



TOUS
ACTEURS
DU BIEN
MANGER



EUREDEN,

*engagé dans les transitions agricoles
et la souveraineté alimentaire*

DOSSIER DE PRESSE ● JUILLET 2023



EUREDEN
LA TERRE NOUS RÉUNIT



SERGE LE BARTZ
PRÉSIDENT

ALAIN PERRIN
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Édito « **EUREDEN ACTEUR DES TRANSITIONS AGRICOLES ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE** »

Eureden est né il y a trois ans d'une volonté de construire un nouveau groupe agroalimentaire coopératif, au service des agriculteurs, des territoires et du Bien Manger.

Depuis lors, le monde qui nous entoure a considérablement évolué. L'épidémie de Covid 19 a bouleversé les flux mondiaux. L'inflation naissante a été renforcée par la guerre en Ukraine. Et parallèlement, la nécessité d'agir face à l'urgence climatique s'est imposée à tous.

Dans ce contexte chahuté, qui nous impacte fortement, notre cap ne change pas. Notre ambition est de contribuer à la transformation du monde agricole et agro-alimentaire au service du Bien Manger. Le Bien Manger, ça implique pour nous de bien élever et de bien cultiver et bien transformer nos produits, pour bien nourrir.

Dans ce cadre, nous nous sommes fixés **deux grands objectifs** :

- D'une part, **accompagner les mutations du secteur agricole**, en faisant d'Eureden la coopérative de référence des agriculteurs bretons, dans un contexte de fort renouvellement des générations.

- D'autre part : **développer nos filières agroalimentaires** en France et à l'international, en misant sur la performance industrielle, l'innovation et le développement stratégique de nos marques telles que Paysan Breton, d'aucy ou encore Globus.

Afin de répondre à ces enjeux de transition agricole et de souveraineté alimentaire, nous avons engagé le Groupe dans un vaste plan de transformation à tous les niveaux (digitalisation, décarbonation, relations commerciales durables...). Le développement d'Eureden passera également par des opérations de croissance externe et le lancement de nouvelles activités créatrices de valeur.

Nous savons pouvoir compter sur l'engagement et la capacité de résilience des coopérateurs et des collaborateurs pour atteindre ces objectifs. Notre organisation coopérative, la complémentarité de nos métiers et notre ancrage au cœur des territoires sont également des atouts forts pour relever ces défis d'avenir.

SOMMAIRE

EUREDEN,

groupe coopératif agroalimentaire breton

p. 4-9

Nos Chiffres Clés	p. 5
Nos marques	p. 5
Une gouvernance moderne et participative	p. 6
La RSE, levier de différenciation et de contribution à la performance d'Eureden	p. 6
Les investissements et opérations de croissance externe	p. 8
Les perspectives et ambitions à 3 ans du groupe	p. 9

EUREDEN,

partenaire engagé dans les transitions de ses adhérents

p. 10-13

Des installations durables	p.10
La responsabilité environnementale, une préoccupation de plus en plus prégnante chez les adhérents	p. 11

EUREDEN,

*acteur majeur pour assurer
une souveraineté alimentaire durable*

p. 14-00

Quelques chiffres marché concernant l'amont	p. 14
Eureden, un modèle solide et résilient	p. 15
Bien nourrir les hommes est la plus essentielle des missions, c'est la nôtre et nous en sommes fiers	p. 16

EUREDEN,

les dernières innovations produits

p. 18-19

EUREDEN,

groupe coopératif agroalimentaire breton



Eureden est un groupe coopératif agroalimentaire breton qui réunit agriculteurs et collaborateurs autour d'une vision commune : le bien-manger pour tous, avec le souci constant de répondre aux attentes des consommateurs et de la société.

EUREDEN EST ORGANISÉ EN 6 BRANCHES D'ACTIVITÉS



Eureden Agriculture qui regroupe l'ensemble des activités agricoles de la coopérative Eureden.

La branche se veut multi-spécialiste avec une expertise dans les productions légumières et pommes de terre, la distribution agricole, la distribution professionnelle et les métiers du grain, la production laitière, bovine, porcine, et aviculture chair, la nutrition animale ainsi que les négoce et les filières bio.



Eureden Oeuf intervient sur l'ensemble de la filière œuf. Pondus dans les élevages des coopérateurs Eureden, les œufs sont commercialisés en œuf coquille ou transformés dans les sites de production d'ovoproduits.



Eureden viande est spécialisée dans les aides culinaires charcutières crues ou cuites, principalement à base de viande de porc.



Eureden Long Life regroupe l'ensemble des activités de production et de commercialisation de légumes en conserve et plats cuisinés appertisés, ainsi qu'une activité de commercialisation de légumes surgelés.



Eureden distribution verte est spécialisée dans les produits du jardin, de l'animal de compagnie, du bricolage et de terroir à travers un réseau de 120 magasins sous enseignes Magasin Vert (jardinerie spécialisée en zone urbaine), Point Vert (magasin de proximité en zone rurale), Terranimmo (animalerie spécialisée en zone urbaine).



Eureden Frozen Food intervient sur le marché du surgelé avec une large gamme de légumes et de mélanges surgelés (poêlées, gratins, potages...).

NOS CHIFFRES CLÉS

Un groupe engagé ...



3^e

GRUPE COOPÉRATIF
multi-spécialiste en France



18 500

ADHÉRENTS



8 500

COLLABORATEURS



380

ÉLUS qui participent
à la gouvernance de la coopérative



28 + 2

ADMINISTRATEURS-
AGRICULTEURS ADMINISTRATEURS
SALARIÉS ASSOCIÉS



40

SITES
DE PRODUCTION



200

MAGASINS

Un rayonnement international ...



