



DOSSIER **DE PRESSE**

SEMAINE DU GOÛT 2022



BIEN NOURRIR LES HOMMES

EST LA PLUS ESSENTIELLE
DES MISSIONS DANS LE MONDE.
C'EST LA NÔTRE ET
NOUS EN SOMMES FIERS.



EUREDEN

LA TERRE NOUS RÉUNIT

SOMMAIRE

ÉDITO _____	p. 3
EUREDEN, POUR LE GOÛT _____	p. 4-5
LA BRANCHE AGRICULTURE _____ La production de porc Label Rouge Opale : une garantie de qualité et de goût supérieure	p. 6-7
LA BRANCHE ŒUF _____ Une offre pour tous les goûts !	p. 8-9
LA BRANCHE VIANDE _____ Des solutions culinaires pour un quotidien riche en saveurs...	p. 10-11
LA BRANCHE FROZEN FOOD _____ Des innovations gourmandes et de la praticité au menu !	p. 12-13
LA BRANCHE LONG LIFE _____ Accompagner les consommateurs dans leur volonté de mieux manger	p. 14-15
LA BRANCHE DISTRIBUTION VERTE _____ Le Récolteur, une initiative de bon goût !	p. 16-17
LES RECETTES EUREDEN _____	p. 18

ÉDITO



Œuvrer pour le bien-manger, c'est notre objectif au quotidien chez Eureden. Cela implique de Bien Cultiver, Bien Elever et Bien Transformer. Coopérateurs, collaborateurs, partenaires, chacun à son niveau est un maillon essentiel de cette chaîne alimentaire.

Notre responsabilité est d'être à l'écoute des consommateurs et d'orienter les coopérateurs vers des filières compétitives et durables. Nous sommes convaincus que l'agriculture de demain sera plurielle. En amont, les agriculteurs s'engagent dans différents types de production (bio, label, Agri Confiance, Haute Valeur Environnementale...) pour qu'en aval, nous puissions diversifier nos gammes et répondre aux attentes sociétales.

À l'occasion de la semaine du goût, nous vous proposons de découvrir à travers ce dossier de presse une sélection des savoir-faire des adhérents de la coopérative mais aussi des femmes et de hommes qui travaillent chaque jour au sein de l'ensemble de nos branches pour honorer la plus belle des missions "Bien nourrir les hommes".

DENIS LE MOINE
Vice-Président d'Eureden

EUREDEN POUR LE GOÛT

Groupe agroalimentaire coopératif, Eureden est acteur à la fois de la production agricole, avec près de 20 000 coopérateurs qui bénéficient d'un accompagnement technico-économique de la part de la coopérative et de la transformation de ces matières premières sur les 50 sites industriels du Groupe.

CHIFFRES CLÉS



CHIFFRE D'AFFAIRES

3,1
millions d'€



19 500
AGRICULTEURS
COOPÉRATEURS



218
MAGASINS



8 500
COLLABORATEURS



50
SITES
DE PRODUCTION

Notre modèle coopératif est basé sur la création et le partage de la valeur à l'ensemble des hommes et aux femmes qui composent Eureden. Partager la valeur, c'est aussi accompagner le développement socio-économique des territoires sur lesquels nous sommes implantés, préserver et restaurer les ressources naturelles et permettre aux consommateurs d'accéder à une alimentation de qualité qui préserve leur santé.

Eureden est fortement ancré sur le territoire breton mais se développe sur les marchés porteurs en France ou à l'international. Les différentes branches et marques d'Eureden commercialisent leurs produits à travers le monde. La performance d'Eureden repose sur l'engagement de ses 6 branches d'activités organisées autour de la coopérative.



3 QUESTIONS À TIPHAÏNE GRAVOUIL, responsable évaluation sensorielle au laboratoire Capinov d'Eureden

Eureden œuvre chaque jour pour une alimentation de qualité et accessible : le bien manger pour tous !

Les agriculteurs travaillent au fil des saisons pour produire des matières premières de qualité, les équipes de recherche et développement et marketing élaborent de nouveaux concepts produits et testent de nouvelles recettes tandis que les consommateurs donnent leurs avis grâce aux différentes études et analyses sensorielles réalisées. Les salariés sur les lignes de production sont, quant à eux, le trait d'union entre la matière première et le produit fini.

Cela se traduit concrètement par une large offre de produits proposés pour une alimentation saine, sûre et savoureuse au quotidien dans le respect de l'environnement.

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai un diplôme d'ingénieur en génie biologique et agroalimentaire de l'école polytechnique universitaire d'ingénieurs de Montpellier. Durant ma formation, j'ai reçu quelques heures de cours sur l'analyse sensorielle et cela m'a tout de suite passionnée ! J'ai alors effectué plusieurs stages à l'étranger dans ce domaine puis j'ai rapidement intégré Capinov, en janvier 2019, comme responsable du laboratoire d'évaluation sensorielle.

