

BONDUELLE (GROUPE BONDUELLE)

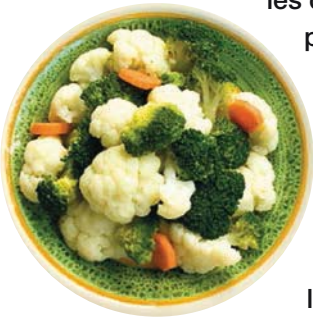
# CONSERVES VAPEUR

> Lancée en **janvier 2009**, **Bonduelle Vapeur** est une gamme de légumes mis en boîte dans **moins de jus** que les conserves classiques (trois fois moins pour le haricot vert par exemple). Lors de la stérilisation, grâce à la montée rapide en température, les légumes **cuisent à la vapeur** comme dans un autocuiseur.

> Ce procédé vapeur permet de **conserver les qualités** des légumes (goût, odeur, texture, nutriments) mais aussi de réduire la consommation d'eau et **le poids** de la boîte, et donc

**les émissions de CO<sub>2</sub>** lors du transport (les boîtes de haricots sont par exemple 22 % moins lourdes).

> **La gamme s'est agrandie (14 références, 10 légumes)** et, depuis 2013, **90 %** des volumes contiennent la mention « **Origine France** ». Elle est également **déployée à l'international**, plus particulièrement en Europe (Benelux, Espagne et Italie).



## Facteurs de réussite

### DIFFICULTÉS SURMONTÉES

- **Une gamme qui a nécessité des adaptations**
  - ▶ Adaptation du process de production
  - ▶ Intensification et adaptation des contrôles qualité
  - ▶ Investissement financier dans de nouvelles lignes
  - ▶ Sélection variétale rigoureuse

## Bénéfices

### ENVIRONNEMENTAL ET/OU SOCIAL

- > **Réduction des émissions de gaz à effet de serre et des consommations d'eau**
- > **Développement du bassin de l'emploi en France**, notamment dans la filière agricole

### POUR L'ENTREPRISE

- > **Différenciation stratégique** vis-à-vis des concurrents
- > 12,4 millions d'euros de **chiffre d'affaires** par an
- > + de 2 600 000 foyers touchés (Kantar CAM2T14)
- > **Réassurance des consommateurs** sur la provenance (mention « Origine France »)

### CLÉS DE SUCCÈS IDENTIFIÉES

**Soutien des équipes recherche & développement - Adaptation des process de production - Processus de progrès continu** au niveau des indicateurs RSE