



Communiqué de presse

Date : septembre 2022

Nomination au prix allemand du développement durable 2023

Le prix allemand du développement durable récompense pour la 15^e fois les contributions innovantes visant à la transformation de la société vers un avenir durable. Ce prix distingue des entreprises dont la durabilité fait partie de leur modèle d'entreprise et qui se montrent exemplaires dans leurs efforts pour accélérer le progrès environnemental et social. Holle a réussi à s'imposer face à plus de 1 000 candidats et est sélectionnée pour le prix allemand du développement durable en tant qu'entreprise majeure en matière de transformation.

Holle nommée entreprise durable

En tant que fabricant d'aliments pour bébés et enfants en bas âge, Holle se démarque grâce à son assortiment complet de produits issus de l'agriculture biologique et biodynamique et par son orientation cohérente et durable. Son modèle de gestion durable met l'accent avant tout sur la promotion de l'agriculture biodynamique, le développement et l'extension de préparations pour nourrissons au lait de chèvre et le développement de la production de préparations pour nourrissons, afin de participer activement à façonner la chaîne de valeur, depuis la fourniture des matières premières jusqu'au produit fini. Holle apporte ainsi une contribution majeure aux deux volets de la transformation que sont la biodiversité et la gestion des ressources et contribue à l'atteinte des objectifs de l'Agenda 2030.

« Nous sommes très heureux d'avoir été sélectionnés pour le prix allemand du développement durable et que notre gestion durable soit reconnue. Par conviction, nous sommes fidèles à notre devise « Durable depuis toujours » et nous essayons de nous améliorer un peu chaque jour – pour que nos petits puissent grandir en bonne santé aujourd'hui et avoir demain la chance d'un avenir digne d'être vécu », déclare Anne Mutter, CEO, Holle baby food AG.

« Durable depuis toujours » – biodynamique depuis 1934

La durabilité combinée à l'honnêteté et la transparence à tous les niveaux de l'entreprise constitue la pierre angulaire de Holle. Depuis 1934, nos produits biodynamiques allient tradition et avenir. Notre entreprise a été fondée sur une intime conviction : que l'agriculture biodynamique est la forme d'agriculture la plus durable qui soit. Ainsi, nous contribuons depuis toujours de manière significative à la protection du climat, à la préservation des ressources et à la biodiversité, et nous assumons notre responsabilité envers un avenir digne d'être vécu pour nos petits-enfants.

Prix allemand du développement durable 2023

Le prix allemand du développement durable, le plus grand prix européen de ce type, est décerné par la fondation allemande Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis e.V. en collaboration avec le gouvernement fédéral allemand, des associations professionnelles, des organisations de la société civile et des instituts de recherche, cette année déjà pour la 15^e édition. Il distingue les contributions innovantes en matière d'avenir durable. Le prix s'inscrit dans le cadre de l'Agenda 2030 et donc dans les principaux domaines de transformation de la protection du climat, de la biodiversité, des ressources, de la société et de la chaîne d'approvisionnement.

À propos de Holle baby food AG :

Holle est une entreprise familiale suisse traditionnelle. Depuis 1934, nous travaillons selon les principes de la biodynamie et sont ainsi pionniers Demeter. Nous proposons aujourd'hui une gamme complète de plus de 90 produits bio de grande qualité pour bébés et enfants en bas âge.

*En tant que fabricant Demeter, nous façonnons l'avenir de manière écologique – pour l'homme et la nature, tout en préservant les animaux, le sol et l'environnement. Une grande partie des produits Holle est déjà climatiquement neutre. Le fait de rendre nos laits et d'autres produits positifs pour le climat est un nouveau pas logique vers un avenir digne d'être vécu pour nos petits-enfants. **Durable depuis toujours.***

Contact : Holle baby food AG, Karin Henke (Corporate Communications), khenke@holle.ch