



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Quand les frites Lamb Weston deviennent un produit durable

Lamb Weston, deuxième marque mondiale de produits à base de pommes de terre surgelés, poursuit la mise en œuvre de sa stratégie RSE. Sa chaîne de valeur évolue progressivement vers une production plus durable : pratiques agricoles régénératrices, usines décarbonées, emballages circulaires et innovations produits allégées en impact. En Europe, ces engagements se traduisent par des résultats mesurables, du champ à l'assiette.

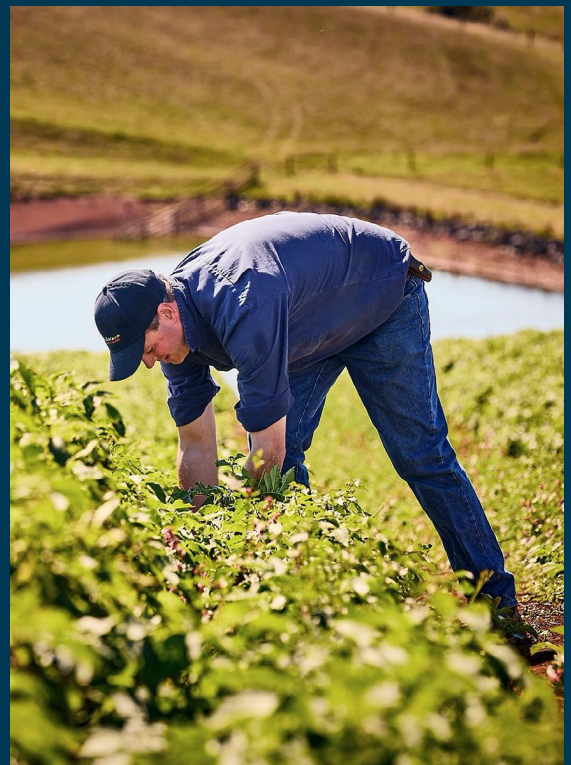
UNE ALIMENTATION PLUS Saine ET MOINS DE GASPILLAGE

Les produits Lamb Weston contribuent à une alimentation équilibrée :

- Ils sont cuits dans l'huile de tournesol et de colza, pauvre en graisses saturées
- Lamb Weston a procédé à une réduction de 12 % de la teneur en matières grasses depuis 2008
- Des gammes sont adaptées à la cuisson au four ou à l'air fryer
- Le maintien de la peau sur certains produits ("skin-on") contribue à apporter plus de fibres et à diminuer de 7 % le gaspillage alimentaire.

L'entreprise soutient également les banques alimentaires locales dans tous ses pays d'implantation EMEA.

« Notre ambition est simple : faire de chaque frite un vecteur de progrès durable, souligne le département RSE EMEA de Lamb Weston. En conjuguant innovation, exigence et partenariats responsables, nous voulons prouver qu'industrie et durabilité peuvent avancer main dans la main. »



L'EUROPE : MOTEUR D'INNOVATION DURABLE

Les six sites européens de production (Pays-Bas, Autriche, Royaume-Uni) fonctionnent à 100 % avec de l'électricité renouvelable et utilisent 20 % d'énergie issue de sources renouvelables.

Depuis 2008, la région a réduit de 42 % ses émissions directes de CO² et de 22 % l'empreinte carbone de ses produits.

Les efforts logistiques se traduisent également par 5,8 millions de kilomètres de transport routier évités chaque année, soit 8 % d'émissions en moins.

L'ouverture du Centre d'innovation de Bergen-op-Zoom (Pays-Bas) en 2023 renforce encore ce positionnement : un lieu dédié à la recherche sur la durabilité, la qualité produit et la valorisation de la pomme de terre dans toutes ses dimensions.

UNE AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE ET RESPONSABLE

Avec plus de 600 agriculteurs partenaires en Europe, Lamb Weston déploie son « Sustainable Agriculture Plan », centré sur la santé des sols, la réduction des intrants chimiques et l'irrigation raisonnée.

L'entreprise encourage notamment ses agriculteurs partenaires à adopter des systèmes d'irrigation au goutte-à-goutte, une technique qui permet d'apporter l'eau directement au pied de la plante, de manière précise et régulière. Cette méthode réduit considérablement les pertes par évaporation et améliore l'efficacité hydrique, c'est-à-dire la quantité de pommes de terre produite par litre d'eau utilisée.

Lamb Weston promeut la rotation des cultures, qui alterne les pommes de terre avec d'autres plantations pour préserver la fertilité des sols et réduire les intrants. Cette approche vise à terme à atteindre la neutralité carbone à la ferme.

DES OBJECTIFS CLAIRS À HORIZON 2033

Lamb Weston EMEA contribue activement aux objectifs mondiaux 2033 du groupe :

- - 25 % de prélèvement d'eau douce et -25 % d'émissions de gaz à effet de serre (Scopes 1, 2 et 3) par kilogramme produit
- 100 % des agriculteurs partenaires sont engagés dans un programme d'agriculture durable
- Zéro déchet en décharge et -50 % de gaspillage alimentaire dans les usines
- 100 % d'emballages sont certifiés durables, recyclables ou compostables.

« Ces objectifs sont au cœur de notre stratégie de croissance responsable. En Europe, nous avons bâti une gouvernance RSE solide, adossée à des équipes locales dédiées à l'eau, à l'énergie et aux émissions (WEE). Cette approche intégrée nous permet d'avancer rapidement vers nos ambitions 2033 », explique Michael J. Smith, Président et CEO de Lamb Weston.

Sources : www.lambweston.eu/fr



À PROPOS DE LAMB WESTON

Lamb Weston est la deuxième marque mondiale de produits à base de pommes de terre surgelées, présent dans plus de 100 pays avec 26 sites de production, dont 8 en Europe. L'entreprise emploie près de 10 800 collaborateurs dans le monde et fournit les professionnels de la restauration et de la distribution avec des produits innovants, responsables et gourmands.

Plus d'informations sur : www.lambweston.eu/fr