En quoi consiste votre métier au sein du laboratoire ?

Ma mission est de proposer des solutions à tous les clients qui se trouvent devant une problématique sensorielle. J'analyse leurs besoins, propose les tests adaptés ainsi que les protocoles d'études. Je me charge également du recrutement des consommateurs ou du jury et de la réalisation des tests. Ensuite, je réalise un traitement statistique des résultats et j'envoie un bilan au client. Actuellement, nous travaillons principalement avec des acteurs de l'agroalimentaire et des organismes de certification qui souhaitent prouver la supériorité organoleptique de leurs produits. Nous analysons l'aspect, l'odeur, le goût et la texture.

En quoi diriez-vous que vous travaillez au service du goût ?

L'analyse sensorielle permet de mettre en évidence les spécificités organoleptiques des produits analysés dans le but d'ajuster au mieux les recettes ou de choisir entre deux produits avant la mise sur le marché par exemple. L'objectif étant de répondre, de manière la plus précise possible, aux attentes des consommateurs en termes de goût et de qualité.





LA BRANCHE AGRICULTURE

LA PRODUCTION DE PORC LABEL ROUGE OPALE, UNE GARANTIE DE QUALITÉ ET DE GOÛT SUPÉRIEURE

Eureden entend développer une agriculture plurielle, compétitive et connectée, respectant la Terre nourricière. Cette agriculture est le socle du développement des filières agroalimentaires. À travers les métiers de conseils et de services, un accompagnement des producteurs (lait, porcs, bovins, œufs, volailles, légumes, céréales) sur les plans sanitaires, techniques, environnementaux et réglementaires est réalisé. Pour orienter les productions en fonction des évolutions des marchés, des investissements dans l'expérimentation et la recherche de solutions agronomiques et zootecniques innovantes, permettant de concilier performance opérationnelle, préservation des ressources et bien-être des animaux sont conduits.

ZOOM SUR L'ÉLEVAGE DE PORCS...

Acteur majeur sur le marché du porc breton, le groupement porc Eureden conseille au quotidien de nombreux éleveurs (650 sites d'élevages) dans toutes les étapes de leur conduite d'élevage, du choix génétique jusqu'à la commercialisation des porcs charcutiers.

De nombreuses filières qualité ont été développées : Label Rouge Opale, porc Omega 3 Bleu Blanc Cœur, Filière non OGM, ... **55 % des éleveurs de porcs** sont engagés dans l'une de ces filières.



579
ÉLEVEURS

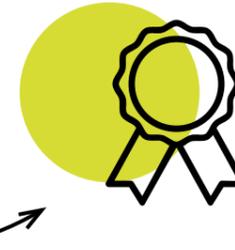


1,58
MILLIONS DE PORCS



PORC 100% FILIÈRE U

EUREDEN
LA TERRE NOUS RÉUNIT



1^{ER}
PRODUCTEUR DE PORC
LABEL ROUGE EN FRANCE



Avec une alimentation sans OGM enrichie en graines de lin via la filière Bleu-Blanc-Cœur, une surface par animal plus importante, un âge minimal des porcs à l'abattage porté à 182 jours, **le label Rouge est tout aussi exigeant sur la qualité des produits que sur le bien-être des animaux en élevage.**

Pour répondre à ces exigences, les éleveurs du groupement porc Eureden suivent des formations au bien-être animal (73 éleveurs formés depuis 2016), ce qui leur permet d'obtenir de très bons scores lors des audits organisés par l'OPALE (Organisation et Promotion des Animaux sous Label).

Depuis quelques années, les éleveurs producteurs de porcs Label Rouge du Groupement réalisent des animations en magasins dans toute la France pour promouvoir les produits sur le terrain. Ce type de démarche a pour vocation de rapprocher le consommateur du producteur et de valoriser tous les efforts réalisés dans les exploitations.

Aussi, les liens avec "l'aval" via la branche viande Eureden dans laquelle se trouve la société Aubret, spécialiste de la poitrine de porc, et la société Bazin, spécialiste des produits de Charcuteries se renforcent d'année en année et offrent des perspectives prometteuses !



5 300
PORCS PRODUITS
PAR SEMAINE

LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DES PRODUITS LABEL ROUGE EST DONC GARANTIE PAR :

- **le bien-être des animaux** (conception du logement, qualité de vie, transport...)
- **la qualité supérieure de la viande** (analyse, dégustation des produits)
- **la sécurité des aliments** (bonne pratique d'hygiène en élevage et à chaque étape du produit)





LA BRANCHE ŒUF UNE OFFRE POUR TOUS LES GOÛTS !

