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 croitre 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.

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

QUOI ?

Ce rapport couvre les performances en matière de développement durable du secteur alimentaire belge. Il se limite à l’industrie alimentaire et ne couvre donc pas l’ensemble du cycle de vie des produits alimentaires. Il ne s’attache pas non plus à des problématiques spécifiques à un sous-secteur de l’industrie alimentaire.

COMMENT ?

Tout comme pour le premier rapport de développement durable, nous avons fait appel au « Belgian Business Network for Corporate Social Responsibility », Business & Society Belgium, qui a modéré les sessions de travail avec les parties prenantes internes et externes.

Le rapport est le résultat d'une méthodologie structurée, 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.

Notre deuxième rapport présente les 19 défis prioritaires identifiés à travers les 4 thèmes du développement durable – la prospérité, le respect des collaborateurs, l'implication sociétale de l'industrie alimentaire et les aspects environnementaux.

Comme dans tout processus au sein de FEVIA, ce rapport a été élaboré en collaboration étroite avec les membres. Le CODDO (Comité stratégique pour le Développement durable) présidé par Guido Van Herpe, CEO de La Lorraine Bakery Group, a joué un rôle de coach et de suivi. Le Conseil d'Administration de FEVIA a approuvé le texte de ce deuxième rapport de développement durable le 8 octobre 2014.

Pour déterminer le contenu et les indicateurs de ce rapport, nous avons suivi les lignes directrices de reporting du développement durable du GRI (Global Reporting Initiative, version G4 – www.globalreporting.org) et de son supplément « Food Processing ». Le GRI définit un cadre normalisé de principes et d'indicateurs que les organisations peuvent utiliser pour mesurer et faire état de leur performance économique, environnementale et sociale.

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.

L’INDUSTRIE ALIMENTAIRE BELGE EN QUELQUES MOTS

L’industrie alimentaire belge *[1]* se compose de **4.800 entreprises qui achètent des matières premières** auprès des agriculteurs ou d’autres entreprises alimentaires, **les transforment et les conditionnent** en vue de les mettre sur le marché via le secteur de la distribution.

L’industrie alimentaire constitue un maillon essentiel du système agro-alimentaire. Généralement représenté de manière linaire, allant de l’agriculture au consommateur final, celui-ci est en réalité bien plus complexe. Il s’apparente plutôt à un réseau dans lequel interviennent de nombreux autres acteurs : fournisseurs de matières premières et de ressources (énergie, eau, engrais, produits phytosanitaires, détergents, emballages…), commerce de gros, stockage, criées, etc.

L’industrie alimentaire constitue **l’étape intermédiaire entre l’agriculture** (qui produit des matières premières) **et la distribution** (qui propose les produits aux consommateurs, parfois au travers de l’HORECA ou des collectivités). L’industrie alimentaire **regroupe les fabricants des produits destinés à la consommation humaine et les fabricants de produits pour l’alimentation animale** (animaux d’élevage et de compagnie). Par contre, les légumes et fruits frais, qui ne subissent aucune transformation, n’en font pas partie.

Les entreprises de l’industrie alimentaire **produisent de nombreux produits finis** tels que : légumes surgelés, fromages, charcuterie, plats préparés, sauces, aliments pour bébé, pâtisseries, biscuits, chocolats, glaces, suppléments alimentaires, boissons rafraîchissantes, bière… Il s’agit de tous les produits transformés que l’on trouve dans les linéaires de la distribution sous l’appellation générique « *alimentation* ». Ces entreprises **produisent également des matières premières et des ingrédients destinés à d’autres entreprises alimentaires** (farines, graisses, sucre, lait, malt, arômes, épices…) et proposent de nombreux produits au secteur HORECA et aux collectivités.

Principales données économiques de l'industrie alimentaire belge en 2013

2013	EMPLOIS	EMPLOIS (ETP)	ENTREPRISES	CHIFFRE D'AFFAIRES	VALEUR AJOUTÉE	VALEUR AJOUTÉE EN VOLUME*	EXPORT	INVESTISSE-MENTS
Industrie alimentaire	88.700 -0,7%	73.200 +0,5%	4.600 -2,7%	48,2 Mrd € +1,7%	6,8 Mrd € +1,7%	6,7 Mrd € +1,1%	22,1 Mrd € +2,2%	1,2 Mrd € -10,2%
Industrie totale	486.200 -2,8%	422.400 -2,9%	16.700 -3%	281,3 Mrd € -3,3%	42,8 Mrd € -1,8%	42,6 Mrd € -2,3%	-	6,5 Mrd € +5%
% Part industrie alimentaire	18,3%	17,3%	27,8%	17,1%	15,8%	15,8%	-	17,9%
Classement industrie alimentaire	1er	1er	1er	1er	1er	1er	3ème	1er

[1] Les activités économiques sont classifiées suivant la Nomenclature Européenne des Activités Economiques (NACE). Les activités de l'industrie alimentaire sont reprises sous le code NACE 10 et 11.

DéFINITION DU SYSTèME ALIMENTAIRE DURABLE

En 2010, le Conseil Fédéral du Développement Durable (CFDD), a donné une définition au système alimentaire durable. Cette définition reste le fil conducteur pour la politique de développement durable de FEVIA :

« Un système alimentaire durable garantit le droit à l'alimentation, respecte le principe de la souveraineté alimentaire, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une alimentation saine et suffisante à un prix accessible, et veille à ce que le prix final d'un produit reflète non seulement l'ensemble des coûts de production, mais qu'il internalise aussi tous les coûts externes sociaux et environnementaux. Il utilise les matières premières et les ressources (en ce compris le travail et les ressources naturelles telles que les sols, l'eau et la biodiversité) *"at their rate of recovery"* et respecte les différentes facettes de la culture alimentaire. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités doivent contribuer à réaliser un tel système alimentaire durable. »

UN DIALOGUE CONTINU AVEC LES PARTIES PRENANTES

Ce deuxième rapport de développement durable de l'industrie alimentaire belge se veut le reflet des préoccupations les plus importantes des entreprises de notre secteur, mais également de nos parties prenantes. C'est pourquoi la définition des enjeux, la sélection des indicateurs et la rédaction de ce document ont fait l'objet d'une consultation active de nos membres et de plusieurs représentants des organismes suivants :

Syndicats	Charlotte Hautekeur (FGTB HORVAL) Bart Vannetelbosch (ACV-CSC)*
Fournisseurs	Saskia Walraedt (Fédération belge des industries chimiques, des matières plastiques et des sciences de la vie - essenscia) Marc Rosiers (Organisation professionnelle flamande des entreprises agricoles - Boerenbond)*
Clients	Mieke Vercaeren (Comeos – Colruyt Groep)
Consommateurs	Gwendolyn Maertens (Test Achats)
Organisations non-gouvernementales	Joris Aertsens (Vredeseilanden) Sabien Leemans (World Wilde Fund For Nature – WWF Belgique)* Freek Verdonkt (Bond Beter Leefmilieu - BBL)*
Pouvoirs publics	Natacha Zuinen et Gilles Bertrand (SPW Wallonie) Hamida Idrissi (Service Public fédéral de Programmation Développement durable – SPP DD/POD DO) Ilse Dries (DAR)* Joelle Van Bambeke (Bruxelles Environnement - IBGE) Alain Henry (Bureau Fédéral du Plan – Task Force Développement durable)
Monde académique	Prof. Luc Van Liedekercke (Universiteit Antwerpen)**

* Ces personnes ont été invitées à participer au processus mais n'ont pas pu participer aux réunions suite à des incompatibilités dans les agendas.

** Prof. Luc Van Liedekerke est intervenu en début de processus en réalisant une analyse critique du premier rapport.

Nous les remercions pour leur précieux apport pour la réalisation de ce rapport, sans pour autant que l'approche et le texte n'aient été avalisés par eux.

Les parties prenantes ont été consultées au cours des étapes suivantes:

- Brainstorming afin de définir les défis de l'industrie alimentaire.
- Priorisation des défis en fonction de leur pertinence et de leur impact
- Réalisation de la « matrice de matérialité ou « matrice de pertinence » reprenant les défis par degré d'importance (faible, moyenne, forte)
- Relecture et commentaires de la 1re version du rapport.

MATICE MATéRIALITé

	PRIORITÉ FAIBLE	PRIORITÉ MOYENNE	PRIORITÉ HAUTE
PROFITABILITÉ	• Volatilité des prix (*) • Capacité d'exportation (*) • Concurrence et compétition nationale et internationale (*) • Prix juste: valorisation juste des produits par les consommateurs (qualité-prix) (*)	• Valorisation et utilisation des ressources locales dans les produits (*) • Disponibilité et prix des matières premières (*) • Prix juste: valorisation juste des produits par les consommateurs (qualité-prix) (*) • Concurrence et compétition internationale et internationale (*)	• Revenu décent dans la chaîne/rentabilité (*) • Capacité d'exportation (*) • Capacité d'innovation et d'adaptation au marché (*) • Maintien d'un réseau de PME (*) • Disponibilité et prix des matières premières (*)
RESPECT DES PERSONNES	• Prix juste : intégration des externalités sociales (*) • Recruter et développer des talents et les garder motivés (*) • Transparence, consultation de la chaîne, inclusivité – permettre à ce que tous les acteurs de la chaine soient effectivement acteurs et pas suiveurs (*) • Mobilité (déplacements) (*) • Changement de génération au sien des entreprises familiales (*) • Promouvoir la diversité des travailleurs (*)	• Bien-être au travail y compris sécurité / work-life balance (*) • Développer les compétences des travailleurs (*) • Promouvoir le respect pour la diversité des travailleurs (*)	• Sustainable sourcing & supply chain (aussi à l'international, respect OIT…) (*) • Revenu décent dans la chaîne/rentabilité (*) • Contribution à l'emploi en Belgique (*)

MATICE MATéRIALITé

AU SEIN DE LA SOCIÉTÉ	• Traçabilité de l'origine des produits (*) • Sécurité alimentaire pour les consommateurs (*)	• Partenariats avec les parties prenantes (acteurs du maillon de la chaîne, développement communautés locales…) (*) • Promouvoir l'alimentation saine et un style de vie sain (*)	• Qualité des produits (dont nutrition, satisfaction et confiance des consommateurs) (*) • Accès aux produits de qualité pour tous (payables et trouvables) (*) • Information transparente sur les produits et communication responsable (*) • Promouvoir l'alimentation saine et un style de vie sain (*) • Sécurité alimentaire pour les consommateurs (*)
RESPECT DE LA PLANÈTE	• Optimalisation des transports (matières premières et produits finis) (3-4) (*) • Sécurité environnementale dans la procédure de fabrication des produits (2-2) (*) • Prix juste : intégration des externalités environnementales (*) • Biodiversité (*)	• Valorisation efficace et rationnelle des sous-produits / déchets (*) • Diminution des emballages et recyclage (*) • Limitation gaspillage/ déchets/pertes alimentaires (*)	• Economie des ressources : (ré)utilisation et rationalisation des matières premières (*) • Diminution des émissions de CO_2 (*) • Limitation gaspillage alimentaire / pertes alimentaires (*) • Valorisation efficace et rationnelle des sous-produits / déchets (*) • Diminution des emballages et recyclage (*) • Pérennisation du secteur de l'agriculture (qualité sol, agriculture intégrée, écosystème/ biodiversité) (*) • Agriculture raisonnée (*)

Une industrie alimentaire prospère contribue au bien-être de la société dans son ensemble. Sept éléments sont essentiels pour assurer cette prospérité :

1. Gagner son pain

Si l'on veut que l'industrie alimentaire demeure performante en Belgique, il est crucial que les entreprises qui la composent puissent générer des profits. Pourquoi est-ce si important ? D'abord pour rémunérer correctement les porteurs des projets d'entreprises. Mais aussi et surtout pour dégager les moyens nécessaires pour continuer à investir, créer de l'emploi et soutenir des programmes sociétaux.

2. Faire fonctionner correctement le marché

On le sait : le marché joue un rôle majeur dans la politique agricole de l'Union européenne. Et il va continuer à le faire. C'est une bonne chose, car la concurrence est un moteur économique sain. Mais ce marché doit fonctionner correctement pour tous les maillons de la chaîne en permettant à chacun de se développer. Le prix doit être accessible pour le consommateur, mais il doit également refléter plus correctement les éléments sociaux et environnementaux du produit. Cela passe par des partenariats forts et des collaborations avec tous les acteurs de la chaine de production.

