



## Des aliments et boissons neutres sur le plan climatique : est-ce possible ?

Comment l'industrie alimentaire entend travailler (main dans la main) en matière de climat et d'énergie

Juin 2022

**Que mangerons-nous demain?**

**Fevia**

Cher lecteur,

L'Europe ambitionne de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> de 55% d'ici 2030. A l'horizon 2050, l'Europe vise la neutralité carbone. Le défi climatique des prochaines années est donc très ambitieux. L'industrie alimentaire belge relève pleinement ce défi, comme le montre notre roadmap de développement durable avec des objectifs climatiques très clairs.

Nous voulons réduire nos émissions de CO<sub>2</sub> par unité produite d'au moins 30% entre 2005 et 2025 et nous attaquer également aux émissions de CO<sub>2</sub> dans la chaîne. Comment ? Tout d'abord, en prenant nous-mêmes des mesures, comme travailler de manière encore plus efficace sur le plan énergétique ou produire davantage d'énergie renouvelable. Mais également en collaborant avec les autres maillons de la chaîne alimentaire, afin de pouvoir réduire les émissions de CO<sub>2</sub> tout au long de celle-ci.



## Des aliments et boissons neutres sur le plan climatique : est-ce possible ?



Toutefois, ces mesures seules ne suffiront pas... Pour cuire, frire ou rôtir les aliments, nos entreprises alimentaires sont encore largement dépendantes du gaz naturel. Le remplacement de cette ressource fossile par l'électricité nous offrirait la possibilité de réduire nos émissions de CO<sub>2</sub>. Malheureusement, cette électricité n'est actuellement pas disponible en suffisance, de façon fiable et bien entendu sous forme renouvelable. Il est dès lors urgent de renforcer le réseau électrique existant si nous voulons que ce changement puisse s'opérer.

Nous avons également besoin d'innovations technologiques, afin que les entreprises alimentaires puissent, par exemple, encore mieux réutiliser leur chaleur résiduelle et la porter à des températures plus élevées. Ces innovations ont besoin d'un coup d'accélérateur. Les entreprises alimentaires sont tout à fait disposées à tester ces nouvelles technologies et à contribuer à leur perfectionnement afin de concrétiser les ambitions

C'est une évidence : les défis climatiques sont complexes et nécessitent concertation et coopération. Après le lancement de l'ambitieuse roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge, Fevia a donc convié les parties prenantes concernées à une discussion ouverte et constructive. A l'occasion d'une table ronde en juin 2022, nous avons engagé un dialogue sur la manière dont nous pouvons ensemble réaliser nos ambitions : le résultat de ce dialogue est à découvrir plus loin dans cette brochure.

Nous remercions les participants pour leur contribution et sommes fermement convaincus que, grâce à cette collaboration, nous pourrions concrétiser nos ambitions climatiques.

Tom Quintelier  
Fevia Environmental Affairs & Energy Advisor

# Table des matières

Avant-propos .....	2
Que mangerons-nous demain ? .....	4
Roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge : aperçu des 4 piliers et des 15 thématiques .....	5
Nos objectifs et notre stratégie en matière de climat et d'énergie .....	7
Travailler ensemble au développement durable : dix leçons de la Table ronde sur le climat et l'énergie .....	9
Le développement durable dans la pratique : exemples de nos membres .....	15

# Que mangerons-nous demain ?

C'est une question simple que nous nous posons tous. Nous aussi, les entrepreneurs et représentants des entreprises alimentaires qui, avec plus de 95 000 travailleurs, fournissons quotidiennement vos aliments et boissons, ne connaissons que trop bien cette question.

Pour nous, c'est une question à plusieurs niveaux.

Comment continuer à fournir des aliments savoureux qui contribuent également à un mode de vie sain pour tous ? Comment le faire en tenant compte de l'impact sur notre planète ? Comment faire pour que notre secteur reste un lieu de travail agréable et sûr ? Et comment soutenir l'entrepreneuriat de nos entreprises de manière à ce que tout le monde en tire bénéfice ? Ce ne sont là que quelques-unes des nombreuses questions que nous nous posons chaque jour.