3

USINES EN ESPAGNE



1

USINE EN HONGRIE



1/4

DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES
COMMERCIALISÉS À L'EXPORT

3,3M^d €

CHIFFRE D'AFFAIRES 2021-2022

95,5M €

EBITDA 2021-2022

66M €

INVESTISSEMENTS 2021-2022

7M €

D'EUROS REVERSÉS AUX ADHÉRENTS
sous forme d'intérêts aux parts (1,6M)
et de ristournes (5,2M)

NOS MARQUES



UNE GOUVERNANCE MODERNE ET PARTICIPATIVE

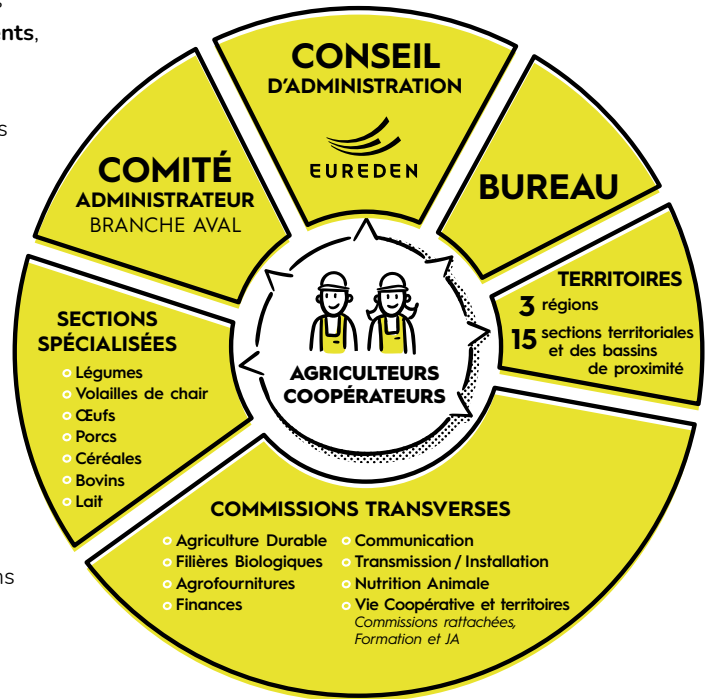
Le système de gouvernance d'Eureden, en tant que coopérative agricole, est basé sur le principe **"1 personne = 1 voix"**.

1 personne = 1 voix

Les 18 500 adhérents élisent leurs représentants, soit **380 élus au total**. Ces derniers sont impliqués, formés, informés et représentatifs de nos territoires et de nos métiers. Avec **1 élu pour 50 adhérents**, la coopérative est à l'écoute de ses adhérents, en proximité.

Le conseil d'administration est composé de 28 agriculteurs élus **issus des quatre départements bretons et représentant toutes les productions agricoles** et 2 salariés associés également élus par leurs pairs. Cette organisation extrêmement participative permet d'assurer une représentation des **agriculteurs dans tous les organes de décision du Groupe**.

Pour favoriser et faciliter l'implication des adhérents, Eureden souhaite moderniser l'organisation coopérative en mettant l'adhérent au centre du projet. Cela passe par une proposition d'offres plus personnalisées, par de la proximité augmentée (hotline, digitalisation), par la proposition de relais de croissance (énergie à la ferme, nouvelles cultures), par une meilleure organisation des fonctions "supports" de la coopérative et un accompagnement terrain plus transversal pour une approche globale et stratégique des exploitations.



LA RSE, LEVIER DE DIFFÉRENCIATION ET DE CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE D'EUREDEN

Au-delà des indicateurs financiers, Eureden suit l'évolution d'une centaine d'indicateurs **extra-financiers** (sociaux, environnementaux...). Certains des financements d'Eureden sont d'ailleurs liés à l'atteinte d'objectifs, pour la période 2020-2025, sur :

- **La santé et la sécurité au travail des collaborateurs** (réduction du taux de fréquence et taux de gravité des accidents du travail).
- **L'augmentation de la part des énergies renouvelables dans notre mix énergétique.**
- **Le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires** (bio, bio-contrôle, désherbage mécanique...).
- **Le développement de produits de salaison de porc vendus sous signe de qualité intégrant le bien-être animal.**

Après avoir structuré une feuille de route et mis en place un reporting RSE entre 2020 et 2023, Eureden a souhaité prioriser des actions pour la période 2023-2025.

Ainsi, 3 grands axes, **en lien avec l'identité et les valeurs coopératives** ont été définis :

1^{er} AXE



Les femmes et les hommes,
avec les sujets liés à l'emploi,
le développement des compétences,
le renouvellement des générations
d'agriculteurs, de même que la diversité,
l'équité ou encore la prévention-santé
et le bien-être au travail.

◦ EXEMPLE

Nous souhaitons développer la **mixité de nos instances de gouvernance**. Aujourd'hui, le Conseil d'Administration compte 10 % de femmes. Notre objectif est d'atteindre 20 % de femmes au sein des instances Eureden, en cohérence avec le pourcentage de femmes chefs d'exploitation. Pour cela, nous avons mis en place dès 2021 un cercle de réflexion, baptisé Par'celles, composé d'agricultrices et d'agriculteurs de la coopérative. La finalité est de fédérer des femmes chefs d'exploitation, de susciter leur engagement dans la vie de leur coopérative et si elles le souhaitent, de les accompagner pour intégrer une structure de gouvernance (conseil de section, conseil d'administration...).

2^e AXE



Les territoires,
avec le développement de filières
locales, les partenariats
et bien sûr le soutien
au développement économique,
notamment sur les territoires ruraux.

