et de leurs convives, pour tendre vers un végétal plus gourmand et une agriculture régénératrice, qui préserve la qualité de nos sols nourriciers.



Une nouvelle identité visuelle pour BONDUELLE FOOD SERVICE



Pour accompagner cette transition vers plus de végétal et moderniser son image, l'identité visuelle de Bonduelle Food Service évolue, au même titre que celle de l'entreprise. Les codes ont été modernisés tout en restant reconnaissables et l'intégration de feuilles et graines ouvre la marque au végétal au sens large.

«Food service» est davantage mis en avant pour montrer la spécificité de l'offre vers les chefs de la restauration.

Engagement 1

vers un
VÉGÉTAL
gourmand



“ Nous nous engageons à être tous les jours à vos côtés pour mettre plus de végétal dans vos menus sans compromis sur le goût et le plaisir. La solution ? La combinaison magique des légumes secs, des céréales et des légumes. Nous vous proposerons de nouvelles solutions pour mettre les aliments d'origine végétale au cœur de votre offre. Tous ensemble, ayons un impact positif ! ”

À travers cet engagement, la marque entend accompagner les chefs en proposant des solutions végétales pratiques, gourmandes et accessibles pour être au plus près des attentes des chefs et de leurs convives.

Un engagement d'ores
et déjà appuyé par des preuves

“La Cuisine végétale de référence” :
un livre par et pour les amoureux
de la cuisine végétale.



Pour engager et accompagner les chefs de demain vers la cuisine végétale, Bonduelle a participé à l'écriture d'un livre pédagogique aux côtés des éditions BPI : “La Cuisine végétale de référence”.

Ce livre inédit recense l'ensemble des ingrédients et des techniques culinaires autour du végétal, ainsi que des recettes inspirantes. Il est le fruit d'un travail colossal de plus de cinq ans, auquel ont participé deux chefs Bonduelle : Luc Fontaine et Jérôme Leniaud, aux côtés d'un nutritionniste et d'enseignants-formateurs, tous réunis autour de Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France Primeur.

Les chefs, qu'ils soient de la restauration collective ou commerciale, sont confrontés à de nombreux défis et particulièrement celui de séduire leurs convives avec une offre gourmande. Pour les aider à relever ces défis, Bonduelle Food Service ne fait aucun compromis entre goût et praticité.



Préfacé par Christophe Bonduelle, Président du Groupe, et Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France et Lauréat du Bocuse d'Or en 2013 en tant que Coach de la France, l'ouvrage s'adresse autant aux chefs de demain qu'à ceux d'aujourd'hui, mais aussi aux amateurs éclairés, curieux de découvrir de nouvelles techniques et de nouveaux ingrédients.

SNACKING by Greenology

DES SERVICES COMPLETS
DÉDIÉS AU “BIEN MANGER”

En 2023, le service Greenology s'est développé avec Snacking by Greeno, pour accompagner les professionnels des métiers de bouche vers une nouvelle façon de cuisiner le végétal en snacking ! Burgers, salades, sandwiches... découvrez toutes les bases nutritionnelles, tendances, astuces et recettes pour satisfaire les convives en version végétale !

Tendances végétales, attentes des convives, inspirations recettes et astuces pour une cuisine équilibrée, Greenology a été pensé pour faciliter la vie des chefs en leur donnant toutes les clés pour cuisiner le légume et satisfaire leurs convives.

Objectif
**100% DES PRODUITS
EN NUTRISCORE
A OU B**

L'engagement vers un végétal gourmand n'empêche pas de proposer des recettes qui permettent de composer des assiettes équilibrées. Déjà bien avancé sur le sujet, Bonduelle Food Service entend proposer 100% de produits en Nutriscore A ou B d'ici à 2030.

Et bien sûr :

toujours plus d'innovations au service d'une cuisine végétale gourmande. C'est notre cœur de métier, proposer des produits qui permettent de gagner du temps en préparation et surtout qui facilitent l'inspiration autour du végétal. Cette année, Bonduelle Food Service innove et propose notamment 4 nouvelles références végétales et gourmandes, pour un gain de temps précieux en cuisine (cf pages 8 à 10).

Engagement 2

vers une AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE



Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs partenaires pour mener la transition vers une agriculture régénératrice en adoptant des pratiques vertueuses qui améliorent la vie et la fertilité des sols, développent la biodiversité et luttent contre le changement climatique.

Bonduelle est profondément lié au travail de la terre. Sans terres ni agriculteurs pour cultiver, il n'y a pas de bons légumes. C'est pourquoi le groupe a tissé depuis longtemps une relation étroite avec ses partenaires agriculteurs. Cette relation de confiance permet d'avancer ensemble vers une agriculture durable en développant de nouvelles techniques de culture.

L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE, c'est quoi ?

