



CHARTe

BEL POUR LUTTER

CONTRE LE GASPILLAGE

ALIMENTAIRE



2022

PRÉAMBULE

Aujourd'hui, **40 % des aliments produits ne sont jamais consommés***, ce qui entraîne des conséquences sociales, économiques et environnementales majeures. Lorsque la nourriture est perdue ou gaspillée, il en va de même pour toutes les ressources qui ont été utilisées pour la produire — y compris l'eau, la terre, l'énergie, la main-d'œuvre et le capital. L'impact sur le changement climatique est considérable puisque ces pertes génèrent **10 % du total des émissions de gaz à effet de serre provenant de l'activité humaine**. Paradoxalement, 1 personne sur 9 souffre de malnutrition dans le monde**.

Ainsi, la lutte contre le gaspillage alimentaire a de **nombreux effets bénéfiques pour les Hommes et la planète** : amélioration de la sécurité alimentaire, lutte contre le

changement climatique, économies d'argent et réduction des pressions sur les terres, l'eau, la biodiversité et les systèmes de gestion des déchets.

Les « pertes alimentaires » se produisent au moment de la récolte ou de la transformation, tandis que le « gaspillage alimentaire » survient après que la nourriture a atteint le magasin ou le consommateur. Environ 1/3 des pertes et du gaspillage alimentaires interviennent lors de la production de matières premières, 1/3 lors de la fabrication et de la distribution des aliments et 1/3 au stade de la consommation***.

C'est pourquoi, chez Bel, nous avons défini le présent cadre avec nos axes prioritaires et nos actions collectives pour **lutter contre le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur, de la ferme au consommateur**.

LE DÉFI DE BEL

Le Groupe Bel est une entreprise familiale dont la mission est **d'offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous**. La lutte contre le gaspillage alimentaire a toujours fait partie de l'histoire de Bel depuis la création des portions La vache qui rit® il y a un siècle. Le format en portions individuelles, véritable « signature » du Groupe, **est un moyen efficace d'éviter le gaspillage alimentaire**. Il permet une conservation optimale et offre aux consommateurs la juste quantité de fromage, réduisant ainsi les restes.

Réduire le gaspillage alimentaire est un catalyseur pour atteindre notre objectif

« **BeLowCarbon** », le plan ambitieux de Bel pour s'aligner sur la trajectoire 1,5 °C, validé par le SBTi - Science Based Target initiative (Le Groupe Bel renforce son objectif de réduction carbone - YouTube). Cela supporte également sa mission visant à **garantir l'accès à une alimentation plus saine et responsable au plus grand nombre de consommateurs**. De plus, la lutte contre le gaspillage alimentaire a également un impact positif sur les résultats financiers, soutenant ainsi le modèle de Bel consistant à allier responsabilité et rentabilité.

Parce qu'un changement positif impactant ne peut venir que d'actions collectives, Bel collabore avec l'ensemble de son écosystème en interne comme en externe, de la fourche à la fourchette. **Chez Bel, nous savons que la collaboration avec tous les acteurs du secteur est essentielle pour relever ensemble le défi du gaspillage alimentaire**.

*Source : WWF 2021

** Source : FAO 2018 L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde

*** Source : Analyse WRI basée sur les données de la FAO 2011





DIMINUER DE MOITIÉ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI 2030

Depuis 2019, **Bel est engagé dans la Food Waste Coalition of Action (CoA) du Consumer Goods Forum (CGF)**. Cette initiative a pour but de contribuer à l'objectif de développement durable (ODD) 12.3 visant à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, tant au niveau de la distribution que de la consommation, et à réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. En 2021, le Groupe a rejoint l'initiative 10x20x30****, s'engageant ainsi à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans ses propres opérations d'ici 2030** (vs 2021).

La vision de Bel est de tendre vers zéro destruction de produits comestibles et vers 100% des déchets alimentaires valorisés si la destruction est inévitable.