◦ EXEMPLE

Nos sites de production sont situés au cœur des **territoires**. Les $\frac{3}{4}$ de nos salariés habitent dans des communes de moins de 10 000 habitants. En matière d'**emploi**, de nombreuses actions sont mises en place dans les différents sites, en fonction des particularités locales : partenariats avec la Mutualité Sociale Agricole (MSA) pour former les personnes éloignées de l'emploi, cours de français langue étrangère pour le personnel étranger, présentation des métiers aux collégiens, lycéens et étudiants, mise en place de parcours d'intégration,...

3^e AXE



La sobriété,
dans notre utilisation des ressources,
aussi bien l'eau que les sols et l'énergie.
Ce qui signifie aussi une sobriété
dans nos achats et dans les émissions
de gaz à effet de serre.

◦ EXEMPLE

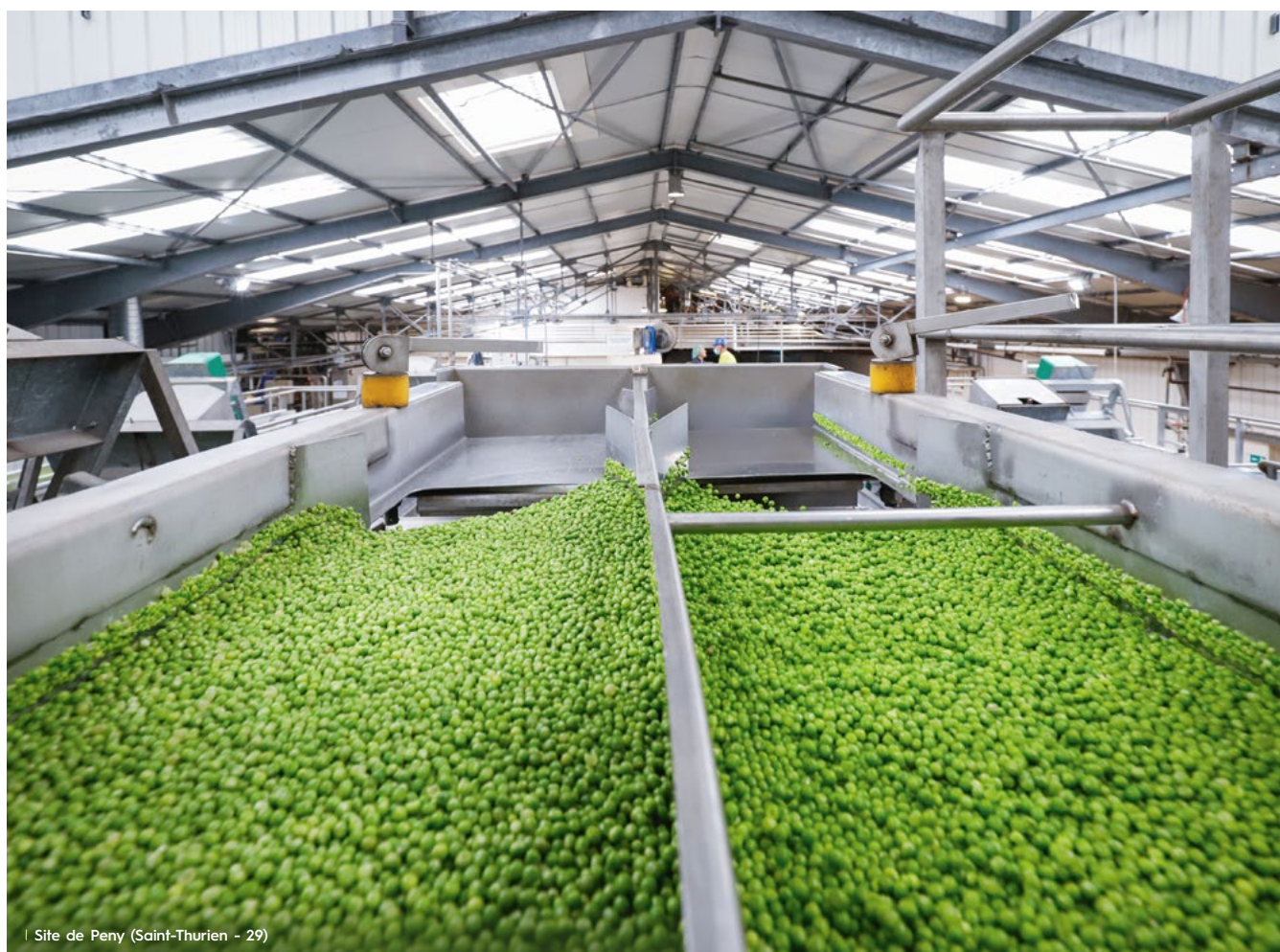
Dans nos conserveries et usines de légumes surgelés, nous utilisons de l'**eau** pour laver les légumes et les machines, ainsi que pour la stérilisation ou la surgélation. Près de 90 % de l'eau prélevée est restituée dans le milieu naturel. Conscients des enjeux de partage de l'eau, nous avons mis en place de nombreuses actions de réductions des consommations (nouveaux compteurs d'eau, détection des fuites, réduction de la pression, équipements moins consommateurs d'eau...). Plusieurs usines sont engagées dans la démarche Ecod'O, en lien avec les CCI et l'Agence de l'eau.



Pour en savoir plus, vous pouvez consulter
le **Rapport de développement durable 2021-2022**

LES INVESTISSEMENTS ET OPÉRATIONS DE CROISSANCE EXTERNE

Les principaux investissements 2021-2022



| Site de Peny (Saint-Thurien - 29)

Eureden a investi sur **une nouvelle ligne de production de barquettes** à Peny Saint-Thurien (29) pour accompagner le développement du marché de la nutrition infantile.