L'agriculture régénératrice se définit par un ensemble de pratiques qui permettent de contrer l'épuisement des ressources naturelles en maintenant et restaurant activement la fertilité naturelle des sols.

Concrètement, cela signifie une meilleure gestion de la fertilisation, une rotation des cultures pensée pour régénérer au maximum les sols, l'utilisation de couverts végétaux, et bien d'autres techniques destinées à limiter l'impact environnemental et protéger les sols. Bonduelle accompagne les agriculteurs dans ce sens et ambitionne d'atteindre 80% d'agriculteurs partenaires engagés dans l'agriculture régénératrice d'ici à 2030.

accès
à la vidéo



CRÉATION D'UNE FILIÈRE LÉGUMINEUSE EN FRANCE

Les légumineuses constituent une des meilleures solutions pour végétaliser notre alimentation tout en apportant une réponse positive à un grand nombre de défis actuels : régénération des sols, décarbonation de l'alimentation, équilibre nutritionnel et accessibilité de l'alimentation à tous. Après plusieurs années de tests dans des fermes pilotes, Bonduelle et ses partenaires agricoles ont créé une filière en France avec près de 1 000 hectares et une ambition de 5 000 à l'horizon 2030. Cette filière s'inscrit dans la politique de souveraineté alimentaire menée par le gouvernement et renforcée par les crises sanitaires successives. Elle répond à l'intérêt croissant des convives pour les protéines végétales et les produits cultivés et transformés en France.

Bonduelle Food Service a d'ailleurs remporté un Innovation Award lors du Sirha 2023 grâce au pois chiche vert, cultivé dans les Hauts-de-France.



Toujours plus d'innovations AU SERVICE D'UNE CUISINE VÉGÉTALE GOURMANDE !

La marque ne cesse de développer son catalogue et d'innover aux côtés des professionnels de la restauration afin de leur proposer des références végétales toujours plus gourmandes, équilibrées et accessibles.

Bonduelle Food Service lance
4 nouvelles références
pour un gain de temps précieux en cuisine :

2 nouvelles gammes :
LÉGUMES RÔTIS ET GAULETTES VÉGÉTALES
2 extensions produits élargissent
la GAMME HOME MADE STYLE

INNOVATION 2024 - NOUVELLE GAMME :

Les légumes déjà rôtis !

Bonduelle Food Service innove et propose du nouveau pour les chefs avec une nouvelle gamme de légumes déjà rôtis ! Cette première référence de Patate Douce 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, comme en cuisine, et de reproduire l'effet four pour dorer l'ensemble des légumes.



Patate douce Rôtie

La patate douce est plébiscitée pour son délicieux goût sucré et sa texture fondante.

Rien de tel que de savoureuses patates douces rôties au four pour accompagner une viande, un poisson ou encore en salade.

Faciles et rapides à préparer en seulement 10 minutes au four contre 1h30 en moyenne pour des patates douces non préparées.

Ce tubercule très en vogue se marie à merveille avec une multitude de mets !

Format : 1kg • Disponibilité : 01/01/2024



Galette potiron pour burger

Source de fibres et de protéines, ces galettes végétales sont cuisinées à base de potiron, de carotte, de lentille verte, de boulgour, de courge butternut, d'orge perlé et d'emmental fondant ; le tout entourée d'une délicieuse chapelure croustillante aux graines de lin, citrouille et millet. Les galettes de potiron sont prêtes en 6mn à la friteuse ou 15 mn au four ventilé.

Une référence incontournable pour proposer une alternative à la viande tout en conservant le côté fondant et gourmand qu'attendent les convives en commandant un burger.

Format : 10 galettes de +/- 120gr, soit environ 1,2kg
Disponibilité : Février 2024 (à confirmer)

NOUVELLE GAMME :

Des galettes végétales qui cassent les codes du Burger !

Avec une demande croissante de la part des convives cherchant des alternatives à la viande, Bonduelle Food Service lance ses premières galettes végétales et réinvente le burger pour coller aux attentes "Fléxitariennes" des chefs et des convives.

Offre emblématique de la restauration (aujourd'hui 1 visite sur 4 en restauration rapide se solde par un Burger selon une étude NPD Crest 2021), le burger reste en effet un must have à mettre à la carte.



