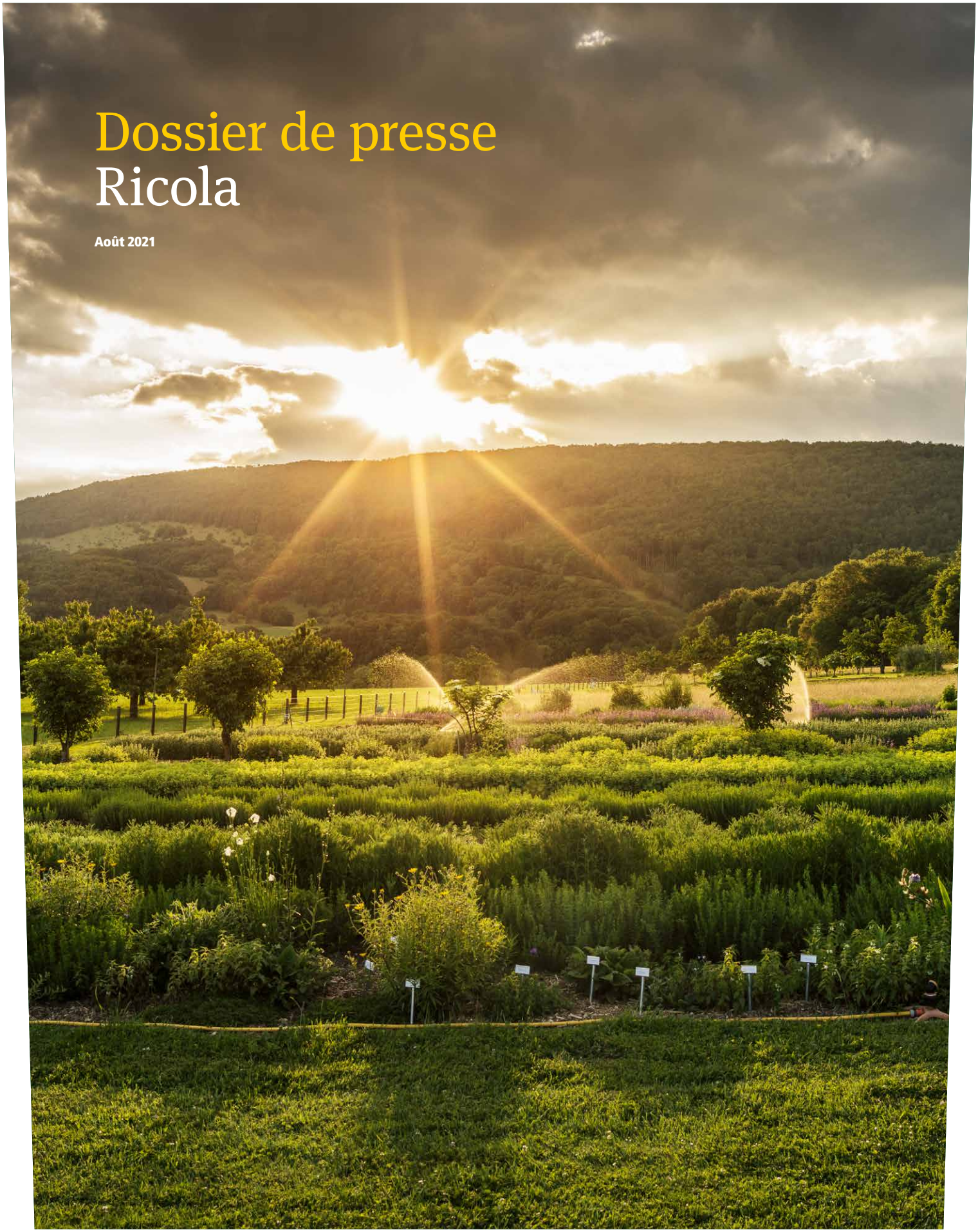
Dossier de presse
Ricola

Août 2021



Ricola

Faits et chiffres 3
Entreprise et organisation 4
Ricola en bref 8
Etapes importantes dans
L'histoire de l'entreprise 9
Produits Ricola 12
Cultivation des herbes 13
Production 16
Innovation 18
Développement durable 19
Art et architecture 22

Faits et chiffres

4

La confiserie Richterich de 1930 s'est transformée en une marque mondialement connue. Aujourd'hui encore, Ricola est une entreprise familiale où travaille déjà la 4e génération de propriétaires.

Ricola emploie plus de 500 collaborateurs et collaboratrices dans le monde, dont 430 en Suisse.

60

Ricola commercialise plus de 60 produits différents sur le marché mondial, dont également des infusions, et de nouveaux produits viennent sans cesse compléter l'assortiment.