Le Groupe Eureden intervient sur l'ensemble de la filière œuf (production d'aliments, production de poulettes et d'œufs, conditionnement d'œufs coquille, fabrication et commercialisation d'ovoproduits élaborés) offrant ainsi une garantie de qualité et de traçabilité pour l'ensemble des produits.



À travers les produits délivrés en grande consommation mais également à travers ses gammes destinées à la restauration hors domicile, la branche œuf œuvre pour le bien-manger au quotidien.

Eureden valorise les productions de ses éleveurs-coopérateurs notamment via les marques Cocotine, acteur de référence en restauration hors domicile et Paysan Breton, qui est présent depuis janvier 2022 au rayon œufs en grandes surfaces.

Les œufs produits par les agriculteurs coopérateurs Eureden sont conditionnés par le centre de conditionnement "Ferme de Kervenac'h", qui appartient à la coopérative, pour la grande distribution, ou transformés par les sites de fabrication dont le plus important est situé à Ploërmel dans le Morbihan.

CHIFFRES CLÉS



230
ÉLEVEURS



7,4
MILLIONS
DE POULES PONDEUSES



6
SITES
DE PRODUCTION



31 000
TONNES D'ŒUFS
TRANSFORMÉS ET CONDITIONNÉS

ZOOM SUR **COCOTINE**
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

N°1 FRANÇAIS EN PRODUITS ÉLABORÉS D'ŒUFS

La marque cocotine est un acteur de référence dans le domaine des produits élaborés d'œufs cuits (œufs durs, omelettes, œufs pochés, œufs sur le plat, blancs en neige...) et ovoproduits liquides (blanc, jaune, œuf entier) destinés en majorité à la restauration hors domicile et à l'industrie.

Les produits élaborés d'œuf Cocotine sont fabriqués à partir d'œufs de France. La marque, connue auprès d'un chef sur deux en restauration, a pour objectif d'**apporter des solutions qualitatives et gustatives** pour faciliter leur quotidien ! Toutes les gammes sont conçues pour varier la création de recettes d'œufs ou à base d'œufs.

La marque Cocotine a également pris l'engagement du passage à 100 % d'œufs alternatifs (issus de poules au sol, plein air et bio) d'ici 2025. Au niveau du groupement Eureden œuf, le développement d'une "Charte Cocotine" permet désormais aux éleveurs plein air de bénéficier de la certification environnementale des exploitations de niveau 2 (CEE2) ou de la certification haute valeur environnementale. Les ovoproduits issus de ces élevages sont éligibles à la loi Egalim et peuvent donc intégrer les 50 % d'achat en valeur de produits sous signe de qualité nécessaire pour la restauration collective depuis 1^{er} janvier 2022. Par sa charte, Cocotine et ses producteurs s'engagent ainsi à proposer des œufs de qualité produits par des poules élevées en plein air dans le respect de l'environnement, et de la biodiversité dans les exploitations, en toute transparence.

FOCUS PRODUIT

L'œuf parfait Cocotine

Découvrez l'œuf parfait Cocotine où le blanc et le jaune de l'œuf cuisent au plus proche de leur température de coagulation pour un fondant unique. Pasteurisé, l'œuf coquille peut être intégré en cuisine en toute sécurité !



Les œufs parfaits vous permettent de réaliser en toute simplicité des préparations culinaires et accompagneront vos entrées et salades. À utiliser aussi bien en préparation salée que sucrée. Conditionnement : alvéole par 20.

NOUVEAU !

L'omelettine

Découvrez les omelettines, de délicieuses bouchées aux œufs, à la texture ultra moelleuse, déclinées sous 2 recettes :

- cheddar & bacon : toutes les saveurs d'un fromage de caractère associé à du bacon croustillant
- 3 fromages : le trio emmental, mozza et cheddar pour séduire petits et grands !

Des produits services :

- des portions de 65g adaptées pour tous les moments de consommation (snacking, brunch, tapas)
- simplicité et rapidité de remise en œuvre
- produit frais : DLC de 28 jours
- conditionnement en barquette de 8.



3 QUESTIONS À ERWAN LE GOULL, conseiller culinaire Eureden

Pouvez-vous nous expliquer votre parcours professionnel ?

Je suis diplômé d'un BTS en restauration et hôtellerie et d'une licence en management dans la restauration. J'ai travaillé ensuite en France et à l'étranger en cuisine dans la restauration commerciale haut de gamme. J'ai démarré le métier de conseiller culinaire à Paris pour une société qui vendait du matériel de cuisine à destination des professionnels puis j'ai intégré le groupe d'aucy en 2018 (devenu Eureden en 2020).

