



LE VÉGÉTAL DE DEMAIN, C'EST MAINTENANT AVEC BONDUELLE FOOD SERVICE !

Bonduelle Food Service confirme sa mobilisation pour la transition agro-écologique en présentant ses engagements en faveur d'une alimentation végétale et responsable.



DOSSIER DE PRESSE 2020

ÉDITO

LE VÉGÉTAL OUI... MAIS « BIEN CULTIVÉ » !



Depuis sa création voilà maintenant 50 ans, Bonduelle Food Service partage sa passion du légume et son amour de la terre auprès des professionnels de la restauration.

Plus que jamais, les chefs réclament des produits de qualité, respectueux de l'environnement et de plus en plus locaux. Aussi, en 2019, le groupe Bonduelle a créé la démarche « **The B ! Pact** » pour se mobiliser concrètement en faveur de la planète, de l'alimentation, et des hommes.

Aujourd'hui, la marque Bonduelle Food Service s'inscrit dans cette démarche et dévoile ses 7 engagements forts en faveur du « **Bien Cultiver** » et du « **Bien Nourrir** ». Ces initiatives ont été rendues possibles par l'étroite collaboration que Bonduelle entretient avec ses partenaires agriculteurs depuis 160 ans et les chefs depuis 50 ans.

Notre ambition, continuer d'accompagner les chefs et répondre toujours plus efficacement à leurs attentes. Le tout en faisant rimer végétal et plaisir !

THIERRY MERHEB

Directeur marketing Commercial Europe
Bonduelle Europe Long Life - Food Service





BONDUELLE FOOD SERVICE FAVORISE L'ORIGINE FRANCE EN RESPECTANT LES SAISONS

Selon une récente enquête, 54% des Français sont prêts à basculer dans un monde où la consommation alimentaire deviendrait 100% locale¹. Cette tendance explique notamment pourquoi les produits locaux et de saison sont de plus en plus au cœur des menus, en restauration commerciale ou collective.

Le saviez-vous ?

Les petits pois Bonduelle Food Service sont cultivés dans les Hauts de France et préparés à proximité du champ, en moyenne 6h après la récolte



Dans ce contexte, Bonduelle Food Service a toute sa part à jouer.

Aujourd'hui, 80% des légumes Bonduelle vendus en France sont cultivés en France

Tous sont **cultivés en saison** et dans les **régions les plus adaptées.**

Ce sont ainsi plus de 30 variétés de légumes qui sont produites dans l'hexagone.

Cueillies à maturité, elles sont proposées en surgelé ou appertisé pour permettre aux chefs de gagner du temps sans transiger sur la qualité.

Bonduelle Food Service propose déjà une variété de références d'origine France comme :

- Les petits pois
- Les haricots verts
- Les épinards





BONDUELLE FOOD SERVICE ENCOURAGE LA RÉDUCTION DES PESTICIDES

Bonduelle Food Service teste depuis plusieurs années des pratiques culturales innovantes dans ses fermes pilotes. L'objectif est d'atteindre la pratique d'au moins **2 techniques culturales alternatives** (désherbage mécanique ; mise en place de couverts végétaux et de filets anti-insectes) **dans 100% de ses terres cultivées, d'ici 2025.**

C'est dans ce cadre que le **partenariat Bonduelle avec plus de 2000 agriculteurs à travers l'Europe** (dont environ 1600 en France) lui permet de n'utiliser des produits phytosanitaires qu'en ultime recours (et ce, de façon raisonnée).

Cet engagement illustre l'ambition de Bonduelle Food Service à répondre **aux attentes des chefs, de plus en plus sensibles au « Bien Cultiver » et en quête de produits sains.**

C'est ainsi qu'en 2019, Bonduelle Food Service est le **premier acteur en France à avoir franchi le pas sur le maïs Sans Résidu de Pesticides.**



Le saviez-vous ?

*Sans Résidu de Pesticides signifie qu'aucune substance active de pesticide chimique recherchée n'a été quantifiée, dans la limite de quantification (<0,01 ppm) pour plus de 500 molécules analysées.

La marque propose plusieurs formats (sous vide 3/1, sous vide 4/4 et en surgelé Minute® 1kg) pour multiplier les usages, en entrée ou en plat.





BONDUELLE FOOD SERVICE
AIDE À LA

SAUVEGARDE **DE LA BIODIVERSITÉ**

Via sa **charte agronomique**, Bonduelle met en œuvre des pratiques agricoles **pour rendre les cultures plus résistantes aux changements climatiques**. Bonduelle renforce ainsi son engagement en faveur de l'agro-écologie en incitant ses partenaires agricoles à un usage raisonné de l'eau, à une rotation des cultures et à une sélection de variétés végétales robustes.

Et pour aller plus loin que sa charte, **Bonduelle Food Service via son entité Bonduelle Europe Long Life s'engage aujourd'hui, avec ses partenaires agricoles, dans une démarche de certification environnementale de niveau 2** (par équivalence).

Cette certification atteste du respect d'un référentiel **comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement**.

Parmi elles, la protection de la biodiversité, la gestion de la fertilisation ou encore la gestion de l'irrigation des cultures.

La marque vise une équivalence pour décembre 2020, en commençant par **son bassin historique Hauts-de-France et ses 1200 agriculteurs**.

Cette certification concernera 100% des légumes cultivés dans la région (haricots verts, carottes, courges, petits pois, épinards...).





