



**Accord collectif de HERTA
reconnu par l'État
dans le cadre du Programme National
pour l'Alimentation**

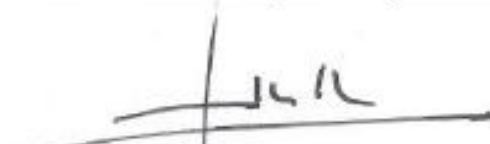
Noisiel, le 14 février 2014.

Le Président Directeur Général de HERTA



Arnaud de Belloy

Le Ministre Délégué à l'Agroalimentaire



Guillaume Garot

Signataire :

HERTA S.A.S – groupe Nestlé

7, boulevard Pierre Carle
BP 915
77446 MARNE LA VALLEE CEDEX 02
Téléphone : 01.60.53.11.00

Partenaires :

La société Eco-Emballages

50, boulevard Haussmann
75009 Paris 9

La société Dalkia

37 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
59350 Saint-André
Pour la chaudière à bois

Cirhyo

142 avenue Kennedy
03100 Montluçon

Tradival

197 ROUTE DE CHARLIEU
42300 ROANNE

Fipso

Route de Bellocq
64270 Lahontan

Cobévial

Rue du 60ème RI – BP 5
80470 AILLY SUR SOMME

Bigard

Kergostiou
29300 Quimperlé

Sommaire

Introduction.....	4
1. Données générales	6
1.1. Description du secteur	6
1.2. Nature et synthèse des engagements.....	8
1.3. Modalités de contrôle de la mise en œuvre et de suivi des engagements.....	10
2. Fiche par engagement.....	11
2.1. Engagements pour l’amélioration de la qualité nutritionnelle.....	14
2.2. Engagements sur les modes de production et de transformation durables et la préservation des ressources naturelles.....	21
2.2.1. Modes de production et de transformation durables.....	22
2.2.2. Engagements pour la préservation des ressources naturelles.....	26
2.2.2.1. Augmentation du pourcentage d'emballages de produits intégrant des matières recyclées.....	26
2.2.2.2. Expérimentation de la recyclabilité des emballages.....	29
2.2.2.3. Mis en place d'une chaudière à bois sur l'usine de St-Pol.....	30
2.2.2.4. Réduction des consommations en eau et électricité.....	31
2.2.2.5. Réduction des émissions de CO2 sur les plateformes logisitiques.....	33
3. Modalité de valorisation de l’accord.....	23

Introduction

La démarche "Herta s'engage" s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue et est au cœur de la philosophie de l'entreprise, basée sur la création de valeur partagée.

Débutée en 2001, elle se concentrait alors sur la qualité et la sécurité des produits. Après avoir fait de la nutrition une priorité, elle progresse et s'élargit aujourd'hui aux enjeux liés au développement durable, notamment sur le plan environnemental.



Herta a donc mobilisé des ressources dédiées aux enjeux de qualité, nutrition et développement durable et clarifié ses engagements et a aussi initié un dialogue avec certaines de ses parties prenantes afin de mieux comprendre leurs attentes pour pouvoir y répondre.

La démarche "Herta s'engage" a été initiée et est soutenue par l'ensemble des membres du comité de direction de la société Herta. Cet engagement à la tête de l'entreprise a un effet d'entraînement sur l'ensemble des services (au siège et partout en France, dans les usines et les plateformes logistiques) qui prennent tous part à la démarche en se l'appropriant.

Filiale de Nestlé depuis 1986, Herta développe cette démarche en collaboration avec la Direction Développement Durable ainsi que la Direction Nutrition de Nestlé France, pour bénéficier de l'ensemble des meilleures pratiques du groupe.

Aujourd'hui, Herta a choisi de concentrer son action sur les cinq engagements qu'elle estime prioritaires dans les trois domaines de la qualité, de la nutrition et du développement durable. Elle a développé un programme autour de chacun de ces enjeux lui permettant d'exercer son métier de manière responsable.

- La nutrition : Depuis 2002, Herta fait de la nutrition l'une de ses priorités, notamment en ce qui concerne les taux de sel et de lipides. Cette démarche a été renforcée par la signature d'une *Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels* en janvier 2010 avec le Ministère de la Santé et des Sports et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre du PNNS.

- La traçabilité : La traçabilité, définie par une série de réglementations et de normes, est une garantie indispensable pour la sécurité alimentaire. Elle permet de retrouver les fournisseurs des matières premières, les différents endroits où le produit a été entreposé, les manipulations subies et équipements utilisés dans sa fabrication. Herta s'assure grâce à des audits que ce principe est respecté sur l'ensemble de la chaîne de production. Pour la charcuterie par exemple, les informations recueillies concernent toute la chaîne, depuis l'élevage et l'alimentation animale jusqu'au distributeur.
- Les emballages : Herta souhaite agir concrètement en développant des emballages plus respectueux de l'environnement. La première initiative en ce domaine est la réduction de l'épaisseur et donc du poids des emballages tout en préservant la qualité du produit et en assurant sa bonne conservation. La marque travaille également à développer des solutions d'emballages plus faciles à recycler (quand la filière plastique sera ouverte) permettant de réduire l'impact des emballages en utilisant du plastique recyclé ou d'origine renouvelable
- Les fournisseurs : Herta sélectionne minutieusement ses fournisseurs. Chaque année, des audits sont réalisés pour s'assurer du respect des cahiers des charges, des spécifications et des bonnes pratiques définies par la marque. Un organisme indépendant spécialisé, Bureau Veritas, réalise une partie de ces audits. Les autres sont réalisés par des auditeurs internes spécialisés. Ainsi, pour la charcuterie, en vérifiant l'origine des animaux et les bonnes pratiques d'élevage, d'abattage et de découpe, Herta s'assure de la qualité microbiologique, nutritionnelle et gustative de la viande.
- L'environnement : Les premières initiatives dans le domaine de l'environnement ont porté sur les sites de production tous certifiés ISO 14001. A Illkirch-Graffenstaden en Alsace (67), la construction de tours aéro-réfrigérantes a permis de diviser par trois la consommation d'eau, et à Saint-Pol-sur-Ternoise dans le Nord Pas-de-Calais (62), la mise en place d'une chaudière à bois en 2012 a permis de réduire de 70% les émissions de CO2 du site. Afin d'étendre cette démarche au-delà des sites de production et pour structurer sa démarche, Herta a fait réaliser par des organismes indépendants une étude de cycle de vie simplifiée sur deux de ses produits les plus emblématiques (jambons et pâtes à tarte).

Pour faire connaître aux consommateurs sa charte d'engagements, Herta les présente sur ses produits comme ci-contre.



En France, Herta possède deux usines de charcuterie. La première, fondée en 1973, se trouve à Saint-Pol-sur-Ternoise, une petite ville de 6000 habitants située dans le Pas-de-Calais. La seconde, créée en 1989, se trouve en Alsace dans le département du Bas-Rhin, à Illkirch-Graffenstaden.



