



Nos marques

4 minutes de lecture

Bonneterre, une entreprise engagée depuis 1973 !

Bonneterre : Cela vous dit quelque chose ? Derrière ce nom se cache un homme, le fondateur de la marque, Robert Bonneterre ! Le nom en parfaite adéquation avec les valeurs d'une entreprise engagée dans et pour la Bio depuis 1973. Et ça on adore chez So.bio ! Lumière sur cette belle entreprise aux produits Bio aussi délicieux que bons pour la planète.





Du marché de Rungis à l'entreprise Bonneterre...

- 1 Bonneterre voit le jour en 1973 en opposition à la montée de l'agriculture intensive et son utilisation excessive de pesticides et d'engrais chimiques. Installée sur le Marché de Rungis, la société Bonneterre propose déjà à l'époque des produits sains et naturels à destination des magasins spécialisés. Sa mission et sa vocation : offrir le meilleur de la terre dans le respect

de la planète et des Hommes.??

2

Pour cela, la petite société va même jusqu'à jouer un rôle prépondérant dans la construction des cahiers des charges bio français et européens, le fameux label AB.

C'est d'ailleurs à cette même période, que Bonneterre commercialise ses premiers produits biologiques en marque propre, issus du meilleur du terroir français !

Entre les années 90 et 2000, quand l'agriculture intensive est à son paroxysme, la société décide de s'allier à un Groupe leader et pionnier de l'alimentation biologique en Europe : Wessanen. Tout seul, la bataille est rude, à plusieurs, ils peuvent mener à bien leur volonté de transmettre à chacun l'envie de changer ses habitudes alimentaires et de manger bio.

3

En 2016, le Groupe devient Bjorg Bonneterre et Compagnie et est également la toute première entreprise agro-alimentaire française à obtenir la certification B CORP. Comme pour les produits Bio avec leurs labels, les entreprises et leurs engagements dans la Bio sont eux aussi valorisés via un cahier des charges avec la certification B CORP. Celle-ci récompense les entreprises ayant l'ambition d'être meilleures pour le monde. Rien que ça ! De la société au Groupe, les engagements de Bonneterre sont toujours les mêmes depuis 1973 : répondre aux défis environnementaux et sociaux de demain.



Tous les produits, des boissons végétales en passant par les biscuits ou le chocolat doivent être

respectueux de la planète, des hommes et des animaux.

Bien évidemment, ils sont tous certifiés Agriculture Biologique (AB), mais cela ne s'arrête pas là...

Ils développent des filières durables bio (amande, œufs, épeautre, charcuterie, lait de brebis etc) avec un cahier des charges encore plus stricte que celui du label européen. Cela passe par une meilleure rémunération des producteurs, des conditions de vie et du bien-être animal ou encore de la préservation de la biodiversité.

L'approvisionnement tels que les farines, le beurre, les œufs se fait prioritairement en local.

Nouer des liens durables avec les fabricants et partenaires locaux permet une meilleure traçabilité, transparence et préservation des savoir-faire régionaux pour une meilleure qualité des produits.

Et justement, les produits dans tout ça ? Une fois tous les ingrédients réunis, il s'agit de passer à l'étape de fabrication. Ici, la liste des ingrédients doit être la plus courte possible. Exit les arômes naturels (même certifiés Bio) et l'huile de palme. On laisse s'exprimer pleinement toutes les saveurs des ingrédients nobles et authentiques.

Pour le packaging, ils privilégient les étuis en carton de fibres recyclées, une impression en encres végétales ou encore zéro aluminium pour le chocolat.

Pour eux, comme pour So.bio, nous sommes convaincus que bien connaître chaque acteur et s'investir tout au long de la filière, c'est la garantie d'un produit qui profite à tous !