Les produits Ricola sont appréciés dans plus de 45 pays. Les Etats-Unis, l'Allemagne, la France, l'Italie et la Suisse sont les marchés les plus importants en termes de chiffre d'affaires.

Tous les produits aux herbes Ricola sont fabriqués dans l'usine de Laufon en Suisse.

Ricola produit 7 milliards de bonbons savoureux chaque année, soit environ 35 000 par minute.

90 % des produits Ricola sont exportés.

13

Tous les produits Ricola contiennent le mélange traditionnel de 13 herbes propre à la marque.

Chaque année, Ricola utilise 1400 tonnes d'herbes fraîches dans ses produits.

Les herbes pour les produits Ricola sont cultivées dans cinq régions de Suisse soigneusement sélectionnées : en Valais, dans le Val Poschiavo, dans l'Emmental, en Suisse centrale et au pied du Jura sud.

Près de 100 paysans de montagne suisses plantent et cultivent les herbes pour Ricola dans le respect de la nature et conformément aux standards de Bio Suisse.

Les herbes utilisées pour les produits Ricola sont cultivées sur une surface équivalant à 124 terrains de football.

Entreprise et organisation

STRATÉGIE D'ENTREPRISE

Ricola est la marque leader mondiale des bonbons aux herbes de qualité. Les produits allient saveur et fonctionnalité de manière optimale pour contribuer au bien-être des consommatrices et des consommateurs. Ricola mise en priorité sur la qualité des ingrédients utilisés et sur le soin apporté à leur transformation pour fabriquer les différentes spécialités aux herbes. Celles-ci sont cultivées dans les montagnes suisses selon des principes respectueux de la nature et conformément aux standards de Bio Suisse.

INNOVATION

Ricola développe de nouveaux produits pour répondre à l'évolution des besoins des consommateurs. L'assortiment est sans cesse adapté. Cependant, l'entreprise reste fidèle à son produit phare, le bonbon aux herbes, tout en créant une valeur ajoutée pour les consommatrices et les consommateurs.

PÉNÉTRATION DU MARCHÉ ET EXPANSION

Il faut que de nombreuses personnes aient souvent la possibilité de consommer des produits Ricola. C'est en ce sens que l'entreprise optimise son assortiment et ses prix et qu'elle recherche la proximité avec les consommatrices et les consommateurs partout dans le monde. Elle oriente sa croissance de façon ciblée par rapport aux nouveaux marchés stratégiques. En même temps, elle sélectionne de nouvelles niches de marché et conquiert des marchés émergents en donnant accès au bon goût naturel des herbes des Alpes suisses à tout le monde, partout et tous les jours.

MARQUE

Ricola positionne et différencie sa marque de manière systématique. Mais ses fondements restent les mêmes : les herbes, l'équilibre optimal entre goût et fonctionnalité et l'origine suisse.

PRODUCTION

Ricola met en place des processus compétitifs et durables sur ses sites de production. Les bonbons sont fabriqués en Suisse. L'entreprise traditionnelle assure elle-même les prestations concernant le conditionnement et la logistique ou les exécute dans les marchés concernés dans la mesure où la procédure est pertinente d'un point de vue qualitatif, écologique et économique.

PERSONNES

Ricola investit dans ses collaboratrices et collaborateurs et veille à ce qu'ils développent leurs compétences en continu. De plus, Ricola crée un environnement approprié permettant une collaboration engagée.



« Nous sommes Ricola. Nous voulons faire une contribution à un monde où les gens aiment vivre – et travailler. Attentivité, respect et responsabilité sont importants pour nous, dans nos relations avec la nature et dans nos interactions quotidiennes. »

Entreprise et organisation

LA FAMILLE RICHTERICH

En 1930, le boulanger-pâtissier Emil Richterich fonde dans sa ville natale de Laufon la confiserie Richterich & Cie, qui deviendra Ricola. A la mort du fondateur Emil Richterich en 1973, ses fils Hans Peter et Alfred Richterich reprennent les rênes de l'entreprise.

Au début des années 1990, c'est au tour de Felix Richterich, fils de Hans Peter Richterich et représentant de la troisième génération, de prendre la direction opérationnelle de Ricola. En 2012, il est nommé président du Conseil d'administration. Depuis le 1er mai 2019, Felix Richterich se consacre à la présidence du Conseil d'administration et dirige Ricola Group SA au niveau stratégique.

De 2014 à fin 2018, sa cousine Eva Richterich, fille d'Alfred Richterich, œuvre en tant que vice-présidente du Conseil d'administration de Ricola. Elle quitte ses fonctions au Conseil d'administration fin 2018 lorsqu'elle fait son entrée à la Direction de Ricola Group SA. Fin 2020, Eva Richterich quitte la Direction du groupe pour se consacrer à son rôle stratégique de membre du Conseil d'administration de la société Ricola Holding Familiale SA.