A Wangen, en Suisse, Herta confectionne les aides à la pâtisserie maison, pâtes à tarte, pâtes à pizza et pâtes à gâteau. Cette usine a été rachetée en 1971 par le père de Walter Leisi, l'inventeur de la pâte toute prête à dérouler.

Pour faire progresser sa démarche, Herta a choisi d'être accompagné par des spécialistes de différents domaines et par plusieurs de ses "parties prenantes", c'est-à-dire des personnes ou groupes pouvant impacter ou être impactés par l'activité de l'entreprise.

1. Données générales

1.1. Description du secteur

L'activité de Herta est répartie entre des produits de charcuterie (67% du chiffre d'affaires), et des produits traiteurs (aides à la pâtisserie maison et snacks) (33% du chiffre d'affaires). Tous ces produits sont vendus au rayon frais libre-service.

Les familles de produits concernées par l'accord collectif PNA (à périmètre constant de la charte PNNS) sont :

- **Les produits de charcuterie** qui sont des produits issus d'une longue tradition de transformation et conservation des viandes ; ils font ainsi partie du patrimoine culinaire français.

En France, **les charcuteries** sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie qui codifie tous les usages de la profession (artisans comme industriels) en 16 grandes familles classées selon leur technologie de fabrication : description du produit et composition, technologies de fabrication, dénomination de vente, caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques, additifs autorisés, segmentation des niveaux de qualité, contrôles de conformité.

La gamme de charcuteries Herta est issue de la transformation de viande de porc ou de volaille. Les produits principaux sont : Jambon cuit supérieur, Lardons et Poitrines supérieurs, Saucisses de Strasbourg, Filet de Bacon.

- **Les produits de la gamme traiteur** sont composés majoritairement de céréales (farine de blé) additionnées par exemple de viande et fromage (Croque-monsieur), de matières grasses, d'œufs ou de sucres pour les aides à la pâtisserie.
- **Les jambons et saucisses** sont à consommer en l'état ou après réchauffage, en cœur de repas. Les ingrédients culinaires (lardons, bacon...) sont utilisés après cuisson pour agrémenter diverses préparations culinaires telles que salades, quiches, plats principaux...
- **Les snacks** (Croque-Monsieur) représentent une façon simple et rapide de préparer un plat issu de la tradition « bistrot » française, à agrémenter d'une salade ou de légumes.
- **Les fonds de tarte** sont utilisés pour la préparation de tartes salée ou sucrée, pizzas ; la garniture varie selon les consommateurs. Elles ne sont jamais utilisées en l'état.

Selon les résultats de l'enquête INCA 2 (2007), la consommation moyenne de charcuterie par adulte aurait baissé à 35g/jour (contre 37g/jour en 1999 répartis en 45 pour les hommes et 29g/jour pour les femmes) et se situerait à 25,9g/jour pour les enfants (moins de 17 ans) :

		INCA 1 (1999)	INCA 2 (2007)
Adultes	Hommes	44,9 g/j	41,9 g/j
	Femmes	29,4 g/j	28,3 g/j
Enfants	3-10 ans	25 g/j	23 g/j
	11-14 ans	27,6 g/j	27,8 g/j
	15-17 ans	24,7 g/j	26,6 g/j

Selon les produits de charcuterie, la fréquence de consommation est très différente (source : INCA 2, 2007) :

	Plusieurs fois par semaine (1)	1 fois par semaine (2)	Régulièrement (Total 1+2)	Occasionnellement Au moins 1 fois par mois	Rarement ou jamais
Jambon cuit	24	37	61	28	11
Jambon sec	11	24	35	42	22
Lardons	10	22	31	42	26
Saucisson sec	14	20	34	38	28
Saucisses cuites	3	11	14	48	37
Pâtés	7	14	21	37	42
Rillettes	4	7	11	29	60

Ces fréquences sont pratiquement les mêmes depuis 1999 (4 sondages : un sondage tous les 2 ans environ). Ceci montre que les produits les plus gras sont les moins fréquemment consommés (source Fict).

1.2. Nature et synthèse des engagements

D'après le Décret n°2°12-80 du 23 janvier 2012 relatif aux accords collectifs mentionnés à l'article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime, le champ des accords collectifs relève d'une approche globale et n'est pas focalisé sur la partie nutritionnelle. Ainsi, toutes les entreprises qui souhaitent s'engager au sein d'un accord collectif doivent améliorer leurs produits tant du point de vue nutritionnel que du point de vue environnemental (conditions de production, transformation ou commercialisation).

Les engagements proposés par Herta dans le cadre des accords collectifs sont de plusieurs types :

- Engagements concernant l'amélioration de la qualité nutritionnelle ;
- Engagements concernant les modes de production et de transformation durables ;
- Engagements pour la préservation des ressources naturelles.

Les engagements pris dans le cadre des accords collectifs permettant l'amélioration de la qualité nutritionnelle, les modes de production et de transformation durables et la préservation des ressources naturelles sont portés par l'ensemble de l'entreprise Herta et de ses partenaires.

Les différents engagements sont résumés dans le tableau ci-dessous et décrits dans les pages suivantes du dossier.

Dossier Accord Collectif Herta

	Date de début	Contenu	Partenaires	Objectifs 2015	Date de fin
Amélioration de la qualité nutritionnelle	Janvier 2013	- Augmenter les volumes des produits porteurs d'une amélioration nutritionnelle (sel, matières grasses) - Développer des produits réduits en sel et matières grasses		Objectif chiffré confidentiel	Décembre 2015
	Janvier 2013	- Réduction du taux de matières grasses dans les pâtes à tarte		Réduction de 5% du taux de matières grasses dans toutes les pâtes à tarte	Décembre 2015
Modes de production et de transformation durables	Janvier 2013	Développement de « Herta s'engage Filière Préférence »	Groupements d'éleveurs et abattoirs	10% des approvisionnements en jambon sous la démarche « Herta s'engage Filière Préférence »	Décembre 2015
Préservation des ressources naturelles	Octobre 2011	Augmentation du pourcentage d'emballages de produits intégrant des matières recyclées		70% des emballages rigides Herta	Décembre 2015
	Janvier 2014	Expérimentation de la recyclabilité	Partenaire Eco-Emballages	Avoir au moins un produit recyclable en 2015	Décembre 2015
	Janvier 2012	Mise en place d'une chaudière à bois sur l'usine de St Pol	Partenaire Dalkia	- 70% d'émission de CO ₂ en décembre 2015 par rapport à janvier 2012	Décembre 2015
	Janvier 2010	Réduction des consommations en eau et en électricité		- 2% d'eau et - 1% d'électricité par an par tonne produit	Décembre 2015
	Janvier 2011	Réduction des émissions de CO ₂ sur les plateformes logistiques		- Suppression progressive des palettes bois intercalaires - Remplacement d'un conteneur volumineux par un bac empilable - Optimisation du remplissage des cartons de distribution - Passage à des demi-palettes empilables utilisant ainsi toute la hauteur disponible des camions	Décembre 2015

1.3. Modalités de contrôle de la mise en œuvre et de suivi des engagements

Herta a déjà confié le contrôle et les audits annuels lors de la Charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel à un organisme tiers de contrôle et de certification : Bureau Véritas.

