



Restau'co 2026 : Bonduelle passe à l'action pour une restauration collective plus durable et plus végétale

Le **17 juin** prochain, Bonduelle Food Service sera présent au **salon Restau'co** (Paris Expo Porte de Versailles, **stand B20-B22**). Entre enjeux réglementaires, attentes des convives et contraintes en cuisine, les professionnels doivent composer avec des équilibres de plus en plus complexes à trouver. C'est précisément sur ce terrain que Bonduelle Food Service apporte, dès aujourd'hui, des réponses concrètes.

→ **EGAlim 2027 : prendre les devants et anticiper**



À l'approche de 2027, et de la sortie des produits CE2 du cadre EGAlim, Bonduelle Food Service accélère la transformation de son offre. **Depuis 2026, plus de 100 références compatibles EGAlim (certifiées commerce équitable, bio ou HVE) sont déjà disponibles.** Et, la dynamique se poursuit, avec **une vingtaine de nouvelles références** issues de la filière Agri-Éthique France prévues **d'ici janvier 2027.**

Ce choix du commerce équitable n'est pas anodin. Il permet de **structurer des filières agricoles plus durables, en garantissant des engagements dans la durée et une meilleure rémunération des producteurs.** Dans ce contexte, Bonduelle Food Service s'impose comme le premier acteur du légume surgelé et appertisé à proposer une filière commerce équitable, offrant ainsi aux acteurs de la restauration collective une solution concrète pour répondre aux exigences réglementaires qui se renforcent.

→ **Des innovations végétales pensées pour simplifier le végétal à la carte**

Cette présence sur le salon Restau'co est aussi l'occasion pour Bonduelle Food Service de **présenter ses dernières innovations**.

La gamme mini galettes de légumes s'enrichit en effet de 2 nouvelles références :



- **Les mini galettes Carottes Potiron** : une préparation généreuse associant des carottes, potiron, pois chiches, butternut, échalotes, persil, noix de muscade, ail et fromage.
- **Les mini galettes Courgettes curry** : une recette gourmande intégrant des courgettes jaunes et vertes, pommes de terre, échalotes, basilic et curry.

Pensées pour la restauration collective, ces nouveautés répondent à une double exigence : faciliter le travail en cuisine et proposer des alternatives végétales attractives pour les convives.

→ **Faire évoluer les pratiques plus concrètement**

Parce que la transformation ne passe pas uniquement par les produits, Bonduelle Food Service est **partenaire depuis un an de la démarche « Mon Restau Responsable »** initiée par Restau'co et la Fondation pour l'Homme et la Nature.

Cette démarche a pour but **d'accompagner les établissements de restauration collective dans une démarche volontaire et progressive**, pour faire évoluer leurs pratiques autour de quatre piliers : qualité de l'assiette, respect de l'environnement, bien-être des convives et engagement territorial.

Lors du salon, Bonduelle Food Service fera le bilan de cette première année d'observation et de rencontres avec les chefs pour continuer à les accompagner.

Un partenaire pour faire avancer la restauration collective

À travers ces initiatives, Bonduelle Food Service confirme sa volonté **d'aller au-delà du rôle de fournisseur**.

Son ambition : **accompagner les professionnels avec des solutions** qui tiennent compte de leurs contraintes, **tout en répondant aux enjeux de demain et aux attentes des convives.**

Parce qu'aujourd'hui, faire évoluer la restauration collective ne consiste pas seulement à cocher des cases réglementaires ; il s'agit aussi de trouver des équilibres durables et d'inspirer une cuisine végétale, qui fonctionne au quotidien.