

Sandwich & Snack Show 2024

Eureden Foodservice innove et apporte toujours plus de solutions, au quotidien, aux professionnels du snacking et de la restauration rapide

Après avoir réuni les marques d'auCY, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, Eureden Foodservice continue à apporter des solutions sur-mesure aux professionnels des métiers de bouche, avec une offre élargie, complète et innovante.

La nouvelle entité met sa créativité au service des professionnels de la restauration avec des innovations, des conseils & astuces du quotidien, sous un nouvel Espace Privé en ligne.

Au service des professionnels sur un marché du snacking en pleine évolution !

Chiffres clés 2023*

- **51 500 points de vente** de restauration rapide (+4,08% vs 2022)
- **92% des Français** consomment à l'extérieur au moins une fois par mois
- Les lieux de snacking où les déjeuners sont pris en 2023 :
 - 19% restauration rapide à emporter
 - 19% restauration rapide sur place
 - 18% boulangerie-pâtisserie
- Le fast casual : **+ de 4 000 établissements**, un segment résilient caractérisé par la volonté de ses opérateurs et consommateurs d'être plus responsables et engagés dans une restauration durable.

Importé des Etats-Unis dans les années 2000, le fast casual a inspiré un certain nombre de standards comme la qualité et la transparence, notamment à travers **l'attention portée à l'approvisionnement de matières premières de qualité Origine France**.

A l'écoute de ces tendances, Eureden Foodservice dynamise le marché avec des innovations répondant aux attentes du secteur pour renforcer son offre, déjà large et complète. Au plus proche des professionnels du snacking, elle apporte des solutions à leurs besoins.



Approvisionnement et qualité : des priorités pour Eureden Foodservice, qui répond, au quotidien, aux attentes des professionnels

La priorité d'Eureden Foodservice ? L'origine France. A travers ses 3 marques, elle garantit à ses clients restaurateurs des produits issus de filières durables en provenance des agriculteurs de la coopérative.

Pour preuve : Avec d'auCY et Paysan Breton les surgelés, ses deux marques de légumes, ce sont :

- 50% des références de légumes surgelés issues de légumes cultivés et conditionnés en France
- 60% des références de légumes appertisés issues de légumes cultivés et conditionnés en France

Côté produits élaborés d'œufs, la marque Cocotine, engagée dans les œufs alternatifs, **signe 100% d'œufs Origine France** à travers la majorité de ses références.

Eureden Foodservice :

Un des acteurs du marché RHD proposant la gamme la plus large Origine France avec plus de 300 références (œufs et légumes)

Pour preuve : Les premiers œufs brouillés sans additif du marché issus de 'Poules Plein Air' Origine France

- Une nouvelle recette plus moelleuse et sans additif
- Une base pour de multiples recettes grâce à des œufs prêts à l'emploi et une mise en œuvre ultra rapide.

Eureden Foodservice a pensé cette nouvelle gamme pour répondre à l'essor du brunch, désormais consommé par 15% des Français, contre 8% en 2019*.



De plus, en France, 85%** des consommateurs se disent prêts à payer plus cher leurs œufs s'ils ont l'assurance que les poules n'ont pas été élevées en cage. Des œufs brouillés issus de 'Poules Plein Air' et origine France : un accord gagnant pour les restaurateurs !

Gain de temps au quotidien :

Eureden Foodservice met sa créativité au service des professionnels de la restauration rapide et du snacking



De nouvelles aides culinaires destinées aux professionnels, issues de légumes Origine France

Pour faire gagner du temps aux chefs, afin qu'ils puissent se concentrer sur leur créativité et l'élaboration de recettes originales, plutôt que sur la préparation des ingrédients, Eureden Foodservice lance trois nouvelles références en 2024 :

- Brunoise de carottes (4x4mm)
- Brunoise de carottes jaunes (4x4mm)
- Mirepoix de panais (1x1cm)

Ces légumes, Origine France, sont conditionnés en sachets de 1 kg pour un gain de stockage.