Aussi, dans le cadre du plan France Relance, une 4^e ligne de production a été ajoutée sur le site de PEP Ploërmel (56) pour notamment faciliter **le lancement de la nouvelle gamme de produits “les omelettes garnies Paysan Breton”**.

Sur la partie environnement, Eureden a investi dans **la construction d’une station d’épuration des eaux usées** à Santaella sur l’un des sites espagnols de Gelagri Iberica.

Enfin, **un nouvel osmoseur a été mis en place** sur le site de d’aucy Le Faouët (56) permettant de compléter le dispositif de traitement des eaux usées industrielles. L’installation de ce procédé de ré-use permet d’économiser 50 000 à 80 000 m³ d’eau par an (en complément des économies déjà réalisées par la station d’épuration).

LES OPÉRATIONS *de croissance externe*



Eureden a opéré un rapprochement avec la société André Bazin début 2022. La forte complémentarité entre Aubret, filiale historique d'Eureden, spécialiste du lardon, du jambon et du saucisson à destination de la grande distribution et d'André Bazin, reconnu pour son savoir-faire dans la transformation de ces produits pour l'industrie agroalimentaire va permettre **de générer des synergies en termes de marché et de spécialisation industrielle**. L'objectif est de s'appuyer sur **des démarches filière**, sur la valorisation de spécialités et des marques régionales, sur l'innovation produit et service, le multi-espèces et la naturalité.

Eureden ambitionne notamment de prendre des positions sur les marchés des viandes cuisinées marinées en restauration commerciale grâce à des nouvelles offres en pièces de porcs.

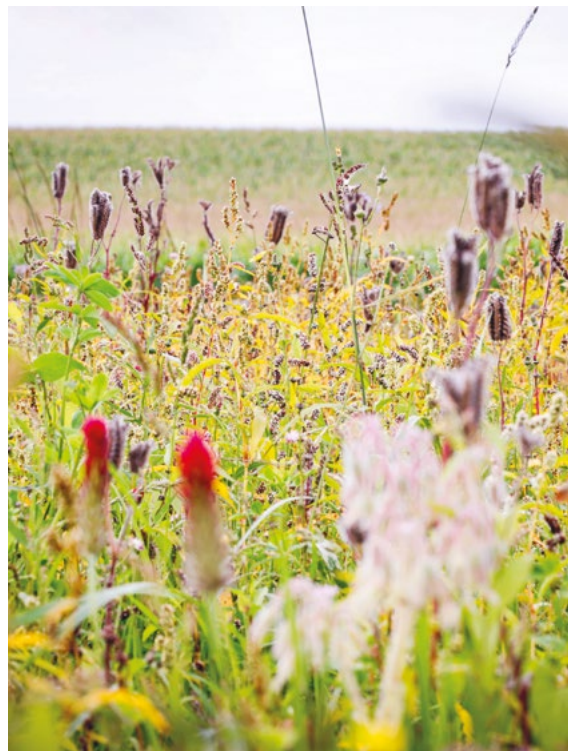
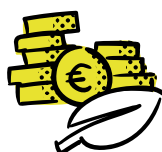


LES PERSPECTIVES ET AMBITIONS À 3 ANS DU GROUPE

Dans les trois prochaines années, Eureden garde le cap qu'il s'est fixé au moment de sa création : œuvrer pour le bien-manger et devenir la coopérative préférée des agriculteurs bretons.

Dans le cadre du programme de transformation Eureden, la branche agriculture a lancé un projet nommé "Relation agriculteur 360". Celui-ci a **pour ambition d'atteindre l'excellence opérationnelle en termes de services adhérents** en mettant la relation humaine, la proximité, la confiance et l'accompagnement quotidien au cœur des actions mises en place. La digitalisation est conçue comme une proximité renforcée avec des services proposés aux adhérents et l'utilisation poussée de la data.

Eureden souhaite également développer ses activités en combinant performance économique, sociétale et environnementale par des projets à l'international, par des projets de croissance externe, par le développement des activités de nutrition infantile démarrée en 2022 sur le site de Peny (Eureden Long Life) et des gammes "santé" de produits.



EUREDEN,

*partenaire engagé dans les transitions
de ses adhérents*



DES INSTALLATIONS DURABLES

3 questions à **DAMIEN CRAHEIX** MEMBRE DU PÔLE STRATÉGIE DES EXPLOITATIONS

Quel est l'objectif du pôle stratégie des exploitations chez Eureden ?

L'objectif du pôle est d'accompagner les agriculteurs dans leur projet d'installation, de restructuration ou de cession d'exploitation.
8 personnes expertes dans ces domaines accompagnent au quotidien les adhérents sur l'ensemble des étapes de leur projet : économique, juridique, technique, administratif....

Pourquoi Eureden a-t-il créé ce pôle ?

Le renouvellement des générations est aujourd'hui la priorité pour l'agriculture française. Un agriculteur sur deux va partir à la retraite dans 10 ans. En parallèle, nous percevons une baisse de l'attractivité du métier chez les jeunes. Cela engendre donc une diminution du nombre d'agriculteurs et donc des productions, en particulier des productions animales, sur notre territoire.

Eureden souhaite infléchir cette tendance de fond en travaillant sur l'attractivité des métiers et en accompagnant les jeunes dans la sécurisation et la concrétisation de leurs projets d'installation.

Et y parvenez-vous ?