En quoi consiste le métier de "conseiller culinaire" ?

Nous sommes tout d'abord les premiers ambassadeurs des marques avec lesquelles nous travaillons. Nos clients sont principalement des structures de restauration collective autogérées (cantines, universités, hôpitaux, entreprises, crèches...). Nous adaptons notre discours et la gamme de produits présentée en fonction des besoins et spécificités de ces derniers. Nous mettons en avant nos atouts : qualité produit, traçabilité, origine des produits, certifications... Nous animons également le réseau de distribution RHD et devons être proactifs pour répondre aux marchés publics. Pour faire ce métier, il faut bien-sûr avoir une appétence pour la cuisine et les bons produits mais aussi être très organisé, à l'écoute et avoir un bon relationnel.

C'est la semaine du goût, avez-vous une astuce à nous donner pour cuisiner les œufs ?

Les œufs peuvent se cuisiner de mille et une façons et il est très facile de les sublimer. Pour l'automne, vous pouvez par exemple tester un œuf poché aux champignons frais ! Dans le contexte actuel et dans le cadre de la semaine du goût, je voudrais aussi rappeler que les œufs sont des protéines animales qui rentrent dans les menus végétariens. Ils présentent ainsi un véritable intérêt nutritionnel tout en restant bon marché.



LA BRANCHE **VIANDE** DES SOLUTIONS CULINAIRES POUR UN QUOTIDIEN RICHE EN SAVEURS

Grâce à sa branche viande, Eureden ambitionne de devenir le leader de la charcuterie et de la salaison en France, un des maillons de notre gastronomie.

CHIFFRES CLÉS



678

COLLABORATEURS



38 000

TONNES
DE PRODUITS VENDUS



41 000

M² COUVERTS
ET RÉFRIGÉRÉS



154

MILLIONS D'€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Les sociétés Aubret (Loire-Atlantique) et André Bazin (Haute-Saône), appartenant au Groupe, sont toutes deux spécialistes des aides culinaires crues et cuites et s'attachent à proposer des charcuteries toujours plus qualitatives en réponse à l'évolution des attentes sociétales.

Elles s'appuient sur des filières de qualité, valorisent leurs spécialités, leurs marques régionales et innovent dans une logique de transparence et de naturalité.

La branche travaille au quotidien sur la **culinarité** afin de cibler des clients spécifiques tels que la restauration commerciale.



ZOOM SUR LA SOCIÉTÉ AUBRET

aubret

Aubret est le 1^{er} fabricant français de lardons et se positionne comme un acteur majeur de la charcuterie française aux marques de ses clients. L'entreprise transforme principalement de la viande de porc tout en diversifiant ses activités avec des offres multi-espèces.



Des partenariats forts se nouent entre l'amont et l'aval pour développer les filières de qualité. En 2021, Aubret a signé un accord tripartite entre les éleveurs OPALE, issus du Groupement Porc Eureden, et l'enseigne LIDL officialisant la fourniture d'allumettes de porc Label Rouge. Accord renouvelé en 2022 lors du Salon International de l'Agriculture, gage de confiance et de transparence. D'autres partenariats ont vu le jour notamment avec l'enseigne Carrefour et sa filière Qualité avec le lancement de 2 références de lardons sans antibiotique en post-sevrage mettant en avant nos éleveurs de porc.

À l'écoute des attentes de nos consommateurs, soucieux de leur alimentation et du contenu de leurs assiettes, Aubret s'est engagée depuis plusieurs années dans la transition alimentaire. Dans une logique de transparence, les optimisations de recettes s'inscrivent dans une recherche de réduction de la liste des ingrédients et d'une origine française des matières premières. Les développements s'appuient sur les signes officiels de qualité dont le Label Rouge, le Bio, le sans antibiotique sans oublier la conservation sans nitrite gages de qualité, de rassurance et de Made in France, critères très largement plébiscités par les consommateurs français.



Les solutions culinaires proposées par Aubret sont plus que jamais d'actualité avec le retour en force du fait maison. Avec de multiples applications culinaires, elles s'inscrivent parfaitement dans l'air du temps. Pratiques, prêtes-à-l'emploi, elles sont synonymes de gain de temps, de plaisir gustatif, **pour une cuisine toujours plus créative.**

FOCUS PRODUIT

Les râpés de lardons et de jambon

Les râpés de lardons et de jambon sont des aides culinaires déjà cuites prêtes-à-l'emploi qui se consomment chaudes ou froides.

La finesse de la coupe favorise de multiples applications culinaires (salades composées, pizzas ou bruschettas, ...). Elles sont idéales pour accompagner des pâtes en sauce...