Les réponses ne coulent pas de source, mais elles concernent tout le monde. En tant que consommateurs, nous apprécions tous quotidiennement des

aliments savoureux et des boissons délicieuses. C'est pourquoi, en tant que secteur alimentaire, nous choisissons résolument d'aborder **le développement durable au sens large**. Nous écoutons et sommes ouverts aux idées de demain. Mais nous agissons aussi nous-mêmes, nous investissons et misons pleinement sur l'innovation. Nous construisons ainsi déjà aujourd'hui et ensemble un système alimentaire durable. Ce faisant, nous assumons notre rôle de chef de file, nous regardons au-delà des frontières de notre propre secteur et nous mettons ensemble le cap sur 2025 et au-delà. **Quatre ambitions concrètes nous montrent la voie.**

# Que mangerons-nous demain ?

1

Nous continuons à préparer les aliments les plus délicieux, avec la garantie de sécurité alimentaire et dans le cadre d'un mode de vie sain. Nous voulons prendre soin des personnes et des animaux. Nous voulons ainsi continuer à **gagner chaque jour la confiance de chaque consommateur.**

2

**Nous prenons la transition écologique à bras le corps en vue de l'accélérer.** Nous utilisons l'eau, l'énergie et les emballages de plus en plus intelligemment. En pensant de manière circulaire et en luttant contre les pertes alimentaires, nous voulons contribuer davantage aux objectifs climatiques et à la protection de notre planète.

3

**Nous assurons également des lieux de travail sûrs et motivants** où les collaborateurs aiment travailler et rester. En leur offrant des possibilités d'évolution, nous voulons garantir le bien-être, la motivation et la satisfaction professionnelle de chaque food hero, aujourd'hui et demain.

4

**Nous co-investissons dans des chaînes de production locales** et aidons nos entreprises alimentaires belges à rester compétitives dans un contexte international. De cette manière, nous voulons renforcer l'ensemble de la chaîne alimentaire et créer de la valeur ajoutée pour tous.

« Que mangerons-nous demain ? ». Oser poser cette question et bien d'autres est le premier pas vers un système alimentaire plus durable. En tant qu'industrie alimentaire belge, nous prenons les devants et formulons nos réponses dans une **roadmap de développement durable ambitieuse.**

Tous ensemble pour un avenir durable ? Pour nous, c'est un **'oui'** enthousiaste !

# Roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge : aperçu des 4 piliers et des 15 thématiques

En tant qu'industrie alimentaire, nous sommes déterminés à jouer un rôle de premier plan pour créer ensemble un système alimentaire durable, qui aide chacun à profiter de la vie de manière saine. Avec cette roadmap, nous concrétisons cette vision en tant que secteur. La mission de Fevia consiste à guider et soutenir l'industrie alimentaire belge dans la création d'une valeur durable. Cette roadmap a donc pour objectif d'aider nos membres à identifier leurs priorités et à poursuivre le développement de leur propre roadmap de développement durable en accord avec les objectifs de développement durable (ODD) des Nations unies.



Gagner  
la confiance des  
consommateurs

1. Sécurité alimentaire
2. Une alimentation savoureuse pour un style de vie sain
3. Bien-être animal



Prendre à bras  
le corps la transition  
verte

4. Climat et énergie
5. Empreinte hydrique
6. Pertes alimentaires
7. Emballages
8. Circularité



Stimuler  
les carrières  
d'avenir

9. Travail Faisable
10. Santé et sécurité au travail
11. Développement de carrière
12. Attractivité des employeurs



Créer  
ensemble  
de la valeur

13. Compétitivité pour la croissance
14. Chaîne d'approvisionnement durable
15. Approvisionnement local

# Nos objectifs et notre stratégie en matière de climat et d'énergie

Il ne fait aucun doute que les émissions de gaz à effet de serre doivent diminuer de manière drastique. Il s'agit d'un défi mondial auquel tout le monde doit participer. L'industrie alimentaire belge travaille depuis longtemps à la réduction de ses émissions de CO<sub>2</sub>. Dans la roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge, notre secteur met en avant deux objectifs pour y contribuer davantage.

Découvrez dans la **roadmap de développement durable** de l'industrie alimentaire belge où nous en sommes aujourd'hui, en tant que secteur, et quelles actions concrètes nous prenons pour atteindre cet objectif.



## Réduire davantage les émissions de CO<sub>2</sub> par unité d'aliments produits

Avec le Green Deal, l'Europe ambitionne de réduire les émissions de gaz à effet de serre d'au moins 55% d'ici 2030. Nous souhaitons y contribuer en réduisant chaque année nos émissions de 1,5% d'équivalent CO<sub>2</sub> par unité d'aliments ou de boissons produits.