Oui, Eureden est l'une des coopératives françaises qui met le plus de moyens pour accompagner les jeunes. Nous sommes particulièrement avancés sur le sujet. Depuis 3 ans, nous installons environ 250 agriculteurs par an. Ces chiffres restent stables alors que nous sommes dans un modèle de décroissance. Il s'agit d'un enjeu majeur, il en va de notre souveraineté alimentaire et de la défense d'un modèle agricole vertueux, performant et de qualité. Nous savons qu'aujourd'hui une volaille sur deux consommée en France est importée. Il est de notre responsabilité de ne pas dégrader davantage la balance commerciale ce qui aurait des conséquences sociales, environnementales et économiques très importantes.





ACCOMPAGNER LES ADHÉRENTS

pour assurer la permanence et la pérennité des exploitations

Eureden accompagne ses adhérents dans les évolutions de leur métier en intégrant l'environnement et les attentes de la société.

La coopérative guide les agriculteurs et agricultrices sur les plans techniques, économiques et environnementaux pour toutes leurs productions (lait, porc, volailles, bovins, œufs, légumes, céréales). Grâce à une organisation décentralisée, à un réseau dense de magasins et au haut niveau d'expertise des équipes "terrain", Eureden propose un accompagnement privilégié à chacun de ses adhérents.

Un service dédié "appelé Prestae", composé de techniciens et d'ingénieurs, propose du conseil et des prestations de services agricoles sur des sujets impactants tels que : les énergies à la ferme, l'agriculture de précision, les audits qualité, les dossiers d'agro environnement (plan de fumure, déclaration PAC), les démarches environnementales, l'agroécologie ou encore la formation.

LA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE, UNE PRÉOCCUPATION DE PLUS EN PLUS PRÉGNANTE CHEZ LES ADHÉRENTS

Les actions EN FAVEUR DE LA DÉCARBONATION



La mise à disposition d'un outil d'autodiagnostic carbone simplifié "My easy carbon"

Depuis le mois de mai 2023, Eureden a mis à disposition de ses adhérents agriculteurs (en grandes cultures) un outil d'autodiagnostic carbone simplifié permettant de mesurer le bilan carbone de l'exploitation et de proposer des pistes concrètes pour limiter les émissions et favoriser la séquestration du carbone dans les sols.

En seulement 20 minutes, il permet aux agriculteurs de :

- Évaluer les émissions de gaz à effet de serre et le stockage carbone dans le sol de leur exploitation.
- Estimer leur gain potentiel de crédits "carbone".
- Connaître les pratiques culturales liées aux projets Bas Carbone.
- Se projeter concrètement sur un projet Bas Carbone.
- Anticiper les opportunités du marché des crédits carbone et des primes filières.



La relocalisation des cultures protéiques

En France, plus de 40 % des matières riches en protéines destinées à l'alimentation animale sont importées. Afin de réduire cette dépendance, Eureden a développé la démarche Pro d'ici qui repose sur 3 axes :

- La réduction des importations de soja.
- Accompagner les adhérents vers plus d'autonomie.
- Répondre aux attentes des consommateurs par des filières de qualité.



Concrètement, Eureden teste de nouvelles cultures et de nouvelles variétés (38 en 2022) et explore de nouveaux contextes pédoclimatiques bretons. En 2022, cela a conduit à une augmentation de plus de 22 % de la collecte globale d'oléoprotéagineux.

Toujours pour réduire sa dépendance aux importations de protéines, un essai est également en cours avec une entreprise spécialisée dans les matières premières à base d'insectes.



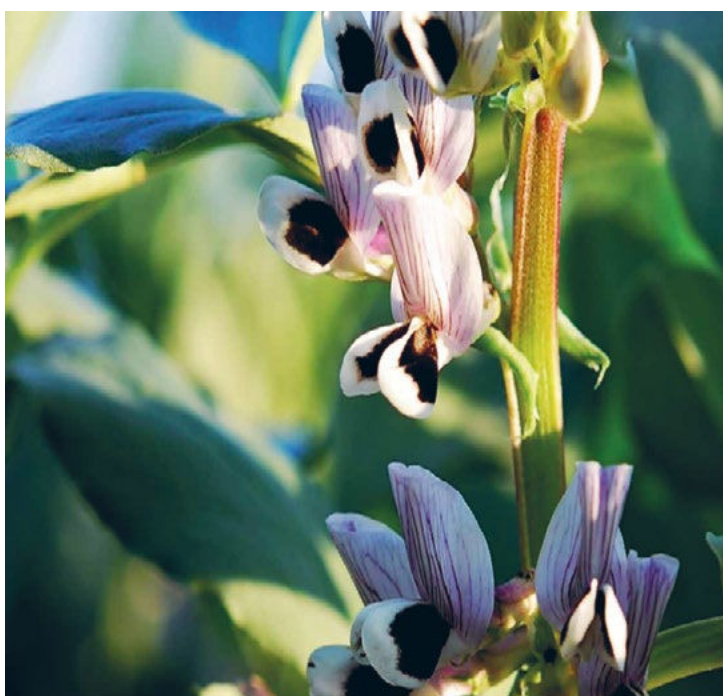
Vers un soja zéro déforestation

Eureden est signataire de la charte Duralim "zéro déforestation importée" qui engage sur un objectif de zéro déforestation d'ici 2025.