Après plusieurs années à la direction opérationnelle, Raphael Richterich, le fils de Felix Richterich et représentant de la quatrième génération de la famille, est élu au Conseil d'administration de Ricola Group SA, dont il reprend la vice-présidence en 2019.

Aujourd'hui, les intérêts des actionnaires familiaux et la stratégie de propriétaire sont gérés par Ricola Holding Familiale SA, la société mère de Ricola Group SA. Celle-ci contrôle également la gestion des biens et coordonne les activités non commerciales de la famille.

Le Conseil d'administration de la holding familiale est représenté par les personnes suivantes :
– Dr. Lukas Richterich **président du Conseil d'administration**
– Felix Richterich **vice-président du Conseil d'administration**
– Ursula Richterich **membre**
– Eva Richterich **membre**
– Markus Richterich **membre**
– Raphael Richterich **membre**







1 Emil Richterich
2 La petite ville de Laufon
3 Un ancien cuiseur

Entreprise et organisation

CONSEIL D'ADMINISTRATION DE RICOLA GROUP SA

Le Conseil d'administration de Ricola Group SA définit les stratégies de Ricola, supervise la société opérationnelle ainsi que toutes les filiales et joue le rôle de sparring-partner pour la Direction du groupe. Il est organisé comme suit :

Felix Richterich
Président du Conseil d'administration

Raphael Richterich
Vice-président du Conseil d'administration

Rudolf Kurt Blatter
Membre

Douglas Günthardt
Membre

Diana Monika Strebel
Membre

DIRECTION DE RICOLA GROUP SA

La Direction de Ricola Group SA est responsable des activités opérationnelles de Ricola.
Elle est représentée par les personnes suivantes :

Thomas Patrick Meier
Chief Executive Officer, président de la Direction

Dr. Martin Messerli
Chief Operating Officer, vice-président de la Direction

Stefan Boenders
Chief Financial Officer

René Schori
Chief Human Resources Officer

Anton Humbel
Region Switzerland-Southern Europe-Travel Retail

Frédéric Pirard
Region Northwest and Central Europe

William Higgins
Americas & UK

Patrik Hänggi
Corporate Secretariat

Ricola en bref

Ricola est l'un des fabricants de bonbons les plus innovants au monde. L'entreprise familiale exporte plus de 60 produits aux herbes dans plus de 45 pays en Europe, Asie et Amérique. Tous les produits sont fabriqués en Suisse. Ricola veut contribuer au bien-être des consommatrices et des consommateurs en leur apportant le meilleur des herbes suisses.

ORGANISATION

Fondation En 1930 par Emil Richterich
Président du Conseil d'administration
Felix Richterich
Président de la Direction Thomas P. Meier
Collaboratrices et collaborateurs
Plus de 500, dont 430 en Suisse
Siège de Ricola Group SA Laufon, Suisse

FILIALES

– Ricola Schweiz SA **(Suisse, Laufon)**
– Ricola Europe SA **(France, Mulhouse-Brunstatt)**
– Ricola UK Ltd. **(Grande-Bretagne, Melton Mowbray)**
– Ricola Deutschland GmbH ;
Joint Venture CFP Brands **(Allemagne, Bonn)**
– Divita S.r.L. **(Italie, Gallarate)**
– Ricola USA Inc. **(USA, Parsippany)**
– Ricola Canada Inc. **(Canada, Toronto)**
– Ricola Trading **(Shanghai)** Ltd. **(China, Shanghai)**
– Ricola **(Asia Pacific)** Ltd. **(Hong Kong)**
– Ricola Asia Pacific Pte. Ltd. **(Singapur)**

13 HERBES : LA CLÉ DU SUCCÈS

Dix ans après la création de l'entreprise, Emil Richterich pose la première pierre du succès international de Ricola : il invente en 1940 la recette secrète du Ricola Original, le sucre aux herbes, fabriqué avec un mélange de 13 herbes. La recette n'a presque pas changé jusqu'à aujourd'hui et constitue la base des bonbons Ricola.

Les fondements de la marque sont restés les mêmes depuis l'invention du sucre aux herbes Original : des herbes issues d'une culture respectueuse de la nature, un équilibre optimal entre saveur et fonctionnalité et une origine suisse.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ SANS COMPROMIS

Chez Ricola, la qualité est la base de toutes les décisions prises par l'entreprise. Le fabricant de bonbons accorde une grande importance aux matières premières en particulier, qui se doivent d'être d'excellente qualité, et au soin apporté à la transformation de ces ingrédients en produits finis. Les herbes utilisées sont cultivées et récoltées par des paysans de montagne suisses selon des principes respectueux de la nature et conformément aux standards de Bio Suisse.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU PREMIER PLAN

Réflexion et action responsables sont inscrites dans l'ADN de Ricola. C'est pourquoi le succès de l'entreprise familiale représente en même temps une source de motivation pour montrer l'exemple d'un avenir durable. Ricola conçoit le développement durable comme un tout qui englobe à la fois la nature, l'être humain et la manière de gérer l'entreprise.