Cette structure sera l'organisme de contrôle des engagements pris par Herta à la fin des engagements pris dans le cadre des accords collectifs.

Nom et raison sociale : **Bureau Véritas**,
Le Guillaumet, 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX.
Téléphone : 01.41.97.00.74

Les paramètres suivis dépendront des types d'engagements concernés, à savoir :

- Pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle :
 - ➔ La méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur un contrôle documentaire des recettes transmises par Herta aux usines de fabrication, et d'une comparaison documentaire avec les bases de données nutritionnelles Herta ; d'un contrôle documentaire des résultats d'analyses nutritionnelles internes Herta effectuées lors du développement des produits ou effectuées dans le cadre du suivi sur les produits fabriqués en usine ; d'un contrôle documentaire de l'historique des résultats et de la progression vers les objectifs visés et d'un contrôle documentaire des historiques de progression des volumes à partir des données de Panels Distributeurs.

- Pour les modes de production et de transformation durables :
 - ➔ La méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur un contrôle documentaire des contrats signés avec les groupements d'éleveurs, les audits de contrôle ainsi que les volumes des approvisionnements concernés.

- Pour la préservation des ressources naturelles :
 - ➔ Pour l'augmentation du pourcentage d'emballages de produits intégrant des matières recyclées, la méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur un contrôle documentaire des volumes de produits concernés.
 - ➔ Pour l'expérimentation de la recyclabilité, la méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur le contrôle documentaire de notre contrat avec Eco Emballages et sur les résultats de l'expérimentation en cours effectuée avec Eco Emballages.
 - ➔ Pour la mise en place d'une chaudière à bois sur l'usine de St Pol, la méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur les données préalables effectuées par l'entreprise fabricante de chaudière à bois Dalkia et qui justifie de la réduction d'émissions de CO2 et basée sur la consommation de gaz.
 - ➔ Pour la réduction des dépenses en eau et en électricité, la méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur un contrôle des relevés des dépenses en eau et en électricité dans tous les sites Herta.
 - ➔ Pour la réduction des émissions de CO2 sur les plateformes logistiques, la méthode de contrôle de l'engagement par le Bureau Véritas sera basée sur un suivi de la tonne de CO2 consommé.

La réalisation des engagements sera suivie par Bureau Veritas lors d'un audit final réalisé au siège social et si nécessaire sur les sites de production Herta en France.

Entre le début et la fin de l'engagement (date à laquelle sera réalisé l'audit final par Bureau Veritas), des rapports intermédiaires pourront également être envoyés au comité de suivi des engagements par Herta sur la base d'audits au siège.

Herta informera pendant toute la période de l'engagement (2012-2015) la Direction Générale de l'Alimentation quand des modifications substantielles de l'accord seront apportées au contrat ou qu'une nouvelle campagne de valorisation sera lancée (exemple : nouveaux partenaires intégrant la démarche des Accords Collectifs), afin de permettre le suivi et le fonctionnement de l'accord collectif.

2. Fiche par engagement

2.1. Engagements pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle

Le goût est depuis toujours une préoccupation centrale pour Herta. Depuis 2002, l'entreprise a choisi d'y associer une démarche d'amélioration continue du profil nutritionnel de ses produits.

Dans le cadre de « Herta s'engage », deux axes de travail principaux ont été définis : la réduction des taux de sel et la diminution de la teneur en matières grasses de ses produits. Sur ces deux enjeux, de nombreux progrès ont déjà été réalisés.

La consommation de sel est un enjeu de nutrition majeur. Indispensable au bon fonctionnement de l'organisme, le sel peut s'avérer nuisible pour la santé lorsqu'il est consommé en trop grande quantité. Herta a ainsi commencé à réduire la teneur en sodium de ses produits dès 2002. Les résultats obtenus vis à vis du sel entre 2002 et 2005 sont les suivants :

- Lardons, bacon et poitrine : la teneur en sel moyenne a été réduite de 28%
- Jambon supérieur Le Bon Paris : la teneur en sel moyenne a été réduite de 14%
- Gamme Tendre Noix : création de la gamme en 2003 sur la base du taux de sel du Jambon Supérieur Le Bon Paris après amélioration (1,9g/100g).

Pour continuer à aider les consommateurs à modérer leur consommation, Herta a réduit entre 2008 et 2012 la teneur en sel de 7% en moyenne sur 77% des volumes de sa gamme (charcuterie, pâtes à tarte et croque-monsieur).

Le travail sur les matières grasses concerne les saucisses de Strasbourg KNACKI et les aides à la pâtisserie maison. Herta a modifié la recette de ses saucisses de Strasbourg KNACKI en avril 2005. Ceci représentait une baisse de près de 17%, soit 794 tonnes de gras de porc utilisées en moins sur l'année 2007. Entre 2008 et 2012, l'engagement d'Herta était de réduire de 8% en moyenne la teneur en matières grasses de la gamme.

Le plan d'action sur les pâtes ménagères visait l'amélioration de leur qualité nutritionnelle. Les efforts ont porté sur les acides gras trans dont la teneur ne doit pas dépasser pas 1% du produit fini et 3% de la teneur en lipides totaux.

Pour assumer pleinement sa responsabilité et jouer son rôle de leader, Herta s'est engagée auprès du Programme National Nutrition Santé sur quatre engagements (voir tableau récapitulatif ci-dessous) pour

la fin d'année 2012. Conformément aux principes établis dans la Charte, un organisme indépendant, Bureau Veritas, reconnu par l'Etat, a audité le respect et le suivi des engagements chaque année.

Fin 2012, tous les engagements portant sur l'amélioration nutritionnelle ont été atteints, à savoir :

Engagement	Nature de l'engagement	Catégories de produits	Délai	Volume de vente concerné par l'engagement	
1. Réduction de la teneur en sel de 6% en moyenne	Composition nutritionnelle des produits	Charcuteries, Croque-monsieur, Pâtes à tarte	2008-2012	56836 tonnes	74%
2. Réduction de la teneur en lipides totaux de 8% en moyenne	Composition nutritionnelle des produits	Saucisses Knacki	2008-2012	17006 tonnes	23%
3. Réduction de la teneur en acides gras trans : <3% lipides totaux et <1% du produit fini	Composition nutritionnelle des produits	Pâtes à tarte et Pâtes à Pizza	2006-2008	16228 tonnes	22%
4. Formulation de produits innovants selon un cahier des charges intégrant des critères nutritionnels précis et spécifiques aux produits Herta	Création de produit de substitution	Toutes	Depuis 2007	Une vingtaine d'innovations et rénovations par an	-

Nous avons souhaité pouvoir nous situer par rapport au marché, après la période des engagements de la charte PNNS et de la réalisation des réductions de teneurs en sel et en matières grasses.

Nous avons donc effectué plusieurs relevés, dans le courant du mois de mars 2013, des teneurs en matières grasses et en sel des produits vendus en supermarché et hypermarché en France, de marques nationales, marques de distributeurs et marques premiers prix.

