



Une meilleure qualité d’approvisionnement, de production et de nutrition avec HERTA S’ENGAGE

TRANSFORMATEUR

CONTEXTE

ENTREPRISE

HERTA

Chiffres d’Affaires (2017) :
638,4 Mio €

Effectif (2017) : 1785

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.herta.fr>

Contact :
Laurence Deneuchatel
Laurence.Deneuchatel@fr.nestle.com

Spécialisée dans la vente de charcuterie préemballée depuis son origine, HERTA est la marque leader de charcuterie en France. Elle s’est diversifiée, notamment sur les pâtes à tarte, les croque-monsieur et dernièrement le traiteur Végétal. Depuis 2001, HERTA s’est engagé auprès des consommateurs sur la qualité et la sécurité de ses produits. Cet engagement s’est ensuite élargi à la nutrition et la préservation de l’environnement.

OBJECTIF(S)

- améliorer la qualité nutritionnelle des produits
- promouvoir la préservation des ressources naturelles
- développer des modes de production et de transformation durables



Pour en savoir plus

<https://www.herta.fr/qu-alite-approvisionnement>

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/accord_collectif_PNA_Herta_-_accord_signe_cle41e713.pdf

DÉMARCHE

La démarche qualité HERTA s’articule autour de trois axes principaux :

- Qualité d’approvisionnement

Depuis 2001, HERTA s’engage sur la sécurité et la traçabilité des produits, de l’achat des matières premières jusqu’au rayon des distributeurs et ce, pour l’ensemble de ses filières, avec un souci tout particulier pour les approvisionnements en porcs et en volailles. La mise en place d’un cahier des charges strict « de la fourche à la fourchette » permet de maîtriser les risques sur l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement.

DÉMARCHE (SUITE)

En 2013, HERTA a souhaité aller plus loin dans la sélection de ses matières premières en créant sa propre filière porcine « **HERTA® s'engage filière Préférence** » et a repensé les relations avec les éleveurs de porcs en privilégiant une relation long terme et de proximité, et en initiant une démarche plus respectueuse de l'environnement, tout en s'engageant sur le bien-être animal et la stabilité du revenu des éleveurs (contrat SWAP).

➤ Qualité de production

Sur ses deux sites français de production de charcuterie, HERTA s'attache à améliorer son impact environnemental à travers les objectifs suivants : l'amélioration de l'efficacité de l'eau dans les activités de production (rationalisation des consommations, optimisation des systèmes de nettoyage), le recours à des énergies renouvelables (chaudière à bois sur le site de Saint-Pol), la réduction des déchets organiques (réduction des pertes, tri, récupération/revalorisation des chutes de viandes) et l'optimisation des flux logistiques (suppression des emballages plastiques intermédiaires en usine, optimisation du taux de remplissage des cartons, rationalisation des flux de transport entre les sites et les plateformes... Au total, + de 2000 camions en moins sur les routes !

➤ Qualité nutritionnelle

Les Français souhaitent consommer des produits équilibrés et naturels qui préservent la santé, sans pour autant renoncer à leurs qualités organoleptiques et nutritives. HERTA a intégré ces attentes en diminuant progressivement les taux de sel et de matières grasses de ses produits. Cet engagement s'est également traduit à travers le développement de gammes spécifiques réduites en sel (-25%), qui rencontrent un vrai succès commercial.

L'engagement d'HERTA en faveur d'une alimentation responsable s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue. La mise en place d'une ligne de produits à base de **protéines végétales** en 2016 et le lancement du premier jambon « **Conservation sans nitrite** » en 2017 figurent parmi les initiatives clés menées, répondant aux nouvelles attentes des consommateurs.

Pour HERTA, inventer l'avenir, c'est innover en restant accessible au plus grand nombre ; décrypter les attentes et produire de façon responsable.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Des consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité et la traçabilité des produits
- Une démarche qualité répondant à des cahiers des charges stricts
- Des initiatives impactant chaque échelon de la filière, du producteur au consommateur

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Confiance du consommateur renforcée par la qualité et la traçabilité des matières premières • Des produits accessibles à tous 	<ul style="list-style-type: none"> • Promotion d'un élevage responsable avec la filière Préférence • Développement d'une filière plus « propre » et durable à tous les échelons (transformation, conditionnement transport...) et plus exigeante en termes de qualité nutritionnelle