Depuis toujours, les légumes sont sélectionnés avec rigueur. Des contrôles sur les cultures ainsi que des contrôles qualité sont mis en place tout au long du processus de production, de fabrication et de conditionnement : analyses bactériologiques, physiques, chimiques, sensorielles...

GELAGRI, FABRICANT SUR-MESURE DE LÉGUMES ET PLATS CUISINÉS SURGELÉS



LA BRANCHE FROZEN FOOD INNOVATIONS GOURMANDES ET PRATICITÉ AU MENU !

Le groupe agroalimentaire coopératif Eureden est un acteur majeur sur le marché européen des légumes et produits élaborés surgelés. Grâce aux marques Paysan Breton, d'aucy, Maestro di Verdura et la fabrication sous marques de distributeur par Gelagri, des réponses spécifiques aux attentes des différents circuits de commercialisation (Grand Public, Restauration, Industrie, Export) sont apportées. Le développement de la branche s'appuie sur une stratégie de filière, une approche agro-écologique, une capacité d'innovation et sur l'expertise des équipes.

CHIFFRES CLÉS


180 000
TONNES DE SURGELÉS
CHAQUE ANNÉE


50
NOUVEAUX PRODUITS
CHAQUE ANNÉE


3
CANAUX DE DISTRIBUTION

Les légumes sont issus de deux zones d'approvisionnement : France et Espagne. En France, ils proviennent très majoritairement des cultures des agriculteurs-coopérateurs Eureden et en Espagne, ils proviennent des cultures d'agriculteurs partenaires.

Tous les produits sont surgelés et conditionnés en France, dans les usines de Loudéac et de Saint-Caradec en Bretagne, ou en Espagne dans les usines de Santaëlla et Milagro.



Face aux attentes sociétales, la coopérative et ses agriculteurs sont engagés dans une démarche de progrès permanente. Cela passe par le développement d'une gamme de légumes certifiée Agriculture Biologique, par la labellisation Agriconfiance et la certification environnementale de niveau 2 obtenus par l'organisation de producteurs. Celle-ci regroupe 1 600 agriculteurs. L'obtention de ces différentes certifications permet aussi de répondre aux exigences de la loi Egalim pour la restauration collective.



En Espagne, les légumes sont certifiés Veconatur et cultivés suivant des techniques agricoles innovantes, supprimant l'utilisation d'insecticides et de fongicides chimiques au profit de substances naturelles.

ZOOM SUR

PAYSAN BRETON, UNE MARQUE EN CROISSANCE AU RAYON SURGELÉ



Avec plus de 30 références en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), Paysan Breton Les surgelés propose des Légumes et Poêlées pour tous les goûts et toutes les envies !

Paysan Breton Les surgelés, c'est aussi une marque au service de la créativité des professionnels. Plus de 70 références sont à découvrir en RHD (Restauration Hors Domicile) : légumes natures, cuits, mélangés, cuisinés, purées, portions individuelles...

FOCUS PRODUIT

NOUVEAU !

Les haricots verts à la persillade

La poêlée de haricots verts à la persillade est composée de haricots verts français, extra-fins et déjà cuits délicatement assaisonnés d'une persillade comprenant de l'huile d'olive, du persil et de l'ail. Les haricots verts sont tous assaisonnés uniformément. Ainsi, peu importe la quantité réchauffée, chacun pourra retrouver le bon goût de la persillade !

Haricots blancs ½ secs

Demi-secs mais complètement savoureux ! À la tomate, en cassoulet, comme base pour des salades composées, en tartinaable à l'apéritif... Redécouvrez ce super légume sec riche en fibres et en protéines.



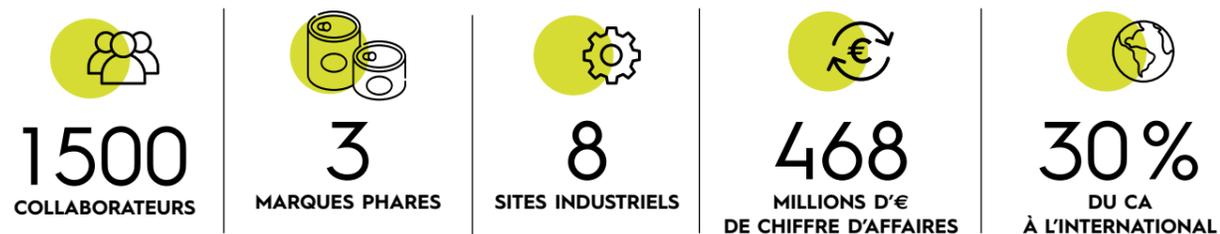


LA BRANCHE **LONG LIFE**

**ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS
DANS LEUR VOLONTÉ DE MIEUX MANGER**

Leader français des légumes en conserve, la branche "Long life" d'Eureden commercialise ses produits aussi bien en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) que sur le marché de la RHD (Restauration Hors Domicile), en France et à l'international. Les légumes des adhérents sont commercialisés aux marques du Groupe mais aussi à travers les Marques De Distributeurs (MDD) français et internationaux.