3. Avoir assez pour produire en suffisance

L'augmentation de la population mondiale entraine forcément une croissance de la demande mondiale en alimentation. C'est pourquoi il est important de mettre sur pied des mesures d'éco-efficacité, avec comme objectifs de limiter l'utilisation des ressources (énergie, eaux, sols…) et d'éviter les pertes au maximum dans les limites de ce qui est supportable par la planète. Ce point est d'autant plus important que la raréfaction conduit également à une augmentation des prix des matières premières, avec des répercussions sur le prix final. Or, l'alimentation doit rester accessible aux populations défavorisées dans toutes les parties du monde.

4. S'adapter et innover

Les modes de consommation, les goûts et habitudes des consommateurs changent de plus en plus vite. Pour répondre à cette évolution de la société, les entreprises alimentaires doivent être capables de s'adapter et d'innover, tant au niveau de leur mode de fonctionnement que dans leur organisation, leurs relations avec les autres maillons de la chaine et leurs processus. C'est uniquement en s'adaptant qu'elles pourront rester compétitives. L'innovation doit également permettre à l'ensemble du secteur d'évoluer et de répondre toujours mieux aux enjeux de la société, notamment en développant des produits alimentaires plus équilibrés et ayant un impact moindre sur l'environnement.

5. Valoriser les ressources locales dans les produits

Il est essentiel de maintenir un système agricole belge performant et de qualité. Une part importante de l'industrie alimentaire belge reste en effet directement liée à la production agricole locale. Pour des raisons économiques ou environnementales, de nombreuses entreprises transforment les produits des agriculteurs proches de chez eux. Leur existence même est donc liée à la production et au développement de l'agriculture locale, qu'elle soit belge ou étrangère mais située dans un rayon d'approvisionnement optimal autour de

l’entreprise.

6. Maintenir et développer les PME

93,5% des entreprises alimentaires belges emploient moins de 50 travailleurs. Les petites et moyennes entreprises (PME) jouent donc un rôle très important dans l’industrie alimentaire belge, aux côtés d’un nombre relativement faible de très grandes entreprises ayant un champ d’action mondial. Les PME présentent plusieurs avantages : elles ont souvent un fort ancrage local, répondent au mieux à des besoins de niche et s’adaptent facilement à un environnement en constante évolution. Certaines d’entre elles se développent jusqu’à devenir de véritables acteurs mondiaux. D’où l’importance de créer un environnement qui permet aux PME alimentaires belges de naître et se développer.

7. Offrir des produits belges partout dans le monde

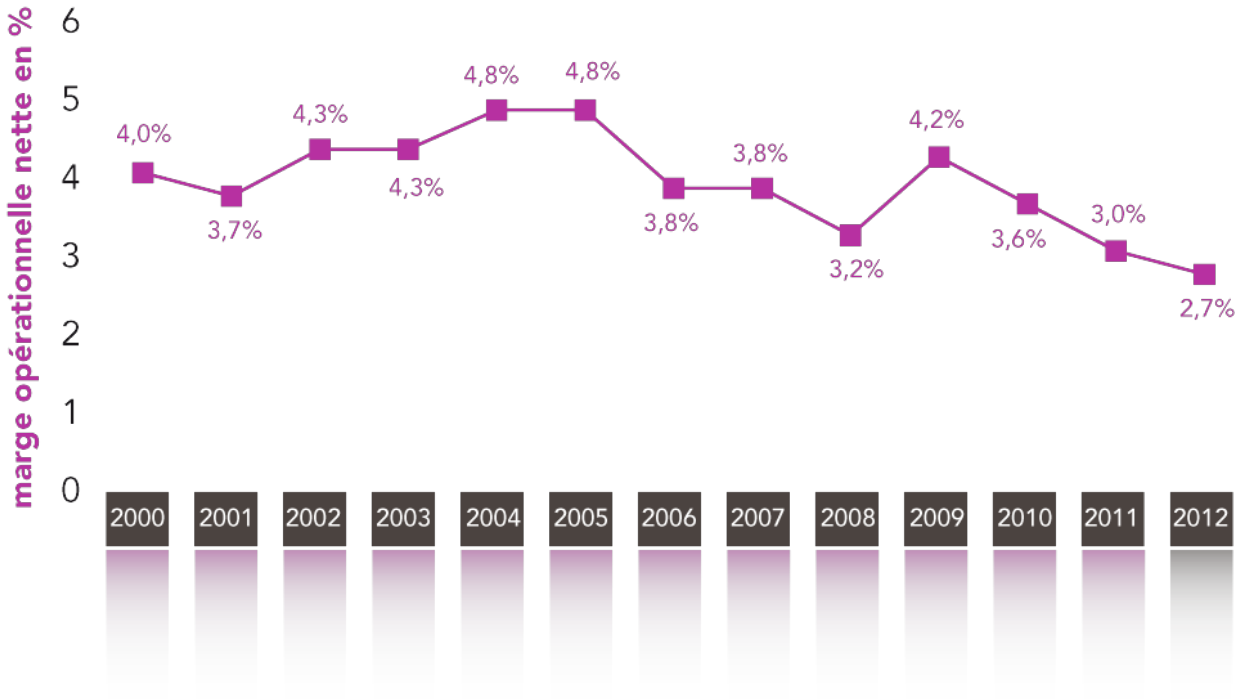
La Belgique est un petit marché pour les entreprises alimentaires. Si elles veulent poursuivre leur croissance et leur développement, celles-ci doivent donc miser sur l’exportation, de proximité comme lointaine. Elles peuvent y faire valoir les atouts de la production alimentaire belge et de son savoir-faire: performante, diverse, abondante et de qualité. L’industrie alimentaire belge peut jouer un rôle important dans la réponse aux besoins alimentaires de la population mondiale en croissance

OBJECTIFS

Il est essentiel de maintenir la rentabilité moyenne du secteur à un niveau acceptable. Cela doit permettre aux entreprises d'investir et de créer de l'emploi. Le climat pour le développement des PME est également plus favorable.
Des initiatives en matière de recherche et développement sont également plus faciles. Enfin, une rentabilité suffisante permet de dégager des marges qui pourront également être investies dans des programmes sociétaux ou autres .

INDICATEURS

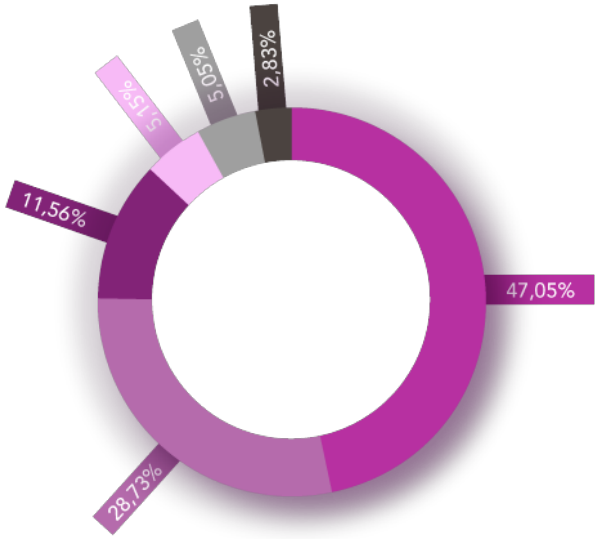
Evolution de la marge opérationnelle nette de l'industrie alimentaire



Source: Banque nationale de Belgique et DGSIE

La marge opérationnelle nette de l'industrie alimentaire montre une tendance globale à la baisse claire après une période (début des années 2000) plutôt à la hausse. Ceci est dû en grande partie à une hausse du prix des matières premières, à une part toujours plus importante de la valeur ajoutée qui est consacrée aux coûts salariaux, ainsi qu'à une pression à la baisse sur le prix des ventes des produits finis.

Répartition moyenne des coûts et des facteurs de production pour produire un produit alimentaire dans une entreprise belge (2010)



Matière première	47,05%
Autres coûts (emballages, taxes, assurances, publicité, eau,…)	28,73%
Rémunération des travailleurs	11,56%
Energie et transport	5,15%
Consommation du capital fixe	5,05%
Surplus d'exploitation et revenu mélangé	2,83%

Source: Bureau Fédéral du Plan

Dans les coûts de production d'une entreprise alimentaire belge, le prix de la matière première représente en moyenne 50 %.

INITIATIVES

Aider à maintenir la compétitivité des entreprises
Une entreprise alimentaire a plusieurs moyens pour améliorer sa rentabilité : diminuer ses coûts, augmenter la valeur ajoutée…
FEVIA jette des ponts entre les autorités et le monde de l'industrie alimentaire afin que des mesures politiques et législatives prises permettent l'amélioration de la compétitivité des entreprises alimentaires belges. Ses actions ont entre autres pour objectif de trouver des solutions au handicap belge en matière de salaires et de prix de l'énergie.

Aider à relever des défis
Améliorer la rentabilité des entreprises passe par diverses initiatives prises au niveau sectoriel ou individuel pour relever des défis :
• économiques (par exemple en matière d'innovation),
• sociaux (par exemple en améliorant la formation des travailleurs),
• sociétaux (par exemple en améliorant la qualité sanitaire des produits),

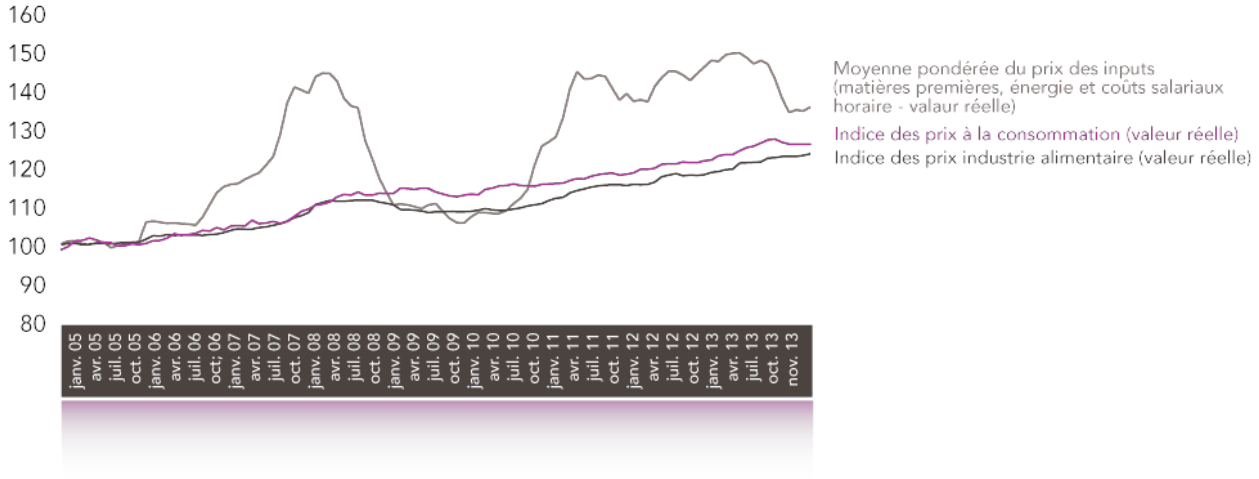
- ou environnementaux (par exemple en évitant les pertes),

OBJECTIFS

Dans le contexte d'un marché européen et mondial, l'industrie alimentaire belge prend des initiatives permettant de corriger les fluctuations excessives de prix et de rémunérer correctement les différents maillons de la chaine alimentaire.
L'industrie alimentaire doit aussi contribuer à la mise sur le marché de produits de qualité et répondant mieux aux enjeux de la société, le tout à un prix abordable pour le consommateur. Elle a pour objectif de répondre à ce double objectif contradictoire en contribuant à la recherche du bon équilibre entre la rémunération correcte des différents acteurs de la chaine et le prix pour le consommateur. Ce défi est d'autant plus difficile à réaliser qu'il s'inscrit dans un contexte commercial européen et international.

INDICATEURS

Evolution de prix à la consommation de l'alimentation en fonction des prix des inputs et des prix de l'industrie alimentaire



Source: DGSIE, Observatoire des prix et Eurostat

La rémunération correcte des différents maillons de la chaine et plus particulièrement les agriculteurs est dépendante de plusieurs éléments:
• le type de production et le coût qui y est lié (légumes, lait, type de viande…) ;
• les conditions climatiques ;
• l'intervention plus ou moins importante du marché mondial dans le marché local ;
• la situation du marché interne et mondial (niveau de l'offre et de la demande) ;
• etc.

La tendance globale des prix à la sortie des entreprises alimentaires est à la hausse. Ceci reflète la tendance globale de l'augmentation du prix des matières premières, les entreprises jouant cependant un rôle de tampon par rapport à des hausses ou baisses importantes des prix

des denrées de base.

