



BONDUELLE FOOD SERVICE S'ENGAGE EN FAVEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

À l'heure des nouvelles évolutions réglementaires, Bonduelle Food Service accompagne plus que jamais les acteurs de la restauration collective dans la transition alimentaire.

Ainsi la loi Egalim qui entrera en vigueur le **1^{er} janvier 2022** apporte de nombreux changements pour les professionnels de la collectivité, impliquant notamment :

- **20%** minimum, en valeur, de produits BIO dans les menus proposés en restauration collective
- **30%**, en valeur, de produits sous signe de la qualité (AOP, HVE, ...)
- Et la diversification des protéines avec la mise en place de menus végétariens dans les cantines

Bonduelle s'engage à cet effet en collaborant tous les jours avec les agriculteurs pour proposer aux chefs des produits de qualité permettant de répondre aux mesures de la loi Egalim.

"Ce qui me passionne le plus c'est qu'on travaille avec du vivant, c'est à dire qu'on doit sans cesse s'adapter, observer", Armand, agriculteur partenaire dans les Hauts-de-France
"L'industriel est là pour accompagner le producteur. Le plus important c'est de respecter le légume que l'on travaille, c'est de le récolter à maturité optimale pour allier le rendement avec la qualité." Henri, chef de plaine Bonduelle

Bonduelle apporte ainsi un accompagnement quotidien, tant sur le plan de l'ingénierie que de la technique, à ses partenaires agricoles souhaitant développer des techniques de cultures alternatives dans un objectif d'agriculture plus durable. L'entreprise accompagne également ceux souhaitant passer au BIO avec un objectif simple : faciliter la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique.

Bonduelle Food Service accompagne, enfin, les restaurateurs en leur proposant :

- des produits BIO
- des produits CE2/HVE
- des conseils pour la création de menus végétariens, via son service Greenology

Dès la fin du mois de janvier, retrouvez nos experts du champ à l'assiette !

Eric Legras (agriculteur et président d'OPLVERT), Christophe Vieillard (directeur agronome Bonduelle Hauts-de-France), Lionel Sedano (expert Greenologue BFS) et Yann Faveeuw (chef en restauration scolaire) vous expliqueront comment la mise en application de la loi Egalim va modifier leurs habitudes de travail, avec un objectif : valoriser l'ensemble de la filière.

En attendant, Pierre Bidault, Directeur Commercial Bonduelle Food Service, se tient à votre disposition pour vous en dire plus sur les engagements de la marque et les mesures mises en place pour accompagner les professionnels dans la transition alimentaire.

+