D'après ce relevé, Herta a un avantage sur le sel par rapport à la concurrence pour les jambons de Paris, les saucisses de porc, les saucisses de volaille, les lardons et les bacons, qui représentent la majorité des volumes de la charcuterie chez Herta. Herta est équivalent à ses concurrents pour le jambon supérieur, et légèrement supérieur pour les poitrines et les ingrédients cuits. Herta a un avantage sur le sel par rapport à la concurrence pour les pâtes à tarte, et est légèrement supérieur pour la catégorie des croque-monsieur.

Par ailleurs, Herta a un avantage par rapport à la concurrence pour les teneurs en lipides pour la catégorie des croque-monsieur. La teneur en lipides des pâtes à tarte est légèrement supérieure au marché.

A partir du 1^{er} janvier 2013, Herta souhaite continuer à améliorer la qualité nutritionnelle de ses produits, et s'engage dans le cadre des accords collectifs PNA sur la période 2013-2015 à augmenter les parts de production (volumes) concernées par les améliorations nutritionnelles afin de refléter au maximum la réalité de consommation.

Il s'agit d'améliorer l'offre alimentaire disponible pour le consommateur français, car Herta est une marque accessible au plus grand nombre. En effet, plus d'1 million de produits Herta sont vendus par jour, et la marque Herta est présente dans 80% de foyers français (source : taux de pénétration - Panel consommateurs Kantar 2012).

Nous sommes donc partis des données réelles de volumes de l'année 2012 pour Herta et avons émis des projections pour les années 2013, 2014 et 2015, la période couverte par les accords collectifs étant de 3 ans.

De plus, Herta a développé des produits spécifiques pour répondre aux exigences de certains consommateurs.

- **Une gamme avec une réduction de 25% de sel** (réduction par rapport à la moyenne du marché : données établies en 2010) avec des teneurs en sel encore plus basses.

A titre d'exemple, le marché du sel réduit en jambons représente 12 000T et a été multiplié par 3 en 3 ans. 48,5% de consommateurs consomment aujourd'hui du jambon sel réduit (cela représente plus de 13 millions de foyers consommateurs). (Source : Kantar fin 2012)



Herta a aussi la volonté d'augmenter sur les prochaines années le tonnage de ces produits réduits en sel.

- **Une gamme réduite en matières grasses** (réduction par rapport à la moyenne du marché : données établies en 2010) avec des teneurs en matières grasses encore plus basses.

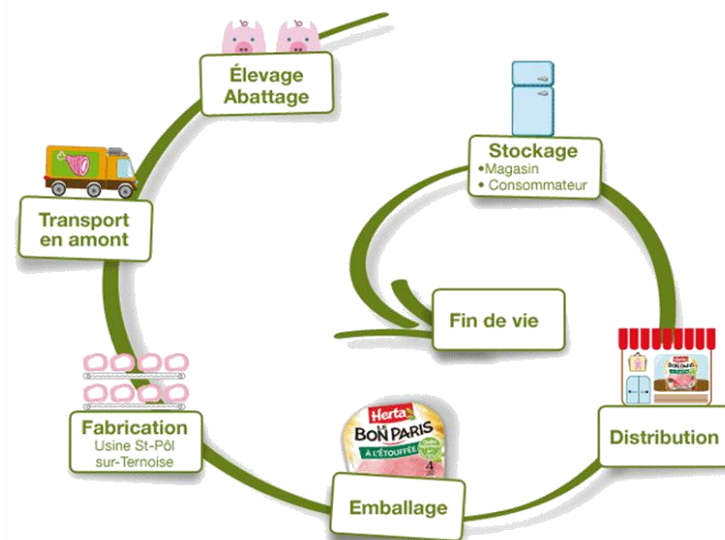


Herta a la volonté d'augmenter sur les prochaines années le tonnage de ces produits réduits en matières grasses.

Herta souhaite également développer pour la période 2013-2015 le nombre de ses références ayant une réduction de la teneur en sel et/ou de la teneur en matières grasses. **Avant 2015, 3 nouvelles références de produits de charcuterie réduits en sel vont être lancés, ainsi que 2 nouvelles références de produits de charcuterie réduits en matières grasses.**

2.2. Engagements sur les modes de production et de transformation durables et la préservation des ressources naturelles

Afin de connaître au mieux l'impact des différentes étapes de l'élaboration de ses produits, Herta a effectué une analyse de cycle de vie simplifiée (ACV) d'un jambon, des étapes d'élevage – abattage jusqu'au stockage en magasin et chez le consommateur, ainsi que la fin de vie du produit. Les différentes étapes de l'analyse du cycle de vie sont représentées dans le graphique ci-dessous.



L'ACV simplifiée révèle que les trois principaux postes ayant un impact sur l'environnement lors de la production de jambon Herta sont l'élevage, la fabrication et l'emballage. Herta a réalisé des études consommateurs pour croiser ces impacts avec leurs attentes et il s'avère qu'elles sont inverses. Les principales attentes concernent d'abord les emballages, puis la fabrication et enfin l'élevage. Herta a donc décidé de faire de ces trois sujets des priorités d'actions pour les années à venir.

2.2.1. Modes de production et de transformation durables :

A la suite de ce constat sur l'ACV simplifiée, Herta a mis en place un groupe de travail spécifique sur l'élevage regroupant des professionnels de la filière, de l'environnement et du bien-être animal afin d'identifier les principaux leviers permettant de rendre la filière plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

A l'issue de ces réunions, quatre axes de travail ont été définis pour aider la filière à développer des principes de production encore plus respectueux pour l'environnement ou les animaux :

- la réduction de l'utilisation de ressources ainsi que des pollutions et nuisances
- l'alimentation animale,
- le bien-être animal,
- le renforcement du lien avec les éleveurs afin de construire une démarche de filière

A la suite de ces réflexions, Herta a créé la démarche « Herta s'engage Filière Préférence » qui vise à encourager la mise en place de bonnes pratiques dans les élevages porcins, et à renforcer les liens avec les éleveurs engagés dans une démarche d'amélioration continue. Cette démarche s'articule autour d'un

guide de bonnes pratiques d'élevage concernant les 3 domaines clés identifiés ci-dessus : l'environnement, la nutrition animale et le bien-être animal.

Lors de la mise au point du guide de bonnes pratiques, nous avons consulté l'IFIP (Institut du porc Recherche et Expertise pour la Filière Porcine) à de nombreuses reprises pour nous assurer de la pertinence des critères choisis par Herta au niveau de l'impact environnemental des bonnes pratiques retenues et définir conjointement leur niveau de pondération. Notre collaboration avec l'IFIP nous a été précieuse pour établir un calibrage du cahier des charges qui soit suffisamment discriminant pour ne sélectionner que les élevages les plus avancés dans les 3 domaines cités ci-dessus.