### Notre objectif à l'horizon 2025

Nous voulons réduire nos émissions de CO<sub>2</sub> par unité produite d'au moins 30% entre 2005 et 2025. En 2019, la réduction relative s'élevait à 16%. D'ici 2025, notre secteur ambitionne donc de doubler cet effort.

Depuis 1990, notre secteur a réduit ses émissions absolues de CO<sub>2</sub> de 18,5%. Dans les années à venir, nous optons pour une baisse relative du CO<sub>2</sub> par rapport à ce que nous produisons. En raison de la croissance de notre production, une réduction absolue, comme l'exige l'initiative science-based targets, est une tâche très ardue pour l'industrie alimentaire. Après 2025, grâce à l'évolution vers des sources d'énergie à faible teneur en carbone et d'autres investissements innovants, nous serons en mesure de réaliser une réduction absolue de nos émissions de CO<sub>2</sub>.

### Notre stratégie pour atteindre cet objectif

- Nous continuons à investir dans des mesures visant à optimiser l'efficacité énergétique de nos processus.
- Nous produisons nous-mêmes de l'énergie renouvelable ou investissons dans des installations en dehors de nos sites afin d'utiliser de l'énergie moins impactante au niveau du CO<sub>2</sub>.
- Nous créons des réseaux d'apprentissage sur l'énergie pour aller plus loin que les mesures classiques d'efficacité énergétique.
- En partenariat avec les autorités flamandes et wallonnes et d'autres secteurs industriels, nous donnerons un nouvel élan aux « Energiebeleidsovereenkomsten » et aux « Accords de branche ». Nous souhaitons créer un climat positif pour les efforts consentis par nos entreprises.
- Dans le cadre des plans régionaux de réduction des émissions de CO<sub>2</sub>, nous veillons à ce que les PME investissent effectivement dans des mesures de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> par le biais d'un accompagnement concret adapté à leurs besoins.
- Nous lançons des projets innovants avec des partenaires désireux de développer des sources d'énergie à faible teneur en carbone.

# Nos objectifs et notre stratégie en matière de climat et d'énergie

Il ne fait aucun doute que les émissions de gaz à effet de serre doivent diminuer de manière drastique. Il s'agit d'un défi mondial auquel tout le monde doit participer. L'industrie alimentaire belge travaille depuis longtemps à la réduction de ses émissions de CO<sub>2</sub>. Dans la roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge, notre secteur met en avant deux objectifs pour y contribuer davantage.

Découvrez dans la **roadmap de développement durable** de l'industrie alimentaire belge où nous en sommes aujourd'hui, en tant que secteur, et quelles actions concrètes nous prenons pour atteindre cet objectif.



## Réduire les émissions de CO<sub>2</sub> dans la chaîne alimentaire

Afin de réduire nos émissions de CO<sub>2</sub> dans le cadre de la production de denrées alimentaires et de boissons « de la ferme à l'assiette », nous devons dépasser le cadre des émissions dans nos entreprises et de l'achat d'électricité. Nous devons également consentir des efforts, en collaboration avec nos partenaires de la chaîne, afin de réduire les émissions dans le reste de la chaîne alimentaire.

### Notre objectif à l'horizon 2025

Notre objectif est de voir un maximum d'entreprises alimentaires prendre des mesures dans la chaîne afin de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> de la production « de la ferme à l'assiette ».

Mesurer l'impact de telles mesures n'est pas toujours évident : il existe différentes méthodologies qui doivent également être accessibles aux PME. Nous choisissons dès lors délibérément de ne pas imposer un objectif spécifique de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> dans la chaîne. Toutefois, nous encourageons un maximum d'entreprises à fixer des objectifs comme l'exige l'initiative science-based targets.

### Notre stratégie pour atteindre cet objectif

- Nous prenons des mesures avec les partenaires de la chaîne. Nous organisons notamment des actions en matière de transport, d'autres modèles de distribution, de coopération avec des agriculteurs concernant l'énergie renouvelable ou l'utilisation de pesticides et d'engrais dans l'agriculture.
- Fevia organise plusieurs séances d'information sur les outils d'évaluation de l'empreinte carbone pour les PME et encourage les entreprises alimentaires à se fixer des objectifs dans le cadre de l'initiative science-based targets.
- Nous préconisons la mise en place d'un système de compensation belge, afin de favoriser des mesures compensatoires dans notre chaîne alimentaire belge. Afin d'obtenir une large adhésion, nous travaillons en partenariat avec d'autres fédérations sectorielles et des experts, ainsi qu'avec les autorités.