CHIFFRES CLÉS



L'ambition première est d'offrir des légumes de qualité répondant aux attentes des consommateurs en termes de qualité et de goût. Pour cela, les agriculteurs adhérents sont accompagnés par les experts de la coopérative tout au long de l'année, du choix de la variété jusqu'à la récolte.

Les légumes sont cultivés par 1 500 agriculteurs coopérateurs, principalement en Bretagne, passionnés par leur métier et attachés à leurs marques. Toutes les exploitations se trouvent à proximité immédiate des sites de production. Une fois récoltés, les légumes sont mis en boîtes et bocaux dans les usines du Groupe, en moyenne moins de quatre heures après leur récolte afin de préserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques. Du champ à l'assiette, le parcours de tous les légumes est méticuleusement suivi pour une traçabilité optimale.



Grâce au procédé d'appertisation, les légumes sont préparés avec la volonté de proposer le goût le plus fidèle à celui du légume tout droit sorti du champ. Ils sont juste blanchis puis mis en boîte et recouverts d'un jus composé principalement d'eau et de sel (à l'exception des légumes cuisinés). Les conserves et bocaux sont alors stérilisés afin de garantir leur conservation longue. Ce procédé d'appertisation permet également de conserver les qualités nutritionnelles des produits, d'assurer une sécurité sanitaire maximale et une conservation longue.

Présente chez tous les distributeurs GMS, la marque phare "d'aucy" est connue de tous les Français (99 % de notoriété assistée – Brand Health Tracker Ipsos mars 2021). À ce titre, et en tant que marque d'agriculteurs, d'aucy a une responsabilité sociétale forte : celle de valoriser la production des agriculteurs pour qu'ils vivent mieux de leur métier et celle d'accompagner les consommateurs au quotidien dans leur volonté de mieux manger. L'organisation en filières permet une maîtrise totale de toutes les étapes, de la production à la transformation des légumes. D'aucy c'est aussi la promesse de légumes goûteux à prix accessible toute l'année, à cuisiner facilement ou à manger simplement !

Les légumes s'invitent dans les salades composées sur le pouce, comme dans les recettes traditionnelles plus élaborées.

Pour les novices comme pour les cuisiniers aguerris en recherche d'inspiration, d'aucy nourrit l'imagination culinaire pour les amener à continuer l'exploration de l'univers des légumes et légumes secs : glace aux haricots rouges, flan au petits pois, muffins au maïs, nougat de pois chiches. Les légumes sont la promesse d'une créativité sans limite.

Retrouvez les idées recettes sur le site web d'aucy.

ZOOM SUR



LA GAMME "BIEN CULTIVÉS"

En France, d'aucy propose une gamme de légumes "Bien Cultivés", issus d'exploitations françaises et certifiées Haute Valeur Environnementale. Cultivés en plein champ, ces légumes sont récoltés à pleine maturité et conditionnés dans des bocaux en verre.



"Bien Cultivés" est une gamme 100 % française qui concilie écologie, plaisir et accessibilité. Plus encore, cette gamme fait de chaque achat, un acte d'engagement qui se concrétise immédiatement en contribuant financièrement à l'agriculture engagée. Tous les produits de cette gamme sont Nutriscore A, sans conservateur et sans arôme ajouté.



3 QUESTIONS À STÉPHANE ORIÈRE, chef cuisinier Eureden

Quel est votre parcours professionnel ?

Après l'obtention d'un CAP cuisine, j'ai démarré comme pâtissier dans un relais château. Puis j'ai eu la chance de travailler dans des équipes de cuisine prestigieuses comme celle de l'Elysée, de Matignon, de la Tour Maubourg et enfin comme chef de Robert Badinter au conseil constitutionnel au Palais Royal. Ensuite, j'ai effectué quelques missions à l'étranger puis je suis parti pour un tour du monde sur un paquebot à voile dans lequel je travaillais dans l'équipe de cuisine. Ce fut une expérience très enrichissante sur le plan personnel et professionnel ! Enfin, j'ai ouvert mon propre restaurant sur les bords de la Loire, puis j'ai décidé d'intégrer le groupe d'aucy (aujourd'hui Eureden) en tant que chef cuisinier le 1^{er} septembre 2003.