La démarche « Herta s'engage Filière Préférence » est un partenariat entre des groupements d'éleveurs, des abattoirs et Herta. Chacune des parties s'engageant auprès des 2 autres :

- Les groupements s'engagent à identifier les éleveurs éligibles à la démarche de Herta
- Les abattoirs fournissent les pièces de porc conformes au cahier des charges de HERTA provenant de porcs élevés conformément à la démarche Herta et les identifient de manière spécifique sur la facture ou en utilisant un récapitulatif mensuel des quantités envoyées.
- Herta s'engage à acheter à l'abattoir et au groupement les pièces de viande de porc définies par rapport à ses besoins, produites conformément aux principes du cahier des charges technique de HERTA et provenant de porcs élevés dans le cadre de la démarche « Herta s'engage Filière Préférence »

Herta a signé en janvier 2013 un premier partenariat avec un groupement d'éleveurs et un abatteur : Cirhyo et Tradival. D'autres partenariats ont été signés en juillet et septembre avec FIPSO, Cobévial et Bigard. Herta souhaite continuer dans les prochaines années à développer cette démarche avec d'autres groupements et abattoirs.

La mise en place de la démarche « Herta s'engage Filière Préférence » a mobilisé un grand nombre d'acteurs tels que les parties prenantes ayant participé à l'élaboration de la démarche. Maintenant que la démarche est lancée, les acteurs mobilisés de manière régulière sont les suivants :

- Les groupements d'éleveurs et éleveurs faisant partie de la démarche ;
- Les éleveurs qui vont être intégrés à la démarche ;
- Les abattoirs dans lesquels sont abattus les porcs « Herta s'engage Filière Préférence » ;
- Les auditeurs Herta ;
- Les usines Herta qui s'occupent de la transformation des produits.

Produits concernés et objectifs :

Nous achetons de nombreuses pièces de porcs différentes issues d'élevages engagés dans la démarche Préférence tels que des jambons, des poitrines, des gorges, des épaules, ou encore du gras. En plus de provenir d'élevages intégrés à la démarche « Herta s'engage Filière Préférence », ces pièces doivent être conformes à notre cahier des charges technique (taux de matières grasses, pH des viandes...)

Afin d'assurer le bon déploiement de notre démarche, nous avons choisi de fixer des objectifs chiffrés en termes d'approvisionnement de jambon. Pour autant, tous les produits de charcuterie produits sur nos usines d'Illkirch et de Saint Pol, à savoir les jambons, lardons et saucisses Knacki seront concernés par la démarche.

Le critère retenu pour évaluer cet engagement est donc le pourcentage d'approvisionnement en jambon provenant de la démarche « Herta s'engage Filière Préférence ».

Les objectifs annuels sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

	2013	2014	2015
Objectifs « Herta s'engage Filière Préférence »	2%	6%	10% des approvisionnements jambon sous la démarche « Préférence »

Les objectifs fixés dans le cadre de « Herta s'engage Filière Préférence » se veulent réalistes en tenant compte du caractère ambitieux de la démarche. En effet, ce programme cible des élevages de type conventionnel dont les pratiques sont souvent très ancrées. Il s'agit donc de les inscrire dans une dynamique vertueuse avec un cahier des charges qui constitue un référentiel nouveau et exigeant pour eux. Pour soutenir l'essor de notre programme, nous souhaitons capitaliser sur un vivier d'éleveurs qui puisse montrer l'exemple dans la mise en œuvre de bonnes pratiques et susciter l'adhésion future d'autres éleveurs. C'est dans cet esprit que nous programmons de créer un « club d'éleveurs » engagés dans la démarche « Herta s'engage Filière Préférence » afin de favoriser les échanges et les retours d'expérience.

Afin de prendre en compte les spécificités propres à chaque région, et pour rendre notre démarche plus appropriable à tous les types d'exploitations, nous avons choisi de travailler avec des fournisseurs répartis sur l'ensemble du territoire.

Les volumes de jambon et autres pièces concernés par la démarche feront soit l'objet d'une identification spécifique sur la facture soit d'un récapitulatif mensuel par l'abattoir. Ces documents serviront de référence pour mesurer l'atteinte de l'objectif.

Fonctionnement de la démarche :

Les bonnes pratiques d'élevage proposées dans le cahier des charges « Herta s'engage Filière Préférence » sont les suivantes :

- **Bonnes pratiques environnementales**
 - Réduction de l'utilisation de ressources : consommation d'eau, consommation d'énergie ;
 - Diminution des pollutions et nuisances : réduction des émissions d'ammoniac, réduction des rejets en azote et phosphore ;
- **Bonnes pratiques en nutrition animale**, afin de favoriser le lien au sol et la production locale mais aussi d'optimiser l'utilisation d'aliments ;
- **Bonnes pratiques en bien-être animal**, regroupant à la fois des pratiques réglementaires (actées ou en devenir) et des pratiques identifiées lors de nos groupes de travail comme ayant un impact important sur l'amélioration des conditions d'élevage.

Les pratiques d'ordre règlementaire doivent obligatoirement être respectées pour que l'élevage soit éligible.

Un nombre de points est associé à chaque bonne pratique et l'éleveur doit atteindre un nombre minimum de points afin d'être éligible à la démarche « Herta s'engage Filière Préférence ». Les éleveurs

sont donc libres de choisir les bonnes pratiques les plus appropriées à leur exploitation, aux problématiques et au contexte local.

Les élevages inscrits dans la démarche « Herta s'engage Filière Préférence » sont aussi dans une démarche d'amélioration continue. Trois ans après l'entrée dans la démarche, ils doivent s'être améliorés sur plusieurs critères d'évaluation, définis conjointement lors d'audits.

Parce qu'il nous semble primordial que l'élevage s'intègre dans une démarche territoriale, un nombre de points important est accordé à des pratiques favorisant un lien au sol que ce soit sur la gestion des effluents ou l'alimentation des animaux. Herta souhaite par ailleurs reconnaître et encourager les démarches entrepreneuriales visant à diminuer l'impact environnemental de l'élevage. Le guide des bonnes pratiques prévoit donc un nombre de points significatif pour des installations ayant nécessité des investissements.

Le guide de bonnes pratiques « Herta s'engage Filière Préférence » est amené à évoluer au cours du temps en fonction de l'évolution de la réglementation, de l'émergence de nouvelles problématiques ainsi que des bonnes pratiques que Herta souhaite promouvoir dans le cadre de l'amélioration continue des élevages. Ainsi, dès début 2014, une nouvelle version du cahier des charges sera opérationnelle ainsi qu'un nouveau barème. Nous y avons ajouté, comme cela était initialement prévu, un itinéraire paille, nous permettant d'intégrer et de valoriser ce type d'élevages dans notre démarche.

Les cahiers des charges « caillebotis » et « paille » seront mis à jour annuellement. Herta s'engage à communiquer à la Direction Générale de l'Alimentation ces mises à jour ainsi que les noms des groupements et abattoirs nouvellement engagés sur une base annuelle.