# Travailler ensemble au développement durable :

## 10 pistes de réflexion de la Table ronde sur le climat et l'énergie

Le dialogue est au cœur de notre roadmap de développement durable à l'horizon 2025. C'est la raison pour laquelle nous organisons deux fois par an des tables rondes. Durant celles-ci, nous explorons avec les parties prenantes les moyens d'atteindre nos objectifs.

Le mercredi 22 juin, la première édition a eu lieu chez Puratos. Une vingtaine d'entreprises alimentaires, de fournisseurs, de représentants politiques, de fédérations sectorielles, de retailers, d'ONG et d'universitaires se sont penchés sur les thèmes « climat et énergie ».

Après explication des deux objectifs de la roadmap sur l'Énergie et le Climat, les différents acteurs ont approfondi les moyens permettant de mieux coopérer pour créer plus d'impact, le rôle que les décideurs politiques peuvent jouer et la manière dont les technologies peuvent aider à réaliser les ambitions. Ce fut un dialogue ouvert et constructif qui a donné lieu à de nombreuses réflexions. Nous vous présentons ci-dessous les dix principales.

### 1. Une gestion plus durable de l'énergie commence au sein de l'entreprise

L'industrie alimentaire a le potentiel d'être encore plus durable dans son utilisation de l'énergie, par exemple en optimisant l'utilisation de la chaleur résiduelle. Les entreprises alimentaires peuvent la convertir en chaleur de haute qualité ou l'échanger avec d'autres entreprises.

Les entreprises doivent d'abord examiner en interne comment elles peuvent améliorer leurs propres besoins énergétiques. Elles peuvent ensuite faire la connexion avec d'autres acteurs du secteur, par exemple par le biais d'un réseau de chaleur.

**« Il s'agit d'abord d'utiliser efficacement ce que vous faites en interne. Ensuite, on peut étudier comment transférer de manière rentable la chaleur résiduelle d'une industrie à ceux qui peuvent l'utiliser. »**

– Bart De Caesemaeker, VLAIO

## 2.

### Penser à long terme

À un moment donné, tous les acteurs de l'industrie alimentaire s'orienteront vers une plus grande électrification. Cela conduit à deux défis. D'une part, la disponibilité de l'électricité pourrait devenir un problème à l'avenir. D'autre part, lorsque les entreprises s'efforcent de réduire de plus en plus leur consommation d'énergie, il se peut qu'il leur reste moins de chaleur résiduelle à échanger.

Une réflexion stratégique globale est donc nécessaire pour faire les bons choix à long terme. Pour cela, l'industrie alimentaire doit explorer de nouvelles formes de coopération, comme le partage de schémas de production complémentaires.

**« C'est un défi de produire suffisamment d'énergie durable. Une coopération au niveau européen est absolument nécessaire. À certains moments, il y aura des excédents d'énergie éolienne et solaire. Nous devons convertir ces excédents en d'autres vecteurs énergétiques tels que l'hydrogène. En outre, il sera nécessaire d'utiliser au maximum la flexibilité du système énergétique. »**

– Marc Van den Bosch, FEBEG

## 3.

### Une transition durable nécessite des connaissances et du personnel

Toutes les parties prenantes s'accordent sur la volonté de travailler ensemble et de chercher des moyens de prévoir une énergie plus durable. Une condition importante est le soutien, notamment en termes de connaissances et de personnes pour faire le travail. De nombreuses entreprises savent déjà où elles peuvent apporter des améliorations, mais ne disposent pas de l'accompagnement et de l'expertise nécessaires pour les mettre en œuvre.

**« Dans la transition vers l'énergie durable, les entreprises se heurtent à leurs propres limites en termes de connaissances, de personnel et de financement. Cela va au-delà des subventions. »**

– Sander Vaeck, Puratos

4.