Les actions en faveur de la réduction de la consommation en eau

L'eau est une ressource majeure dans nos activités agricoles notamment pour la culture des légumes dont le cycle de production est court. Ainsi, Eureden met en place de nombreuses actions pour limiter sa consommation et préserver la ressource :

- l'utilisation systématique de sondes capacitatives dans les champs pour assurer une optimisation la plus fine possible des besoins en arrosage (20 à 25 % d'économie d'eau)
- l'utilisation de pluviomètres pour mesurer l'efficacité des systèmes d'irrigation
- la mise en place de nouvelles méthodes agronomiques pour conserver l'eau dans le sol : utilisation de couverts végétaux, binage, bocage, décalage des cycles culturaux
- le développement des retenues d'eau de pluie, d'une capacité de 20 à 30 000 m³, lorsque cela est possible (aujourd'hui, seulement 0,02 % de l'eau de pluie est utilisée pour l'irrigation en Bretagne)
- la recherche de nouvelles variétés qui tolèrent mieux le stress hydrique





Développer les énergies renouvelables à la ferme

Dans le cadre du plan de transformation d'Eureden, une initiative appelée "énergie à la ferme" est en cours pour accompagner les adhérents dans le développement des énergies renouvelables. Face à l'envolée des prix de l'énergie, il est nécessaire pour les adhérents de trouver des solutions pour avoir une meilleure visibilité sur leurs futures factures.

Pour cela, plusieurs solutions sont possibles chez Eureden, grâce à l'accompagnement de la coopérative :

L'utilisation du photovoltaïque : une installation photovoltaïque permet de convertir l'énergie lumineuse en électricité. Ces dernières années, les projets se sont largement développés dans les exploitations agricoles. En effet, le cadre réglementaire donne désormais la possibilité à l'agriculteur d'utiliser l'énergie produite pour son autoconsommation mais aussi de revendre le surplus à un prix garanti pendant 20 ans (pour toutes les installations en toiture). La coopérative propose un accompagnement technique et économique qui permet d'analyser la rentabilité des projets et d'orienter les adhérents vers les solutions les plus adaptées selon les spécificités de l'exploitation.

La récupération de chaleur par "lisiothermie"

dans les élevages de porcs : la lisiothermie est un procédé qui consiste à récupérer la chaleur du lisier grâce à l'utilisation d'une pompe qui fonctionne comme un réfrigérateur inversé. Le lisier chaud est récupéré dans la maternité, passe à travers

les caillebotis puis tombe un mètre plus bas sur une grande dalle de béton au sous-sol qui capte la chaleur des déjections. Les calories récupérées partent vers une pompe jusqu'à obtenir une eau à 55°C. Ensuite, une vanne permet de régler la température pour arriver à une eau à 35°C, température idéale.

La méthanisation passive : elle consiste à capter le méthane issu du lisier stocké dans les fosses des élevages en la couvrant d'une bâche. On n'y apporte aucun intrant extérieur. Le biogaz capté est ainsi envoyé vers le moteur d'une cogénération du méthaniseur ou vers une chaudière. Comme la méthanisation "classique", pour maximiser le potentiel, il faut brûler le gaz pour faire tourner un moteur qui produit de l'électricité et se servir de la chaleur de refroidissement pour chauffer les animaux.

Au-delà de la production et de l'économie d'énergie, ou encore de leur intérêt économique, ces solutions présentent des "co-bénéfices majeurs". Par exemple, la lisiothermie permet d'abaisser la température du lisier (transfert des calories du lisier vers le fluide caloporteur). La baisse de la température du lisier abaisse la volatilité de l'ammoniac présent dans ce dernier ce qui permet de limiter les gaz à effet de serre générés. Aussi, dans le cas de la méthanisation passive, en plus du méthane, de l'ammoniac est piégé sous la bâche. L'air se saturant en ammoniac, le lisier est moins émissif et donc moins de gaz à effet de serre sont émis.

EUREDEN,

*acteur majeur pour assurer
une souveraineté alimentaire durable*



La souveraineté alimentaire est le droit de chaque pays à maintenir et développer sa propre capacité de produire son alimentation de base, en respectant la diversité des cultures et des produits. Nous avons le droit de produire notre propre alimentation sur notre propre territoire.

La souveraineté alimentaire est une condition préalable d'une véritable sécurité alimentaire.

Déclaration de la Via Campesina en marge du Sommet mondial de l'alimentation de 1996

QUELQUES CHIFFRES MARCHÉ...

... concernant l'amont

Poids des productions des adhérents Eureden en volume par rapport à la production française :



30%

LÉGUMES INDUSTRIE



10%

ŒUFS



7%

PORC



17%

DINDE



14%

CANARD DE BARBARIE



3%

LAIT

... concernant l'aval

- Cocotine, n°1 du marché sur les **produits élaborés d'œufs en restauration hors domicile**
- Paysan Breton, les surgelés, **3^e** marque nationale sur le marché des **légumes surgelés en grande et moyenne surface** (en volume)
- D'aucy, n°1 sur le marché sur les **légumes en conserve en grande et moyenne surface** (en volume)
- Aubret, **1^{er}** fabricant français de lardons à marques distributeurs

VOLUMES 2022 DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Dans les branches d'activité :



BRANCHE ŒUF

157 000T



BRANCHE LONG LIFE

435 000T



BRANCHE FROZEN FOOD

165 000T



BRANCHE VIANDE

33 000T + 3 900T

de salaison

de viande

EUREDEN, UN MODÈLE SOLIDE ET RÉSILIENT

Flambée des matières premières, guerre en Ukraine, déstabilisation des marchés, changement climatique, ... les crises se multiplient. Malgré ce contexte chahuté, **Eureden garde le cap et démontre la solidité de son modèle "multi-spécialiste" et sa capacité de résilience** pour amortir les crises.

Eureden est un groupe agroalimentaire coopératif qui **bénéficie d'une forte complémentarité de ses activités.**

Par exemple, la branche œuf d'Eureden présente la spécificité de maîtriser **l'ensemble de la filière, du poussin au produit élaboré d'œuf.** Cette organisation permet de proposer aux clients des produits de haute qualité et différenciants à destination de la restauration hors domicile ou de la grande distribution.

