

## DES PACKS VERTUEUX ET DES OBJECTIFS AMBITIEUX POUR BONDUELLE FOOD SERVICE.

Les emballages ont un impact environnemental important sur notre planète mais aussi sur les Hommes. L'impact des packagings est un sujet majeur chez Bonduelle, dont la feuille de route sur le sujet est claire et ambitieuse. Une équipe dédiée de 4 personnes travaille au quotidien sur ces enjeux et cherche en permanence des solutions concrètes pour limiter l'impact des emballages sur notre environnement.

Et pour agir efficacement et à tous les niveaux, les objectifs Bonduelle visent à couvrir l'ensemble du cycle de vie d'un emballage : l'amont avec l'origine des matières premières et l'aval avec la recyclabilité des emballages.

## LES ENGAGEMENTS DE BONDUELLE FOOD SERVICE

**2 GRANDS OBJECTIFS** répondant à la loi AGEC sont mis en place en matière d'emballage pour contribuer à limiter l'impact environnemental.



**100% DES EMBALLAGES SONT CONÇUS POUR ÊTRE RECYCLABLES OU RÉUTILISABLES D'ICI À 2025**



**98%\* des packs sont aujourd'hui recyclables ou réutilisables**  
C'est le cas des 2 formats majeurs chez Bonduelle Food Service :  
**la conserve métal et le sachet surgelé !**



**NOS CONSERVES SONT RECYCLABLES À L'INFINI !**



**NOS SACHETS SURGELÉS SONT RECYCLABLES AUSSI !**



**0% DE PLASTIQUE FOSSILE VIERGE D'ICI À 2030**

Aujourd'hui Bonduelle a déjà réduit de **37%\*** les plastiques d'origine fossile dans les packagings .



# FOCUS SUR LES EMBALLAGES BONDUELLE FOOD SERVICE



## LA CONSERVE : RECYCLABLE À L'INFINI ET AU DELÀ !

Le métal, utilisé pour fabriquer des boîtes de conserve, est un matériau permanent, recyclable à l'infini et sans perte de qualité.

A ce jour, nos conserves contiennent déjà 58% de matériaux recyclés.

## LE SACHET SURGELÉ : RECYCLABLE ET LÉGER !

Comme le format conserve, 100% des emballages surgelés de Bonduelle Food Service sont conçus pour être recyclables.

L'enjeux 2030 de proposer 0% de plastique fossile vierge est en cours. Et pour cela, la marque travaille à tous les niveaux : encrage limité grâce au fond blanc, qui provient du PE lui-même et une émission limitée de Co<sup>2</sup> grâce à un emballage léger !



## LE SACHET FRAICHEUR APPERTISÉ : UN IMPACT LIMITÉ GRÂCE À SA LÉGÈRETÉ

Apprécié par les chefs pour de nombreuses raisons (longue durée de conservation, stockage ambiant et à plat, gestion facile des sacs vides...), le sachet fraîcheur est le dernier format pour lequel les équipes se mobilisent pour développer une solution de recyclage qui garantisse la même qualité de produit !

Ce format à l'avantage d'avoir un impact d'émission de gaz à effet de serre limité sur l'ensemble de son cycle de vie grâce à sa légèreté et à l'optimisation du transport.