## Les mesures diffèrent d'une PME à l'autre

À partir de l'année prochaine, les entreprises en Flandre dont la consommation d'énergie se situe entre 0,05 PJ et 0,1 PJ devront réaliser un audit énergétique externe tous les quatre ans. Les entreprises dont la consommation d'énergie est comprise entre 0,03 PJ et 0,05 PJ devront établir un bilan énergétique. En outre, elles devront mettre en place certaines mesures rentables, les mesures dites « no regret ».

Les parties prenantes sont convaincues que cette législation permettra de sensibiliser davantage et d'inciter à l'action. Les résultats des audits montreront où les petites entreprises peuvent économiser davantage d'énergie. L'établissement d'un bilan énergétique permet aux entreprises de savoir où se situent leurs plus grandes consommations d'énergie.

Les mesures d'économie d'énergie diffèrent d'une PME à l'autre. Il faut donc à chaque fois examiner la situation de l'entreprise en question. Un soutien externe permettra d'introduire des mesures spécifiques à l'entreprise.

**« Des mesures générales d'économie d'énergie pour les PME sont difficiles à imposer. Il s'agit plutôt de trouver des mesures pertinentes pour des entreprises spécifiques, basées sur une expertise externe. »**

– Ludovic Babusiaux, Sowalfin

5.

## Nécessité d'une vision en matière de produits et de processus

Les audits énergétiques externes examinent la situation existante au sein des entreprises et tentent d'optimiser celle-ci. Toutefois, le véritable défi consiste à adapter les processus et les produits pour créer un modèle de production qui soit plus économe en énergie et plus durable.

C'est là qu'une vision globale fait actuellement défaut. Elle doit englober l'ensemble de la chaîne et, outre le CO<sub>2</sub> et l'énergie, examiner aussi comment les processus peuvent être adaptés. Une telle vision est nécessaire pour réaliser la transition durable à long terme.

**« Les mesures en matière d'économie d'énergie sont à portée de main. Le long terme, c'est avoir une vision holistique en matière de processus et de produit fini, c'est vraiment là où nous devons aller. »**

- Nathalie Devriendt, ODE

## 6. Systèmes de soutien ciblés

Les PME disposent d'un grand potentiel pour réduire l'impact de leurs activités sur le climat et l'énergie. Pour ces acteurs, le credo « mesurer, c'est savoir » s'applique ici. En effet, sur base des données disponibles, les entreprises alimentaires de plus petite taille sont mieux à même de prendre des mesures pour devenir plus durables.

Dans ce cadre, le gouvernement a un rôle important à jouer : d'une part, en mettant à disposition une méthode non équivoque et uniforme pour calculer l'empreinte CO<sub>2</sub> et d'autre part, en soutenant l'application de cette méthodologie au sein des PME. Cela devrait se passer, de préférence, au niveau européen.

**« Il y a une volonté de partage, mais il faut développer un moyen de parler le même langage. La réglementation doit créer un cadre clair et des conditions de concurrence équitables. »**

– Laurence Philippart – ilscal

## 7. Demande pour une législation et des projets pilotes axés sur le client

Le cadre législatif existant ne facilite pas toujours le travail et fait souvent obstacle à l'innovation. En harmonisant mieux les législations, non seulement entre elles mais aussi avec les besoins de l'industrie, le gouvernement pourrait économiser de nombreux coûts et obtenir plus de résultats. Les parties prenantes plaident donc pour une législation axée sur le client.

En outre, elles proposent de définir des zones modérément réglementées où des projets pilotes innovants pourraient être mis en place. Selon l'exemple d'autres pays, tels que le Danemark, les leçons tirées de ces projets pourraient servir de base à l'adaptation de la réglementation.

**« Je préconise des projets pilotes radicaux. Ils peuvent échouer, mais s'ils réussissent, ils pourront fournir de nombreuses informations. A cet égard, le gouvernement a un rôle à jouer. »**

– Prof. Johan Albrecht – UGent

8.

## Le stockage du carbone dans l'agriculture

L'UE travaille actuellement au concept de « Carbon Farming », le stockage dans les sols pouvant être une partie de la solution. Mais, dans notre petit pays, pouvons-nous compenser le CO<sub>2</sub> dans un modèle plus large ?

Etant donné qu'un système de compensation ouvre la porte au stockage du carbone, les parties prenantes se tournent vers l'agriculture. Il existe un grand potentiel de stockage du carbone dans les sols. Le Carbon Farming revient aux principes fondamentaux : une agriculture conventionnelle et diversifiée capable de convertir davantage de CO<sub>2</sub>. En tant que partenaire naturel de l'agriculture, l'industrie alimentaire a ici un rôle important à jouer.