Impact des bonnes pratiques :

Les différentes bonnes pratiques que Herta souhaite encourager vont avoir des impacts positifs dans différents domaines :

- Les critères sur la réduction de la consommation de ressources vont permettre de sensibiliser les éleveurs, de mettre en place des outils de mesure et de suivi des consommations et d'économiser de l'eau et de l'électricité.
- Les critères sur la diminution des pollutions et des nuisances vont permettre de diminuer les émissions de gaz, notamment d'ammoniac et les rejets d'azote et phosphore.
- Les critères sur l'alimentation animale visent à :
 - favoriser la production locale des céréales et des protéagineux (du moins en partie) ce qui diminue le transport
 - favoriser les élevages ayant un lien au sol et qui sont donc plus susceptibles d'avoir accès à un territoire suffisant pour épandre le lisier
 - Contribuer à plus de diversité dans les cultures en favorisant les cultures locales
- Les bonnes pratiques concernant le bien-être animal permettent de s'assurer de la conformité des élevages aux nouvelles réglementations en termes de bien-être et d'inciter les éleveurs engagés à poursuivre les améliorations dans ce domaine.

2.2.2. Engagements pour la préservation des ressources naturelles

2.2.2.1. Augmentation du pourcentage d'emballages de produits intégrant des matières recyclées

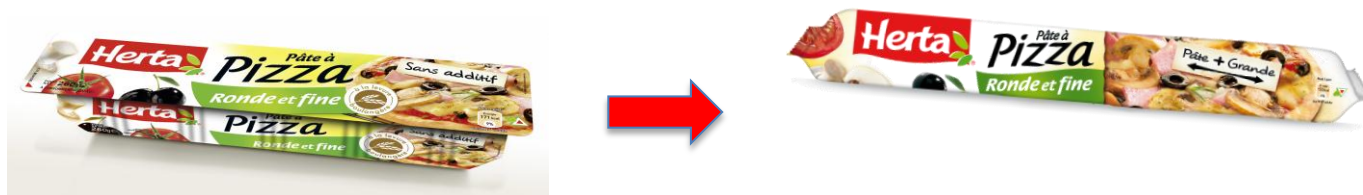
Comme décrit auparavant dans l'analyse du cycle de vie simplifiée réalisée par Herta, l'emballage est le troisième poste d'impact sur lequel souhaite s'engager Herta.

Les emballages jouent plusieurs rôles fondamentaux : ils contribuent à la qualité sanitaire des produits, permettent d'optimiser leur transport, d'informer et de sensibiliser les consommateurs.

L'amélioration de son impact environnemental est une priorité pour Herta car il relève directement de sa responsabilité. C'est pourquoi Herta agit concrètement en développant des emballages plus respectueux de l'environnement : l'insertion de matériaux recyclés ou la réduction du poids des emballages permettent en effet à Herta de diminuer sa consommation de ressources non renouvelables.

L'une des priorités de l'entreprise est l'optimisation du poids des emballages :

- Pour les jambons, les ingrédients et les croque-monsieur, le poids a été réduit de 9% entre 2005 et 2012, ce qui représente une économie de 283 tonnes de plastique chaque année.
- Pour les pâtes à tarte, le poids des emballages a aussi été diminué : l'épaisseur des cartonnettes a été réduite de 20% sur un an en 2010 et l'épaisseur des films d'emballage de 5% en 2010. La réduction du poids des cartonnettes a permis d'économiser 283 tonnes de carton.
- Pour les pâtes à pizza, le poids des emballages a été diminué de 73% (passage d'une barquette PVC vers de l'APET souple) soit 87 tonnes de plastique économisé par an.



En octobre 2011, Herta est allé plus loin dans ses initiatives emballages en devenant **la première marque nationale du rayon charcuterie-traiteur à proposer des emballages fabriqués avec 20% de matériaux recyclés.**

L'ensemble des jambons Herta, sous les marques « Le Bon Paris » et « Tendre Noix », sont tranchés puis conditionnés sous atmosphère modifiée dans une barquette thermoformée et operculée pour permettre le transport et la conservation. Le conditionnement sous atmosphère modifiée permet de faire le vide de l'air entourant le produit pour ensuite réinjecter un gaz neutre dans la barquette. Ce processus permet de réduire le taux d'oxygène et de mieux conserver le produit (ralentissement de l'oxydation et la croissance des bactéries aérobies). Le gaz neutre est souvent un mélange à base d'azote (80% N₂/20% CO₂). Les emballages permettent également d'assurer la conservation du produit. Chaque produit est emballé dans un emballage étudié et bien spécifique. Les emballages (barquettes et opercules) utilisés pour conditionner les jambons Herta sont constitués de plusieurs couches de films différents. Certaines couches plastiques permettent d'assurer la rigidité de la barquette, d'autres sont utilisées pour leur qualité barrière (à l'oxygène, à la lumière par exemples), d'autres encore pour souder la barquette à son opercule.

Jusqu'en 2012, tous les jambons Herta étaient conditionnés en barquette avec des matériaux complexes. Pour commencer, Herta a décidé de remplacer ce composant par de l'APET (qui a des propriétés techniques similaires au PVC), avec des implications techniques lourdes.

En parallèle de ces changements, il a été décidé d'ajouter 20% de PET recyclé dans certaines barquettes inférieures. Ce plastique recyclé est issu par exemple du traitement des bouteilles en plastique que le consommateur a déposées dans sa poubelle dédiée aux déchets ménagers recyclables : 170T de plastique recyclé ont été utilisés à fin 2012 soit l'utilisation de 4,8 millions de bouteilles d'eau d'1,5L. L'insertion de matériaux recyclés permet ainsi de diminuer la consommation de ressources non renouvelables de HERTA. Les premières machines ont été modifiées pour intégrer ces nouveaux matériaux fin 2011.

Fin 2012, 55% des barquettes inférieures de la gamme Le Bon Paris et 100% des barquettes inférieures de la gamme Tendre Noix (environ 60 Millions d'emballages en 2012) étaient conçues avec 20% de plastique recyclé.



De plus, Herta a lancé en octobre 2012 le 1^{er} emballage plastique en partie d'origine végétale du marché de la charcuterie-traiteur. En effet, les barquettes de Bon Paris BIO contiennent 20% de matériaux bio-sourcés, c'est-à-dire issus de matières végétales comme les co-produits de la canne à sucre et toujours 20% de matériaux recyclés. Une nouvelle fois, cela permet à Herta de diminuer sa consommation d'une ressource fossile non renouvelable (le pétrole utilisé pour produire le plastique standard) en la remplaçant par une ressource d'origine végétale renouvelable.

Pour continuer à améliorer la performance environnementale de ses emballages, Herta s'engage à étendre l'intégration de matériaux recyclés à 70% de ses emballages rigides d'ici 2015.

Il existe deux types d'emballages chez Herta : des emballages souples (par exemple, les sachets de saucisses Knacki) et des emballages rigides (par exemple les barquettes de jambons). Compte tenu de contraintes technologiques, il n'est pas possible d'intégrer des matériaux recyclés dans les emballages

souples. Ainsi, l'engagement concernera 100% des emballages rigides d'Herta, qui représentent 46% des volumes totaux des produits Herta.