Etapes importantes dans l'histoire de l'entreprise



1930

Fondation de la confiserie Richterich & Compagnie par Emil Richterich à Laufon et début de la fabrication de bonbons.

1946

Le nom Ricola est créé : c'est l'acronyme de Richterich & Co Laufen.

A partir de 1960

Début des exportations dans des pays européens. Le sucre aux herbes Ricola est de plus en plus apprécié.



1940

Création du mélange des 13 herbes : la recette secrète du sucre aux herbes Original est restée quasiment inchangée jusqu'à aujourd'hui.

1950

En raison d'une forte demande, la production doit être délocalisée sur un nouveau site à l'extérieur du centre de Laufon.



A partir de 1970

Expansion au Japon, à Hong Kong, à Singapour et aux Etats-Unis.
De nouveaux bonbons, infusions et perles aux herbes sont commercialisés.

1967

Ricola devient une société anonyme.
Un nouveau site de production entièrement automatisé est mis en service.



1973

A la mort d'Emil Richterich, ses fils Hans Peter et Alfred Richterich reprennent les rênes de l'entreprise.

1985

Début de la collaboration avec des agriculteurs suisses et de la culture systématique des herbes selon des principes respectueux de la nature.

1990

Felix Richterich, représentant de la troisième génération, prend la direction opérationnelle de l'entreprise.

1993

Le conditionnement des bonbons pour le marché européen a lieu désormais en France à Brunstatt, près de Mulhouse.

–

Le jodel publicitaire « Riicolaa » se fait entendre pour la première fois à la télévision et à la radio et fait le tour du monde.





2006

Mise en service d'une nouvelle usine de bonbons ultramoderne à Laufon. Lancement des pastilles, chewing-gums et infusions aux herbes.

–

Création de filiales en Italie, à Hong Kong et en Grande-Bretagne.

1998

Le spot de la campagne de pub iconique « Qui les a inventés ? » est diffusé pour la première fois.



2010

Création de la Fondation Ricola pour promouvoir des projets ayant un lien entre nature et culture.

Ricola Foundation
Nature & Culture



2014

Inauguration de la Maison des herbes à Laufon, où seront dorénavant transformées toutes les herbes.

2015

Création d'une filiale au Canada

2016

Création de RicoLab pour explorer les tendances, les technologies et les modèles d'affaires qui associent nature et technologie.

2019

Création de la filiale Ricola Trading Ltd en Chine (Shanghai)

–

Ricola participe à la joint-venture de distribution allemande CFP Brands.

–

Thomas P. Meier prend ses fonctions à la direction opérationnelle de Ricola en tant que CEO.

–

Felix Richterich se concentre sur la présidence du Conseil d'administration.



Produits

ASSORTIMENT ET MARCHÉS

Ricola développe et agrandit son assortiment en permanence pour répondre aux besoins des clients. Chaque année, l'entreprise lance de nouvelles spécialités aux herbes. La diversité des produits s'étend des bonbons aux herbes sucrés ou sans sucre aux spécialités et infusions aux herbes.

Actuellement, l'assortiment compte plus de 60 types de produits : bonbons durs de différentes tailles et formes, bonbons fourrés aux conditionnements variés, pastilles molles appelées perles et infusions instantanées ou en sachet.

Le produit qui connaît le plus grand succès international reste le sucre aux herbes original Ricola. D'autres parfums sont également très populaires, tels que la mélisse citronnelle ou les fleurs de sureau. L'assortiment Ricola en propose pour tous les goûts, mais qu'ils soient aux herbes, à la menthe ou aux fruits, tous les produits contiennent le mélange traditionnel d'herbes des montagnes suisses.



DE LAUFON AU RESTE DU MONDE

Sept milliards de bonbons quittent chaque année le site de production de Laufon, dont 90 % sont exportés dans plus de 45 pays.

En Suisse et sur d'autres marchés importants comme les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, l'Italie, Hong Kong ou Singapour, les bonbons aux herbes Ricola occupent même une position de leader.

Cultivation des herbes

HERBES DES MONTAGNES SUISSES

C'est en 1940 qu'Emil Richterich, le fondateur de Ricola, crée la recette du célèbre sucre aux herbes, le bonbon Ricola original aujourd'hui connu dans le monde entier. Depuis, tous les bonbons Ricola contiennent le même mélange d'herbes, dont la recette est restée quasiment inchangée.