Un livret de recettes pour enrichir la créativité des chefs

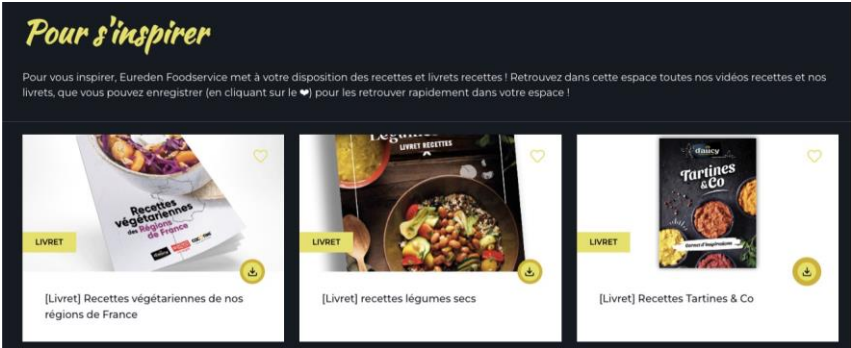
Aujourd'hui, en France, 68% des chefs sont en quête d'idées repas. Pour accompagner le lancement de ses nouvelles aides culinaires, Eureden Foodservice dévoile un livret de recettes à destination des professionnels. Un livret complet, de plus de 20 recettes confectionnées et imaginées à partir de produits solutions, comme la semoule de choux fleur ou de brocolis, pour permettre aux chefs d'explorer de nouvelles techniques culinaires, et de laisser place à leur créativité.



La création d'un espace Espace Chef : "Fiers de cuisiner"

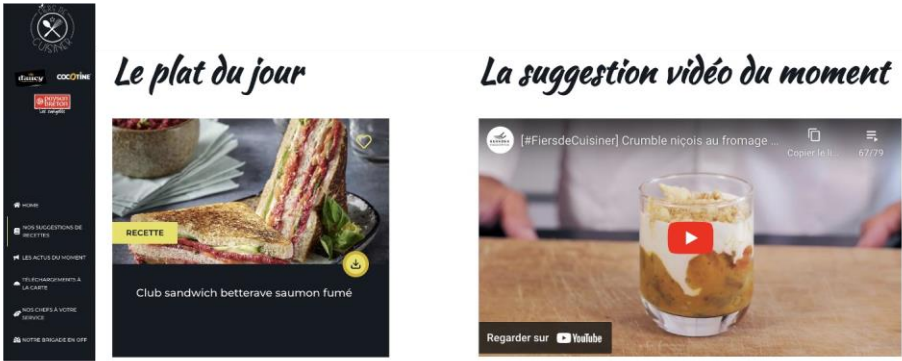
Dans une démarche de proximité au quotidien, Eureden Foodservice a lancé le 8 janvier 2024 son nouvel espace privé baptisé « Fiers de cuisiner », accessible depuis le site <https://eureden-foodservice.com/> Ce nouveau service propose un accès exclusif à des contenus téléchargeables : vidéos recettes, conseils et astuces, études et un accès en avant 1^{ère} à des articles ou des livrets recettes.

Chaque jour, une inspiration culinaire sera proposée aux chefs avec "Le plat du jour" pour nourrir leur créativité au quotidien. Ils auront également accès à un interlocuteur privilégié pour répondre à leurs questions. C'est aussi ça être aux côtés des chefs en cuisine pour Eureden Foodservice !



« Ce nouvel espace privé a été bien pensé pour répondre à mes besoins de chef cuisinier en collectivité, c'est un véritable plus. La fluidité de la navigation me permet d'avoir accès à des idées de recettes en quelques clics.»

Chef en restauration collective scolaire utilisateur de la plateforme



« L'onglet 'Plat du jour' est une aide précieuse pour renouveler quotidiennement mes menus car je suis toujours en recherche d'idées. Avoir un interlocuteur à ma disposition pour répondre à mes questions sur les aspects techniques des produits est un véritable avantage.»

Chef en restauration commerciale utilisateur de la plateforme

Au plus près des professionnels pour apporter des solutions au quotidien, Eureden Foodservice a imaginé cet espace pour favoriser la collaboration et la créativité des chefs. Une véritable plateforme de partages d'expériences, renforçant la solidarité et la co-construction au service des professionnels de la restauration.

Pour découvrir et parcourir ce nouvel espace, cliquez [ici](#).

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. Elle réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton les surgelés et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration avec une offre large et de qualité, en toute complémentarité :

- **d'aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes cuits et de recettes élaborées créatives 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 « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.