



Loacker approfondit son approche de durabilité avec sa plateforme « Plus que simplement bon »

TORONTO, le 13 sept. 2021 /CNW/ - Près d'un siècle de succès plus tard, Loacker, le chef de file mondial du marché des gaufrettes et des spécialités de pâtisserie au chocolat, porte sa tradition du bon à un niveau encore plus élevé avec sa plateforme Plus que simplement bon, une plateforme qui partage l'engagement renouvelé de Loacker envers la durabilité ainsi que ses valeurs et ses choix réfléchis avec le client réfléchi et avisé d'aujourd'hui. Loacker intensifie son engagement envers la qualité et la traçabilité de ses matières premières et ses pratiques durables, et concrétise cet engagement par de nouveaux produits, de nouvelles recettes, de nouveaux emballages recyclables et un nouveau logo.

Nouveaux projets de développement durable

En plus d'avoir l'intégralité de ses installations approvisionnés en électricité verte, Loacker a récemment lancé quatre projets visant à verticaliser les chaînes d'approvisionnement de ses principales matières premières. L'objectif est de répondre aux besoins de Loacker en matière d'ingrédients de qualité supérieure et les gens impliqués dans le processus de production. Voici certains des nouveaux projets excitants :

- **Le projet de vergers de noisetiers italiens** : un projet pour assurer l'approvisionnement en noisettes 100 % italiennes et pour encourager l'implantation de vergers de noisetiers dans de nouvelles zones grâce à des accords à long terme avec 80 fermes dans six régions différentes du nord et du centre de l'Italie. L'utilisation d'herbicides est interdite, et Loacker s'assure que les meilleures pratiques agricoles soient suivies afin d'utiliser efficacement les ressources précieuses, comme l'eau, et en ayant recours à des véhicules électriques pour la production.

- **Installation italienne de séchage du lait** : pour sécher le lait et le petit-lait utilisés pour créer les délicieuses crèmes ainsi que le chocolat fin de Loacker. Issu exclusivement des régions alpines, le lait provient principalement de vaches de petites fermes alpines situées à proximité de l'usine, lesquelles sont stratégiquement situées entre deux installations clés de Loacker dans le but d'éviter les longs trajets inutiles.
- **Projet sur la vanille de Madagascar** : pour assurer la qualité des précieuses gousses de vanille Bourbon qui sont utilisées dans la création des produits Loacker et ainsi garantir que chaque étape de la chaîne d'approvisionnement répond à des normes précises de traçabilité, de durabilité et d'équité. Nous travaillons directement avec de petits groupes d'agriculteurs locaux au nord de Madagascar et favorisons le développement par des activités communautaires et écologiques positives.
- **Programme de culture durable du cacao de Loacker** : pour assurer que Loacker n'utilise que du chocolat provenant de sources éthiques et produit de manière durable; l'objectif étant de parvenir à un chocolat 100 % durable d'ici 2030. Pour garantir une saveur vraiment exceptionnelle, deux régions différentes de culture du cacao ont été sélectionnées : la Côte d'Ivoire pour le cacao en vrac « naturel » et l'Équateur pour le cacao au « goût fin ». Loacker suit de près chaque étape de la chaîne de production et travaille sur des projets à long terme avec des coopératives des régions sélectionnées.

« En 2019, Loacker s'est engagée sur l'importante voie de l'évolution et du renforcement de ses valeurs à travers sa promesse de marque unique : Le choix du bon, déclare Yvonne Profanter, responsable de la communication de Loacker. Plus que simplement bon est notre prochaine étape, mettant en avant les bons choix que la marque a faits pour préparer des produits délicieux, tout en prenant soin des gens et de la nature. »

Nouveaux produits et nouvelles recettes

Chef de file dans la catégorie des pâtisseries, Loacker a toujours compris l'importance d'offrir une saveur pure et des produits de haute qualité préparés avec les meilleurs ingrédients. Aujourd'hui, son engagement renouvelé en faveur de la durabilité se traduit par de nouveaux produits que les consommateurs pourront déguster en sachant qu'ils sont profondément bons. En voici quelques-uns :

