



## **Bonduelle, partenaire engagé du So good Festival !**

Un jour et une nuit de rencontres, de créativité, et d'engagements pour un monde plus solidaire et durable.

**Le Groupe Bonduelle est partenaire de la première édition du So Good Festival, dont l'ambition est d'incarner une nouvelle forme d'action collective et d'expérience au service de la transformation positive de la société.**

**Acteur engagé, Bonduelle souhaite accompagner l'ensemble de la société, les jeunes générations, les familles, sur la nécessaire transition vers une alimentation plus végétale, qui permet à la fois de nourrir durablement une population croissante tout en en prenant soin de la planète.**

### **Bonduelle et So Good Festival**

En tant que partenaire de cette première édition du So Good Festival, Bonduelle propose de vivre une expérience végétale haute en couleur en faisant découvrir au plus grand nombre une alimentation plus durable, plus saine et gourmande !

A cette occasion, l'expertise végétale de Bonduelle est à l'honneur à travers notamment la présentation du livre « La Cuisine Végétale de référence » (Editions BPI) auquel Luc Fontaine et Jérôme Leniaud, deux chefs Bonduelle, ont participé. Ce livre inédit recense l'ensemble des ingrédients et des techniques culinaires autour du végétal, ainsi que des recettes inspirantes. Un ouvrage qui s'adresse autant aux chefs de demain qu'à ceux d'aujourd'hui, mais aussi aux amateurs éclairés, curieux de découvrir de nouvelles techniques et de nouveaux ingrédients.



Bonduelle profite également de sa présence à Marseille pour effectuer un test grandeur nature d'une toute nouvelle application de scoring végétal, qui permet à chacun de faire le point sur son assiette. Un nouvel outil d'aide et de sensibilisation qui lui aussi apportera sa contribution à la révolution végétale.

### **170 ans de végétal**

L'entreprise, qui fête cette année ses 170 ans d'existence, a fait du végétal une vocation. Une vocation qui reste plus que jamais d'actualité au regard des enjeux sociétaux. Pour y répondre et poursuivre le chemin entamé il y a 170 ans, Bonduelle agit chaque jour pour proposer une alimentation végétale de qualité, issue d'une agriculture durable, récoltée au meilleur de sa maturité et très peu transformée.

« *Inspirer la transition vers l'alimentation végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète* » ; Bonduelle en a fait sa raison d'être, inscrite dans les statuts de l'entreprise, c'est elle qui, à la manière d'une boussole, guide l'ensemble des décisions stratégiques du groupe pour en maximiser l'impact positif.



### **L'impact positif au cœur du modèle d'entreprise**

L'engagement du groupe se matérialise chaque jour par des actions concrètes du champ à l'assiette, dans l'ensemble des métiers et partout dans le monde. Il est formalisé depuis 2020 à travers une feuille de route appelée le B!Pact et articulée autour de 3 piliers : l'alimentation, la planète et les Hommes. Elle donne le cap sur les dimensions clés de l'impact positif, et définit les objectifs et les trajectoires pour les atteindre.

Les premiers résultats sont plus qu'encourageants. 37% du chiffre d'affaires du Groupe Bonduelle sont d'ores et déjà labellisé B Corp (Bonduelle Fresh America et Bonduelle Italie ont été certifiés en 2023) et l'entreprise ambitionne une certification complète du groupe à l'horizon 2025.

### **Des engagements au service de la révolution végétale**

En tant qu'acteur majeur de l'alimentaire, le Groupe Bonduelle entend agir durablement sur les habitudes de consommation pour y intégrer davantage de végétal. Pour y parvenir, Bonduelle innove et propose une offre végétale au meilleur rapport qualité/prix, pour tous les moments de consommation et accessible au plus grand nombre. Le groupe travaille aussi aux côtés des chefs et des futurs chefs pour les accompagner et les former à la cuisine végétale.

Grâce à son modèle agro-industriel ( les sites de production sont implantés au cœur des meilleures zones de culture) et son ancrage mondial, le groupe déploie une alimentation végétale à grande échelle, tout en opérant un travail de proximité et de confiance avec les 2100 partenaires agricoles. Les process industriels utilisés sont naturels, ils préservent les qualités nutritives et organoleptiques des légumes et permettent de consommer des légumes de saison tout au long de l'année.

### **Bonduelle et So Good Festival ce sont aussi des foods trucks proposant de super repas veggies pour régaler les festivaliers !**

Au menu : tarte au butternut et coeur d'artichauts, salade edamame, haricots plats et petits pois maraîchers , mahboula aux aubergines et oignons grillés et bien d'autres plats gourmands spécialement concoctés pour les festivaliers les plus épicuriens... et les autres !

### **Plus d'informations :**

<https://www.bonduelle.com/fr/>

<https://www.sogoodfestival.com/>