



LE VÉGÉTAL GOURMAND ORIGINE FRANCE :

AU CŒUR DES CHAMPS AVEC BONDUELLE FOOD SERVICE ET SES AGRICULTEURS PARTENAIRES

80% des légumes Bonduelle vendus en France, sont cultivés et préparés en France. À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, Louise et Jérôme Puche, agriculteurs partenaires du Groupe Bonduelle, ont ouvert les portes de leur ferme en Picardie. A travers une visite du champ à l'assiette, ce moment de rencontres et d'échanges permet à Bonduelle Food Service d'illustrer ses 2 engagements majeurs autour de l'agriculture et la culinarité. Ainsi que présenter ses enjeux fondamentaux, au cœur de l'actualité : l'origine France et l'agriculture régénératrice.



BONDUELLE CÉLÈBRE LA RICHESSE DES TERROIRS ET L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE pour un végétal gourmand et responsable

Un acteur ancré dans les territoires français

C'est le modèle de Bonduelle depuis l'origine : cultiver et préparer les légumes là où ils sont consommés. Ainsi **80% de ses légumes vendus en France y sont cultivés et préparés dans les meilleurs terroirs**. Avec plus de 1 400 agriculteurs partenaires sur le territoire, l'entreprise familiale, créée en 1853 dans les Hauts-de-France, reste attachée à son cœur de métier : proposer une alimentation végétale de qualité, dont elle maîtrise toutes les étapes de la graine à l'assiette.

Des terroirs riches qui continuent d'innover

Dans le bassin des Hauts-de-France, Bonduelle travaille avec deux organisations de producteurs (OPLVERT à Estrées et OPLINORD à Renescure) regroupant environ 1 200 agriculteurs qui exploitent 18 000 hectares pour fournir **35 variétés de légumes** : pois, haricot vert, flageolet, épinard, carotte, potiron,

Parce que le modèle agro-industriel de Bonduelle est basé sur la **notion de circuits courts**, les légumes Bonduelle Food Service sont cultivés et préparés au même endroit. Les usines sont situées au cœur des champs, à cet effet, il ne se passe que quelques heures entre le moment où le légume est récolté et celui où il est mis en boîte ou surgelé.



Cela fait maintenant 170 ans que l'entreprise existe et propose une alimentation végétale de qualité, accessible et toujours plus durable. Le végétal est plébiscité par les convives mais pas si facile à cultiver et à préparer en cuisine. C'est pour cela que Bonduelle Food Service accompagne les Chefs dans cette transition vers plus de végétal.

Avec les JNA nous invitons nos différentes parties prenantes à notre rencontre dans nos champs des Hauts-de-France, afin de mieux comprendre l'origine de nos produits et les enjeux agricoles d'aujourd'hui et de demain.

Benoît Bonduelle

Directeur Général Food Service France



Le pois chiche vert, champion de l'innovation !

En 2023 Bonduelle et ses partenaires agricoles ont créé une filière légumineuses en France avec près de 1 000 hectares et une ambition de 5 000 à l'horizon 2030. De cette filière est né le pois chiche vert cultivé dans les Hauts-de-France, grâce auquel Bonduelle Food Service a obtenu un Innovation Award lors du Sirha 2023. Le pois chiche vert est utilisable pour de multiples usages : houmous, bowls...

vers une
**AGRICULTURE
RÉGÉNÉRATRICE**



LE VÉGÉTAL GOURMAND, signature de Bonduelle Food Service

vers un
**VÉGÉTAL
gourmand**



Une fidélité des agriculteurs EN ROUTE VERS UNE AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

En France le groupe travaille avec **1 400 partenaires agriculteurs, dont 88% renouvellent chaque année leur partenariat, illustrant ainsi la fidélité et la confiance depuis souvent plusieurs générations.** Cet engagement de la part des agriculteurs s'explique grâce au soutien de Bonduelle pour la filière et l'accompagnement des producteurs dans la gestion de leurs cultures et de leur ferme. Bonduelle a mis en place il y a plusieurs décennies une contractualisation annuelle avec les groupements de producteurs ainsi qu'une charte agronomique qui précise les engagements de chacune des parties. Au-delà de cet accompagnement, Bonduelle travaille main dans la main avec les producteurs pour mener la transition vers une agriculture régénératrice.

En effet, Bonduelle est profondément lié au travail de la terre, et l'agriculture est en tête de ligne face au changement climatique. Elle en subit les effets tout en y contribuant. Avec la perte de biodiversité, les aléas climatiques, et les terres dégradées, il devient crucial de transformer les méthodes agricoles pour accroître la résilience et garantir une production locale durable et de qualité en France. Cela nécessite de préserver les sols et d'améliorer leur résistance ainsi que leur capacité à séquestrer le carbone, bénéficiant ainsi aux cultures futures. **Actuellement, près de 50% des partenaires agriculteurs de Bonduelle s'engagent dans des pratiques d'agriculture régénératrice, et le groupe vise à porter ce chiffre à 80% dans les six prochaines années.** Pour les professionnels de la restauration, cela signifie un accès accru à des produits issus de pratiques avant-gardistes qui non seulement respectent l'environnement mais assurent également une qualité supérieure et une provenance fiable des ingrédients.



La transition végétale auprès des consommateurs et des professionnels est possible uniquement si les solutions proposées sont savoureuses et gourmandes. Les équipes de Bonduelle Food Service en sont convaincues. **Bonduelle Food Service s'engage dans les cuisines en accompagnant les chefs d'aujourd'hui et de demain à l'alimentation végétale.** Cette transmission se met en œuvre par l'enseignement des techniques et le partage de son savoir-faire, lors de rencontres et de formations en clientèle et dans les écoles hôtelières. Cela passe également par des supports tel que le livre La Cuisine Végétale de référence (Editions BPI). Bonduelle a formé pas moins de 1800 chefs à la cuisine végétale, contribuant ainsi à verdir les assiettes dans les restaurants et les collectivités.