**« Le Carbon Farming peut être un modèle de revenu alternatif pour les agriculteurs. Nous encourageons toutes les entreprises à s'y investir. »**

– Ruben Puype, Milcobel

9.

## Des accords volontaires stimulent la coopération

Des accords volontaires avec les acteurs de la chaîne sont un moyen efficace de stimuler la coopération entre ceux-ci. Une condition est une confiance suffisante. Ensemble, les acteurs peuvent rechercher des solutions pour atteindre les objectifs de développement durable.

Certains participants ont indiqué qu'en rendant les objectifs obligatoires, le gouvernement pourrait également susciter une plus grande adhésion. Les accords volontaires peuvent ainsi être un véritable levier pour renforcer le développement durable et ce également dans le domaine du climat et de l'énergie.

**« La coopération au sein de la chaîne est nécessaire. Les différents acteurs souhaitent également élaborer une vision commune. A cet égard, le gouvernement a un rôle à jouer. »**

– Stephane Cools – AwAC



## 10. Le rôle du consommateur : l'œuf ou la poule ?

Quel est le rôle du consommateur dans la transition vers une chaîne alimentaire durable ? Les avis sont partagés. Selon les uns, les consommateurs jouent un rôle important dans la transition. Ils doivent d'abord montrer qu'ils sont prêts à contribuer pour un produit neutre en CO<sub>2</sub>, avant que l'on puisse y travailler. Selon les autres, on ne peut pas attendre que les consommateurs soient prêts, on doit déjà mettre en œuvre des initiatives.

Malgré ces divergences, un point est incontestable : le secteur doit présenter au consommateur la question complexe du développement durable d'une manière simple et sans équivoque.

**« Ce qui est très positif, c'est que tout le monde est impliqué. Le partage d'informations et la transparence sont importants pour que nous puissions être plus efficaces et ne pas répéter dix fois la même chose. »**

– Antonia Block, Delhaize

# Le développement durable dans la pratique : exemples de nos membres

L'industrie alimentaire belge poursuit des objectifs ambitieux en matière de climat et d'énergie. Mais qui parle de durabilité doit également joindre les actes à la parole. Ces dernières années, de nombreuses entreprises et secteurs alimentaires ont prouvé qu'ils s'engagent concrètement à mettre en pratique nos ambitions communes. Plus de 160 entreprises alimentaires participent ainsi aux accords énergétiques volontaires régionaux.

L'empreinte carbone  
du lait belge diminue  
de 30 % en 20 ans



Iscal économise  
30 % d'énergie avec  
son nouvel entrepôt



Le site d'embouteillage  
d'eau minérale de  
Chaudfontaine est  
neutre en carbone



Greenyard  
passe à une flotte  
électrique



Découvrez les initiatives ci-dessus ainsi que d'autres **food.be snacks**, un large éventail d'exemples inspirants dans la **roadmap de développement durable** de l'industrie alimentaire belge.



Puratos annonce la création de la première chocolaterie neutre en CO<sub>2</sub> au monde



Barry Callebaut ouvre le plus grand entrepôt de chocolat du monde



Milcobel lance en primeur sur le marché belge le fromage Brugge neutre en CO<sub>2</sub>



Ardo surfe sur des panneaux solaires flottants



Cristal produite avec de l'énergie verte



Des pâtes façon maman et avec moins de consommation d'énergie



30 millions de bières brassées chaque année à Louvain grâce à une énergie solaire locale, santé !



Le parc solaire de Westvlees fournit de l'électricité, de l'eau... et de l'ombre



Découvrez les initiatives ci-dessus ainsi que d'autres **food.be snacks**, un large éventail d'exemples inspirants dans la **roadmap de développement durable** de l'industrie alimentaire belge.







Découvrez la roadmap de développement durable de l'industrie alimentaire belge dans son intégralité, y compris des plans d'action concrets et des exemples pratiques de nos entreprises et secteurs, accessibles en ligne sur **[www.quemangeronsnousdemain.be](http://www.quemangeronsnousdemain.be)**

Fevia asbl  
Rue de la Science 14 - 1040 Bruxelles  
**[www.fevia.be](http://www.fevia.be)**

Suivez-nous sur LinkedIn et Twitter

**Fevia**