

Rapport développement durable de l'industrie alimentaire belge 2014 un aperçu



FEVIA-DURABILITE.BE/2014

FEVIA

Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

Un dialogue essentiel avec les parties prenantes



 VISITER **FOOD.BE**
POUR EN SAVOIR PLUS.

Un rapport issu d'une méthodologie structurée

Le rapport 2014 est le résultat d'un **dialogue avec les parties prenantes** et d'une importante **concertation avec les membres de FEVIA**. Cette démarche a permis d'identifier une matrice reprenant les défis en matière de développement durable pour l'industrie alimentaire belge. Sur base de cette matrice, **19 défis prioritaires** ont été identifiés.

Dans un souci d'objectivité et de transparence, le rapport est construit essentiellement sur base des données officielles disponibles, même si celles-ci ne sont pas toujours les plus actuelles. L'année de référence est dans la mesure du possible l'année 2000. Nous avons également recueilli des informations auprès de nos membres afin de documenter les aspects pour lesquels il n'existe aucune donnée officielle. Les dates et sources des différents indicateurs sont systématiquement précisées dans le texte.

«Réfléchir et agir de façon innovante: l'industrie alimentaire investit dans la croissance durable»

L'industrie alimentaire au cœur du rapport

Ce rapport couvre les performances en matière de développement durable de l'industrie alimentaire belge. L'industrie alimentaire constitue un maillon essentiel du système agro-alimentaire, située entre l'agriculture et la distribution.

- En 2013, les 4.600 entreprises du secteur ont généré un chiffre d'affaires de plus de 48 milliards d'euros.
- 93,5 % des entreprises comptent moins de 50 travailleurs.
- C'est un secteur résolument exportateur, 50,1 % du chiffre d'affaires est exportés



© IPV/FPZ/Lies Willaert

Le mot du Président

Cher lecteur,

Il y a trois ans, FEVIA, la fédération de l'industrie alimentaire publiait son premier rapport de développement durable. En tant que représentant du plus important secteur industriel du pays, nous étions alors de véritables pionniers. **Dans notre deuxième rapport de développement durable, nous mettons l'accent, de façon concrète, sur la manière dont l'industrie alimentaire belge s'engage vers une croissance encore plus durable.**

En effet, depuis la parution de notre premier Rapport, il y a trois ans, nous ne nous sommes pas reposés sur nos lauriers. **Avec Food2015, l'industrie alimentaire s'est fixé un objectif de croissance ambitieux, soit une croissance de 6 milliards d'ici 2015.** Nous avons lancé notre plate-forme de promotion Food.be avec un slogan plein de promesses: « Small country. Great food ». Ce slogan traduit parfaitement les spécificités de l'alimentaire en Belgique: la qualité, la diversité et l'innovation.

Mais notre objectif n'est pas la croissance pour le plaisir de la croissance. Notre industrie a, outre une responsabilité économique, également un rôle dans la société au sens large. Nous sommes confrontés à de nombreux défis: comment allons-nous produire davantage de produits alimentaires tout en diminuant notre impact sur l'environnement? Comment allons-nous continuer à garantir notre taux d'emploi? Comment allons-nous aider les consommateurs à avoir un style de vie plus sain? Pour chacun de ces défis, nous devons, en concertation avec nos parties prenantes, trouver des réponses adéquates qui nous donnent la possibilité de croître durablement.

Ce rapport de développement durable est donc une photo instantanée d'un dialogue approfondi que nous entretenons avec les organisations patronales, les fournisseurs, les clients, les consommateurs, les ONG, les autorités et le monde académique.



Bernard Deryckere / Président FEVIA

La base de ce rapport, ce sont les défis que toutes ces parties prenantes nous soumettent.

Nous les répartissons en quatre thèmes:

- La prospérité
- Les personnes avec lesquelles nous travaillons
- L'impact sur l'environnement et
- Plus largement, notre impact sur la société.

Pour chacun de ces thèmes, nous avons développé une vision et nous montrons, comment grâce à de multiples actions concrètes, nous tentons d'apporter des réponses.

Avec ce rapport de développement durable, nous ne terminons pas un processus. C'est une photo à un moment donné sur un long chemin au cours duquel, avec nos parties prenantes, nous tentons de trouver des réponses aux défis. Nous le faisons en mettant l'innovation au centre de notre action et de nos réflexions. **L'industrie alimentaire est en effet consciente que la croissance n'est possible que si elle est durable, en respectant l'homme, l'environnement et la société.**

Je vous souhaite une excellente lecture.

Bernard Deryckere
Président FEVIA

1/ Innover pour rester à la pointe



77 projets



chez WagrALIM et Flanders' FOOD

Une industrie alimentaire prospère contribue au bien-être de la société dans son ensemble

Il est donc crucial que les entreprises qui la composent puissent générer des profits. Cela passe également par des partenariats forts et des collaborations avec tous les acteurs de la chaîne de production.