BONDUELLE FOOD SERVICE S'ENGAGE À RÉDUIRE LES ADDITIFS DANS SES RECETTES

Bonduelle Food Service travaille depuis de nombreuses années à **favoriser les listes d'ingrédients les plus courtes possibles et à réduire les additifs au minimum dans tous ses produits.**

Toutes les nouvelles recettes de la marque depuis 2014 sont garanties sans huile de palme, sans matières grasses saturées, sans sirops de glucose ou fructose, sans colorants, sans conservateurs et sans arômes artificiels, en accord avec sa **charte de développement produits qui exclut les additifs controversés.**

Elle vise en permanence l'excellence nutritionnelle en améliorant continuellement ses recettes via la réduction du sel et du sucre dès que cela est possible

Elle s'engage également à **repenser ses recettes actuelles** afin de répondre toujours mieux aux besoins de ses clients.



Pour donner davantage de **visibilité aux chefs sur la qualité de ses produits**, Bonduelle Food Service s'engage dès l'été 2020 à rendre visible sur ses fiches techniques, **la note Nutriscore de ses produits.**





BONDUELLE FOOD SERVICE PROPOSE TOUJOURS PLUS DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Portés par l'attente du « manger responsable », les produits bio ont le vent en poupe. **Lors du confinement, les consommateurs ont eu un véritable engouement pour ce segment, avec une hausse des ventes de 25%².**

En application de la Loi EGALIM, **les produits bio devront représenter 20% en valeur des menus proposés en restauration collective d'ici 2022.** Dans ce contexte où 3 Français sur 4 aimeraient trouver plus de bio à la carte des restaurants, les chefs veulent avoir accès à des produits bio de qualité qui les inspireront pour placer le végétal au cœur de l'assiette. Pour répondre à ces attentes, **la marque a multiplié par 2 son offre dans le domaine au cours des 2 dernières années, et ne compte pas s'arrêter là !**

La marque a déjà lancé

- Une gamme de légumes bio 100 % français en surgelé ;
- Une gamme de légumes bio en sachet fraîcheur (appertisé).

Disponibles en plusieurs formats, les légumes bruts sont pré-coupés, épluchés, cuits et à disposition des chefs :



Haricots verts bio, carottes bio et pois maraîcher bio en surgelés Minute® 2,5 kg.

Maïs bio, haricots rouges bio et pois chiches bio sont disponibles en sachets fraîcheur conservables à température ambiante.

Bonduelle Food Service prévoit de lancer 4 nouvelles références surgelées en Janvier 2021. L'objectif ?

Des produits bio accessibles, pratiques et cultivés localement

dans les meilleurs terroirs afin d'offrir des ingrédients de qualité aux professionnels de la restauration pour leur permettre de faire rimer végétal et plaisir !



Le saviez-vous ?

Bonduelle Food Service apporte également un soutien à ses partenaires souhaitant passer au bio, tant sur le plan de l'ingénierie que de la technique. L'objectif, faciliter la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique.

² Source : Institut Nielsen - <https://www.nielsen.com/fr/fr/insights/article/2020/la-santedu-bio-en-france-au-revelateur-du-covid-19/>



BONDUELLE FOOD SERVICE S'ENGAGE POUR DES EMBALLAGES PLUS RESPECTUEUX DE LA PLANÈTE

Parce qu'être responsable c'est être cohérent, Bonduelle Food Service investit dans la recherche et le développement d'emballages écoresponsables.

Le saviez-vous ?

Objectif 2025 : 100% des emballages utilisés par Bonduelle Food Service recyclables ou réutilisables



Aujourd'hui, 48% des emballages utilisés par Bonduelle intègrent déjà des matériaux recyclés.

C'est pourquoi la marque travaille dès maintenant à la conception de packagings intégrant davantage de matériaux recyclés ou bio-sourcés.

100 % de ses produits en conserve (bocaux en verre et boîtes de conserve) sont déjà recyclables à l'infini.

Parmi eux :



Les betteraves rouges



Les haricots blancs



Les carottes rondelles



Les pois chiches



BONDUELLE FOOD SERVICE ACCOMPAGNE LES CHEFS POUR PASSER AU VÉGÉTAL

Slow food, locavore, flexitarien, végétalien... les nouvelles habitudes alimentaires s'orientent vers une alimentation plus authentique, plus transparente, plus respectueuse de la santé des consommateurs et des ressources naturelles de la planète. Valoriser le végétal devient donc essentiel pour une cuisine saine et gourmande !

Depuis 50 ans, les experts culinaires Bonduelle Food Service sont sur le terrain

pour inspirer les chefs et leur permettre de promouvoir le végétal dans leurs plats. Car, pour la marque, le « Bien nourrir » constitue une dimension importante et complémentaire du « Bien cultiver » !

Cette expertise s'appuie sur un savoir-faire unique puisque **Bonduelle est aujourd'hui la 3ème marque alimentaire la plus appréciée³ par les flexitariens⁴.**

Enfin, grâce au service Greenology créé en 2018, les chefs ont accès, directement en ligne, à des recettes délicieuses, saines et faciles à préparer.

Depuis son lancement, ce sont plus de 5000 comptes en ligne qui ont été créés !



Le saviez-vous ?

En parallèle, l'équipe des conseillers culinaires organise des Masterclass directement chez les professionnels afin de les former à la cuisine végétale !



³ Avec l'intention d'achat la plus élevée

⁴ Étude YouGov, décembre 2019 : <https://fr.yougov.com/news/2019/12/05/de-plus-en-plus-de-flexitariens-en-france/>



WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.FR



@BONDUELLEFS_FR



@BONDUELLE_FS_FRANCE

Marie ANTOINETTE
L'AGENCE

EMMANUEL BERCAULT
emmanuel@marie-antoinette.fr
01 55 04 86 42 / 06 84 72 74 24