Evolution de la part des dépenses alimentaires dans le budget d'un ménage

	1988	1999	2005	2012
Part de l'alimentation et des boissons dans la consommation totale des ménages	17,60%	14,80%	15,00%	14,50%

Source: DGSIE, Observatoire des prix et Eurostat

Les ménages belges consacrent une part toujours moindre de leur budget à l'achat d'alimentation et de boissons. Cette tendance semble néanmoins se stabiliser aux alentours de 14-15 %.

INITIATIVES

Codes de conduite au niveau belge et européen
FEVIA et d'autres partenaires de la chaîne alimentaire (ABS, Boerenbond, FWA, APFACA/BEMEFA, UNIZO, COMEOS, BABM et UCM)*[1]* ont signé, le 20 mai 2010, le code de conduite pour des relations équitables entre fournisseurs et acheteurs. Cette initiative a pour objectif d'améliorer la collaboration entre les fournisseurs et les clients. Dans le code, plusieurs recommandations concrètes sont formulées, telles que le respect des délais de paiement,l'utilisation de contrats écrits ou encore l'interdiction de modification unilatérale des conditions de contrat.
Une initiative similaire a été lancée en 2013 au niveau européen. La fédération européenne FoodDrinkEurope est cosignataire de cette initiative. Le Code belge a été reconnu comme équivalent au code européen en juin 2014.

[1] Syndicats général des agriculteurs (ABS – Algemeen Boerensyndicaat) (ABS), Organisation professionnelle flamande des entreprises agricoles (Boerenbond), Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA), Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (APFACA/BEMEFA), Union néerlandophones des entrepreneurs indépendants (Unie van Zelfstandige Ondernemers – Unizo), Fédération belge du commerce et des services (Comeos), Association Belgo-Luxembourgeoise des Fabricants de produits de marque (BABM) et Union des Classes Moyennes (UCM).

Initiatives en matière de commerce durable
De nombreuses industries alimentaires utilisant des matières premières issues de pays en voie de développement font le choix d'inscrire une partie ou la totalité de leur supply chain dans des systèmes de certification de type Fair Trade (Max Havelaar), Rainforrest Alliance, UTZ Certified, RSPO, etc. Chacun de ces labels de certification contribue à sa manière à améliorer les conditions de travail et de rémunération des agriculteurs du Sud.

Outre ces labels de certification, les entreprises alimentaires participent à des projets locaux ou plus globaux (comme par exemple le World Cocoa Foundation) visant à améliorer la situation des agriculteurs dans une partie du monde.

Initiatives des entreprises
L'enquête réalisée en 2014 par FEVIA/Vredeseilanden montre que plusieurs entreprises du secteur (58%) investissent dans le développement de relations à long terme avec les agriculteurs. *[1]*.
Ces entreprises mettent en place des contrats à long terme ou achètent directement les matières premières aux agriculteurs sans passer par le marché libre. Elles prennent mieux en compte les coûts de productions en cofinançant des formations ou du matériel, en mettant en place des projets d'amélioration communs, en paiement de prime pour couvrir certains risques…

[1] Cette enquête à laquelle ont participé 30 entreprises n'est pas représentative mais indicative.

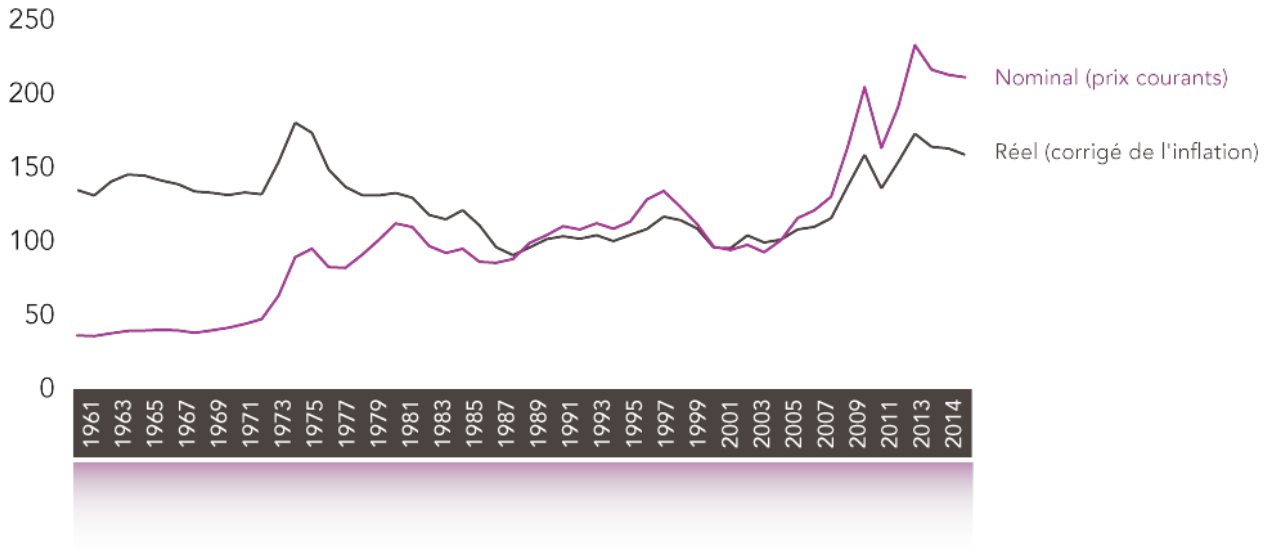
Projets « Transformation » en Flandre et Wallonie
Tant en Flandre qu'en Wallonie, des projets de « transformation du système agricole et alimentaire vers plus de durabilité » ont été lancé en 2013-2014. Ces projets initiés par les acteurs de la chaine alimentaire et soutenus par les autorités régionales contribueront à développer des projets de collaboration au sein de la chaine permettant d'améliorer la résilience de chacun.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire belge a comme objectif d'assurer un approvisionnement en suffisance de matières premières agricoles de qualité, afin de répondre à une demande mondiale en alimentation en croissance.
Il est donc indispensable :
• d'utiliser les matières premières le plus efficacement possible, en évitant les pertes ;
• de rechercher l'éco-efficacité de manière à limiter l'utilisation des ressources naturelles.

INDICATEURS

Indice de prix de l'alimentation (matières premières agricoles) de la FAO



Source: FAO

L'évolution du prix des produits alimentaires de base (sucre, céréales, viande, produits laitiers, huiles et graisses) de la FAO montre une fluctuation importante et une évolution globale à la hausse des prix.

Indicateurs en matière d’éco-efficacité

Ces indicateurs sont repris dans la partie « Respect de la planète »

INITIATIVES

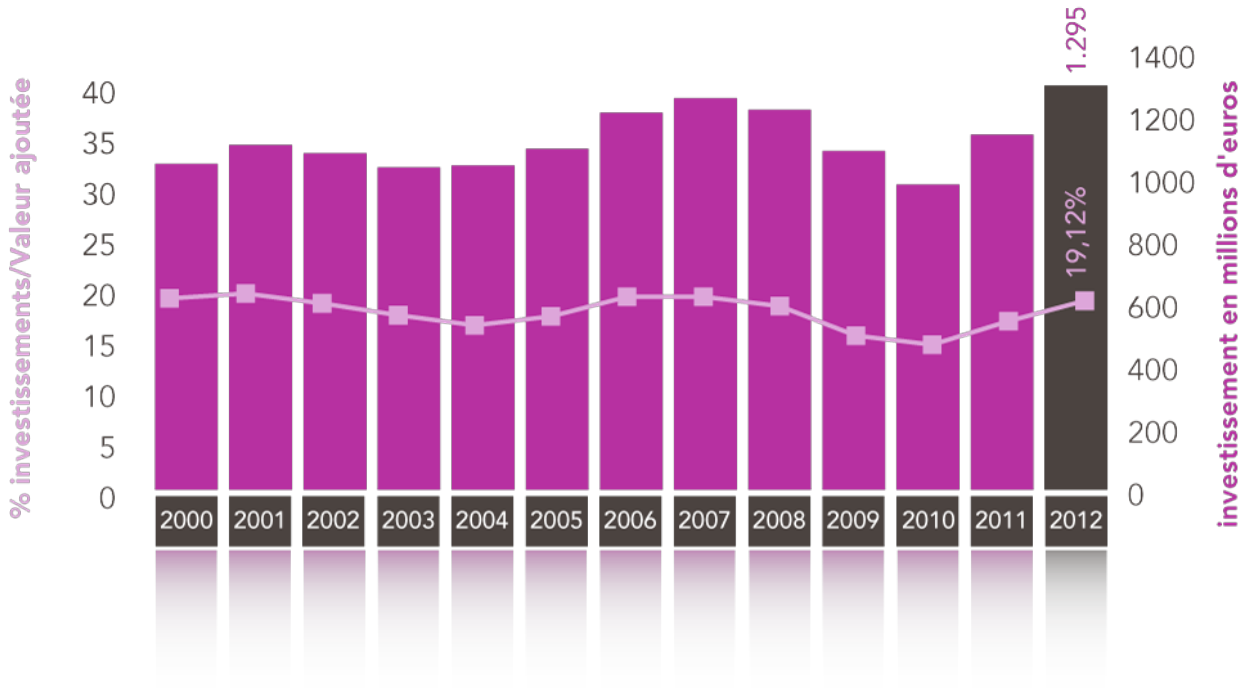
L’industrie alimentaire belge a pris de nombreuses mesures pour améliorer l’éco-efficacité dans l’emploi des ressources.

OBJECTIFS

L’industrie alimentaire belge doit:
• Continuer à investir, de manière prioritaire, dans des nouveaux systèmes de production plus durables ;
• Augmenter la part de la valeur ajoutée consacrée à la R&D, en développant de nouvelles techniques et de nouveaux produits contribuant, entre autres, à un régime alimentaire plus équilibré et à un système alimentaire plus durable ;
• Protéger de manière plus efficace les inventions en augmentant le nombre de brevets demandés et déposés.

INDICATEURS

Evolution des investissements



Source : Direction générale des statistiques et de l’information économique DGSIE

La part des investissements dans la valeur ajoutée des entreprises alimentaires semble reprendre après une période de creux et revenir au niveau du début des années 2000. Notons que les données disponibles ne permettent pas de définir si les investissements réalisés sont

prioritairement des investissements contribuant le plus au développement durable.

Evolution des dépenses en matière de recherche et développement

Source : Politique scientifique fédérale, DGSIE

L’évolution des dépenses internes en matière de recherches et développement montre ces dernières années une croissance régulière. Le ratio par rapport à la valeur ajoutée a donc évolué positivement et dépasse les 2%. Même si l’évolution des dernières années est positive, ce pourcentage reste bien inférieur à celui de l’ensemble de l’industrie manufacturière (9,73%).

Nombre de projets et dépenses dans les centres de compétitivité
WagrALIM et Flanders’ Food sont les deux pôles de compétitivité de l’industrie alimentaire belge. Ces deux pôles ont été créés sous la houlette des autorités régionales, en étroite collaboration avec FEVIA Wallonie et FEVIA Vlaanderen.

Mi-2014, 77 projets ont été lancés et sont soutenus par WagrALIM et Flanders’ FOOD depuis leur création. Le budget total affecté à ces 77 projets s’élève à environ € 96 millions, dont 26% émanent de l’industrie. Les projets sont très divers : ils concernent tant la mise au point et la mise sur le marché de nouveaux produits (pour répondre notamment à des préoccupations en matière de santé ou de sécurité alimentaire) que la qualité intrinsèque des produits ou la

meilleure utilisation des flux connexes.

Nombre de chercheurs actifs
En 2011, l’industrie alimentaire belge comptait dans ses entreprises 744 chercheurs actifs soit 151 de plus qu’en 2000 (Source Politique Scientifique fédérale)

Nombre de brevets déposés
Depuis 2000, 129 brevets ont été demandés ou déposés par des entreprises belges en matière alimentaire (source : Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie), soit une dizaine par an.

INITIATIVES

WagrALIM et Flanders’ FOOD
WagrALIM et Flanders’ Food sont les deux centres de compétence et d’innovation de l’industrie alimentaire en Belgique, soutenus et financés par les autorités régionales et par les entreprises. Ils ont pour mission de stimuler l’innovation dans les entreprises alimentaires belges, en conjuguant les forces et en mettant en contact les entreprises et les centres de compétences et de recherche.