Nos performances économiques de ces dernières années sont très étroitement liées aux investissements innovants dans nos produits mais aussi dans nos procédés de fabrication. **Grâce à ces innovations, le consommateur peut choisir parmi une gamme très variée de produits de grande qualité.**



FLANDERS'
FOOD

wagr^{alim}
Appetite for Innovation

Depuis leur création par FEVIA Wallonie et FEVIA Vlaanderen, et avec le soutien des autorités régionales, WagrALIM et Flanders' FOOD ont lancé 77 projets innovants avec les PME de l'industrie alimentaire.



PLUS D'INFOS SUR FEVIA-DURABILITE.BE - PROSPERITY

2/ Investir dans l'humain



36



nouveaux collaborateurs par jour

L'industrie alimentaire belge, un employeur extrêmement stable

Depuis plus de 10 ans, 90.000 personnes travaillent dans notre secteur. Chaque jour, les entreprises alimentaires sont à la recherche de 36 nouveaux collaborateurs.

Investir dans l'innovation signifie également investir dans l'humain, dans les collaborateurs, notamment par le biais des formations. C'est aussi veiller à un environnement de qualité et permettre aux collaborateurs de mieux concilier vie professionnelle et vie privée.



© IFP/IFP/Lies Willeaet



Attirer de nouveaux collaborateurs vers le secteur alimentaire et veiller à développer des compétences utiles au secteur, c'est l'objectif de Food@work, une initiative de FEVIA en collaboration avec l'institut de formation professionnelle du secteur (IFP).



PLUS D'INFOS SUR FEVIA-DURABILITE.BE/2014 - PEOPLE

3/ Des produits innovants et de qualité

Exemples de diminution de la concentration en sel dans les produits alimentaires entre 2004 et 2012



 Produits de la viande:

de -16 à -36%

 Pains:

-22%

 Soupes en poudre:

-17%

 Plats préparés:

-15 à -29%

 Fromages:

-7,5 à -20%

Bien au-delà de la sécurité alimentaire

L'industrie alimentaire est consciente de l'impact qu'ont les produits sur le consommateur final et la société dans son ensemble. Des phénomènes complexes comme l'obésité obligent les entreprises à continuer à **investir dans l'innovation et à participer au dialogue sur le rôle de l'industrie dans le cadre d'un style de vie sain.**

L'information communiquée doit évidemment être correcte et ne peut pas induire le consommateur en erreur, particulièrement en ce qui concerne la nutrition et la santé. Avec son code de la publicité responsable déposée au JEP et le Belgian Pledge relatif à la publicité vers les enfants, l'industrie alimentaire belge développe des outils concrets.



PLUS D'INFOS SUR FEVIA-DURABILITE.BE/2014 - SOCIETY



© monkeybusiness

4/ Moins d'impact environnemental



2,4%



de pertes alimentaires



© JPV/FP/mean Fut

Vers un secteur environnementalement neutre

L'industrie alimentaire belge souhaite évoluer vers un secteur environnementalement neutre. Pour ce faire, elle compte d'abord **limiter au maximum l'impact de son activité propre en évitant tout type de gaspillage, en misant sur la valorisation maximale des flux de matières et en diminuant ses émissions.**

Mais seule, l'industrie alimentaire n'y arrivera pas. Pour avoir de l'impact, la collaboration avec les différents acteurs est essentielle. Nous l'appliquons notamment via la concertation structurelle mise en place au sein de la chaîne agro-alimentaire. C'est seulement lorsque nous aurons une stratégie pour l'ensemble de la chaîne que nous pourrons véritablement diminuer notre impact environnemental.

Une étude réalisée en Flandre auprès des entreprises alimentaires a permis d'estimer les pertes d'aliments dans les entreprises à 2,4%. Cela signifie que 2,4% des matières premières qui entrent dans les entreprises alimentaires et qui sont parfaitement comestibles ne sont finalement pas mises sur le marché en tant que nourriture humaine. Ces matières sont alors utilisées dans l'alimentation du bétail, compostées, mise en biométhanisation ou incinérées avec récupération d'énergie.



PLUS D'INFOS SUR FEVIA-DURABILITE.BE/2014 - PLANET

FEVIA est l'interface entre les entreprises du secteur et l'environnement socio-économique dans lequel ils exercent leurs activités

FEVIA favorise avant tout la bonne santé économique et commerciale de ses membres. Les activités économiques ne peuvent néanmoins se développer de façon durable que si elles sont au diapason avec leur environnement socio-économique et si elles sont accompagnées par une communication ouverte.

«Notre approche en matière de développement durable nous permet d'offrir une gamme variée de produits de qualité et innovants.
Nous n'avons pas usurpé notre slogan Food.be - Small country. Great food.»



An initiative of
the Belgian Food & Drink Federation

NOUVELLE ADRESSE à partir du 1 janvier 2015

FEVIA

Fédération de l'industrie alimentaire
Rue de la Science 14,
1040 Bruxelles
Tél. +32 (0)2 550 17 40
Fax. +32 (0)2 550 17 59
info@fevia.be

WWW.FEVIA.BE