**** L'initiative 10x20x30 rassemble plus de 10 des plus grands détaillants alimentaires au monde, dont chacun s'est engagé avec au moins 20 de leurs fournisseurs à réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici 2030, en adoptant une approche à l'échelle de toute la chaîne pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

Bel s'engage à suivre la hiérarchie de gestion du gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne de valeur :

- 1 La prévention et la réduction** des pertes constituent le premier objectif
- Les pertes en phase de production et les coproduits sont réutilisés dans le **processus industriel**, lorsque cela est possible, tout en respectant des normes de qualité élevées
- 3 Les autres pertes de la chaîne doivent alors être réaffectées d'abord** pour **nourrir les personnes** via des dons, ensuite pour **nourrir les animaux**
- 4 Si les options précédentes ne sont plus possibles**, il faut valoriser les déchets alimentaires par méthanisation, compost, épandage ou incinération avec **récupération d'énergie**
- 5 La toute dernière option est l'élimination des aliments par incinération sans récupération d'énergie ou mise en décharge** et doit être évitée. En cas de problèmes de qualité impactant la sécurité alimentaire, les produits sont détruits conformément aux réglementations locales.



TRAVAILLER DE CONCERT AVEC LES AUTRES ACTEURS DU SECTEUR

Pour un impact positif maximal, Bel s'engage à lutter contre le gaspillage alimentaire au travers de **deux coalitions externes** réunissant différents acteurs de l'alimentation. Bel participe activement à la **Food Waste CoA du CGF** en mettant l'accent sur l'approche objectif-mesure-action. À compter de 2022, le Groupe publie une fois par an le rapport harmonisé sur les pertes et le gaspillage alimentaires sur le Food Waste Atlas (thefoodwasteatlas.org). Depuis 2019, Bel est également membre du **Pacte Too Good To Go** sur les dates de consommation aux côtés de 65 industriels, distributeurs et associations (en 2022), suivant 10 engagements concrets pour faire évoluer en profondeur les étapes de la distribution et de la consommation.

LES ACTIONS PRIORITAIRES DE BEL TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE DE VALEUR



Le groupe Bel s'attache à **réduire les pertes et le gaspillage alimentaires tout au long de sa chaîne de valeur**, depuis la production et la collecte de ses matières premières jusqu'à la consommation de ses produits finis.



L'APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES : GARANTIR L'OPTIMISATION

Nous encourageons nos fournisseurs à minimiser les pertes de matières premières lors de la production agricole, notamment le lait car il constitue un ingrédient fragile et périssable. **Le lait est collecté localement et régulièrement** (au maximum tous les trois jours) auprès des producteurs partenaires pour réduire les délais entre la traite et la transformation et ainsi garantir la meilleure qualité du lait utilisé pour nos fromages. Bel contribue également à ce que les agriculteurs produisent la juste quantité nécessaire en s'engageant à acheter certains volumes. **Tout le lait est soit utilisé à la ferme, soit collecté par Bel toute l'année, même en cas de pic de production.**

Nous accompagnons également nos éleveurs partenaires en identifiant et partageant les bonnes pratiques pour éviter les pertes de lait à la ferme et s'assurer que le maximum de lait est conforme aux usages alimentaires, telles que :



Améliorer encore les performances en matière de santé animale, notamment la prévention des mammites en respectant des normes d'hygiène rigoureuses et en minimisant l'utilisation d'antibiotiques grâce à des actions de prévention



Éviter tout problème dans la chaîne d'approvisionnement tel que les pannes de courant entraînant le réchauffement des cuves ou des camions et altérant la qualité du lait

En tant que membre de l'initiative 10x20x30, Bel invite ses fournisseurs à se joindre à ses efforts dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Ce sujet fait partie des engagements RSE que nous évaluons et **sur lesquels nous sensibilisons nos fournisseurs de produits laitiers.**

Sur la partie fruits de l'activité du Groupe, nous participons activement à **éviter les pertes post-récolte**. En effet, nos produits sont, pour une grande part, préparés avec des fruits de haute qualité mais qui ont été exclus de la consommation de table en raison de leur taille ou de leur apparence, ou du fait d'un écart entre la demande et la production. **Valoriser les fruits inadaptés à la consommation directe** permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi d'apporter un complément de revenus à nos producteurs.



RÉALISATION CLÉ

En 2022, 100 % du lait collecté et conforme a été utilisé dans les produits laitiers.



DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS : PENSER DÈS LE DÉPART À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

CHEZ BEL, NOS ÉQUIPES INTÈGRENT LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À TOUTES LES ÉTAPES DU DÉVELOPPEMENT DE PRODUIT :

1

Optimiser l'utilisation des matières premières et des unités produites en évaluant les pertes dès le début, en faisant la bonne quantité d'essais techniques pour qualifier le produit et en définissant le plan d'action pour réduire, réutiliser, recycler les pertes

2

Définir la bonne durée de conservation en tenant compte non seulement de la sécurité alimentaire et de la satisfaction du consommateur, mais également de la réduction du gaspillage alimentaire. Puis, mettre en place des exigences de qualité pour assurer l'intégrité du produit tout au long de sa durée de vie.

3

Optimiser la conception des emballages pour garantir une protection, une conservation optimale et une réutilisation ou un recyclage efficace tout en répondant aux besoins des consommateurs en termes d'usage et de coût.

4

Définir la bonne taille de portion en fonction des besoins nutritionnels et des attentes des consommateurs en termes de quantité et de coût des aliments.

5

Commencer par commercialiser les produits issus des essais chaque fois que cela est possible, puis les réutiliser dans nos processus, et si ce n'est pas possible faire don des matières premières ou produits restants pour éviter toute destruction alimentaire.



RÉALISATION CLÉ

En 2022, plus de 80 % des produits issus des essais industriels ont été commercialisés



FABRICATION : ADOPTER UNE APPROCHE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR MINIMISER LES PERTES

De nombreux efforts sont déployés dans les usines du Groupe **pour minimiser les pertes alimentaires, des matières premières aux produits finis**. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon des exigences de qualité strictes et de manière à préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des produits Bel sur toute leur durée de conservation.

Le bon entretien des outils de production et la rationalisation du portefeuille **assurent**

des performances optimales et maximisent le rendement industriel. Les équipes industrielles suivent la démarche d'amélioration continue « Efficacité matérielle globale » pour assurer un suivi des pertes et mettre en place des plans d'action pour tendre vers des pertes nulles. **De plus, Bel propose une formation à tous les travailleurs sur les bonnes pratiques de fabrication**, y compris la réduction du gaspillage alimentaire.

Chez Bel, nous valorisons les excédents de production laitière même lors des pics de production. De plus, nous visons à **utiliser tous les composants du lait, y compris les coproduits* de la fabrication du fromage**, tels que la crème et le lactosérum. Tous les cycles de fabrication génèrent des produits non-conformes en raison d'écarts par rapport aux spécifications de production (différences de poids, raisons esthétiques, etc.). Les coproduits et les excédents de production sont réutilisés dans les usines du Groupe, revendus comme matières premières pour fabriquer d'autres produits ou, dans une moindre mesure, réutilisés pour

l'alimentation animale ou pour générer de l'énergie (méthanisation).



En ce qui concerne notre activité fruitière, nous nous efforçons également d'utiliser toutes les qualités que les pommes fraîches ont à offrir. Lors de la transformation des pommes en purée, la pelure, les pépins et les tiges sont jetés. **Pour valoriser des drêches de pommes, qui représente moins de 5 % du fruit, nous les envoyons en méthanisation pour produire de l'énergie.** En parallèle, notre équipe explore comment les réutiliser dans nos recettes et autres produits.

*Un coproduit est une matière, intentionnelle et inévitable, créée au cours du même processus de fabrication et en même temps que le produit principal.



RÉALISATION CLÉ

En 2022, la quasi-totalité des coproduits de la fabrication du fromage, tels que la crème et le lactosérum, ont été recyclés en entrant dans la composition d'autres produits selon une approche d'économie circulaire.



TRANSPORT ET DISTRIBUTION : VISER EN PERMANENCE DES GAINS D'EFFICACITÉ

Bel s'efforce d'atteindre zéro gaspillage de produits finis lors du transport, du stockage et de la distribution aux consommateurs finaux.

Nous cherchons à réduire les distances entre les usines et les clients et à produire localement quand la taille critique est atteinte.

Les boîtes en carton (unités logistiques) et les configurations de palettes sont spécifiquement conçues **pour garantir que les produits conservent leur intégrité jusqu'à ce qu'ils soient vendus aux consommateurs.** Bel suit des consignes de qualité strictes concernant les conditions de stockage et de transport (telles que la température, l'humidité, etc.) et veille au respect de ces règles dans le réseau de distribution.