MARRUBE

Famille : lamiacées
Floraison : de juillet à septembre
Récolte : sommités fleuries lorsque la fleur s'ouvre
Description : tiges duveteuses carrées, feuilles à l'apparence froissée
Milieu : prairies sèches, terrains vagues, éboulis



PIMPRENELLE

Famille : apiacées
Floraison : de mai à août
Récolte des racines : de mars à avril et de septembre à octobre
Description : forte odeur de bouc
Milieu : prairies, forêts clairsemées, parois rocheuses jusqu'à 2000 m d'altitude



VÉRONIQUE

Famille : scrophulariacées
Floraison : de juin à août
Récolte : plante en fleur de juin à août
Description : fleurs allant du bleu clair au violet, forte teneur en vitamines et en fer
Milieu : forêts clairsemées, prairies maigres



GUIMAUVE

Famille : malvacées
Floraison : de juillet à août
Récolte des racines : au printemps, avant l'apparition des bourgeons, et en automne après la chute des feuilles
Provenance de la guimauve sauvage : steppes du sud de la Russie et du Kazakhstan, Balkans, Italie, Espagne
Milieu : sols salins, endroits chauds et ensoleillés, sols glaiseux ou argileux riches et humides



ALCHÉMILLE

Famille : rosacées
Floraison : de mai à août
Récolte : feuilles durant la floraison
Composants : teneur élevée en tannins et substances amères
Milieu : éboulis, lisières de forêt, prairies humides, jusqu'à des altitudes de montagne



SUREAU

Famille : caprifoliacées
Floraison : de mai à juillet
Récolte : fleurs de juin à juillet
Milieu : lisières de forêt, clairières, haies



MAUVE

Famille : malvacées
Floraison : de juin à octobre
Récolte : fleurs de juin à octobre, feuilles de juillet à août
Description : la forme de ses capsules, qui rappellent une meule de fromage, lui a parfois valu le nom « d'herbe à fromage » ou de « fromagère » ; fleurs violettes caractéristiques
Milieu : versants ensoleillés jusqu'à env. 1500 m. d'altitude, abords des chemins et clôtures, prairies ensoleillées



MENTHE POIVRÉE

Famille : lamiacées
Floraison : de juillet à septembre
Récolte : herbe avant l'apparition des bourgeons de juin à juillet
Description : les stolons et la tige, auxquels sont rattachées les feuilles d'un vert vif, ont une teinte rougeâtre
Milieu : sols marécageux ou sols calcaires argileux, bouture par les racines, pas de croissance à partir de semis

Cultivation des herbes



SAUGE

Famille : lamiacées
Floraison : de juillet à septembre
Récolte des feuilles : pendant un épisode de chaleur en mai, juin ou juillet
Description : couleur vert-gris, nervures proéminentes des feuilles
Milieu : versants de montagnes ensoleillés, de préférence sur des sols calcaires



MILLEFEUILLE

Famille : astéracées
Floraison : de mai à octobre
Récolte : plante en fleur de mai à octobre
Description : la couleur blanche des fleurs rappelle une toison de mouton, la tige pleine et les feuilles alternes sont étroitement liées, les racines ameublissent le terrain
Milieu : prairies, bords des chemins et des champs, sols forestiers clairsemés, éboulis



PRIMEVÈRE

Famille : primulacées
Floraison : d'avril à mai
Récolte : fleurs avec calice d'avril à mai
Description : espèce protégée dans de nombreux pays et qui qui ne doit pas être cueillie à l'état sauvage
Milieu : prairies sèches, bosquets, forêts clairsemées



PLANTAIN

Famille : plantaginacées
Floraison : de mai à septembre
Récolte : toute la plante en fleur, sans racine, de mai à juin
Description : tige à plusieurs nervures saillantes surmontée de fleurs en épi pouvant atteindre 50 cm de hauteur, entourée de petits sacs de pollen
Milieu : prairies sèches, bords des chemins



THYM

Famille : lamiacées
Floraison : de mai à octobre
Récolte : plante en fleur de mai à octobre
Milieu : sols secs et ensoleillés, chemins de campagne, lisières de champs et de forêts

Cultivation des herbes

DE LA CULTURE À LA RÉCOLTE

Les herbes suisses, la signature de tous les produits Ricola, sont cultivées selon des principes respectueux de la nature et conformément aux standards de Bio Suisse dans des régions de montagne suisses soigneusement sélectionnées.