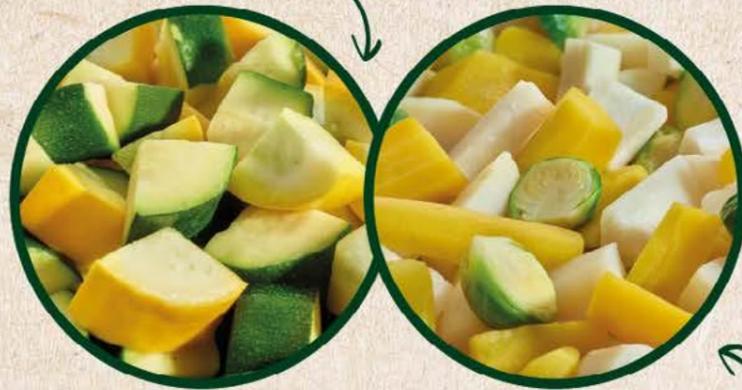
HOME MADE STYLE !

une coupe authentique pour gagner du temps

Et parce que Bonduelle Food Service ne s'arrête pas là, la marque lance deux nouvelles références dans sa gamme **Home Made Style** qui propose des légumes dont la découpe est généreuse et authentique.

Composée actuellement de 3 références de légumes de tradition, 2 nouvelles associations de légumes viennent compléter l'offre :

- Duo de courgettes
- Carottes jaunes, persil tubéreux et demi choux de Bruxelles



Carottes jaunes, persil tubéreux et demi choux de Bruxelles

Home Made Style est une gamme de légumes surgelés prêts à cuisiner : à rôtir au four, à la poêle, à la sauteuse ou même en friteuse.

À incorporer dans une recette ou en accompagnement, les références Bonduelle Food Service offrent un vrai gain de temps pour les chefs : pas d'épluchage ni de découpe mais des légumes blanchis et prêts à cuire avec un goût et une texture préservés.

Formats : 2,5 kg
Disponibilité : Janvier 2024

Home Made Style

Une offre exclusive avec une coupe fait-maison, généreuse et authentique.

Les 5 références :

- Patate Douce
- Panais
- Duo Carottes et Panais
- Duo de Courgettes
- Carottes jaunes, persil tubéreux et demi choux de Bruxelles

À propos de BONDUELLE FOOD SERVICE

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.

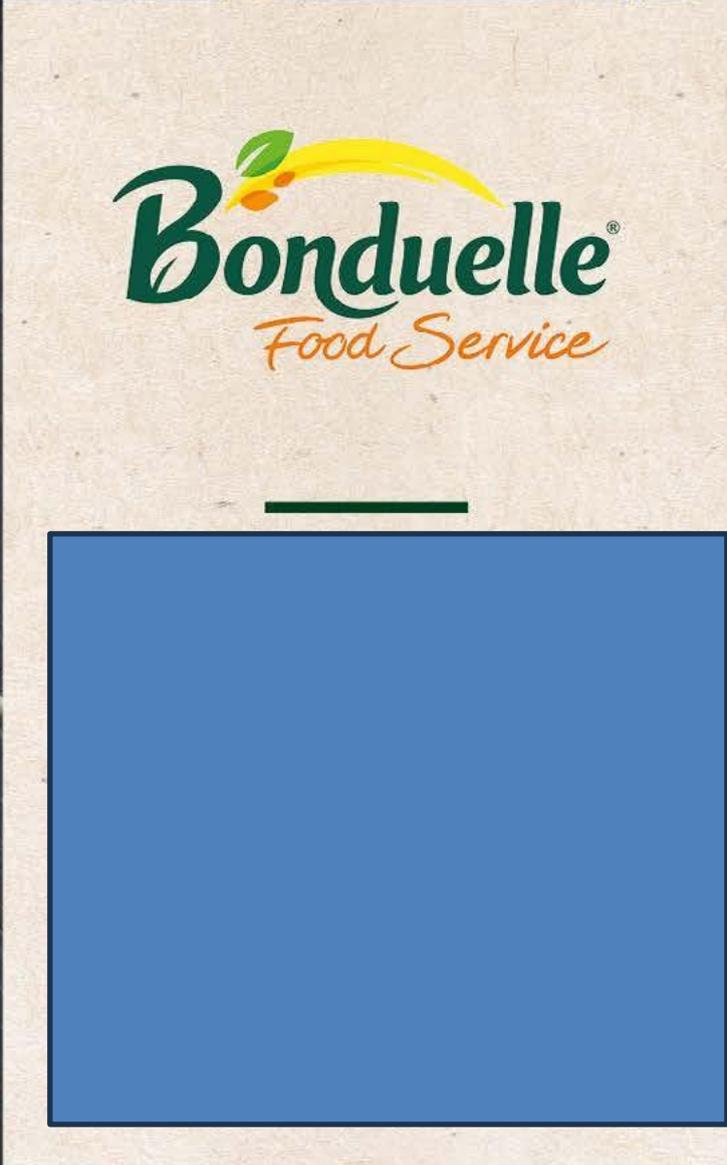
→ *Suivez-nous !*



BONDUELLE FOOD SERVICE FRANCE



@BONDUELLE_FS_FRANCE



Bonduelle[®]
Food Service

