



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

BONDUELLE

Chiffre d'Affaires (2017) :
2,288 Mds euros

Effectif (2017) : 10 807

Pays (siège social) :
France

Site internet :
www.bonduelle.com



Pour en savoir plus

<http://www.bonduelle.com/fr/communique-de-presse/bonduelle-europe-long-life-ouvre-sa-maison-de-innovation-a-villeneuve-dascq.html>

<https://www.lsa-conso.fr/bonduelle-ouvre-une-maison-de-innovation,290101>

Une maison de l'innovation lancée par BONDUELLE à Villeneuve d'Ascq

CONTEXTE

Fondé en 1853 par Louis Bonduelle, le groupe nordiste BONDUELLE fournit aux consommateurs de 100 pays 500 variétés de légumes et produits d'origine végétale, nature ou cuisinés traiteur, frais, en conserve ou surgelés.

L'ambition de BONDUELLE, redéfinie en 2012, est de devenir en 2025 le référent mondial du bien-vivre par l'alimentation végétale. Au cœur de sa mission, l'innovation représente 1% du chiffre d'affaires ; le groupe dispose d'un centre d'innovation Fresh Europe (frais et traiteur) à Lyon et lance en mai 2018 avec Bonduelle Long Life Europe (surgelé et conserves) à Villeneuve d'Ascq une maison de l'innovation.

OBJECTIF(S)

- Regrouper en un même lieu les équipes Innovation et recherche
- Développer le travail collaboratif au service de la mission du groupe
- Innover dans le végétal et s'adapter aux nouveaux besoins du consommateur



DÉMARCHE

- La maison de l'innovation de Villeneuve d'Ascq regroupe 40 collaborateurs sur un même lieu : les équipes Innovation et Développement (I&D) de BONDUELLE EUROPE Long Life (surgelés et conserves Europe) et les équipes Recherche et Développement (R&D) du groupe BONDUELLE
- La Maison est organisée autour du travail collaboratif et de la créativité :
 - salle de créativité, cuisines (labo de démonstration et espace de démonstration multi-usages), salles de réunion agiles, postes de travail nomade, lieu de vie et de travail en France, propice à la créativité, où chaque collaborateur peut travailler et se connecter

DÉMARCHE (SUITE)

- laboratoire de l'entreprise, lieu d'expérimentation des nouvelles façons de travailler en collaboratif, en France mais aussi avec les pays européens, en mettant au cœur de son fonctionnement l'agilité et la co-construction
- en amont, les équipes sont au contact des marchés et des experts mais aussi des consommateurs, régulièrement accueillis pour des workshops
- dégustations et réunions ; les idées recueillies sont traduites en innovations de demain.
- Des projets et produits innovants sont en cours, en France et en Europe, en phase avec les nouveaux usages et modes de consommation, comme les légumes sous forme de pâtes LEGUMIO PASTA
- La Maison de l'Innovation de Villeneuve d'Ascq s'intègre dans la stratégie du groupe BONDUELLE, qui a fait de l'innovation l'un des piliers de son développement
- Un centre d'Innovation existe par ailleurs à Lyon pour les activités Fresh du groupe. De ce centre a été lancé en mars 2018, après 18 mois de recherche, une nouvelle gamme VEGGISSIMMM de produits à base de 60% de légumes et de légumineuses, dans lesquelles, on trouve des morceaux de légumes : pavé de haricot brun, maïs, patate douce, boulettes lentille corail, poivron, chou-fleur, pané céréales, champignon, potiron, pavé haricot blanc, pois, courgette, fallafel pois chiche, carotte datte, mini pavé haricot rouge et maïs

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Innovation au cœur de la stratégie groupe depuis des années
- Synergie de l'innovation au plus près des consommateurs

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • 40 collaborateurs au service de l'innovation surgelés et conserves en Europe • Innovation des équipes France fin 2017 : légumes sous forme de pâtes LEGUMIO PASTA ; en 2018 innovation gamme cuisinée à partir de protéines végétales VEGGISSIMI • Produits adaptés aux nouveaux besoins des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de vie et sens collectif du travail des collaborateurs chercheurs • Qualité nutritionnelle des produits d'origine végétale • Goût et plaisir d'une consommation plus saine et équilibrée