



CERTIFICATION AGRI-ÉTHIQUE EUREDEN FOODSERVICE RENFORCE SON ENGAGEMENT EN FAVEUR D'EGALIM

L'obtention de la certification Commerce Équitable Agri-Éthique pour ses filières légumes renforce l'engagement d'Eureden Foodservice en faveur d'une restauration plus durable. Une nouvelle reconnaissance qui vient compléter une offre bio de référence, un accompagnement terrain de proximité et des outils concrets pour aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim.

Alors que les établissements de restauration collective poursuivent leurs efforts pour répondre aux exigences d'EGAlim, Eureden Foodservice franchit une nouvelle étape avec l'obtention de la certification Commerce Équitable Agri-Éthique. Cette reconnaissance vient consolider une démarche globale qui associe filières responsables, agriculture biologique et accompagnement des professionnels.



UNE CERTIFICATION QUI DONNE DU SENS À LA DÉMARCHE EGALIM

Issue du modèle coopératif d'Eureden, cette certification garantit notamment une juste rémunération des producteurs, des contrats pluriannuels et un soutien durable aux filières agricoles françaises. Elle apporte aux acheteurs et aux gestionnaires de restauration collective une réponse concrète aux attentes croissantes en matière de traçabilité, de durabilité et d'ancrage territorial.

À l'approche des prochaines échéances réglementaires, elle constitue également un levier supplémentaire pour les établissements engagés dans une politique d'achats responsables et soucieux de répondre aux objectifs de la loi EGAlim. La reconnaissance croissante du commerce équitable dans les critères d'achats durables renforce encore la pertinence de cette démarche pour les acteurs de la restauration collective.



UNE OFFRE ET DES OUTILS POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS



Pour les chefs, cette diversité est la clé pour sécuriser leurs approvisionnements tout en alliant qualité, Origine France, pilotage des coûts et respect des exigences réglementaires.

Afin d'accompagner les professionnels dans leur transition alimentaire, Eureden Foodservice publie également son livre blanc « Le bio dans l'assiette en 2026 : Alimentation et Durabilité ». Ce guide pratique rassemble des solutions concrètes et un plan d'action structuré autour de 10 leviers opérationnels, tels que la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'optimisation des portions, la formation des équipes ou encore la planification des approvisionnements, afin de faciliter l'intégration de produits durables dans les menus.

Pour aider les acteurs de la restauration collective à atteindre les objectifs de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, Eureden Foodservice s'appuie sur plusieurs leviers complémentaires.

À travers ses marques d'aucy et Paysan Breton, la coopérative bretonne s'affirme comme un partenaire clé de la transition alimentaire avec un catalogue riche de plus de 180 références labellisées de légumes surgelés et appertisés. Cette offre intègre notamment près de 50 références de légumes bio et 95 recettes certifiées Agri-éthique France.



UN ACCOMPAGNEMENT DE PROXIMITÉ AU SERVICE DES CHEFS



Au-delà des produits et des outils, Eureden Foodservice s'appuie sur un réseau de conseillers culinaires et de commerciaux présents sur l'ensemble du territoire. Leur mission : accompagner les équipes de restauration dans la mise en œuvre de solutions adaptées à leurs contraintes opérationnelles et économiques, et faciliter l'intégration de produits durables dans les menus du quotidien.

À travers cette nouvelle certification, son offre produits et son expertise terrain, Eureden Foodservice confirme sa volonté d'être un partenaire de référence pour les professionnels engagés dans une restauration plus durable et plus responsable.

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 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, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.