

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ POUR DES PRODUITS UNIQUES

Ferrero produit et commercialise une large gamme de friandises chocolatées et de confiseries : NUTELLA®, KINDER®, RAFFAELLO®, FERRERO ROCHER®, TIC TAC®, MON CHÉRI®, etc. Autant de marques légendaires et de saveurs gourmandes, que l'on a le plaisir d'offrir, de partager en famille, entre amis ou de recevoir.

Depuis toujours, la politique de recherche Ferrero ainsi que les investissements sont orientés vers la création de produits de grande qualité et ont la vocation de générer le plaisir des papilles. Leurs portions sont définies de sorte qu'ils puissent s'intégrer dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Choisir les meilleurs ingrédients, définir des portions raisonnables et informer le consommateur en toute transparence sur les valeurs nutritionnelles des produits, sont des éléments-clés pour le Groupe Ferrero.

Les produits Ferrero, appréciés par des millions de consommateurs, sont le résultat d'idées novatrices : ils sont inimitables, ont souvent été synonymes de réelles innovations alimentaires (MON CHÉRI® : la première praline contenant un fruit et de la liqueur, KINDER SURPRISE® : le premier produit présentant un jouet dans un œuf en chocolat, etc.) et sont devenus partie intégrante de la mémoire collective. Leur succès et leur pérennité s'expliquent notamment par la stratégie de développement mise en place : une équipe d'experts en goût, en agronomie et en biologie y travaille chaque jour. Un tel dévouement permet de mettre en place des produits originaux, créateurs de nouveaux segments de marché et initiateurs de nouvelles habitudes alimentaires.

La qualité des produits Ferrero repose aussi sur le choix rigoureux des ingrédients. La société les sélectionne sur base de deux critères : leur origine géographique et le respect des droits de l'homme et du développement durable. Au niveau des fèves de cacao par exemple, Ferrero procède elle-même à leur transformation dans ses sites de production et ce sont des maîtres chocolatiers qui mettent au point les recettes. Ferrero s'approvisionne en Afrique de l'Ouest (principalement Côte d'Ivoire, Ghana et Nigéria), dans les pays réputés depuis des siècles pour leurs cultures de cacaoyers. Ferrero participe à la World Cocoa Foundation, à l'International Cocoa Initiative et œuvre à la mise en place du protocole Harkin-Engel pour l'amélioration du bien-être des communautés cultivant le cacao et la lutte contre le travail des enfants. 40%, c'est le pourcentage de cacao certifié durable que Ferrero a prévu d'acheter en 2013-2015, selon la répartition suivante : 20% de cacao certifié UTZ ou Rainforest Alliance et 20% de cacao CCE et Fondation Maquita. Ferrero s'est engagée à augmenter cette proportion d'année en année pour atteindre les 100% de cacao durable d'ici 2020.

En ce qui concerne les noisettes, autre ingrédient phare de l'assortiment, elles sont essentiellement d'origines turque et italienne, pour leur haute qualité gustative. Des experts Ferrero sont régulièrement présents sur les lieux de récolte pour veiller à la qualité des noisettes sélectionnées. Toutes les noisettes choisies par Ferrero arrivent entières, décoquétées et calibrées sur les sites de production.



Elles sont alors contrôlées de différentes manières: vérification du calibre, contrôle visuel, analyse en laboratoire, test de goût. Au total, pas moins de 24 tests différents : odeur, saveur, taille, etc.

Les noisettes de Ferrero sont torréfiées par nos soins, par calibre afin de les griller parfaitement et uniformément.

Au niveau de l'huile de palme, Ferrero estime qu'elle est la meilleure alternative pour respecter la saveur des différents ingrédients et obtenir la consistance onctueuse ou croustillante qui caractérise nos produits. En effet, utiliser d'autres graisses végétales nécessiterait le recours à un processus d'hydrogénation pouvant entraîner la création d'acides gras trans, qui sont reconnus nocifs pour la santé. Ainsi, nos produits ne contiennent pas d'acides gras trans. 90% de l'huile de palme utilisée pour nos produits est aujourd'hui certifiée durable RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), selon le niveau de certification le plus exigeant en termes de traçabilité, c'est-à-dire « ségrégué ». Notre objectif de 100% de notre approvisionnement sera atteint d'ici fin 2014, soit un an à l'avance sur le planning initial.

L'huile de palme « ségréguée » est tracée de sa plantation jusqu'à son utilisation dans le produit final. Elle provient de plantations respectueuses de l'environnement, qui ne sont pas issues de la déforestation, et de l'intégrité économique et sociale des cultivateurs. Cette certification est attribuée par des organismes tiers indépendants tels que SGS ou Veritas, par exemple. L'huile de palme utilisée dans nos produits ne participe donc pas à la déforestation et est produite et vendue de façon respectueuse envers les producteurs.

Ferrero est l'un des plus grands utilisateurs de lait écrémé en poudre d'Europe. Les fournisseurs ne peuvent livrer leur lait qu'une fois que Ferrero a donné son accord, après avoir mené des tests sur les échantillons préalablement envoyés par les producteurs. Ferrero n'utilise que des laits de haute qualité, parfaitement sûrs : les analyses microbiologiques sur les salmonelles sont très strictes, plus strictes que la réglementation ne l'impose. Le lait écrémé en poudre est utilisé dans les 10 jours qui suivent sa livraison.

En résumé, un savoir-faire unique, la qualité en maître-mot et des marques appréciées et connues de tous.