CONTRATS AVEC DES PAYSANS DE MONTAGNE SUISSES

Les herbes fraîches sont fragiles et nécessitent des circuits de transport courts. C'est pourquoi Ricola les cultive et les transforme en Suisse. Dans ce processus, près de 100 paysans de montagne suisses qui ont passé un contrat avec Ricola jouent un rôle majeur en Valais, dans l'Emmental, dans le Val Poschiavo, au pied du Jura sud et en Suisse centrale. Ils se sont engagés à cultiver les herbes dans le respect de la nature et conformément aux standards de Bio Suisse. Pour la plupart de ces familles, la culture des herbes est une source importante de revenus. En tant que partenaire commercial fiable et équitable, Ricola signe des contrats d'achat fixe sur plusieurs années pour offrir aux producteurs une protection sociale élevée. Au travers de cette initiative, Ricola a fait de la culture des plantes en Suisse une alternative viable pour les exploitations agricoles. En Suisse, l'entreprise est considérée comme une pionnière dans ce domaine.

PRINCIPES DE BASE

Les 13 herbes suisses sont plantées et cultivées en Suisse conformément aux standards de Bio Suisse dans des zones de montagne soigneusement sélectionnées. Les agriculteurs sous contrat avec Ricola utilisent par conséquent des méthodes naturelles pour la culture des herbes et n'emploient pas de produits phytosanitaires ou d'engrais chimiques de synthèse, ce qui profite à la biodiversité.

Les experts de Ricola contrôlent et supervisent les conditions de production ainsi que la qualité des herbes de la culture à la récolte et s'assurent que tous les standards sont respectés à tout moment.

ZONES DE CULTURE

Chaque variété d'herbe a des besoins particuliers pour s'épanouir pleinement. La culture des herbes Ricola est donc optimisée en fonction des différents climats, du terroir et de la constitution des sols : l'Emmental et le Jura sud, avec leurs sols plutôt acides et des précipitations relativement abondantes, offrent des conditions propices à la culture de la menthe poivrée. Le Valais et le Val Poschiavo, avec leur climat chaud et sec et leurs sols légers et rocailleux, constituent un environnement parfait pour la sauge et le thym, parfois à plus de 1000 mètres d'altitude.

LABOURAGE DES CHAMPS, ENTRETIEN ET RÉCOLTE

Selon la taille et la situation géographique des surfaces agricoles, les producteurs travaillent le sol à la main ou avec des machines. Après avoir hersé et labouré leurs champs, ils plantent les semis à partir de la mi-avril. Les jeunes pousses sont fragiles. Les semis sont parfois retardés d'un mois ou plus dans les zones situées en altitude afin d'éviter que d'éventuelles vagues de froid ne viennent endommager les plants.

Les herbes sont cultivées selon des principes respectueux de la nature et conformément aux directives de Bio Suisse. Les agriculteurs procèdent à une rotation régulière des surfaces cultivées afin d'augmenter la fertilité des sols. Ils veillent ainsi à obtenir une terre saine et des plantes robustes et en bonne santé. Ils ne récoltent pas les herbes avant qu'elles n'aient atteint leur plus haute teneur en substances actives.

Production

MAISON DES HERBES : TRANSFORMATION

Après la récolte et la phase de séchage, plantain, mauve, menthe poivrée et toutes les autres herbes sont emmenés à la Maison des herbes à Laufon pour y être transformés, ce qui représente 1400 tonnes d'herbes fraîches par an !

Afin de garantir en permanence la même qualité élevée des matières premières, Ricola suit une procédure standardisée :

- Dans la zone de quarantaine, les collaborateurs de Ricola examinent la marchandise à la recherche d'une éventuelle invasion de nuisibles.
- Ensuite, les contrôleurs qualité vérifient si les herbes livrées correspondent bien aux exigences élevées en matière de fraîcheur, de couleur, de parfum, de pureté, de teneur en substances actives et de qualité de ces dernières.
- Vient alors la dernière étape : les herbes sont coupées, lavées, mélangées puis stockées dans de grands sacs Big Bag dans des entrepôts de stockage en hauteur en attendant la transformation suivante.







Les jardins aux herbes Ricola

Autrefois, les jardins aux herbes faisaient partie intégrante des monastères en Suisse. Avec les jardins pédagogiques de Nenzlingen, du Trogberg, de Kandersteg, de Zermatt et de Pontresina, Ricola renoue avec cette tradition. Ces jardins aux herbes sont situés le long de chemins de randonnée fréquentés et sont accessibles à tous. On peut y découvrir les 13 herbes Ricola de mai à septembre et y apprendre de nombreuses informations intéressantes sur la culture et le pouvoir des plantes.

Production

PRODUCTION : DES HERBES AUX BONBONS











1 Ricola suit un processus développé spécialement pour extraire les arômes et principes actifs des herbes, avant de les mélanger pour obtenir un concentré.

Cette solution ultraconcentrée est mélangée, selon le produit désiré, avec les autres ingrédients, c'est-à-dire avec des extraits de plantes, du sucre ou ses substituts de sucre.

