

Une des 4 filiales du Groupe Bonduelle

OUR ORGANISATION

Executive Committee



CENTRAL DEPARTMENTS

- External Relations & Communication
- Corporate Marketing and Sustainable Development
- Information systems
- Finance
- Human Resources
- Research and Development

Bonduelle Europe Long Life Canned and frozen food	Bonduelle Fresh Europe Packaged and prepared salads	Bonduelle Americas Canned and frozen food	Bonduelle Development Canned and frozen food
4 company agricultural prod. Sites	1 company agricultural prod. Sites	1 company agricultural prod. site	2 company agricultural prod. Sites
22 industrial production sites	8 industrial production sites	12 industrial production sites	2 industrial production sites
5 logistical platforms		1 logistical platform	

EUROPE ZONE

OUTSIDE EUROPE ZONE





Bonduelle Fresh France





Fresh, 20% du CA Groupe Bonduelle

• ACTEUR INCONTOURNABLE DES MARCHES TRAITEUR ET 4ème GAMME

8 sites de production + 1 partenariat

1 800 Collaborateurs – ETP

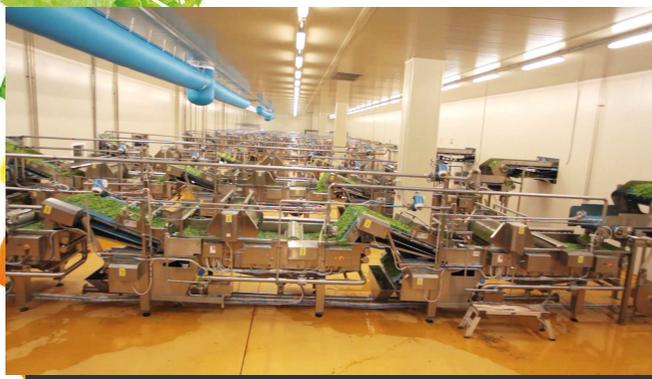
400 M€
de CA (2014-2015)

120 000 T

- 80 000 T de salades 4 G
- 40 000 T de salades traiteur



Point d'ancrage Bonduelle Fresh France : la région Lyonnaise



240
salariés
permanents

Partenariats locaux



INSTITUT
PAUL
BOCUSE





Les piliers de Bonduelle Fresh France

- Agro : expertise responsable et approvisionnement local
- Supply : expertise du frais
- Emploi : ancrage local et en région
- Marque : puissance de la marque
- Commerce : présence forte en GMS & Food Service
- R&D : nouveau centre de Recherche & Développement





Bonduelle Fresh France

Un nouveau centre d'innovation à Saint-Priest





Bonduelle Fresh France

Un nouveau centre d'innovation à Saint-Priest



Crédit photo : PLUQUET Pierre-Antoine





Bonduelle Fresh France

Des innovations



"WELL LIVING"
through
VEGETABLE products



BONDUELLE DE LA NUTRITION A L'ALIMENTATION DURABLE

Laurence DEPEZAY
Nathalie DUSART

BIOTUESDAY Le 6 septembre 2016





De la nutrition à l'alimentation durable

National

2001 → PNNS: contexte de recommandations nutritionnelles

Bonduelle

2003 → Réflexion sur une stratégie en Nutrition: un des 4 piliers du Développement Durable

2004 → Lancement de la Fondation Louis Bonduelle: volonté internationale

2006 → Début du programme Visa Santé: 10 ans d'expérience

2011 → Elargissement du concept de nutrition : la place du mangeur

2015 → L'alimentation durable: convergence des objectifs de la fondation et ceux de l'entreprise en terme de recherche.





De la nutrition à l'alimentation durable

Visionnaire en 2004: toujours d'actualité!

Bonduelle: Amélioration durable de l'alimentation de tous et de l'état de santé de chacun au cœur du projet de pérennité de l'entreprise.