- **Gran Pasticceria Nut Selection Hazelnut** – Cette pâtisserie décadente est composée de deux biscuits meringués recouverts d'une délicate crème de noisettes et enveloppés d'un enrobage de chocolat au lait recouvert de morceaux de noisettes croquantes.
- **Gran Pasticceria Nut Selection Almond** – Ces jolis biscuits en forme d'amande offrent une délicieuse crème d'amande nichée entre deux biscuits meringués parfumés, recouverts de succulents éclats parfumés de chocolat et d'amande.
- **Quadratini Cheese** – Cette pâtisserie unique et succulente offre cinq gaufrettes croustillantes et quatre couches de crème délicate composée à 100 % de fromage de lait alpin.
- **Seasonal flavours: Cinnamon, Gingerbread and Speculoos** – Juste à temps pour la saison des fêtes débordante d'activités, Loacker lance trois nouveaux parfums en formats Quadratini et gaufrettes. Ces produits saisonniers capturent les saveurs naturelles qui rendent cette période de l'année si spéciale et vous offrent une nouvelle façon de célébrer les moments Plus que simplement bons, que ce soit seul ou avec votre famille et vos amis.
- **Matcha Green Tea** – Ce favori des Canadiens est maintenant disponible dans un nouveau format de 37,5 grammes. Découvrez les quatre couches de crème au thé matcha raffinée, composées de feuilles de thé vert japonais finement moulues, nichées dans cinq gaufrettes croustillantes pour un plaisir inattendu et rafraîchissant.

Loacker a également apporté des changements importants à certaines de ses recettes les plus appréciées :

- La garniture à la crème de noisettes de Loacker contient désormais 10 % plus de noisettes, 100 % italiennes et torréfiées sur place chez Loacker.
- Toutes les recettes contiennent du lait 100 % alpin.
- La crème à la vanille Loacker contient désormais 50 % plus de vanille de qualité supérieure.
- La garniture de crème au chocolat a été enrichie de deux variétés de cacao provenant du programme de culture du cacao de Loacker.
- La garniture de crème au café est faite exclusivement avec le mélange spécial Loacker 100 % arabica.
- Les garnitures de crème de fruits dans les spécialités à la framboise, au yogourt et aux bleuets, et au yogourt, contiennent désormais davantage de framboises mûries au soleil et de bleuets cueillis à la main.
- À compter de 2021, tous les produits Loacker seront sans OGM, sans arômes ni colorants ajoutés, sans agents de conservation et sans gras hydrogénés.

Nouveau logo et nouvel emballage

Loacker a redessiné son logo et son emballage pour qu'ils transmettent la pureté qui a toujours été sa marque. Partant de la police blanche sur fond rouge d'origine, le nouveau logo intègre la chaîne de montagnes distinctive des Dolomites, symbolisant le lien étroit de Loacker avec la terre ainsi que son amour et son respect pour la nature. Le logo est encadré par le bouclier patrimonial, une forme qui rappelle l'ancien blason de la famille Loacker.

Malgré la délicatesse de ses produits, Loacker a réduit la quantité de plastique dans ses emballages de 15 % en moyenne et la plupart des emballages sont désormais recyclables. Le design est contemporain et offre une présentation attrayante des caractéristiques uniques des ingrédients de chaque produit.

« Avec Plus que simplement bon, Loacker exprime tout ce qui se cache derrière la pureté proverbiale de nos produits, ajoute madame Profanter. Nous invitons chaque Canadien à découvrir #PlusQueSimplementBon dans sa vie en choisissant Loacker lorsqu'il cherche à déguster une collation, à prendre un moment pour soi ou à offrir une pâtisserie à sa famille et ses amis afin de partager son amour. »

À propos de Loacker

« Che bontà! » ou « du pur bonheur! » à chaque bouchée depuis 1925. Depuis tout ce temps, nous vous offrons le bon et le plaisir purs et naturels de nos magnifiques créations. Cette longue tradition de confiserie a débuté avec Alfons Loacker, qui a commencé à préparer des gaufrettes dans sa petite pâtisserie de Bolzano. Peu de choses ont changé depuis lors : nous produisons tous nos délices à 1 000 mètres d'altitude, dans les montagnes d'Auna di Sotto et de Heinfels, en ayant recours qu'à des ingrédients naturels soigneusement sélectionnés, sans aucune trace d'arômes, de colorants ou d'agents de conservation ajoutés, et nous emballons nos spécialités fraîchement sorties du four pour en préserver tout le parfum. Mais, pour atteindre la perfection, le bon exige plus que cela; c'est pourquoi nous nous engageons constamment pour une plus grande durabilité sociale et environnementale. Parce que, chez Loacker, nous faisons le choix du bon.

Demandes des médias:

Sadie Weinstein, Strategic Objectives
sweinstein@strategicobjectives.com