2 Le mélange est ensuite mis à cuire.

3 Une fois la préparation refroidie, des machines spéciales façonnent un long cordon qui sera découpé en morceaux pour donner les fameux sucres aux herbes – le bonbon Ricola original – ou remodelé et gravé pour obtenir d'autres variétés de bonbons.

4 Pour finir, les bonbons sont conditionnés dans un papier d'emballage protecteur ou dans les petites boîtes pratiques.

5 C'est le moment pour les bonbons de partir en voyage dans le monde.

Innovation

INNOVATION SIGNIFIE PROGRÈS

L'innovation, c'est la force motrice de Ricola. Les ressources utilisées dans ce domaine représentent un bon investissement, car le développement de nouveaux produits, la recherche d'emballages plus écologiques ou encore l'exploration de modèles d'affaires alternatifs font avancer l'entreprise.

Ricola veut contribuer au bien-être des consommatrices et des consommateurs. C'est pourquoi, dans le cadre du développement d'innovations, l'entreprise tient compte de leurs souhaits spécifiques, ainsi que des tendances du marché et des dernières évolutions techniques.

NOUVEAUX PRODUITS

Quand il s'agit de nouveaux produits, le département Recherche et développement élabore les recettes en s'appuyant sur l'avis des consommatrices et des consommateurs. C'est le cas, par exemple, des bonbons de la gamme Multi-active, constitués d'un enrobage dur et d'un cœur liquide rafraîchissant au sirop. Cette gamme se décline en trois parfums qui allient des ingrédients naturels tels que le miel et le citron avec le traditionnel mélange d'herbes Ricola. L'une des variétés contient du miel tandis que les deux autres sont édulcorées avec des glycosides de stéviol issus de la stévia. Ainsi, les consommateurs ont la liberté de choisir ce qu'ils préfèrent.

NOUVEL ÉDULCORANT

Les produits sans sucre sont dans l'air du temps, et la demande est très élevée. En 2018, Ricola a décidé d'utiliser à l'avenir, dans la mesure du possible, des édulcorants à base de plantes (les glycosides de stéviol issus de la stévia), pauvres en calories et non agressifs pour les dents, pour remplacer petit à petit les édulcorants artificiels. Ce changement représente un véritable défi pour le département Recherche et développement de Ricola. Il implique un remaniement complet de la recette étant donné que la nouvelle substance influe sur le goût du produit. C'est pourquoi chaque nouvelle formule est soumise à des tests complets jusqu'à ce qu'elle soit au moins aussi bonne que la précédente en termes de qualité.

NOUVEAUX EMBALLAGES

Les emballages servent en premier lieu à protéger les produits et à garantir leur qualité. Ricola veut proposer un produit irréprochable, conditionné dans un emballage fermé, aux consommatrices et consommateurs. Dans la mesure du possible, elle utilise des matériaux écologiques, avec le carton et le papier au premier plan. De plus, l'entreprise veut réduire les matériaux d'emballage et améliorer leur revalorisation. En 2015, par exemple, Ricola a diminué l'épaisseur du carton des petites boîtes refermables, économisant ainsi environ 62 tonnes de carton par an. La matière première de ces emballages est issue d'une exploitation durable de forêts certifiées FSC.

Développement durable

NOUS VIVONS LA DURABILITÉ

Le succès de Ricola incite d'autant plus l'entreprise à prendre ses responsabilités envers ses collaborateurs et partenaires, la société et l'environnement. Réflexion et action durables sont une évidence dans cette entreprise familiale. Ricola ne considère pas le développement durable comme un objectif, mais comme un processus d'amélioration continue.

DES PRODUITS DURABLES

Utiliser des matières premières durables est l'une des préoccupations majeures de Ricola. C'est pourquoi l'entreprise favorise la cultivation des herbes en Suisse, respectueuse de la nature et conforme aux standards de Bio Suisse. Ricola contrôle et supervise le respect de ces directives, de la culture à la récolte. Elle veille également à la qualité et à l'origine naturelle des autres ingrédients et utilise donc des arômes et colorants naturels dans ses produits.

UNE ACTIVITÉ RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La diminution des déchets et de la consommation d'eau et d'énergie est une priorité chez Ricola. Pour la production de ses spécialités aux herbes, l'entreprise a recours à des installations ultramodernes et des processus qui préservent les ressources. La chaleur récupérée pendant la fabrication sert à chauffer l'eau et les bâtiments et alimente l'ensemble des installations techniques en énergie thermique.

La transformation de toutes les herbes dans la Maison des herbes permet à Ricola de réduire les chemins de transport. La façade de la Maison, construite à partir d'argile et de terre, offre une grande économie d'énergie grâce à son effet d'autorégulation. Le bâtiment est chauffé par récupération de la chaleur issue de l'usine de bonbons voisine. Les installations photovoltaïques sur le toit de la Maison couvrent environ la moitié de ses besoins en électricité.