En quoi consiste votre métier au quotidien ?

Je cherche à améliorer le goût des produits chaque jour. Je réponds au brief du développement et du marketing soit pour travailler sur des innovations soit pour optimiser les recettes existantes. Je fais également de nombreuses animations dans les salons professionnels pour mettre en avant les produits Eureden. Enfin, je participe à différentes actions de communication (animation dans le cadre de sponsoring, réalisation de fiches ou films recettes) et à des journées techniques avec des fournisseurs pour travailler sur des nouveaux ingrédients.

C'est la semaine du goût, avez-vous une astuce à nous donner pour cuisiner un produit d'aucy ?

Je vous propose de réaliser des Muffins en remplaçant la farine par des pois chiches pour un dessert original sans gluten !



Mettez 1/3 de pois chiches en moins par rapport à la quantité de farine mentionnée dans votre recette "classique" et mélangez les pois chiches avec de la crème et un peu de beurre chauffé pour les détendre avant de les intégrer dans votre préparation.



LA BRANCHE DISTRIBUTION VERTE

“LE RÉCOLTEUR” UNE INITIATIVE DE BON GOÛT !

La Distribution Verte est une activité qui, depuis 50 ans, a connu un fort développement avec un réseau de plus de 130 magasins (leader en Bretagne) qui maillent l'ensemble des départements de la Bretagne et de la Vendée. Les équipes magasins des enseignes Magasin Vert et Point Vert transmettent leur passion au service de plus d'un demi-million de clients fidélisés actifs.



CHIFFRES CLÉS



LE RÉSEAU DE MAGASINS SE DÉCLINE SOUS TROIS ENSEIGNES :

Magasin Vert

Les **Magasin Vert** sont des jardinerie-animaleries implantées dans les zones péri-urbaine. La mission de Magasin Vert est de permettre à chacun, au travers d'un conseil convivial et éclairé, délivré par des professionnels du jardin, de trouver l'inspiration, de concevoir son projet, réussir et faire durer sa réalisation. Sa vocation est d'être l'enseigne multistyles du jardin et de proposer à travers son réseau de magasins d'attraction, des biens et des services autour du végétal, de la décoration et des animaux de compagnie.

Point Vert

Point Vert, la jardinerie multi-spécialiste près de chez-vous. Point Vert est une enseigne multi-spécialisée dans le bricolage, le jardinage et l'animalerie. Les magasins Point Vert proposent également une grande sélection d'équipements agricoles. Ces magasins de proximité sont situés dans les petites villes.

terranimò

Terranimò, enseigne de distribution spécialisée en animalerie, offre à ses clients un large choix pour satisfaire tous les besoins des animaux de compagnie qu'il s'agisse de nourriture, d'hygiène, de santé ou d'éducation.

ZOOM SUR LE RÉCOLTEUR, CONCEPT CIRCUIT COURT ET LOCAL



Le Récolteur met à la disposition des consommateurs, dans ou à proximité immédiate des magasins, une offre de produits émanant des adhérents Eureden, produite à proximité du point de vente afin de concilier production locale et commercialisation responsable.

Actuellement 9 Magasin Vert et Point Vert accueillent un espace "Le Récolteur" (Concarneau, Matignon, Carhaix, St-Avé, Quimperlé Kergoaler, Hennebont, Brest Saint-Pierre, Ambon, Locminé, Trégunc, Auray et Sarzeau), on y propose des produits de 140 agriculteurs-coopérateurs Eureden : fruits et légumes de saison, viande, produits laitiers, œufs, glaces mais aussi des confitures, farines... Cela représente environ 400 références par magasins.

En 2021, environ 1 client sur 5 qui est passé en caisse avait fait un achat au rayon Récolteur. **Pour garantir une gamme de produits de qualité et de goût et une fraîcheur optimale, les adhérents sont référencés selon des critères suivants :**

- leur distance par rapport au point de vente le plus proche de leur exploitation
- le référencement des produits proposés lors des tests de dégustation interne
- le respect du référentiel d'agrèage lors de la livraison ou de la remise de marchandises à l'exploitation.

Le concept continue de se développer avec l'installation des distributeurs automatiques Récolteur accessibles 24h/24 sur les parkings de certains Magasin Vert (Theix, Brest Saint-Pierre, Concarneau) et prochainement l'ouverture d'un magasin propre Le Récolteur à Ploemeur, mi-octobre 2022.

Avec Le Récolteur, l'objectif est de soutenir les producteurs locaux en valorisant leur offre à un prix juste avec une garantie sur l'origine et la fraîcheur des produits.

FOCUS PRODUIT

DÉCOUVREZ LA BONNE IDÉE DE LA SEMAINE...