Des synergies se mettent également en place entre les branches comme par exemple l'innovation "omelettes garnies Paysan Breton" de la branche Eureden Frozen Food fabriquée grâce aux œufs et aux outils industriels de la branche œuf. Aussi, les œufs coquilles des adhérents, conditionnés à la ferme de Kervenac'h, bénéficient de la notoriété et du capital sympathie de la marque "Paysan Breton" utilisée par la branche Frozen Food pour ses produits commercialisés en grande distribution et en restauration hors domicile.

La complémentarité des circuits de distribution avec des activités stratégiques en restauration hors domicile, en grande distribution ou encore à l'export a permis de mieux réagir notamment lors de la crise covid. Eureden se développe aussi sur les circuits courts à travers son concept Le Récolteur.



LE RÉCOLTEUR, *un concept de circuit court et local*



Le Récolteur met à la disposition des consommateurs, dans ou à proximité immédiate des magasins, **une offre 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" où l'on propose les produits de 200 agriculteurs-coopérateurs Eureden : fruits et légumes de saison, viandes, produits laitiers, œufs, glaces mais aussi confitures ou farines... Cela représente environ 400 références par magasins.

Le concept continue de se développer avec l'installation des distributeurs automatiques Le Récolteur accessibles 24h/24 sur les parkings de certains Magasin Vert et l'ouverture de deux magasins en propre à Ploemeur et Auray avec une offre 100 % alimentaire.



BIEN NOURRIR LES HOMMES EST LA PLUS ESSENTIELLE DES MISSIONS DANS LE MONDE, C'EST LA NÔTRE ET NOUS EN SOMMES FIER

LE BIO dans le groupe Eureden

Les filières Bio d'Eureden et de sa filiale Agro Bio Pinault ont réuni leurs forces pour former cap'AB.



Cette Marque Amont Bio a pour objectif de représenter, fédérer et soutenir les producteurs, les filières et les projets bio sur le territoire. "Cap'AB" compte près de 2 000 agriculteurs et 30 salariés dédiés dont 8 techniciens commerciaux pour un accompagnement au plus près du terrain.

Des filières bio, dans chacun des métiers du groupe, sont structurées pour valoriser l'ensemble des productions notamment grâce à des marques fortes (Paysan Breton, d'aucy, Cocotine...). L'objectif est aussi de faciliter et de renforcer les liens entre les agriculteurs, les filières et les marques.

Aujourd'hui, les agriculteurs Cap'AB c'est :



20 000

TONNES DE CÉRÉALES COLLECTÉES
(dont 30% destinées à l'alimentation humaine)



7 000

TONNES DE LÉGUMES EN BRETAGNE
et 15 000 TONNES en incluant les OP partenaires



155

MILLIONS D'ŒUFS



225

BOVINS VIANDE



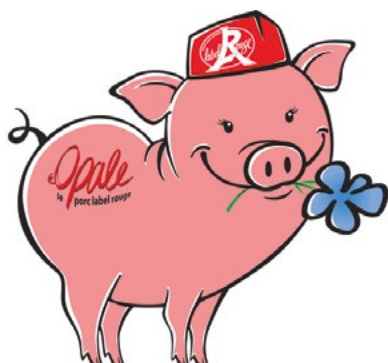
5,5

MILLIONS DE LITRES DE LAIT



1

PREMIER ÉLEVAGE DE PORC CHARCUTIER
au printemps 2024



Le Label Rouge Opale EN PORC

55 % des éleveurs sont engagés dans une filière "qualité" (Label Rouge Opale, porc Oméga 3 Bleu Blanc Cœur, filière non OGM...).

Eureden est le 1^{er} producteur de porc Label Rouge en France. Une alimentation sans OGM enrichie en graines de lin, 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.

Les légumes **AGRI CONFIANCE**

Engagée depuis de nombreuses années dans le label Agri Confiance, l'organisation de producteurs de légumes Eureden compte près de 1 300 agriculteurs répondant à cette démarche qualité.

Cela permet de répondre aux exigences de la certification environnementale de niveau 2 (indispensable pour le marché de la restauration depuis la Loi EGALIM).

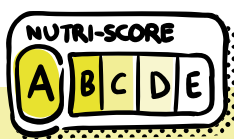
En complément, Eureden a obtenu cette année le **niveau silver du standard FSA** (Farm Sustainability Assessment) permettant une reconnaissance internationale des pratiques mises en place en matière de développement durable.



L'IGP "farine de blé noir de Bretagne"

La coopérative Eureden collecte et stocke du blé noir IGP destiné à la filière « farine de blé noir de Bretagne® IGP ».

Les consommateurs qui achètent cette farine sont assurés qu'elle provient de Bretagne, à partir de blé noir cultivé, récolté et stocké en Bretagne.



**PLUS DE 97% DES RÉFÉRENCES
PRODUITS EUREDEN
EN MARQUE PROPRE SONT NOTÉES
EN NUTRI-SCORE A OU B**

Le bien-manger **POUR TOUS**

Dans le contexte d'inflation que l'on connaît, **proposer des produits accessibles à tous et de qualité est de la responsabilité d'un groupe comme Eureden.**

C'est pourquoi, les branches aval et les marques s'efforcent d'offrir des produits du quotidien, pratiques et avec un positionnement prix attractif.

Aujourd'hui, au rayon surgelé, un produit sur quatre est fabriqué par Gelagri et on trouve une boîte d'aucy dans près d'un foyer sur deux.