Plateformes technologiques : Food Pilot et Wal-Piasa
Via la mise à disposition de matériel semi-professionnel et des laboratoires d’analyses, les plateformes technologique Food Pilot à Melle et Wal-Piasa à Sambreville (en développement) aident à mettre au point des produits et procédés alimentaires innovants. Le Food Pilot est porté par FEVIA Vlaanderen, Flanders’ FOOD et l’ILVO et soutenu par l’IWT. Via le projet FOODINOFRA, qui a reçu le soutien de Agentschap Ondernemen dans le cadre du Nieuw Industrieel Beleid, toutes les infrastructures pilotes existantes en Flandre sont mises en réseau.

OBJECTIFS

L'utilisation de ressources provenant d'un rayon d'approvisionnement optimal autour de l'entreprise est cruciale pour de grands pans de l'industrie alimentaire belge, notamment les industries sucrière, de la pomme de terre, des légumes, du lait ou de la viande. L'industrie des boissons et, tout particulièrement l'industrie de l'eau minérale, est directement liée à la ressource locale en eau. Pour toute cette industrie, il est essentiel de maintenir un système agricole belge performant et de qualité ainsi que des nappes phréatiques protégées.

INDICATEURS

- Sur base des données du Bureau Fédéral du Plan (tableaux input/output), en 2013, 60 % des matières premières agricoles utilisées dans les entreprises alimentaires belges proviennent de la Belgique. Ce chiffre s'élevait encore à 70 % en 2000. Il s'agit d'une donnée en valeur économique (en euros) pas en valeur physique (tonnage). Cette donnée n'indique pas non plus la part en provenance des pays voisins et ceux plus lointains.
- Notons que sur la même période, la valeur des exportations dans la balance commerciale des produits alimentaires a augmenté de 41 %. Ainsi pour produire plus pour l'exportation, l'industrie alimentaire n'utilise pas de manière proportionnelle plus de produits importés.

INITIATIVES

Renforcement des relations entre les acteurs de la chaine
Toutes les initiatives visant à renforcer les liens entre les différents acteurs de la chaine permettent à ceux-ci de mieux connaitre leurs besoins et qualités respectifs. Cela renforce la confiance, permet de développer de renforcer le caractère belge des produits et d'augmenter la résilience de chacun des acteurs. La plateforme pour la concertation de la chaine alimentaire ainsi que les projets flamands et wallons de transformation du système agricole et alimentaire flamand et wallon contribuent à cet objectif.

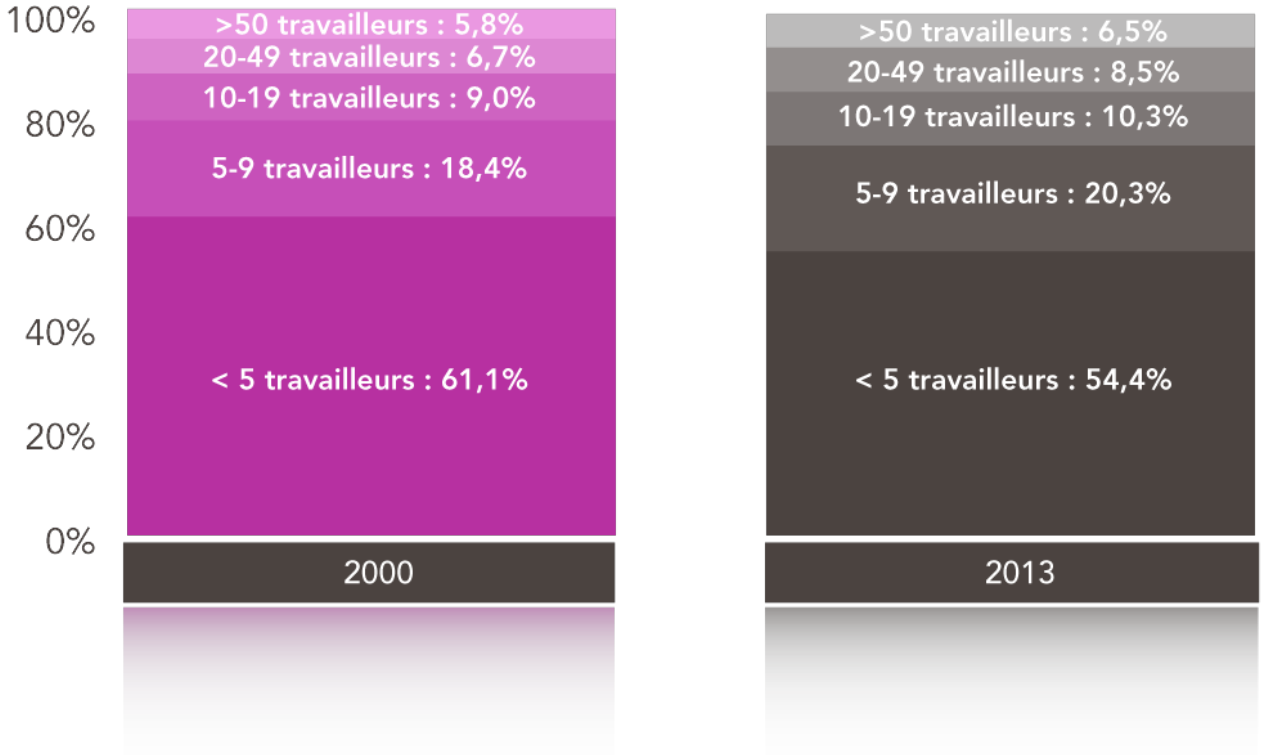
Zone de prévention autour des captages
Les entreprises dont l'eau est un ingrédient essentiel de leur production – et plus particulièrement les entreprises des eaux minérales – mettent en place autour de leur zone de captage des zones de prévention plus ou moins étendues. Les producteurs d'eaux minérales prennent de nombreuses mesures afin de limiter au maximum les risques de contamination des nappes phréatiques.

OBJECTIFS

Pour l'industrie alimentaire, il est essentiel de maintenir un maillage suffisant de PME et de créer un environnement permettant leur développement.
De nouvelles entreprises doivent être régulièrement créées.
Les PME existantes doivent avoir l'opportunité de se développer.

INDICATEURS

Répartition des entreprises de l'industrie alimentaire en fonction de leur taille



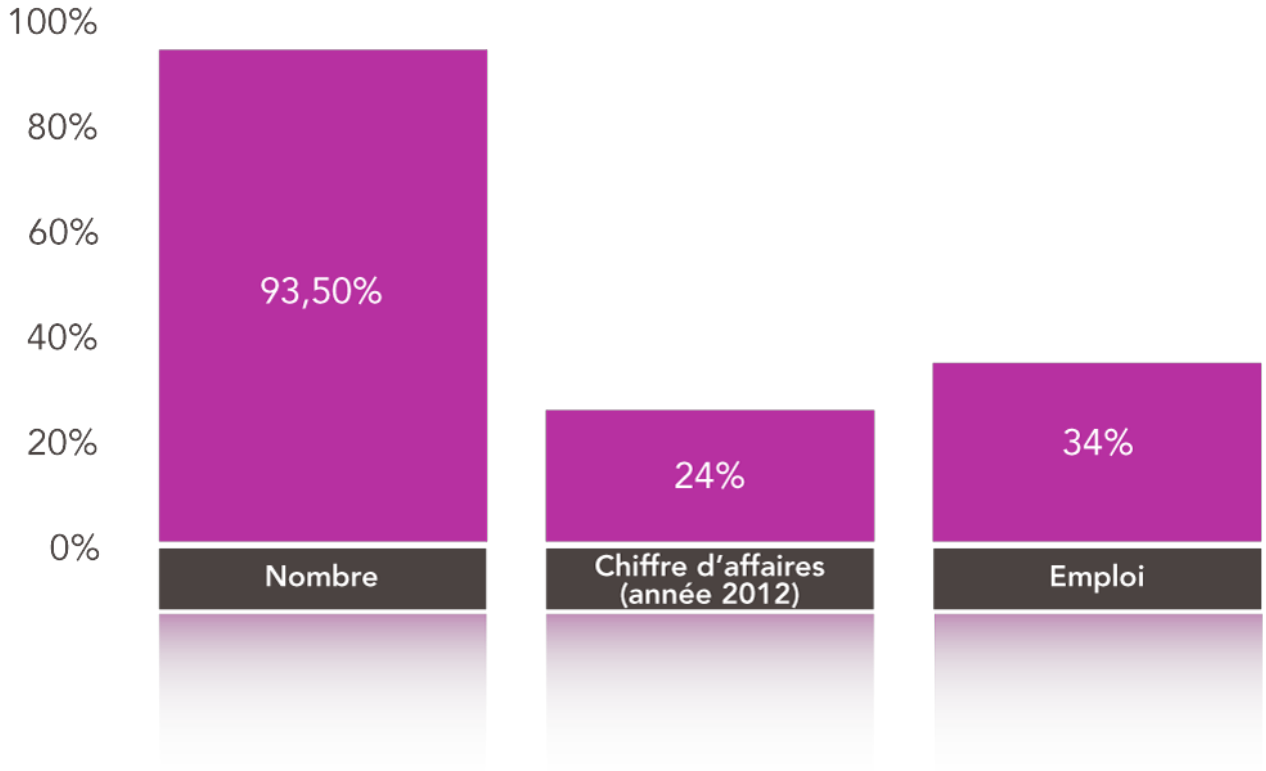
Source: ONSS

Suivant la définition européenne, toutes les entreprises employant moins de 250 travailleurs doivent être considérée comme des PME. En 2012, seules 66 entreprises alimentaires belges employaient plus de 250 travailleurs. Selon l'Europe, plus de 98 % des entreprises alimentaires belges sont des PME et 93,5 % emploient moins de 50 travailleurs.

Depuis 2000, le nombre de très petites entreprises (moins de 50 travailleurs) dans le secteur alimentaire diminuent très régulièrement. Cette diminution est essentiellement due à la

diminution des petites boulangeries traditionnelles. Le nombre d'employeurs dans ce secteur est passé de 4.217 en 2000 à 2.865 en 2013.

Part des PME dans le chiffre d'affaires, les investissements et l'emploi dans le secteur



Source: Eurostat et ONSS

Par rapport au chiffre d'affaires, une PME alimentaire emploie plus de personnes qu'une grande entreprise.

INITIATIVES

Les PME au sein de FEVIA
58 % des entreprises membres de FEVIA comptent moins de 50 travailleurs. Dans son travail quotidien, FEVIA accorde donc une attention toute particulière pour les PME. Elle veille à rendre les informations et initiatives accessibles à de petites structures. FEVIA garantit la présence de PME dans ses organes de décision notamment son conseil d'administration.

Les clubs de FEVIA Wallonie
FEVIA Wallonie a développé plusieurs clubs rassemblant les collaborateurs exerçant une même fonction dans les entreprises. Par l'échange d'information et d'expérience pratique, les plus petites structures peuvent ainsi apprendre des plus grands. 4 types de club existent : Club Ressources Humaines, Club Qualité, Club Production, Club Export. 80 entreprises (50 % des membres de FEVIA Wallonie) participent à ces clubs.

Les PME et les pôles de compétitivité
Les pôles de compétitivité WagrALIM et Flanders' FOOD ont été créés avec comme ambition de rendre l'innovation plus accessible aux PME.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire belge souhaite continuer à contribuer positivement à la balance commerciale de la Belgique. Elle s'est fixée comme objectif d'augmenter son chiffre d'affaire de 6 milliards entre 2011 et 2015, dont 5 milliards via la croissance de l'exportation. Cet objectif ambitieux est basé sur trois piliers cruciaux de l'alimentation belge :

- la qualité ;
- la diversité ;
- la capacité d'innovation.

Outre l'exportation de produits, l'exportation du savoir belge et le développement à l'étranger d'entreprises ancrées en Belgique doit se développer.

