



DES INGRÉDIENTS DURABLES

POUR ENCORE PLUS DE GOÛT



TOUT TOURNE AUTOUR DU GOÛT

L'entrepreneuriat durable est devenu la norme. Les clients attendent des restaurateurs qu'ils servent des produits qui soient bons pour eux, mais aussi pour la planète. Les chefs se tournent donc vers des marques et des fournisseurs dont ils savent qu'ils prennent les devants en matière de durabilité. Knorr prend ses responsabilités très au sérieux et travaille chaque jour à renforcer encore davantage la durabilité de ses produits, mais sans faire de concessions sur le goût.

NOTRE DÉFINITION DE LA DURABILITÉ

Chez Knorr, nous qualifions les ingrédients de durables lorsqu'ils sont cultivés par des agriculteurs respectant les directives du Code d'agriculture durable d'Unilever, qui s'intéresse à onze composantes de l'agriculture durable telles que la qualité du sol, l'utilisation raisonnable de l'eau et la biodiversité. Nous attendons de tous nos fournisseurs et paysans qu'ils appliquent ces directives et contrôlons le respect du code par l'autoévaluation et la vérification.

MAIS QU'ENTEND-ON PAR « INGRÉDIENTS DURABLES » ?

Pour Knorr, la durabilité se traduit par des prix justes pour les agriculteurs, le soin apporté à l'exploitation des terres et de meilleurs produits pour les consommateurs. Les ingrédients durables sont ceux qui permettent d'assurer :

- la préservation des terres
- la protection de la biodiversité
- la limitation de l'utilisation d'eau et d'engrais
- l'amélioration de la qualité de vie des agriculteurs.

Notre objectif est de parvenir à **100 %** de produits de base agricoles issus de sources durables à l'horizon 2020. En 2017, 95 % de nos 13 légumes et herbes les plus populaires proviennent déjà de cultures durables.

NOS 13 LÉGUMES ET HERBES LES PLUS POPULAIRES

- | | |
|---|--|
|  Basilic |  Oignon |
|  Haricots verts |  Persil |
|  Carotte |  Petits pois |
|  Céleri-rave |  Tomate |
|  Champignon |  Pomme de terre |
|  Ciboulette |  Courge |
|  Poireau | |

NOTRE APPROCHE :

LA DURABILITÉ DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE



TERRE

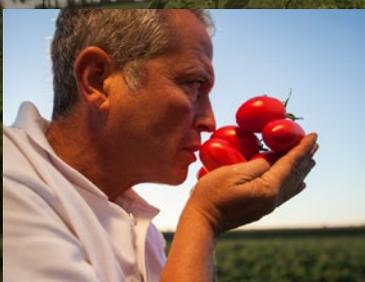
La qualité des saveurs commence par celle des terres. Nos agriculteurs les recouvrent de paille ou de compost pour en assurer la fertilité. Nos pratiques culturales sont respectueuses des terres. La rotation des cultures empêche l'épuisement des terres agricoles et permet le maintien des nutriments qu'elles renferment.



Des abris pour abeilles solitaires sont construits entre les cultures pour que la faune et la flore locales se sentent chez elles. Cette initiative contribue à l'élimination des parasites, à la pollinisation et au compostage tout en faisant de la ferme un endroit où il fait bon vivre.

CROISSANCE

Nous sélectionnons uniquement les meilleurs ingrédients et les cultivons comme le veut la nature : mûris au soleil, en plein champ, sur des terres saines, avec les justes quantités d'eau et un minimum de pesticides pour des saveurs parfaites.



Nos agriculteurs connaissent l'importance de l'influence de la quantité d'eau sur le goût final d'une culture. Ainsi, les tomates de nos sauces et soupes ne reçoivent plus d'eau environ une semaine avant leur récolte et sont, de ce fait, bien plus sucrées. Ensemble, ces agriculteurs ont permis, en trois ans, d'économiser 10,6 millions de litres d'eau d'irrigation. Par ailleurs, nous réduisons au minimum l'utilisation d'engrais et de pesticides artificiels. Les tomates sont ainsi d'autant plus savoureuses et l'impact sur l'environnement nettement moins élevé.

RÉCOLTE

Après des mois de culture et de soin, nous récoltons nos légumes au moment idéal : à pleine maturité. Leur goût est alors le meilleur possible : les tomates, par exemple, sont délicieusement sucrées.



Après la récolte, les feuilles des carottes et des oignons sont laissées dans les champs pour qu'elles retournent dans la terre lors du labour, offrant ainsi une source de compost gratuit et riche en nutriments.

Commence alors une course contre la montre : il s'agit de traiter toutes les cultures le plus vite possible pour en préserver le goût et les valeurs nutritionnelles. L'intervalle entre la récolte et le séchage est réduit au minimum. Cette méthode de conservation naturelle est connue depuis des siècles : rien n'est ajouté, on ne fait que retirer de l'eau.

TRAITEMENT



Nos oignons sont pelés et séchés à la main quelques heures après leur récolte pour préserver l'intensité de leur saveur.

PRÉPARATION

Chez Knorr, nous veillons à ce que la qualité naturelle de nos légumes soit préservée du champ jusqu'à la cuisine. Nous proposons ensuite à nos collègues restaurateurs des recettes en guise d'inspiration. Pour ce faire, nous réfléchissons bien aux ingrédients qui y sont intégrés. Nous respectons notamment le calendrier des poissons, choisissons des légumes de saison et réduisons la part de viande et de poisson. Comme il est également important d'éviter le gaspillage, nous utilisons toutes les parties des ingrédients et proposons des recettes reprenant les quantités nécessaires exactes. Grâce à nos produits, les chefs peuvent ainsi préparer les volumes dont ils ont besoin en un tour de main, qu'il s'agisse d'un litre ou de cent.



FERME MODÈLE KNORR POUR UNE TERRE DURABLE



CULTIVATEUR D'OIGNONS À DIJON, BENOIT DONNE L'EXEMPLE

Knorr récompense les agriculteurs qui appliquent au mieux les normes du développement durable en leur confèrent le titre de **ferme modèle**. Il en existe déjà plus de 30 dans le monde. Il s'agit d'entreprises agricoles qui respectent particulièrement bien nos directives d'agriculture durable et souhaitent partager leurs expériences. Citons l'exemple de Benoit Collardo, à la tête d'une ferme modèle en Champagne, à Dijon.

« Je m'appelle Benoit Collardo, je travaille avec mon père et mon oncle. Nous sommes agriculteurs au sein du GAEC de la Champagne. Le fait de savoir que les consommateurs français et ceux du monde entier consomment des oignons produits en Bourgogne, c'est très valorisant pour nous. »



LE PLAN UNILEVER POUR UN MODE DE VIE DURABLE

Les efforts de Knorr en matière de durabilité ne sont pas isolés. Unilever estime que la croissance des entreprises ne doit pas se faire au détriment des hommes et de la planète. C'est pourquoi nous dissocions notre empreinte environnementale de notre croissance et cherchons à maximiser notre impact social positif. Le plan Unilever pour un mode de vie durable (USLP) est notre modèle pour concrétiser cette ambition. **Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.unileverfoodsolutions.fr/inspiration-pour-les-chefs/developpement-durable.html**