LA SQUASH

QU'EST CE QUE LA SQUASH ?
La squash est une cucurbitacée et fait partie de la famille des courges. Son nom vient de son origine : la Nouvelle-Calédonie. Plusieurs variétés existent : Spaghetti, Gem ou encore Pépita, pour les plus connues. Sa chair est fondante, savoureuse, légèrement sucrée. Gorgée de vitamines et de minéraux, invitez-la à votre table !

COMMENT CUISINER LA SQUASH ?
Le plus facile est de la faire cuire dans sa peau au four : coupez le haut de la courge côté pédoncule, évidez les graines et remplacez par la farce de votre choix (viande, châtaignes, lait de coco...). Mais vous pouvez aussi l'éplucher, la couper en dés, et la cuisiner en purée, en soupe, sautée à la poêle ou encore en gratin !

PAR LE RÉCOLTEUR

LES RECETTES EUREDEN

BY STÉPHANE ORIÈRE



Far aux légumes lardons & blé noir

4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 500 gr de poêlée de légumes surgelés Paysan Breton
- 4 œufs Cocotine
- 125 gr de lardons Aubret
- 150 gr de farine blé noir
- 50 gr de farine froment
- 60 gr de beurre demi-sel
- 500 ml de lait
- Sel, poivre & huile
- 1 échalote

PRÉPARATION

- 1 Versez la farine dans un saladier, ajoutez vos œufs et mélangez.
- 2 Faites tiédir le lait dans une casserole avec les 3/4 du beurre et versez le mélange dans le saladier.
- 3 Fouettez pour avoir une pâte lisse et homogène, ajoutez sel et poivre et laissez reposer.
- 4 Faites revenir l'échalote hachée avec de l'huile puis les légumes durant 10 min dans une poêle chaude.
- 5 Préchauffez le four à 200°C et beurrez un moule au pinceau.
- 6 Déposez les légumes, les lardons puis versez-y la pâte.



Wok de légumes & nouilles au poulet

4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 800 gr de poêlée asiatique surgelée d'aucy
- 250 gr de dés de poulet Aubret
- 150 gr de nouilles chinoises
- Cacahuètes
- Huile de sésame ou d'olive
- Sauce soja
- 1 gousse d'ail
- 1 sachet d'épices asiatiques
- Bouquet de coriandre

PRÉPARATION

- 1 Mettez un trait d'huile dans un wok ou une grande sauteuse et saisissez votre poulet, l'ail haché et un peu d'épices.
- 2 Cuire les nouilles à l'eau bouillante, 3 à 5 min puis les rafraîchir.
- 3 Répétez l'opération avec les légumes, un trait d'huile, et laissez dorer votre poêlée 10 min dans le wok.
- 4 Ajoutez les nouilles et votre poulet déjà cuit.
- 5 Rectifiez à votre goût : épices, sauce soja, pointe de piment...
- 6 Parsemez de cacahuètes grillées et coriandre hachée, avant de servir.



Smoothie "bonne mine" aux petits pois

4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de petits pois « Bien cultivés » d'aucy (250 gr)
- 1 pomme Granny Smith
- 1/2 concombre
- 1/2 citron jaune
- 15 cl de lait de soja nature
- 4 à 5 feuilles de menthe fraîche
- 10 cl d'eau de source
- Quelques glaçons



PRÉPARATION

- 1 Égouttez les petits pois extra tendres d'aucy.
- 2 Épluchez et épépinez la pomme, pelez le concombre.
- 1 Versez tous les ingrédients dans un blender et mixez 1 à 2 min selon la consistance souhaitée.
- 4 Ajoutez quelques glaçons et mixez à nouveau pour obtenir une boisson ultra fraîche.

Brownie chocolat aux haricots rouges

4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de haricots rouges d'aucy (2 x 125 gr)
- 3 œufs Paysan Breton
- 180 gr de chocolat noir
- 80 gr de sucre semoule
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 cl de lait
- 50 gr de beurre demi-sel
- 80 gr de noix de pécan



PRÉPARATION

- 1 Égouttez, rincez les haricots rouges et mixez-les avec le lait tiède afin d'obtenir une purée bien lisse.
- 2 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 3 Battez les œufs entiers avec le sucre, puis la levure.
- 4 Versez le tout dans un saladier et bien mélanger.
- 5 Ajoutez pour terminer les noix de pécan concassées.
- 6 Garnissez un moule beurré de cette préparation et enfournez 30 min à 180°C.



EUREDEN
LA TERRE NOUS RÉUNIT

34, rue Ferdinand Buisson
Zone d'activité de Kervidanou 3 - 29300 MELLAC
www.eureden.com