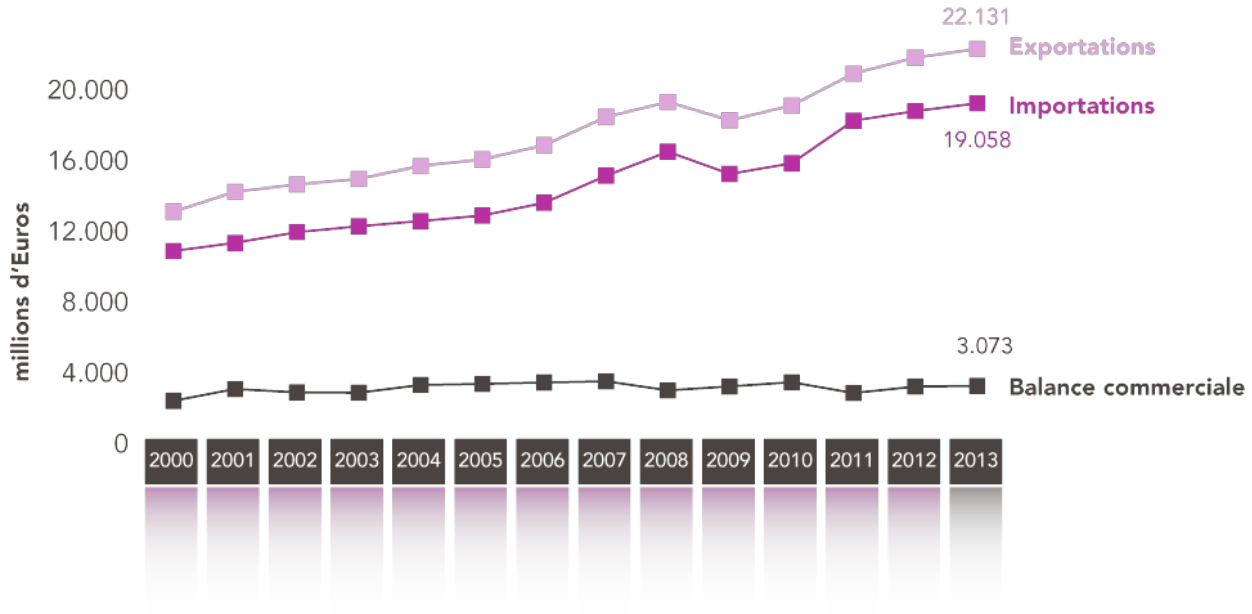
INDICATEURS

Evolution des exportations de l'industrie alimentaire

Source: DGSIE

La part des exportations dans le chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire est passée de 46% à plus de 50% en 8 ans. Le chiffre d'affaires à l'exportation augmente également de manière importante. Les deux indicateurs semblent néanmoins montrer un tassement ces dernières années.

Balance commerciale



Source: Banque nationale de Belgique – Institut des Comptes nationaux

La balance commerciale du secteur alimentaire est positive depuis de nombreuses années et augmente de manière régulière. Elle contribue à limiter le déficit de la balance commerciale de la Belgique, négative depuis 2008.

INITIATIVES

Food.be – Small country. Great food.
Le concept "Food.be– Small country. Great Food." a été officiellement inauguré par le Prince Philippe en juin 2013, lors d'une mission économique de la Belgique aux Etats-Unis. Ce concept a pour ambition de faire connaitre dans le monde l'excellence des produits alimentaires belges. Un « toolkit » reprenant une série d'outils permettant la promotion des produits alimentaires belges est mis à la disposition des ambassades et des attachés économiques partout dans le monde. Les agences à l'exportation régionales FIT, AWEX et BIE apportent également leur soutien à cette initiative en reprenant le logo Food.be dans leur communication sur les salons de l'alimentation internationaux. FEVIA Wallonie et FEVIA Vlaanderen intensifient leurs contacts avec l'AWEX et le FIT.

Projet « Export Boost »
En 2012, FEVIA Vlaanderen a lancé un projet de trois ans visant à aider les entreprises à mieux exploiter les marchés de l'exportation. Outre un guide pratique pour les entreprises, FEVIA Vlaanderen organise durant toute cette période des sessions d'informations pratiques relatives à un pays (potentiellement) importateur de produits belges. Depuis le lancement du projet, 23

sessions d'information ont été organisées et ont rassemblé près de 800 personnes.

Lancement de « clubs export » en Wallonie
Fin 2013, FEVIA Wallonie a lancé les clubs de l'industrie alimentaire en matière d'exportation. Ces clubs ont pour ambition de rassembler les responsables exportations des PME alimentaires afin qu'ils puissent échanger leurs expériences et leurs pratiques.

Présences sur des salons et missions à l'étranger
Avec le lancement de Food.be, l'industrie alimentaire tente de renforcer et de coordonner la présence des entreprises alimentaires dans les foires et salons alimentaires internationales comme Anuga ou ISM à Cologne ou SIAL à Paris. La présence de l'industrie alimentaire dans les missions économiques belges est également renforcée. Sous la coupole de « Food.be – Small country. Great Food », FEVIA augmente la visibilité de l'industrie alimentaire belge.

L'industrie alimentaire belge est un employeur important en Belgique. Elle génère des milliers d'emplois directs, mais également indirects puisqu'elle entretient de nombreuses relations commerciales avec des entreprises et agriculteurs qui emploient eux aussi du personnel. Dans ce contexte, quatre points sont à souligner :

1. Générer de l'emploi

L'industrie alimentaire contribue significativement au taux d'emploi en Belgique. Non seulement par les nombreux emplois qu'elle génère (avec un nombre de postes remarquablement stable pour une branche industrielle), mais aussi via la typologie de ses travailleurs.

2. Développer les compétences des travailleurs

Si elles veulent pouvoir s'adapter et continuer à innover et à croître, les entreprises alimentaires doivent pouvoir s'appuyer sur des collaborateurs compétents, motivés et capables de les aider à résoudre leurs défis. La mise sur pied de formations présente de nombreux avantages : grâce à elles, les travailleurs peuvent améliorer leurs compétences, effectuent leur travail de manière plus efficace et sont plus enclins à rester actifs sur le marché du travail.

3. Veiller à un environnement de travail de qualité

Pour qu'une entreprise fonctionne à un niveau optimal, tous ses collaborateurs doivent participer à son développement. Ils le feront d'autant mieux s'ils se sentent bien dans leur environnement de travail. C'est pour cette raison que l'industrie alimentaire accorde une attention particulière à l'intégration de tout type de travailleurs. Elle prend des mesures pour améliorer le bien-être de ses travailleurs, notamment en rendant l'environnement et les conditions de travail les plus agréables possibles et en veillant sur leur santé.

4. Assurer des bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et frontières

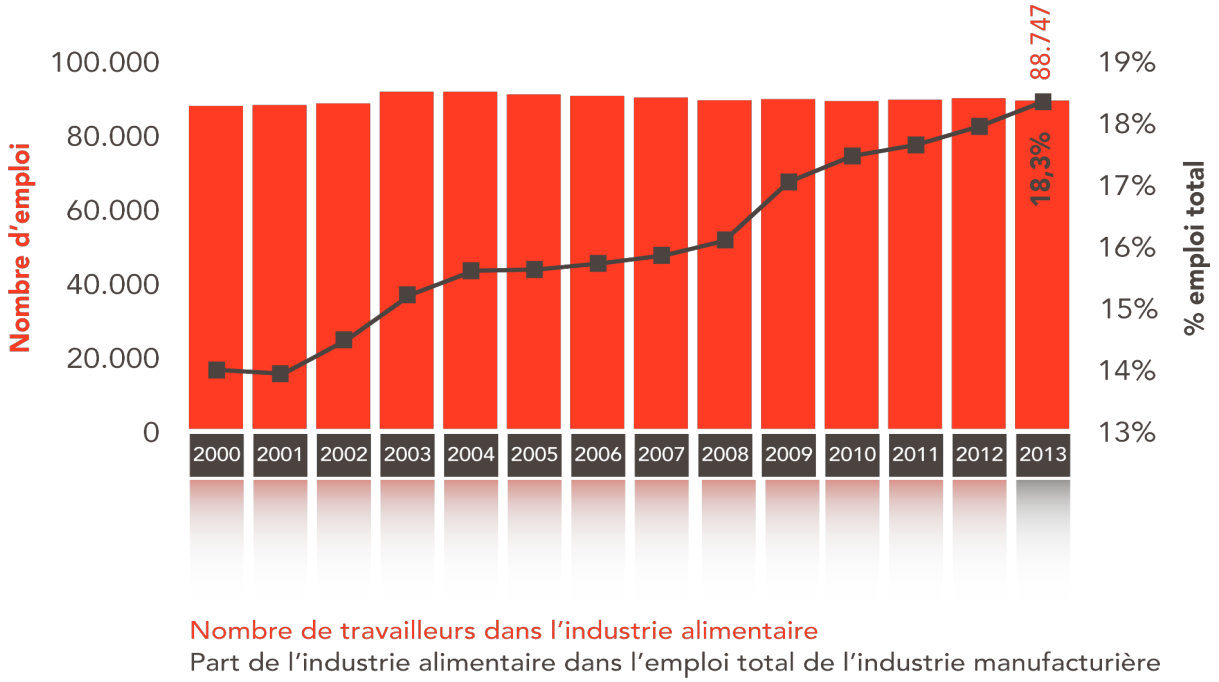
De nombreuses entreprises alimentaires belges s'approvisionnent en matières premières quasi exclusivement en Europe, voire uniquement en Belgique. C'est le cas de l'industrie sucrière, de l'industrie laitière, des entreprises de pommes de terre, des eaux et boissons rafraîchissantes, des entreprises de transformation de légumes ou encore de celles de transformation de la viande. Mais il y a aussi des entreprises alimentaires belges qui importent une partie importante de leurs matières premières d'Asie, d'Afrique ou d'Amérique du Sud. L'industrie alimentaire belge estime que les conditions de travail des agriculteurs et des travailleurs de ces pays constituent un point d'attention important.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire belge contribue à l'objectif européen d'augmenter l'emploi pour la population âgée de 20 à 64 ans. Elle participe également à la lutte contre le chômage des groupes à risques, en employant une forte proportion de travailleurs moins qualifiés.
Mais l'industrie alimentaire ne trouve pas toujours les profils recherchés ; elle souhaite donc trouver des solutions à la pénurie de certaines catégories de travailleurs.

INDICATEURS

Evolution de l'emploi



Source : ONSS

L'emploi total dans l'industrie alimentaire est remarquablement stable pour une branche industrielle. Depuis 2000, il a augmenté de 1,7%, alors que, dans l'ensemble de l'industrie manufacturière, l'emploi a diminué fortement. Cette stabilité explique l'augmentation de la quote-part de l'industrie alimentaire dans l'emploi de l'industrie manufacturière totale. Cette quote-part atteint actuellement 18,3 %, ce qui fait de l'industrie alimentaire le plus grand employeur industriel du pays. En 2013, un belge sur cinq qui travaille dans l'industrie, travaille dans une entreprise alimentaire.

Répartition hommes-femmes par statut de collaborateur

Année 2010	Ouvriers	Employés	Total
Hommes	74%	42%	64%
Femmes	26%	58%	36%

Source:ONSS

La parité entre hommes et femmes n'existe pas pour l'ensemble du secteur. En ce qui concerne les employés, les femmes sont surreprésentées sans que l'on puisse déterminer si cela se vérifie à tous les niveaux – jusqu'au management – de l'industrie. Du côté des emplois ouvriers, les hommes constituent très clairement la majorité. Cette situation n'évolue pas dans le temps.

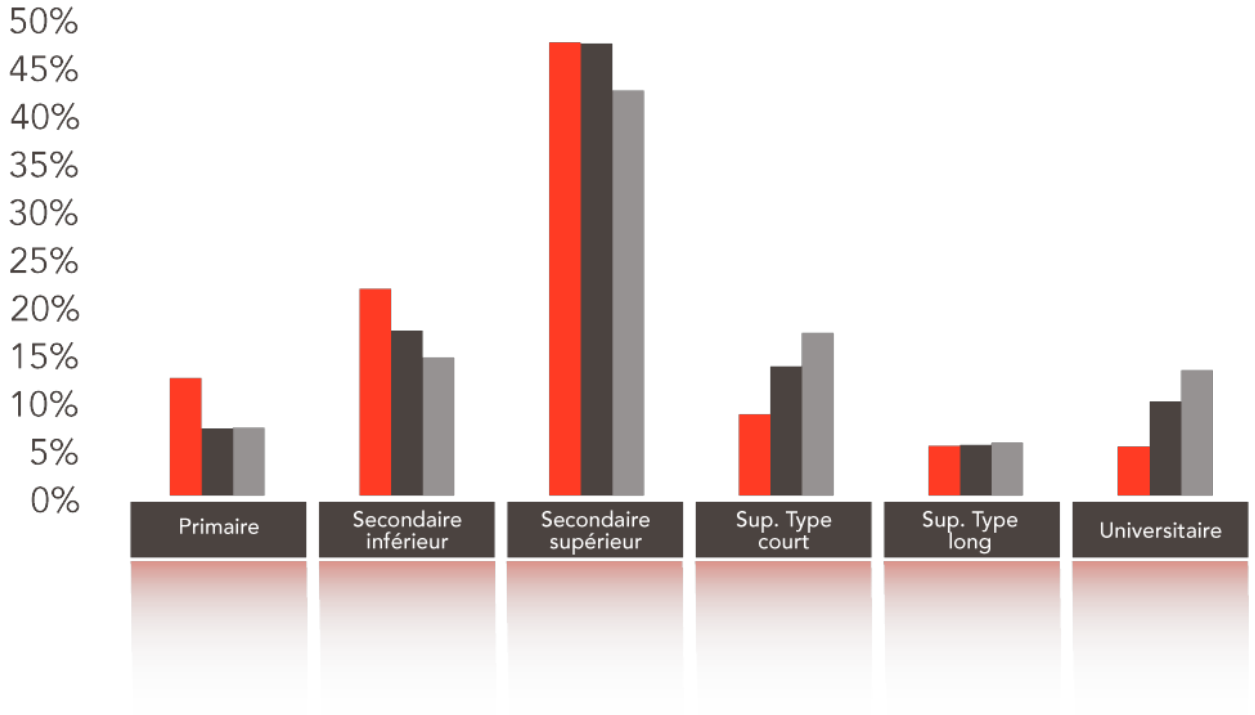
Répartition ouvriers/employés

Année 2010	Employés	Ouvriers
Industrie alimentaire	33,3%	66,7%
Industrie total	36,3%	63,7%

Source : ONSS

L'industrie alimentaire compte proportionnellement plus d'ouvriers que le reste de l'industrie manufacturière. Cette situation reste stable dans le temps.

