



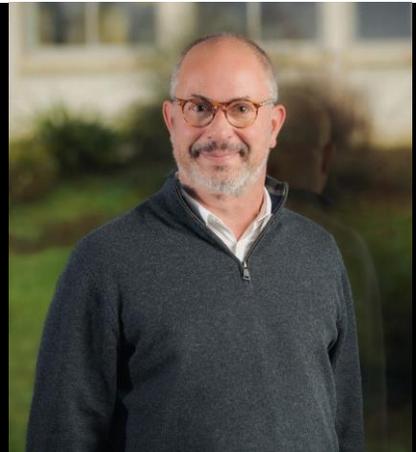
Eureden rassemble ses activités de food service dans une nouvelle entité Eureden Foodservice, l'union d'experts de la restauration au service des professionnels

À partir de janvier 2024, la coopérative bretonne rassemble ses marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine à destination de la restauration, sous la bannière Eureden Foodservice.

Les trois marques unissent leurs forces avec comme boussole un service client toujours plus performant pour :

- Plus de proximité grâce à une équipe terrain étoffée
- Plus de choix avec une offre élargie complète et innovante
- Plus de sourcing en direct des filières plurielles et durables de la coopérative bretonne Eureden, gage de traçabilité et de qualité
- Plus de savoir-faire avec des sites aux complémentarités industrielles.

« En travaillant de concert, d'aucy, Paysan Breton et Cocotine mettent leurs savoir-faire en commun au service des clients professionnels. Cette nouvelle entité reflète l'esprit coopératif qui nous anime, c'est un moteur formidable pour renforcer notre capacité à innover et développer notre expertise culinaire. Eureden Foodservice se donne pour mission d'offrir une alimentation durable, de répondre aux attentes de tous les convives et de valoriser ses filières, en faveur de notre souveraineté alimentaire ». **Nicolas Gérald, Directeur Commercial et Marketing Eureden Foodservice**



Un modèle coopératif qui répond aux enjeux et attentes sociétales

La force d'Eureden Foodservice réside dans son **modèle coopératif qui lui permet de maîtriser ses filières du champ à l'assiette**, et de poursuivre l'engagement dans la double transition agricole et alimentaire. Elle est en lien direct avec les femmes et les hommes de la coopérative qui garantissent au quotidien la pérennité de notre monde agricole. Eureden Foodservice s'engage pour un partage concerté de la valeur avec ses adhérents et satisfait la demande croissante des convives pour des produits français et durables.

- Leader du légume bio en restauration hors domicile, **la coopérative soutient la souveraineté alimentaire en travaillant, par ailleurs, à la relance de filières de légumes secs en Bretagne**, pour proposer des produits origine France sous ses marques d'aucy et Paysan Breton.
- Pour la marque Cocotine, Eureden Foodservice travaille sur des produits élaborés d'œufs **offrant des alternatives à l'élevage en cage**.

Des engagements qui soulignent la volonté d'Eureden Foodservice d'apporter plus de solutions et d'innovations en réponse **aux attentes des acteurs de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux artisans de la boulangerie viennoiserie**.

Proximité et service clients renforcés

Cette union se concrétise à travers une **nouvelle organisation et la mise en place d'une équipe unique élargie pour accompagner en plus grande proximité les clients** dans toutes les régions de France.

L'expertise culinaire est renforcée pour conseiller les clients, distributeurs, chefs de la restauration et de la BVP et leur apporter de nouvelles solutions pour répondre aux défis de la croissance du flexitarisme, tout en assurant la traçabilité et l'origine France.

Structurer et dynamiser l'innovation produits

Une dynamique déjà impulsée par les équipes, comme en témoigne **Tartines & Co** : une gamme de quatre tartinables ambients à base de légumes signée d'aucy, sans additif ni conservateur, lancée en avril dernier !



Seront également mises à l'honneur à l'occasion du **Serbotel** trois nouvelles recettes de légumes surgelés inspirées :

- **de la cuisine du monde** : un dahl de lentilles et un chili végétarien surgelés à la gamme d'aucy Express
- **des terroirs** : la poêlée de la Taverne composée de choux de Bruxelles, carottes et oignons rouges - à marque Paysan breton



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs.

En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, sol « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.