RESPONSABILITÉ EN TANT QU'EMPLOYEUR ET CLIENT

Ricola porte une grande responsabilité en tant qu'employeur et partenaire vis-à-vis des fournisseurs et des organisations commerciales. Sa philosophie sociale place l'être humain au centre des préoccupations.

Ricola cultive la diversité, et donc la parité et l'inclusion. L'entreprise se positionne également en faveur de l'égalité des chances professionnelles et contribue activement à l'intégration des personnes en situation de handicap.

Développement durable

UN RÔLE ACTIF DANS LA SOCIÉTÉ

En tant que membre actif de la société, Ricola s'engage de multiples façons pour préserver des valeurs culturelles et promouvoir des projets caritatifs.

FONDATION « EMIL ET ROSA RICHTERICH-BECK »

En 1975, Alfred et Hans Peter Richterich ont créé la fondation « Emil et Rosa Richterich-Beck » en hommage à leurs parents. Cette fondation a pour but de soutenir et de promouvoir des projets artistiques, culturels et éducatifs, particulièrement dans la vallée de Laufon, ainsi que de subventionner des organismes reconnus d'utilité publique, des œuvres de bienfaisance et des personnes dans le besoin. Elle est financée par les bénéfices de Ricola.

www.richterich-beck-stiftung.ch

FONDATION RICOLA

En 2010, Ricola a créé la Fondation Ricola pour promouvoir des projets axés sur la recherche et une meilleure compréhension des fondements naturels et culturels de l'existence humaine. Actuellement, la principale activité de la Fondation est le soutien qu'elle apporte au réseau scientifique COLOSS, qui coordonne les recherches sur la disparition des abeilles à l'échelle globale. En parallèle, elle donne son appui à d'autres projets dans les domaines de l'architecture en argile et de la recherche en botanique.

www.ricolafoundation.org



« La philosophie de Ricola englobe des valeurs écologiques, sociales et économiques.Depuis des décennies, nous nous engageons à étendre progressivement nos efforts en matière de durabilité. Nous le faisons avec conviction. Pour nous, la durabilité est une attitude intérieure et non négociable. »

Thomas P. Meier, PDG du groupe Ricola

Art et architecture

RICOLA ET L'ART

Depuis 1975, les actionnaires de Ricola rassemblés au sein de la holding familiale constituent la Collection Ricola contenant des œuvres d'art contemporain originaires de Suisse, qui sont exposées dans les locaux de l'entreprise à l'intention des collaborateurs. La collection est également accessible à un plus large public lors de visites guidées, où les œuvres sont regardées et expliquées dans un environnement industriel, différent des musées classiques.

DES « CONCRETS ZURICHOIS » À L'INTRA-ART

La collection commence par les premières œuvres des Concrets zurichois, avec un intérêt particulier pour Richard Paul Lohse et Camille Graeser. Elle réunit des œuvres emblématiques de ces dernières décennies et nous emmène jusqu'à la nouvelle génération d'artistes suisses. Il s'agit d'une collection privée, essentiellement centrée sur la peinture abstraite, le dessin, la photographie et l'art numérique (Intra-Art).

PRIX DE LA COLLECTION RICOLA

Depuis 2014, la Collection Ricola décerne un prix biennal pour récompenser l'œuvre d'un ou d'une artiste d'envergure internationale. Cette distinction comprend l'attribution d'une somme de 20 000 francs suisses et une publication.

RICOLA ET L'ARCHITECTURE

A la fin des années 1970, Alfred Richterich invite des artistes et des architectes à Laufon pour s'entretenir avec eux des améliorations urbanistiques. Parmi eux se trouve Jacques Herzog, un jeune architecte bâlois alors inconnu. Ce premier contact marquera non seulement le début d'une longue amitié, mais sera aussi le point de départ d'une collaboration étroite avec les architectes bâlois Herzog & de Meuron, qui sont désormais actifs dans le monde entier. « L'implantation dans la région de Bâle n'est pas notre seul point commun avec le cabinet Herzog & de Meuron. Si nous nous sommes trouvés, c'est surtout parce que nous partageons les mêmes exigences et les mêmes idées en matière de qualité, de fonctionnalité et d'écologie », précise Felix Richterich, président du Conseil d'administration de Ricola.
De cette collaboration est né un ensemble de constructions uniques au monde, qui permet d'appréhender dans un espace restreint l'évolution des conceptions architecturales de Herzog & de Meuron depuis leurs débuts. Ces ouvrages reflètent les exigences de qualité de Ricola et comptent parmi les bâtiments industriels les plus visités d'Europe par les amateurs d'architecture.

Contact

CONTACT DE PRESSE

Ricola Group AG
Public Relations
media@ricola.com
Tel. +41 61 765 41 21
Fax +41 61 765 41 58