Niveau de qualification

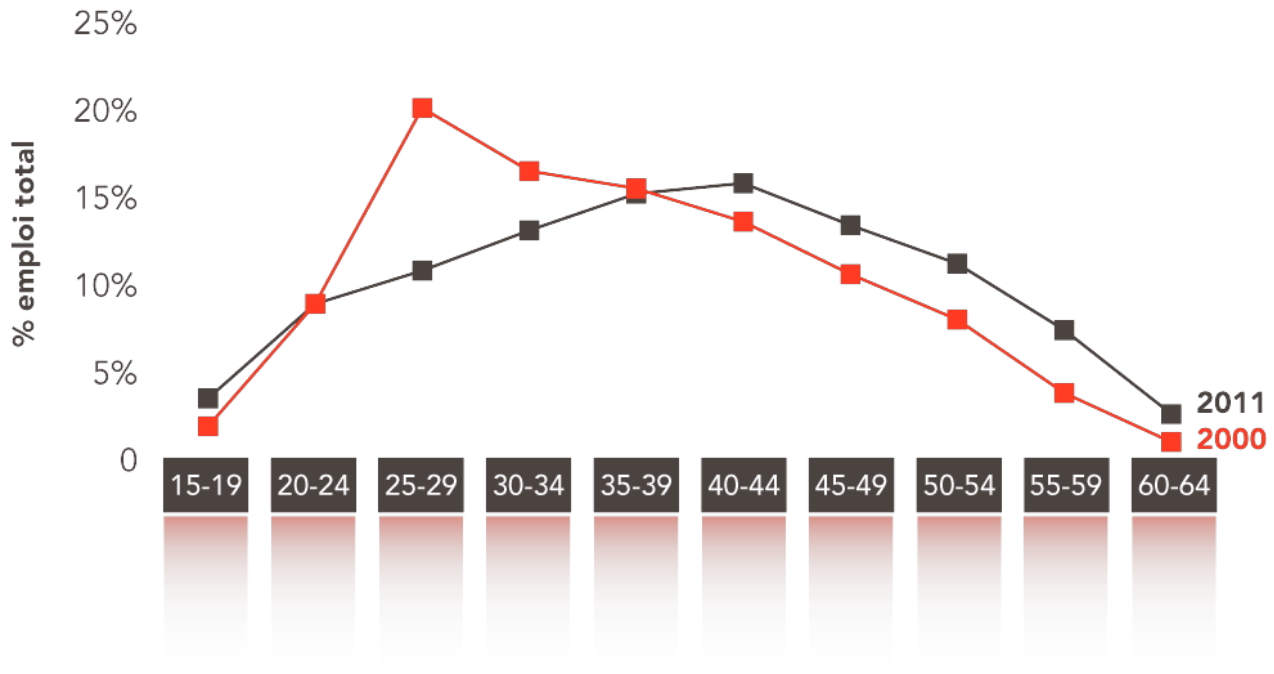


Alimentation	12,3%	21,6%	47,3%	8,5%	5,2%	5,1%
Industrie	7,0%	17,2%	47,2%	13,5%	5,3%	9,8%
Secteur privé	7,1%	14,4%	42,3%	17,0%	5,5%	13,1%

Source : CCE

L'industrie alimentaire se caractérise par une prédominance notoire de travailleurs peu qualifiés. Cette tendance à employer plus de détenteurs d'un diplôme d'étude primaire ou de l'enseignement secondaire inférieur s'est encore accentuée entre 2008 et 2011, au contraire des autres secteurs industriels.

Structure d'âge



Source : CCE

Même si l'industrie alimentaire emploie proportionnellement plus de travailleurs jeunes que dans le reste de l'industrie manufacturière, l'âge moyen augmente nettement à cause d'une hausse de la part de salariés de plus de 40 ans.

Intérimaires
L'industrie alimentaire fait appel à de nombreux intérimaires/saisonniers pour l'aider à faire face aux pics de production, notamment saisonniers. D'après les derniers chiffres officiels connus, en 2007, pour 100 travailleurs dans l'industrie alimentaire, 15 étaient des intérimaires (source : CCE). Sur base de données disponibles via Belfirst, le nombre d'intérimaires dans l'industrie alimentaire resterait stable durant la période 2007-2013 ; les fluctuations enregistrées seraient la conséquence de l'évolution globale de l'économie dans notre pays.

Autres indicateurs de diversité
Outre les données en matière de sexe, d'âges et de niveaux de formation, aucune donnée disponible ne permet de vérifier si l'emploi dans l'industrie alimentaire belge reflète la diversité de la population belge (origine, personnes avec un handicap…).

Pénurie de compétences
Suivant les estimations, le secteur alimentaire serait à la recherche, chaque année, de quelque 8.000 personnes. Les métiers en pénurie de travailleurs sont soit des métiers communs à

d'autres secteurs industriels (électromécaniciens, agents de maintenance et de logistique, chauffeurs-caristes, soit des métiers propres au secteur alimentaire, comme par exemple des opérateurs de production en industrie alimentaire, des techniciens du froid, des bouchers…

INITIATIVES

Food@work
En 2009, FEVIA Wallonie et FEVIA Vlaanderen ont lancé le projet Food@work. Celui-ci a pour objectif d'aider les entreprises alimentaires à recruter des travailleurs. Dans le cadre de ce projet, deux types d'actions ont été mises en place pour:
1. améliorer l'image du secteur et de ses entreprises :
• intensification des contacts avec les écoles, avec notamment la publication d'une brochure présentant le secteur alimentaire ;
• mise à disposition d'outils pour permettre aux entreprises de se faire connaître sur le marché de l'emploi (brochure, séminaire d'employer branding, bourses à l'emploi, guide pour des visites d'entreprises) ;
• augmentation du nombre de stages en entreprises (www.foodtechnologists.be) ;
• organisation de « journées de l'industrie alimentaire » pour des demandeurs d'emploi, au travers du centre de formation verviétois Formalim.

2. améliorer les compétences des étudiants et des demandeurs d'emploi :
• participation à l'élaboration de programmes d'études pour l'enseignement ;
• mise en place de prix à l'innovation pour les étudiants (Ecotrophelia pour l'enseignement supérieur, Trophées Vlaanderen et Wallonie pour les écoles secondaires) ;
• signature de conventions entre les réseaux d'enseignement et l'industrie alimentaire ;
• intensification des efforts de formation pour les chômeurs (collaborations avec le Service public wallon de l'Emploi et de la Formation (Forem) et le Service flamand pour l'Emploi et la Formation professionnelle (VDAB – Vlaamse Dienst voor Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding).

Ces initiatives sont amenées à se poursuivre et à se développer.

Les prix à l'innovation pour les étudiants des écoles belges
• Chaque année, FEVIA, FEVIA Vlaanderen et FEVIA Wallonie organisent un triple concours à l'innovation pour les écoles secondaires et supérieures de Belgique.
• Ecotrophelia s'adresse aux étudiants des écoles supérieures. Les équipes sont invitées présenter un produit innovant et contribuant à diminuer l'impact sur l'environnement. Depuis sa création, 34 équipes ont participé.
• Trofee FEVIA Vlaanderen s'adresse aux étudiants des écoles secondaires en Flandre. Depuis sa création, 20 équipes ont participé au concours

Trophée FEVIA Wallonie s'adresse aux étudiants des écoles en communauté française. Depuis sa création, 24 équipes ont participé au concours.

Le projet Technifood
En 2013, FEVIA Wallonie a lancé avec l'IFP (Institut de Formation professionnelles pour l'industrie alimentaire) et la Ministre de l'enseignement obligatoire de la Fédération Wallonie-

Bruxelles une filière en alternance pour les électromécaniciens dans l'industrie alimentaire. En 2014, deux projets-pilotes ont eu lieu : l'un avec l'athénée Royal de Ans et l'autre avec l'Institut Don Bosco de Huy. Ce projet devrait être élargi à toute la Wallonie et à la Région de Bruxelles-Capitale.

Huis van de voeding à Roeselare

Het Vlaams huis van de voeding a été créée il y a quelques années à Roeselare avec comme objectif de renforcer l'image du secteur alimentaire et d'attirer plus de jeunes vers les métiers de l'alimentaire. Cette initiative est soutenue par de nombreux partenaires tant publics que privés dont FEVIA Vlaanderen, l'IFP et de nombreuses entreprises alimentaires.

Conventions collectives de travail

Les conventions collectives de travail (CCT) sont des accords conclus entre des fédérations d'employeurs comme FEVIA et des syndicats de travailleurs. Elles visent à régler différents éléments relatifs au travail dans le secteur d'activités de l'alimentaire. Certaines conventions spécifiques à l'industrie alimentaire visent à créer des conditions de travail plus favorables pour les travailleurs âgés et à les maintenir ainsi dans le circuit du travail :

• La CCT relative aux jours de fin de carrière : les ouvriers qui remplissent les conditions de carrière et d'âge d'un régime sectoriel de chômage avec complément d'entreprise et qui continuent à travailler, ont droit à 3 jours de fin de carrière par année civile de 56 ans et 6 jours de fin de carrière à partir de 58 ans.

• La CCT sur le régime de chômage avec complément d'entreprise à partir de 56/58/60 ans, pour les ouvriers et les employés qui remplissent les conditions de carrière et d'âge.

L'Alliance Emploi-environnement – Axe Alimentation durable

En décembre 2013, FEVIA a cosigné avec de nombreux partenaires, dont le gouvernement bruxellois, une charte mettant en œuvre l'axe « Alimentation durable » de l'Alliance Emploi-Environnement. Cette Alliance vise, via un programme d'actions, à développer à Bruxelles des emplois dans des domaines d'avenir comme l'alimentation dans le respect de l'environnement.

