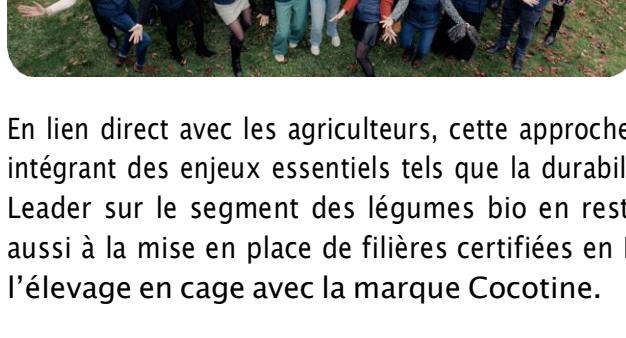




EUREDEN FOODSER VICE SOUFFLE SA PREMIERE BOUGIE UN AN D'INITIATIVES ET D'ENGAGEMENTS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Eureden Foodservice, forte de son ADN coopératif, s'appuie sur des valeurs fortes et une offre culinaire innovante. Un an après son lancement, l'entité de la coopérative bretonne dédiée aux professionnels de la restauration, conforte sa place d'acteur incontournable avec ses marques emblématiques d'aucy, Paysan Breton les surgelés et Cocotine.

UN MODÈLE COOPÉRATIF AU CŒUR DES ATTENTES DES PROFESSIONNELS



La force d'Eureden Foodservice repose sur son modèle coopératif qui lui permet de maîtriser l'ensemble de ses filières, du champ à l'assiette. En créant une structure dédiée et une équipe spécialisée, Eureden Foodservice a su concentrer ses efforts sur ses atouts pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration commerciale et collective.

En lien direct avec les agriculteurs, cette approche garantit la traçabilité, la qualité des produits, tout en intégrant des enjeux essentiels tels que la durabilité, le bien-être animal, et la souveraineté alimentaire. Leader sur le segment des légumes bio en restauration hors domicile, Eureden Foodservice œuvre aussi à la mise en place de filières certifiées en Bretagne, tout en offrant des solutions alternatives à l'élevage en cage avec la marque Cocotine.

UN SOUTIEN ACCRU POUR LES CHEFS

Depuis sa création, Eureden Foodservice a mis un point d'honneur à renforcer la proximité avec ses clients. Grâce à une équipe terrain élargie et dédiée, chaque chef peut bénéficier d'un accompagnement personnalisé, permettant de répondre aux enjeux spécifiques de la restauration commerciale et collective.

Le site internet, eureden-foodservice.com, a été repensé pour offrir une navigation simplifiée, avec un moteur de recherche comprenant plus de 110 filtres différents. Les chefs peuvent ainsi trouver facilement les produits qui correspondent à leurs

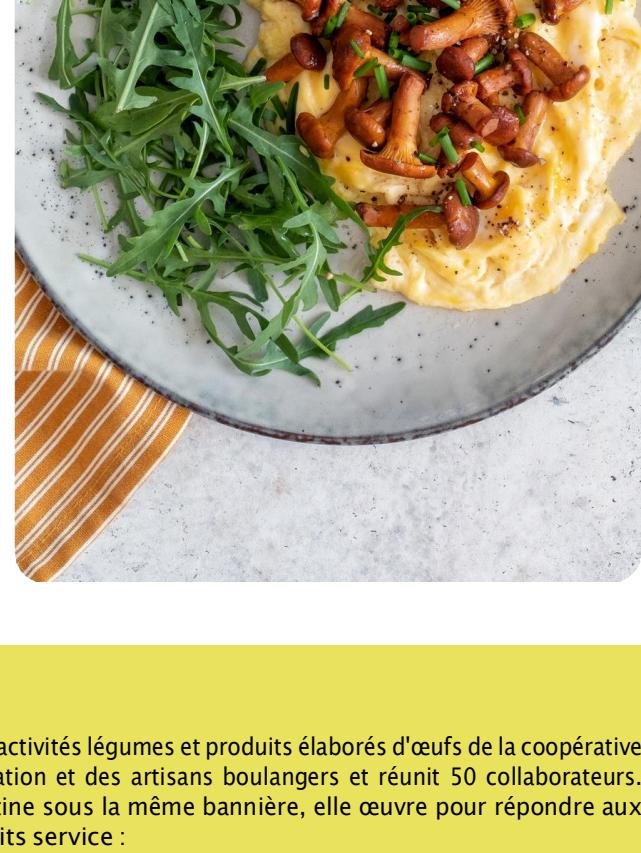
besoins, que ce soit en fonction des saisons, des types de menus ou des régimes spécifiques.

Les professionnels ont également accès à l'espace exclusif : « Fiers de cuisiner ». Cette plateforme propose aux chefs des contenus exclusifs tels que des vidéos de recettes, des fiches pratiques, des astuces, ainsi qu'un accès privilégié à des études et des livrets de recettes. Chaque jour, une nouvelle inspiration culinaire est mise en avant avec le « Plat du jour », permettant aux professionnels de nourrir leur créativité.

L'INNOVATION CULINAIRE COMME FER DE LANCE

En un an, Eureden Foodservice a imaginé plusieurs nouveautés avec une offre étoffée et diversifiée à destination de la restauration collective et commerciale. Parmi les innovations marquantes :

- **Extension de gammes de légumes appétisés et surgelés** : bio, labellisés CEE2 ou HVE, qui apportent des solutions variées aux chefs et facilitent la mise en place d'Egalim avec des options comme la jardinière de légumes appétisée bio, les épinards branches surgelés bio ou les courgettes surgelées CEE2.
- **Lancement de la gamme Tartines & Co** : des tartinables à base de légumes, sans additif ni conservateur, parfaits pour les établissements souhaitant proposer une offre de snacking équilibré et sain.
- **Œufs brouillés frais sans additif disponibles en recette « plein air » sous la marque Cocotine** : un produit prêt à l'emploi idéal pour les petits déjeuners servis en buffet ou la mise en place d'une prestation de brunch. La garantie d'une texture moelleuse tout au long du service !
- **Légumes serviciels et aides culinaires** : pois croquants, cubes de patates douces, brunoises de carottes ou encore semoules de brocoli et chou-fleur, autant de produits qui facilitent le travail en cuisine tout en garantissant des préparations saines et savoureuses.



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 appétisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations cuisines du monde, et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations cuisines du monde.

• **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.