



Europain 2024

Eureden Foodservice se positionne comme
apporteur de solutions pour les Chefs !

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 Chefs de la restauration commerciale et du snacking avec des innovations simplifiant leur quotidien et des conseils associés accessibles via un nouvel Espace Privé en ligne.

Encore plus d'Origine France et de proximité auprès des Chefs !

Le marché du hors domicile a retrouvé son historique de 2019 et le segment de la restauration rapide affiche une croissance en valeur en hausse de 30 % en 2023 par rapport à 2019. D'après Kantar, 8 consommateurs sur 10 ont choisi de consommer dans ces établissements. **Cet essor s'accompagne d'attentes fortes des consommateurs pour une grande variété de l'offre ainsi que des produits Origine France et végétariens (32 %)*.**

Côté back office, les professionnels recherchent des produits faciles à mettre en œuvre et des conseils au quotidien afin de pallier la difficulté de recrutement en cuisine pour 83 %** d'entre eux.

*Rapport "Food Service" Kantar World Panel OOH 2023

**[Étude KPMG](#)

Des réponses concrètes d'Eureden Foodservice avec une organisation dédiée aux professionnels !

Par l'union des marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine

En réunissant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine, l'entité assure plus de **proximité** avec une équipe étoffée sur le terrain, **une offre élargie et innovante**, de plus en plus tournée vers le **flexitarisme**, gage de service en cuisine.

« Eureden Foodservice donne une nouvelle dimension à la relation avec les professionnels, basée sur le conseil et la proximité. La création d'un Espace Privé, en ligne à partir du 8 janvier prochain, en est la parfaite illustration. Il permettra un accompagnement quotidien, riche de conseils, d'idées recettes, et d'éclairages sur les nouvelles tendances des métiers de bouche. Cet espace sera également un lieu d'échanges, pour permettre aux professionnels de poser leurs questions directement à nos experts. L'optimisation du temps et du budget est aujourd'hui un point clé pour la profession, nous sommes présents aux côtés des Chefs pour faciliter leur quotidien », **Nathalie Douis, Directrice Marketing Eureden foodservice**



Avec une offre large et complète

Eureden Foodservice propose des produits français en direct de ses agriculteurs adhérents, traçables et sains avec des listes d'ingrédients courtes. Car Eureden Foodservice, c'est aussi la force du modèle coopératif, permettant :

- Un **sourcing plus direct**, une **traçabilité** claire ;
- Des **filières maîtrisées** et **durables** ;
- Des **produits sains** et de **qualité** ;
- Des synergies au service de **l'innovation** avec des sites de production aux savoir-faire complémentaires.

Par le développement de produits solution laissant libre cours à la créativité

Cocotine dévoile les seuls œufs brouillés aux ingrédients naturels et sans additif sur le marché

Courant janvier 2024, la marque **Cocotine complètera son offre, déjà la plus large du marché, avec des œufs brouillés sans additif, pour plus de naturalité.** Une innovation pour les Chefs qui recherchent des recettes naturelles, faciles et rapides à mettre en œuvre. Adaptée à tout type de restauration et d'usages (petit déjeuner, brunch, sur le pouce ou à table), cette gamme comporte 7 références et garantit aux convives une texture crémeuse tout au long du service !

Faire le choix des œufs brouillés Cocotine, c'est aussi la possibilité de privilégier des produits respectueux du bien-être animal (plein air).

Disponibles en frais en barquette de 500g ou 1kg, et en surgelé avec des sachets de 50 galets (1kg) ou 120 galets (6kg), ils s'adaptent parfaitement à de petits comme de gros services et permettent un stockage pratique en chambre froide.



Retour sur le lancement des "Tartines & Co", qui s'inscrit dans la tendance 'healthy'

Cette gamme originale de 4 tartinables de légumes (betteraves, carottes, poivrons jaunes et tomates) est dorénavant disponible auprès de l'ensemble des distributeurs.

**Tartines
& Co**



Sans additif artificiel, ni conservateur, son assaisonnement juste dosé confère aux Chefs une multitude d'usages : à froid en garniture de sandwich, wrap, bagel ..., à la poche en verrine, à l'apéro à tartiner, à dipper ou encore à chaud en ingrédient pour burger ou sur une viande façon beurre maître d'hôtel.

« Fiers de cuisiner » : Un espace exclusif pour les Chefs !

Le 8 janvier 2024 sera lancé le nouvel espace privé "Fiers de cuisiner" sur le site eureden-foodservice.com, une offre de contenus exclusifs, des recettes et astuces culinaires, des formations réservées aux membres.

Cet espace privé est destiné à favoriser la collaboration, la créativité, une véritable plateforme de partages d'expériences renforçant la solidarité et la co-construction au service des professionnels de la restauration.

Rejoignez-nous sur le site eureden-foodservice.com

Au programme :

Actualités

Toutes les nouveautés et actualités du marché de la restauration et d'Eureden Foodservice.

La recette du jour !

Au moins une nouvelle idée recette chaque jour, et la possibilité d'en sélectionner en favoris pour les retrouver rapidement !

Vos questions de Chefs à Chefs

La possibilité de poser toutes les questions aux experts Eureden Foodservice.

Des outils utiles pour faciliter le quotidien

Des livrets recettes thématiques, affiches décoratives ou encore photos et fiches techniques à télécharger en un clic !

68 % des
Chefs sont
en quête
d'idées
recettes !*

*Eureden Foodservice

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 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** : 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.