

Avec Eureden Foodservice, tous unis pour le BIEN-MANGER

Des solutions pour les chefs, au service d'une alimentation durable

Depuis janvier 2024, la coopérative agricole bretonne Eureden rassemble ses activités de Foodservice sous la même bannière et valorise son engagement en faveur d'une agriculture plurielle et durable, au service des professionnels de la restauration. Grâce aux atouts de son organisation et de son ADN coopératif, Eureden Foodservice s'engage dans des filières agricoles françaises durables pour offrir aux chefs et aux convives, de la transparence, des produits de qualité et des solutions en adéquation avec les attentes de la loi EGalim.

Loi EGalim, des professionnels de la restauration en attente de solutions



Zoom sur la loi EGalim en restauration collective

Des approvisionnements plus durables et de qualité

Depuis le 1er janvier 2022, cette réglementation impose à la restauration collective publique de proposer :

- **au moins 50%** de produits durables et de qualité (AOP, Label rouge, Certification environnementale ...).
- **dont au moins 20%** de produits bio dans ses menus.

Le saviez-vous ? Depuis le 1er janvier 2024, cette mesure vise également les établissements de restauration collective privés.

Une diversification des sources de protéines et des menus végétariens

Visant à transformer la composition des repas de la restauration collective en proposant :

- Des alternatives aux protéines animales, **au profit d'ingrédients et de produits protéiques végétaux**, avec pour objectif de permettre le développement des filières françaises.
- **Un menu végétarien**, au moins une fois par semaine depuis 2019. Une option végétarienne quotidienne doit être proposée dès lors qu'un choix multiple est possible.

Pour répondre à ces réglementations, Eureden Foodservice propose une très large gamme de solutions sous signe de qualité, issues de l'agriculture biologique ou encore certifiées, accompagnant ainsi les chefs de restauration collective dans le défi de la végétalisation des assiettes.



Eureden Foodservice, des filières maîtrisées du champ à l'assiette grâce à ses producteurs adhérents propriétaires de la coopérative

Sa maîtrise des filières agricoles légumières et œuf, ainsi que son orientation en faveur d'une agriculture durable et plurielle, permettent à Eureden Foodservice de déployer une offre large de produits et services sous signes de qualité pour répondre à tous les besoins des chefs. Grâce à son modèle coopératif, Eureden Foodservice peut ainsi compter sur :

🌱 1 500 producteurs adhérents ou partenaires de la Coopérative basés en Bretagne, Pays de La Loire, Centre Val de Loire et Sud-Ouest de la France.

🐔 230 éleveurs de poules pondeuses et producteurs d'œufs basés en Bretagne.



Les chefs sont en recherche de transparence et de proximité pour leurs convives

Eureden Foodservice répond à ces attentes grâce à ses filières durables et de qualité

ORIGINE FRANCE



Une large gamme de solutions Origine France en réponse aux 85% des chefs de restauration collective recherchant plus de produits origine France :

- 🥬 50% des légumes surgelés
- 🥬 Près de 2/3 des légumes appertisés
- 🥚 100% des références d'œufs

BIO



Eureden Foodservice est leader des légumes bio et des produits élaborés d'œufs bio en food service :

- 🥬 20 références de légumes appertisés
- 🥬 32 en légumes surgelés
- 🥚 32 en œufs

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES



Des légumes ou des œufs issus de productions ou d'exploitations certifiées des adhérents ou partenaires de la Coopérative, au titre de la certification environnementale de niveau 2.

- 🥬 78 références CE2
- 🥬 2 références HVE
- 🥚 27 références CE2

Bon à savoir : Agri Confiance est une démarche coopérative de progrès qui certifie notamment l'origine française des produits, la traçabilité totale et la préservation de l'environnement.

27,5% des achats alimentaires des restaurants collectifs concernent des produits durables et de qualité en 2022, dont 13% en bio.*

Les chefs cherchent à diversifier les sources de protéines dans leurs menus

Eureden Foodservice propose une large gamme de solutions à base de protéines végétales et d'ovoproduits pour faciliter la réalisation de menus végétariens

LÉGUMINEUSES



87% des chefs de restauration collective souhaitent une plus grande diversité de légumineuses*.

A ce titre Eureden Foodservice propose 16 références de légumes secs (nature, cuisinés ou en poêlées)

La coopérative Eureden est par ailleurs partenaire de l'association LEGGO (Légumineuses à Graines du Grand Ouest) qui vise à développer la filière des légumineuses.




Eureden travaille depuis 2023 sur la mise en place d'une culture de fèves en France. Une garniture végétale idéale pour les poke bowl.

OVOPRODUITS

PLEIN AIR 



Eureden Foodservice offre la plus large gamme de produits élaborés d'œufs issus de modes d'élevages alternatifs comme le plein air et le bio.

-  6 références d'œufs élaborés
-  10 en œufs liquides
-  Près de 20 propositions d'omelettes et detortillas

La coopérative a également développé le mode d'élevage "Poule au sol Mieux-Etre Animal" offrant des conditions de vie plus spécifiques des poules (exploration, perchage, bains de poussière).

L'œuf, une composante facile à intégrer dans les menus végétariens et qui fait l'unanimité auprès des convives.



*Source : Fernandez – Inigo, H., & Magrini, M.-B. (2020) Les légumineuses en restauration collective : une enquête menée auprès des cuisines en 2019. INRAE

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 avec une offre large de produits service :

d'aucy : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes cuits et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.

Paysan Breton les Surgelés : 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.