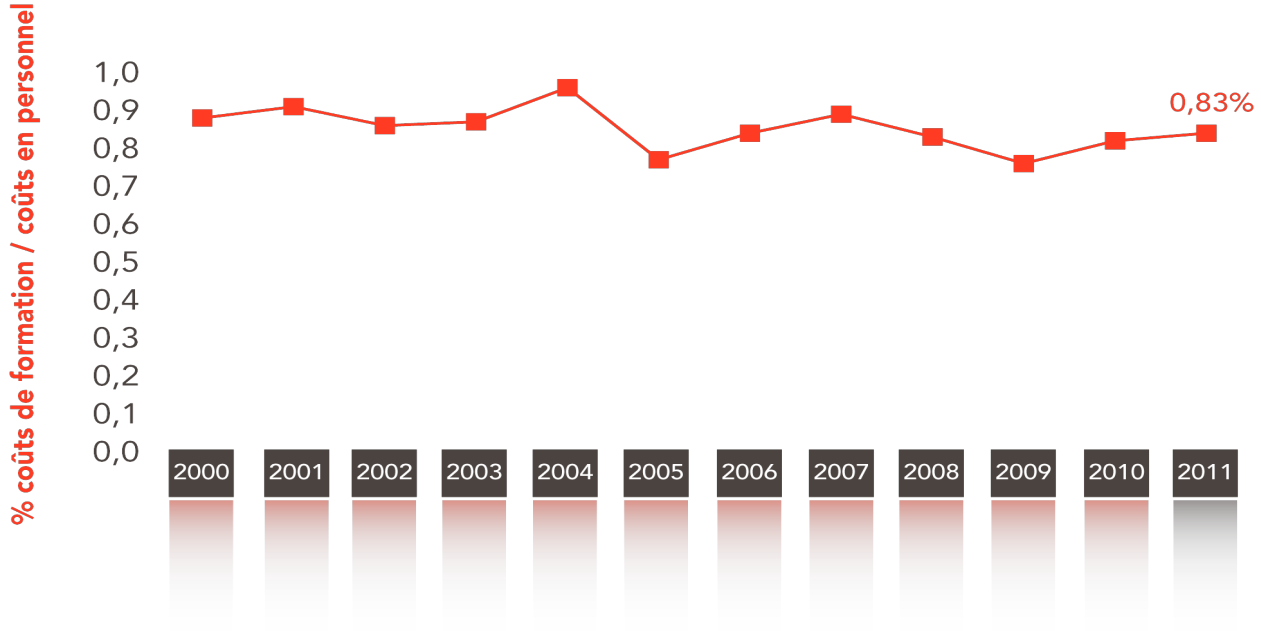
OBJECTIFS

Il est essentiel de poursuivre l'amélioration des compétences de tous les travailleurs de l'industrie alimentaire. Via l'IFP (Initiatives de Formation professionnelle), l'industrie alimentaire a pour objectif de procurer un avantage aux travailleurs actuels et futurs de l'industrie alimentaire sur le marché du travail de demain en leur permettant d'acquérir et de développer les bonnes compétences par le biais de formations, de conseils et d'autres initiatives.
Cela signifie:
• l'augmentation des compétences des demandeurs d'emploi et des jeunes pour leur permettre de trouver du travail au sein du secteur et contribuer ainsi à sa croissance.

• la mise sur pied d'une formation à vie pour :
– anticiper les besoins des travailleurs
– que les travailleurs puissent effectuer leur travail de manière plus efficace
– que les travailleurs conservent leur emploi plus longtemps
– que les travailleurs ne perdent pas leur valeur sur le marché de l'emploi
– qu'il y ait des travailleurs plus qualifiés pour une industrie alimentaire plus performante

INDICATEURS

Evolution des coûts de formation

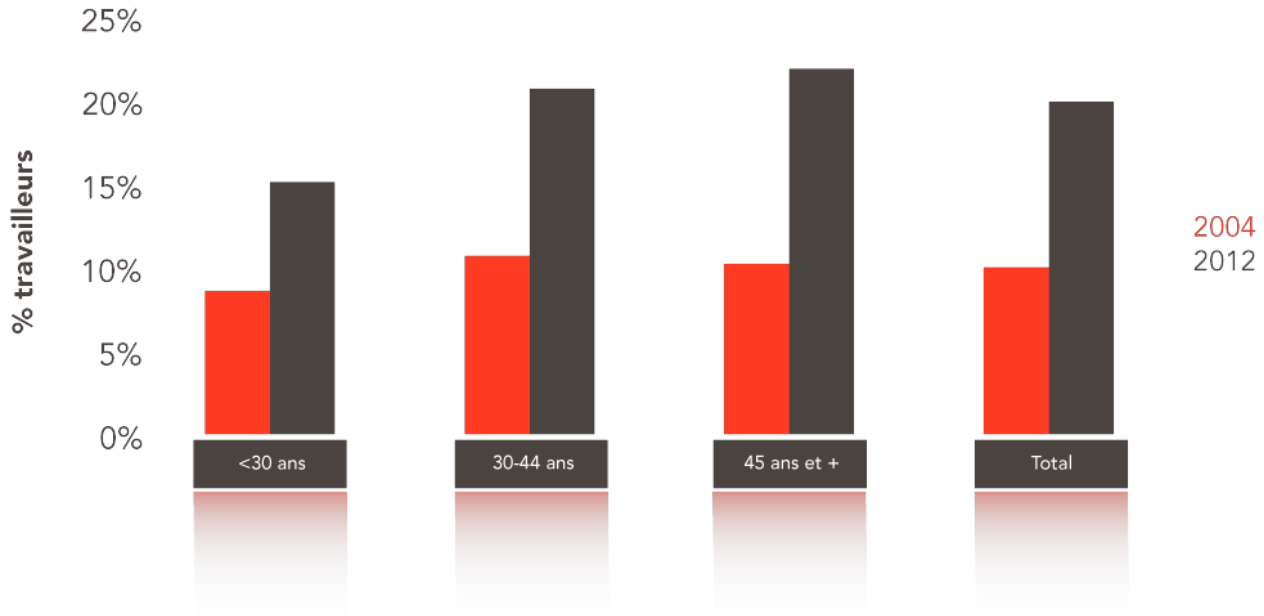


Source : Conseil Central de l'économie sur base du bilan social

Après une diminution constante de la proportion de la masse salariale consacrée à la formation, ce pourcentage semble se stabiliser ces dernières années à un nouveau taux légèrement

supérieur à 0,8 %. Suivant cet indicateur, nous sommes encore loin des objectifs de formation au niveau interprofessionnel (1,9 % de la masse salariale) et sectoriel. Les enquêtes CVTS (Continuing Vocational Training Survey) qui prennent mieux en compte le développement plus informel des compétences (comme l'échange de savoir entre collaborateurs d'une entreprise) montrent des données plus positives. Suivante cette enquête, en 2010, 1,6% de la masse salariale était consacrée à la formation formelle et informelle.

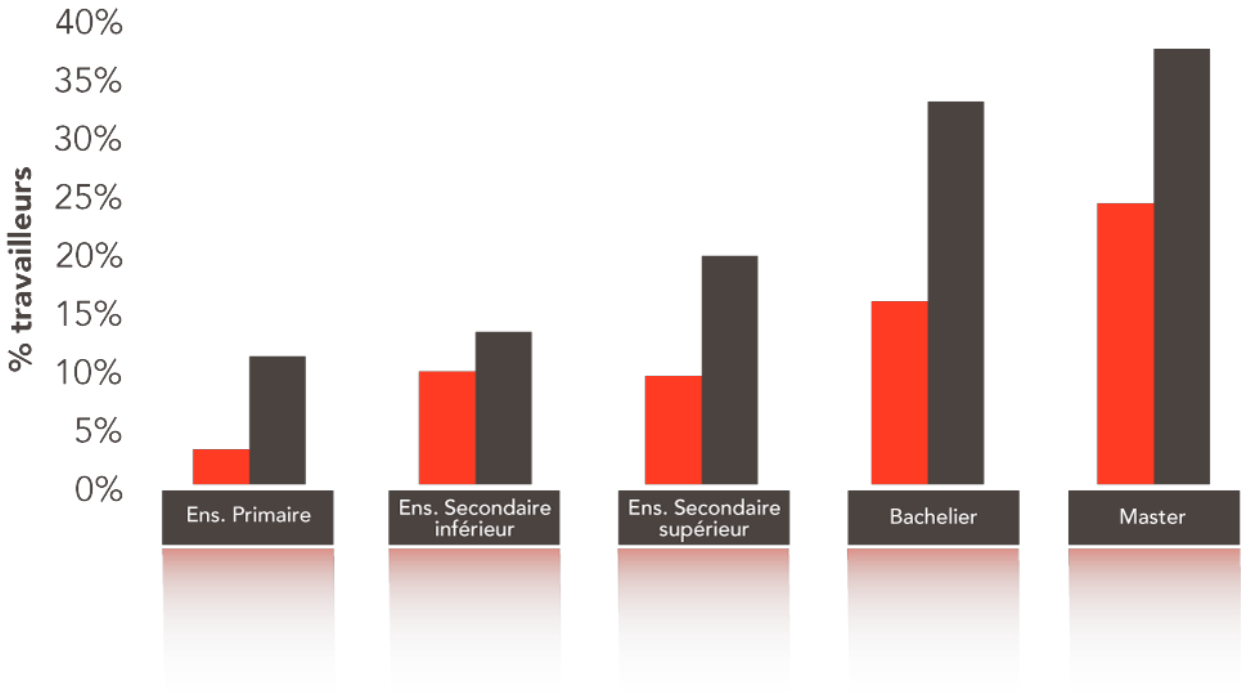
Travailleurs ayant suivi une formation en fonction de l'âge



Source : IFP

Le pourcentage de travailleurs ayant pu bénéficier d'une formation organisée par l'IFP est en constante augmentation et ce pour toutes les catégories d'âges. En 2013, un travailleur sur 5 a suivi une formation de l'IFP.

Travailleurs ayant suivi une formation en fonction du diplôme



Source : IFP
L'augmentation des formations se marque aussi pour tous les niveaux de qualification. Cette augmentation est plus importante pour les travailleurs issus de l'enseignement primaire.

INITIATIVES

L'IFP, le conseiller formation de l'industrie alimentaire.
L'asbl Initiatives de Formation Professionnelle pour l'industrie alimentaire (IFP) a été mis sur pied en 1989, conjointement par FEVIA et par les syndicats. L'IFP est le centre de formation de et pour l'industrie alimentaire en Belgique. Il a pour objectifs de soutenir la croissance de l'industrie alimentaire et d'augmenter les perspectives d'emploi des travailleurs par le biais d'actions de formation et d'encadrement appropriées. Les actions de l'IFP sont financées principalement par un prélèvement solidaire de 0,2% (pour les employés) et 0,3% (pour les ouvriers) de la masse salariale du secteur alimentaire.

Centres de formation pour l'industrie alimentaire
Plusieurs initiatives ont été prises afin de mettre à disposition des demandeurs d'emploi, des intérimaires, des travailleurs et des écoles, de véritables petites usines alimentaires où des formatons très pratiques peuvent être données. Par exemples :

• Sur le site de la maison de l'Alimentation à Roeselaere (Het Huis van de voeding), l'Atelier de formation de l'alimentation permet de suivre une formation pratique « Atelier de formation»
• FormALIM à Verviers met à disposition une mini-usine de fabrication de pralines, une micro brasserie et une série d'équipements typiques pour l'industrie alimentaire. Des antennes de FormALIM à plusieurs endroits en Wallonie sont en cours de développement.

Les conventions collectives de travail
Les conventions collectives de travail (CCT) sont des accords conclus entre des fédérations d'employeurs comme FEVIA et des syndicats de travailleurs. Elles visent à régler différents éléments relatifs au travail dans le secteur d'activités de l'alimentaire. Les conventions contiennent une série d'éléments relatifs à la formation des travailleurs :
La CCT relative à la formation permanente prévoit une augmentation des efforts de formation en 2013 et 2014 :
• En 2013, l'employeur est tenu d'organiser annuellement un volume de formation professionnelle pour les ouvriers et les employés, correspondant à 1,20% du volume total de la durée de travail prestée de tous les travailleurs de l'entreprise.En 2014, ce pourcentage doit passer à 1,30 %.
• De plus, les entreprises de 20 travailleurs et plus doivent développer un plan de formation
La CCT sur la formation permanente prévoit la possibilité pour chaque travailleur individuel d'avoir un entretien annuel sur les possibilités en formation. De plus, la possibilité de faire parvenir à chaque travailleur son bilan de formation avec les formations suivies via l'IFP est prévue.

Clubs en Wallonie
En matière de Formation continue, FEVIA Wallonie a développé une initiative originale. Il s'agit de la constitution de plusieurs clubs rassemblant les collaborateurs exerçant une même fonction dans les entreprises. Par l'échange d'informations et d'expériences pratiques, les plus petites structures peuvent ainsi apprendre des plus grandes. 4 types de club existent : Club Ressources Humaines, Club Qualité, Club Production, Club Export. 80 entreprises différentes (50 % des membres de FEVIA Wallonie) participent à ces clubs.

OBJECTIFS

Les entreprises de l'industrie alimentaire offrent un environnement de travail de qualité à leurs collaborateurs. Elles accordent une attention particulière à l'intégration de tout type de travailleurs. Elles prennent des mesures pour diminuer les accidents et l'absentéisme. Elles souhaitent garder leurs collaborateurs le plus longtemps possible et rendent l'environnement et les conditions de travail les plus agréables possibles. Elles veillent à la mise en place de programme liant santé et environnement de travail.