2.2.2.2. Expérimentation de la recyclabilité des emballages

Eco-Emballages assure la responsabilité élargie des producteurs en matière de gestion de la fin de vie des emballages de leurs produits consommés ou utilisés par les ménages. Eco-Emballages pilote ainsi à l'échelon national le dispositif de tri et de recyclage des déchets d'emballages ménagers. Ceci inclut les emballages ménagers en plastique pour lesquels Eco-Emballages est actuellement engagé dans un programme ambitieux de développement du recyclage. Ce programme a vocation à expérimenter la faisabilité de l'extension des consignes de tri à d'autres emballages plastiques que les flacons et bouteilles.

Ce programme se décompose en trois volets : l'expérimentation d'une extension des consignes de tri dans des collectivités pilotes représentant environ 3,7 millions d'habitants, différents travaux menés avec les industriels du tri et du recyclage et un appel à projet sur l'amélioration de la recyclabilité des emballages plastiques.

La coopération entre Herta et Eco-Emballages s'inscrit dans ce dernier volet qui s'adresse aux entreprises adhérentes d'Eco-Emballages et à leurs organisations professionnelles ainsi qu'aux producteurs d'emballages. En octobre 2011, Eco-Emballages a lancé un appel à projets dénommé « **Amélioration de la recyclabilité des emballages plastiques autres que bouteilles et flacons** » ayant pour objectif de faire émerger des projets innovants visant à définir et identifier les bonnes pratiques pour la recyclabilité future d'emballages représentatifs et emblématiques, actuellement hors consignes de tri. A travers cet appel à projets, Eco-Emballages souhaite faire améliorer la recyclabilité des emballages plastiques autres que les bouteilles et flacons. Eco-Emballages compte largement diffuser les enseignements des projets sélectionnés afin de faire évoluer le gisement des emballages ménagers plastiques en termes de recyclabilité.

En répondant à cet appel à projet, Herta a établi un plan d'action en vue de mettre sur le marché des emballages pour le conditionnement du jambon dont les matériaux de la barquette seront en APET/PE, puis en mono-matériau APET.



Notre objectif

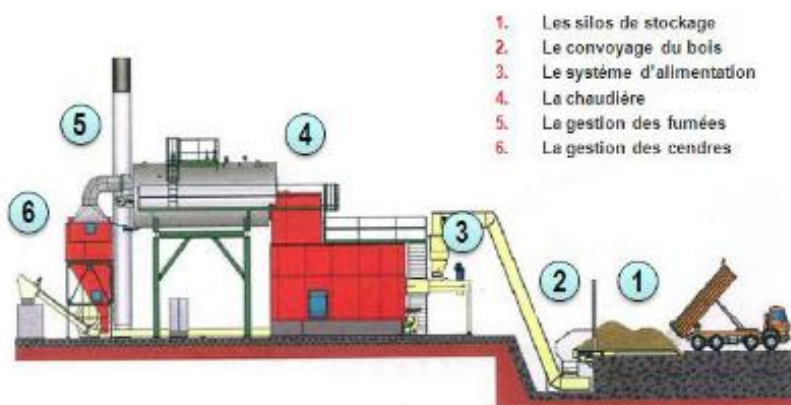
	2013 et 2014	2015
<u>Expérimentation de la recyclabilité avec Eco-Emballages</u>	Mise en place du projet	Objectif 2015 : avoir au moins un produit recyclable (mono- matériau) sous la marque Herta

2.2.2.3. Mise en place d'une chaudière à bois sur l'usine de St Pol

Dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) a créé un Fonds Chaleur Renouvelable pour aider à financer le remplacement d'installation et la mise en place de nouveaux équipements. Ainsi, le projet de chaudière à bois, en remplacement de chaudières à gaz, dans l'usine de Saint Pol sur Ternoise a été retenu.

En septembre 2012, une chaudière à bois a remplacé l'une des 3 chaudières à gaz qui alimentait en vapeur l'ensemble des équipements de cuisson du site Herta de Saint Pol.

Schéma de la chaudière à bois installée à St Pol :



Démarré en 2010, le projet a été confié dans sa totalité à l'entreprise Dalkia et marque la volonté de Herta de s'engager dans une démarche de développement durable. Le bois de chauffage utilisé provient d'exploitations forestières situées dans un rayon d'une centaine de kilomètres au maximum autour de l'usine. Le bois utilisé prioritairement est labellisé PEFC (Pan European Forest Certification), un programme européen certifiant la gestion durable des forêts (40% de bois PEFC en 2013 avec un engagement de 90% en janvier 2018).

La nouvelle chaudière conjugue performance, sécurité, rendement et fiabilité en permettant de réduire les émissions de CO₂. En effet, celles générées par le transport du bois en camions, sont très largement compensées par la réduction des émissions de CO₂ inhérentes à l'utilisation du gaz, du fait notamment de la proximité des forêts fournissant le bois de chauffage. Après combustion, les cendres sont récupérées et valorisées par la filière agricole. Les cendres de bois constituent un excellent fertilisant pour nombre de cultures et un produit d'amendement calcique des sols qui présente l'avantage de ne pas contenir de substances toxiques ni d'azote.

Grâce à cet investissement qui permet de passer d'une énergie fossile à une énergie renouvelable, Herta va réduire ses émissions de CO₂ de 70% lors de la phase de fonctionnement nominale de la chaudière à bois, soit plus de 6000 tonnes de CO₂ économisé par an. Cette réduction d'émission de CO₂ est due à une réduction de la consommation de gaz naturel sur la période 2013-2015.

2.2.2.4. Réduction des consommations en eau et électricité

Sur chacun de ses sites, Herta recherche la plus grande sécurité alimentaire et la meilleure qualité pour ses produits tout en essayant de réduire ses impacts environnementaux. Cela se traduit de manière très concrète par la certification ISO 14001 de tous les sites, la réduction des consommations d'eau et d'énergie et la mise en place du tri sélectif de déchets. Pour continuer à accroître la performance environnementale de ses sites industriels, des investissements importants ont été réalisés.

Herta travaille au sein de chacune de ses usines à tous les niveaux de ses procédés de production et avec chacun de ses collaborateurs à réduire la consommation d'eau.

En 2009, sur le site de l'usine d'Illkirch, un investissement important (tours aéro-réfrigérantes) a été réalisé afin de réduire la consommation d'eau nécessaire au refroidissement de l'usine. Il a permis de cesser les prélèvements dans l'une des plus grandes nappes phréatiques de l'Est de la France et ainsi de contribuer à sa préservation ; 1,2 millions de mètres cubes d'eau sont ainsi économisés chaque année. Les tours aéro-réfrigérantes ont ainsi permis de diminuer la consommation d'eau de l'usine d'Illkirch de 73% entre 2010 et 2011.

A l'usine de Saint-Pol-sur-Ternoise, Herta parvient à diminuer sa consommation d'eau grâce à la formation et l'engagement de tous les collaborateurs et particulièrement des équipes de nettoyage. La réduction de la surface utilisée des installations permet aussi des réductions conséquentes.