Fondation Louis Bonduelle: faire évoluer de manière durable les comportements alimentaires, en apportant concrètement à tous les moyens de faire entrer les légumes dans leur quotidien, de façon utile, réaliste et originale.

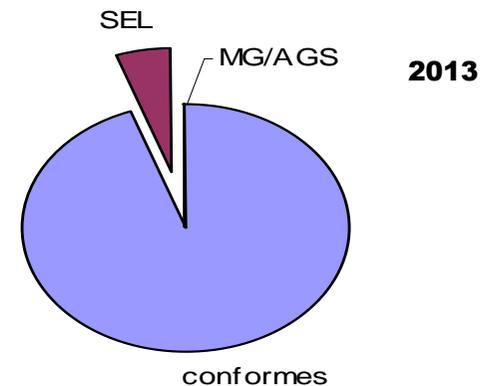
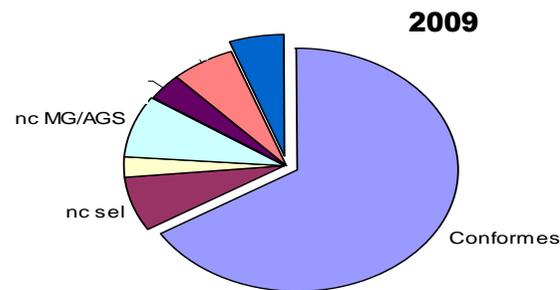


L'alimentation durable selon la FAO- 2010

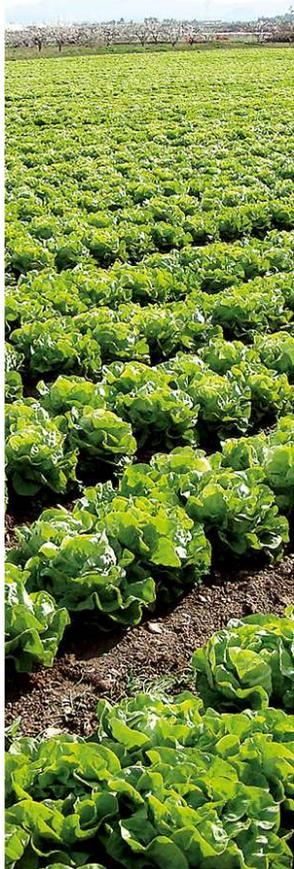
"Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines"



- Le taux de sel dans les produits traiteur?
- Analyse et criblage de tous les produits
- Contexte de réglementation européenne (2006): benchmark des seuils nutritionnels
- Etablissement de grilles de



"WELL LIVING"
through
VEGETABLE products



« Connaissances en Nutrition, Agronomie, Sociologie et comportement »

Communauté Scientifique



« Facteurs nutritionnels & pathologies - Amélioration du statut nutritionnel des populations »

**Pouvoirs publics
Réseaux associatifs**



« Recommandations nutritionnelles : mangez des légumes »

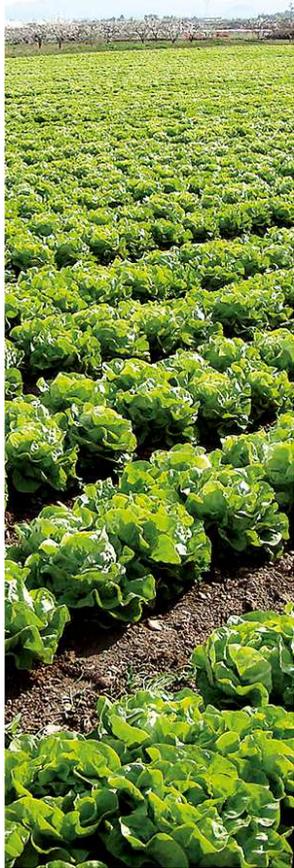


Individus

Comportements, idées reçues, tabous, image des légumes



"WELL LIVING"
through
VEGETABLE products



L'alimentation dans la ville :
inégalités, cohabitations,
actions publiques locales

Représentations des légumes
en restauration commerciale