Nous visons l'excellence dans la précision des prévisions de ventes **pour éviter les stocks excédentaires et garantir une fraîcheur maximale aux consomma-**

teurs. Nous surveillons de près les niveaux de stock et intervenons rapidement lorsque le risque d'obsolescence est signalé (au-delà de la durée de vie garantie au client).

Bel participe à plusieurs **coalitions rassemblant des industriels et des distributeurs alimentaires**, comme le Consumer Goods Forum ou Too Good To Go, dans le but d'améliorer le système pour réduire les déchets. Au-delà des initiatives de coalition, nous cherchons à assurer une communication transparente avec nos clients et distributeurs afin de minimiser le gaspillage.

En premier lieu, nous maximisons la quantité de produits finis vendus dans les canaux de distribution habituels. Néanmoins, lorsque le Groupe doit gérer des stocks excédentaires, les produits obsolètes sont vendus au rabais ou via d'autres canaux, notamment les épiceries anti-gaspillage et solidaires, ou donnés à des associations à but non lucratif comme les banques alimentaires. **Nous nous efforçons d'atteindre zéro destruction de produits finis encore bons à consommer.**



RÉALISATION CLÉ

En 2022, Bel a vendu ou donné plus de 99 % des produits finis des entrepôts Bel.



CITOYENS : ENCOURAGER L'ACTIVISME ANTI-GASPILLAGE



Parce que chaque geste compte, la lutte collective contre le gaspillage alimentaire est finalement une **affaire de citoyenneté impliquant nos consommateurs, mais aussi nos collaborateurs** et plus généralement toutes les personnes que nous pouvons influencer dans notre écosystème.

C'est à travers nos marques emblématiques que nous avons choisi de donner aux citoyens des moyens d'agir contre le gaspillage alimentaire.

Pour commencer, Bel propose **différentes tailles d'emballage** pour permettre aux consommateurs d'adapter leurs achats à leurs besoins, et fournit toujours des **instructions d'utilisation et de stockage claires** pour préserver la fraîcheur des produits. Certaines marques proposent également des **recettes et des conseils de cuisine** pour aider les consommateurs à utiliser les restes.

L'un des principaux moteurs du gaspillage alimentaire des ménages **est le manque de compréhension des dates de péremption**, en particulier la différence entre la Date Limite de Consommation (DLC) et la Date de Durabilité Minimale (DDM). Chez Bel, nous pensons que **les efforts d'éducation et de sensibilisation de tous les citoyens sont des leviers puissants pour susciter des actions**

visant à réduire le gaspillage alimentaire à la maison. C'est pourquoi, dans le cadre de notre collaboration avec Too Good To Go, nous avons inclus des messages **incitant les consommateurs à observer, sentir et goûter les produits avec une DDM avant de les jeter.** L'initiative a débuté en France avec la marque La Vache qui rit et s'étend progressivement à plusieurs pays européens et à d'autres marques du Groupe Bel.

Nous sensibilisons aussi nos collaborateurs — également citoyens — au travers d'une communication interne régulière et d'événements pour les **aider à adopter des gestes anti-gaspillage et devenir des ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire** dans leurs réseaux professionnels et personnels. Depuis 2021, les collaborateurs de Bel peuvent activement réduire le gaspillage alimentaire au travail en achetant des paniers Too Good To Go confectionnés avec les produits non consommés du restaurant du siège de Suresnes.

En externe, Bel sensibilise également les clients des services de restauration, les restaurateurs et les chefs à la réduction du gaspillage alimentaire en **partageant les bonnes pratiques, de la planification des quantités et des recettes anti-gaspillage aux quantités dans les assiettes.**



RÉALISATION CLÉ

Le partenariat Too Good To Go est désormais actif en France, au Portugal, en Grande-Bretagne, en Espagne, en Italie, en Belgique et aux Pays-Bas. En 2022, nous avons étendu l'usage des pictogrammes "Avant de jeter, observez, sentez, goûtez" sur les marques Kiri, Pom'Potes, Go Go Squeeze, Mont Blanc et Materne.