Depuis 2007, Herta réduit sa consommation d'électricité de 1% en moyenne chaque année (par tonne produite). Ainsi, d'ici l'année 2013, l'entreprise aura diminué de 5% la consommation d'énergie électrique sur tous ses sites par rapport à l'année 2007.

Herta souhaite poursuivre sa démarche pour réduire les consommations d'eau et d'électricité. **Herta s'engage donc jusqu'en 2015 à réduire de 2% par an par tonne produite sa consommation d'eau et de 1% par an par tonne produite sa consommation d'électricité sur l'ensemble de ses deux usines.**

2.2.2.5. Réduction des émissions de CO2 sur les plateformes logistiques

Herta France distribue aujourd'hui ses produits à partir de 2 entrepôts, l'un pour la partie Nord de la France (Compiègne), l'autre pour la partie Sud (Lyon). Ces entrepôts sont approvisionnés par les sites de production (France, Suisse et Allemagne) en camions complets. Ils livrent quotidiennement les plateformes des clients, grâce à un réseau de transporteurs qui collectent plusieurs fournisseurs avant la livraison finale, optimisant ainsi le remplissage des véhicules. La mise en place de ce schéma est une illustration d'un circuit court et performant dans le domaine de la supply chain du réfrigéré ayant permis de réduire les émissions de CO2 ces dernières années.

Afin de poursuivre cette réduction de CO2, Herta démarre plusieurs initiatives qui seront opérationnelles entre 2013 et 2016 :

- Le remplacement d'un conteneur volumineux par un bac empilable économisant une partie des transports retours entre les plateformes et les usines
- Le passage à des demi-palettes empilables utilisant ainsi toute la hauteur disponible des camions
- Une suppression progressive des palettes bois intercalaires pour mieux remplir les camions

- Une optimisation du remplissage des cartons de distribution

3. Modalité de valorisation de l'accord

Herta souhaiterait valoriser autant que possible la démarche des accords collectifs, dans différents médias : presse, affichage, télévision, site internet, publicité sur lieux de vente, tracts promotionnels comme ce qui avait été fait après la signature de la charte d'engagement de progrès volontaire signée avec le Programme National Nutrition Santé.

A titre d'exemple, voici les communications qui ont été réalisées pour la valorisation de la charte d'engagement de progrès volontaire signée avec le Programme National Nutrition Santé :

- Communication auprès des consommateurs :

Pour marquer son engagement et sensibiliser les consommateurs sur sa démarche et la charte d'engagement de progrès nutritionnel signé avec le Programme National Nutrition Santé, Herta a développé durant l'été 2010 une campagne publicitaire sur la réduction de la teneur en sel de ses produits. Herta est ainsi devenue la première marque à communiquer à la télévision sur ce thème et sur son engagement auprès du Programme National Nutrition Santé. Elle assume pleinement ainsi sa responsabilité sociale en informant les consommateurs.





- **Communication auprès des professionnels de santé** (médecins généralistes, diététiciens-nutritionnistes, médecins nutritionnistes), avec une brochure montrant les engagements de Herta sur les teneurs en sel des produits :

A savoir

1 g de sel = 400 mg de sodium
1 g de sodium = 25% g de sel

Les bons gestes à conseiller à vos patients

- Limiter la consommation des aliments très salés en conseillant des tailles de portion raisonnables
- Toujours goûter un plat avant de le saler
- Lire les étiquettes et comparer les teneurs en sel des aliments
- Réduire progressivement la quantité de sel dans les préparations. Conseillez-leur d'assaisonner avec poivre, herbes, épices pour relever les plats sans ajouter de sel
- Conseiller certains modes de cuisson qui préservent la saveur des aliments : vapeur, papillote, étouffée...

Bibliographie

⁽¹⁾ Etude Nutrinet-Santé, 2009.
⁽²⁾ Journal Officiel de l'Union Européenne, Règlement (UE) No 1169/2011, 2011
⁽³⁾ AVC = Accident vasculaire cérébral.
Joffres MR, Campbell SM, Morris B, et al. Estimates of the benefit of a population-based reduction in dietary sodium additives on hypertension and its related health care costs in Canada. Can J Cardiol 2007; 23:437-43
⁽⁴⁾ Nowson CA, Patchett A, Wattanapenpaiboon N. The effects of a low-sodium base-producing diet including red meat compared with a high-carbohydrate, low-fat diet on bone turnover markers in women aged 45-75 years. Br J Nutr 2009 Oct; 102(8):1161-70. Epub 2009 May 18.
⁽⁵⁾ Tsugane, S. (2005). Salt, salted food intake, and risk of gastric cancer : Epidemiologic evidence. Cancer Science, 96: 1-6.

Herta Le goût des choses simples.

HERTA* SAS - 7, bd Pierre Carle
BP 915 - 77446 Marne la vallée cedex 2
*En accord avec le propriétaire des marques

HERTA SAS - 311 005 194 623 646 00 00 - 81 - contact@herta.com - www.herta.com

Découvrez Nestlé Nutri Pro®, notre site dédié aux professionnels de la santé. Il permet d'accéder à de nombreuses ressources scientifiques et pédagogiques en matière de nutrition : conseils en fonction des typologies de patients, outils interactifs, brochures...

Rendez-vous sur www.nutripro.nestle.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
www.mangerbouger.fr

Nutrition

Moins de sel et toujours autant de goût.

Brochure destinée aux professionnels de santé

- Communication auprès des clients et consommateurs pour le recyclé :



Depuis 10 ans, Herta s'engage !

Pour découvrir toutes les autres initiatives de Herta, rendez-vous sur :

www.hertasengage.fr

HERTA S.A.S. 311 043 194 RCS MEAUX @
En accord avec le propriétaire des marques.

NOUVEAU !
Emballage avec des matériaux recyclés !

D'où vient le plastique recyclé ?

Qu'est-ce que cela change pour l'environnement ?

La **barquette inférieure** de cet emballage contient au moins **20% de matériaux recyclés**. Cela permet à Herta de **diminuer** sa consommation de ressources **non renouvelables** !

Herta s'engage

- Afin de communiquer sur la barquette conçue avec des matériaux recyclés, un message a été thermoformé sur le dos des barquettes de jambons. Ce message est le suivant « Emballage avec des matériaux recyclés ». Les deux images ci-dessous présentent la mise en scène de ces messages sur les emballages des produits Herta, pour les gammes « Le Bon Paris » et « Tendre Noix ». 60 millions de produits étaient porteurs de ce message à fin 2012.



- Herta communique également sur ses engagements en terme de nutrition et de matériaux recyclés via des promotions consommateurs ludiques à destination de mères de famille. Exemple : jeu Incollables avec des questions en rapport avec le développement durable et la nutrition.



- Herta a décidé récemment d'ajouter sur certains de ses emballages des consignes de tri pour informer les consommateurs.



- Herta a également communiqué auprès des distributeurs via des encarts dans la presse professionnelle (LSA, Linéaire).