Eureden est aussi un acteur important de la restauration collective. On y retrouve les produits du groupe au menu des cantines, des hôpitaux, des restaurants d'entreprise...

Les savoir-faire des collaborateurs et les outils industriels existants permettent de proposer des gammes spécifiques pour la restauration hospitalière par exemple (produits pauvres en sel, légumes fondants, œufs au plat ou omelettes répondant à des exigences sanitaires strictes pour protéger ces publics fragilisés).

Pour poursuivre leur développement sur ce marché, les légumes d'aucy, Paysan breton ou encore les produits Cocotine sont certifiés (haute valeur environnementale, certification environnementale de niveau 2 ou encore agriculture biologique) afin de répondre aux exigences de la loi Egalim.

En tant que marques d'agriculteurs, d'aucy comme Paysan Breton, bénéficient d'un atout supplémentaire auquel les marchés publics sont de plus en plus sensibles. Il s'agit pour eux de garantir la souveraineté alimentaire et donc sécuriser leurs approvisionnements.

EUREDEN,

les dernières innovations produits



Les omelettes **PAYSAN BRETON**

3 références : jambon emmental, épinards à la crème, à la provençale

Les + produits :

- Une innovation en grande distribution : des omelettes individuelles surgelées, garnies.
- Une solution repas rapide et saine : prêt en deux minutes au micro-ondes.
- Une omelette gourmande et protéinée adaptée à tous les publics (enfants, sportifs, seniors, ...).



En cuisine...

Pour accompagner ces omelettes gourmandes, optez pour une salade de légumes croquants ou une poêlée de haricots verts ail-persil en été, préférez des pommes de terre rissolées et champignons ou encore un gratin de légumes en hiver....

Les tartinables **D'AUCY FOODSERVICE**

4 références : betteraves, tomates, carottes, poivrons

Les + produits :

- Prêts à l'emploi, texture souple et facile à travailler.
- Recettes saines, naturelles et justes dosées pour un vrai goût de légumes.
- Conservation à température ambiante.

En cuisine...

Une gamme de produits pensée pour faciliter la vie des chefs en restauration commerciale ou collective, à utiliser froid ou chaud, à tartiner ou à dipper, idéale dans les sandwiches, burgers, wraps, bowls, verrines et pourquoi pas en pâtisserie avec des recettes sucrées - salées.





L'œuf parfait **COCOTINE**



Un produit pensé pour la restauration commerciale

Les + produits :

- Une qualité de produit constante même sur les gros services.
- Un produit service adapté à tous types de restaurations et recettes.
- Une gestion optimisée des commandes de dernières minutes & zéro perte.
- Une appellation valorisante sur les cartes.

En cuisine...

L'œuf parfait est un œuf juste cuit à cœur (65°) grâce à la cuisson basse température pendant 45 minutes, ce qui donne un œuf crémeux. Le blanc et le jaune cuisent au plus proche de leur température de coagulation pour un fondant unique. C'est une cuisson qui demande une extrême rigueur en cuisine, du temps, du personnel, des œufs bien frais. De multiples utilisations, en tartine, sur un velouté, en salade, chaud ou froid mais également intégré dans un dessert, surprise garantie...

Risotto de chou-fleur **PAYSAN BRETON**

Les + produits :

- Une recette innovante, un risotto sans riz !
- Une recette gourmande et crémeuse.
- Une recette Nutriscore A, deux fois moins calorique qu'un risotto traditionnel.
- Prêt en 12 minutes à la poêle.



En cuisine...

Seul ou accompagné, le risotto de chou-fleur s'accommode merveilleusement avec un œuf poché, quelques copeaux de parmesan, d'un filet de poulet et quelques feuilles de basilic ou bien encore, de saumon fumé et quelques feuilles de roquette.



Viandes cuisinées marinées cuites **AUBRET**

Une gamme de produits à destination de la grande distribution : des marinades de "saison" avec une gamme porc "été" (barbecue, Tex Mex, Provençale, Abricot & Romarin), une gamme volaille "été" (coco-curry ou citron-thym), une gamme porc "hiver" (barbecue, 3 poivres), une gamme volaille "hiver" (cajun, forestière, truffe).

Les + produits :

- Une viande de qualité, tendre, fibreuse, charnue, origine France.
- Une viande prête en quelques minutes (déjà cuite, déjà cuisinée).
- Peut-être réchauffée au four, au micro-ondes, à la plancha, au grill ou encore au bain-marie.
- Cœur-de-repas pour deux personnes.

En cuisine...

Une brochette de poulet curry coco et frites de patates douces, palette de porc aux 3 poivres et écrasé de panais, pommes de terre ou bien encore, un travers de porc à la plancha et risotto de légumes du soleil, de quoi créer sa carte de restaurant à la maison.



La gamme de légumes cuisinés **D'AUCY**

5 références : la ratatouille cuisinée à la Provençale, les courgettes cuisinées à la provençale, les aubergines cuisinées à la provençale, le curry de pois chiches aux épices douces, le mijoté de lentilles aux légumes.

Les + produits :

- Des recettes gourmandes cuisinées à l'huile d'olive vierge ou à la crème et aux épices.
- Des recettes saines (sans conservateur, nutriscore A) à consommer chaudes ou froides.
- Un couvercle "ouverture facile".

En cuisine...

Tartine de courgettes, chèvre et miel de châtaignier, curry de pois chiches et riz parfumé, tarte à la Provençale avec ratatouille, anchois et olives noires, brochettes de saumon et chorizo aux lentilles finement cuisinées....





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

Contact presse : Anne-Lise Gouriou - anne-lise.gouriou@eureden.com - 06 76 81 28 72