INDICATEURS

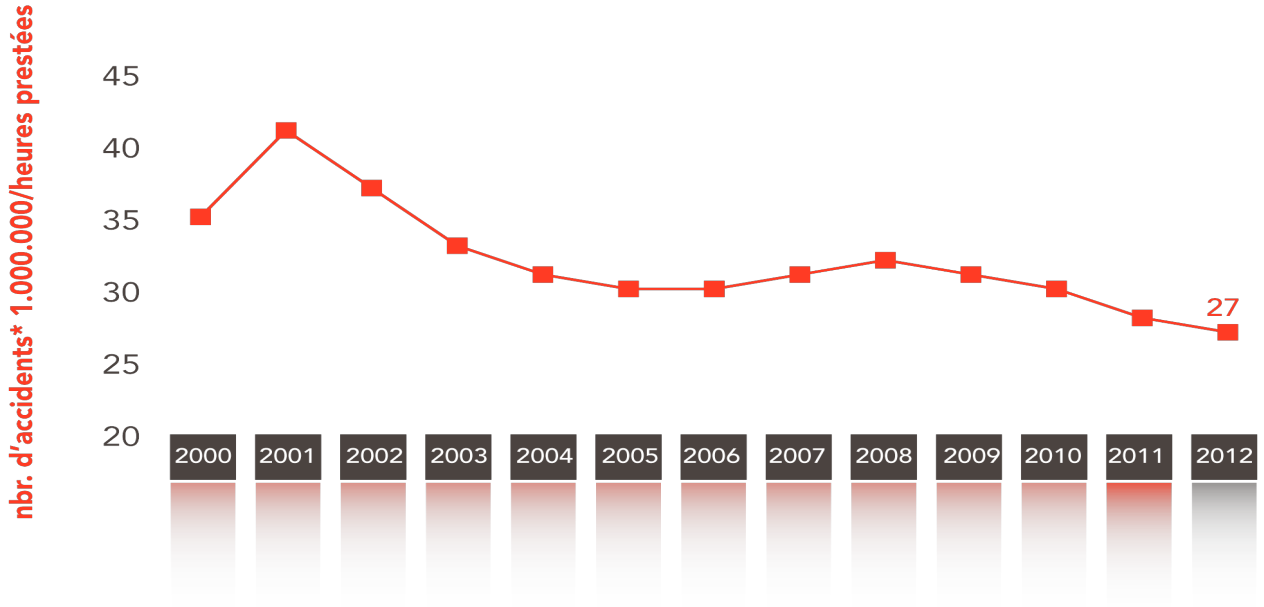
"Workability"

	2004	2007	2010	2013
Taux de « Workability » dans l'industrie alimentaire	48	45	44	46

Source : SERV

Le SERV évalue régulièrement la « workability » (facultés de travail) dans les différents secteurs. Cet indicateur et la manière de l'évaluer ont leurs limites mais ils ont néanmoins l'avantage d'évaluer globalement la qualité du travail en intégrant des éléments comme la motivation, l'autonomie, le stress, les conditions de travail… . Si 2007 et 2010 montraient une dégradation de l'indicateur, il est remonté en 2013.

Taux de fréquence des accidents de travail



Source : Fonds des accidents du travail

Le taux de fréquence des accidents du travail connait une nette tendance à la baisse. Cela témoigne de la priorité qui est donnée dans les entreprises du secteur à cette problématique.

Taux d'absentéisme

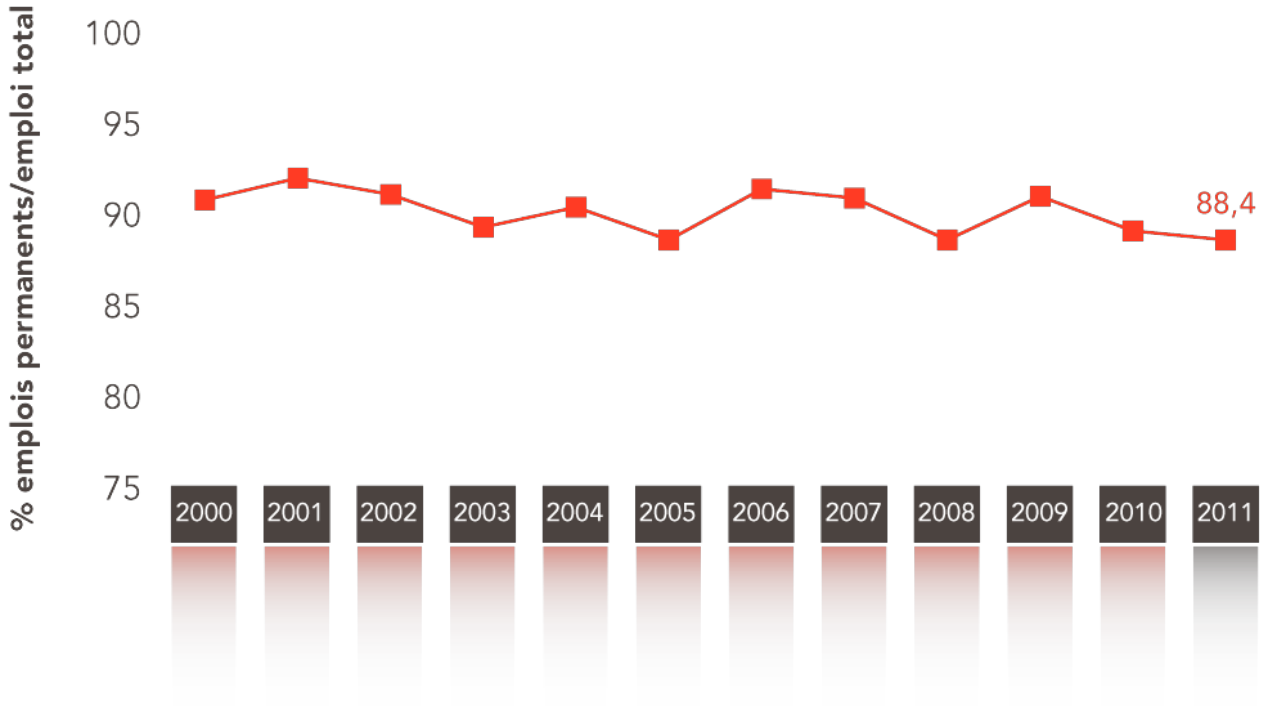
Année 2010	% d'absentéisme pour cause de maladie	Facteur Bradfort[1]
Industrie alimentaire	5,11 %	94,77
Secteur privé	4,47%	104,92

Source: SD Worx

Sur base des données de 2010, l'absentéisme pour cause de maladie au sein de l'industrie alimentaire est plus élevé que dans le secteur privé belge en général. Cette constatation est valable tant pour les absences de courte durée (moins d'un mois) que pour les arrêts plus longs (supérieurs à un mois). Cela s'explique principalement par la forte proportion d'ouvriers, pour lesquels on constate, dans tous les secteurs, davantage d'absentéisme. Une actualisation de ces données est prévue en 2015.

Si le phénomène est examiné au moyen du facteur Bradfort *[1]*, celui-ci est moins élevé que dans le secteur privé en général. Les spécialistes en concluent qu'il n'y a pas de culture de l'absentéisme dans le secteur alimentaire ou en tout cas, moins que dans le secteur privé belge en général.

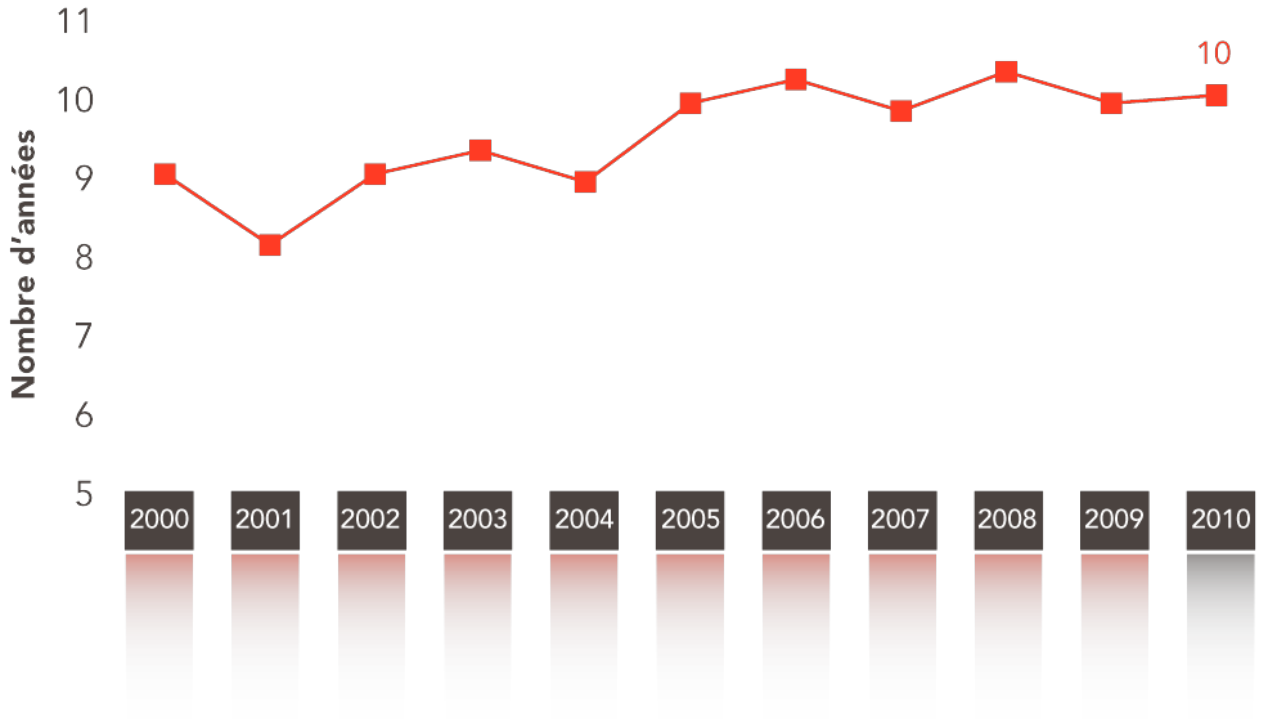
Proportion d'emplois permanents



Source : Conseil Central de l'Economie

L'évolution, dans l'industrie alimentaire, de la proportion de travailleurs disposant d'un contrat à durée indéterminée laisse apparaître une légère tendance à la baisse, donc vers des emplois avec contrat temporaire.

Ancienneté moyenne



Source : CCE

En 2010, un travailleur était resté en moyenne 10 ans dans la même entreprise alimentaire. Si l'évolution des dernières années est assez contrastée, elle montre cependant une légère hausse.

Flexibilité : type d'horaire de travail

	2008	2011
Horaire identique	63,2%	67,2%
Travail en équipe	23,6%	21,9%
Horaire variable choisi	4,2%	2,0%
Horaire flexible imposé	5,9%	5,0%
Autre type d'horaire	3,2%	2,9%
Temps partiel	17,9%	21,3%

Source : Conseil Central de l'Economie

Le type d'horaire évolue de manière contrastée. Les horaires identiques et les temps partiels gagnent en importance tandis que tous les autres types d'horaire diminuent.

INITIATIVES

Les conventions collectives de travail

Les conventions collectives de travail (CCT) sont des accords conclus entre des fédérations d'employeurs comme FEVIA et des syndicats de travailleurs. Elles visent à régler différents éléments relatifs au travail dans le secteur d'activités de l'alimentaire. Les conventions contiennent une série d'éléments relatifs à améliorer les conditions de travail. C'est notamment le cas de la convention relative au crédit temps qui donne la possibilité de faire appel à ce système dès l'âge de 55 ans avec une indemnité complémentaire pour les personnes qui prennent un crédit-temps mi-temps. Lors des dernières négociations, les partenaires sociaux ont décidé de mettre en place au sein de l'IFP une offre en formation spécifique en matière d'ergonomie et de gestion du stress.

Les conditions pour les travailleurs intérimaires

Les travailleurs intérimaires sont bien présents dans les entreprises alimentaires belges.
Les conventions collectives de travail définissent que les conditions de rémunération des travailleurs intérimaires sont identiques à celles des travailleurs sous contrat d'emploi classique entre l'employeur de l'industrie alimentaire et les travailleurs.
Pour cette catégorie particulière de travailleurs, les possibilités de formation ont fait l'objet d'une attention particulière. En 2008, un accord de collaboration est intervenu entre l'Initiatives pour la Formation Professionnelle dans l'industrie alimentaire (l'IFP) et le Fonds de Formation pour les Intérimaires (FFI). Cet accord permet aux intérimaires actifs dans une entreprise alimentaire de suivre des formations via l'IFP.

Promotion d'un style de vie sain au travail

De nombreuses entreprises alimentaires prennent des initiatives au sein de leur entreprise pour la promotion d'un style de vie sain. Dans certains cas, ces initiatives sont intégrées dans les conventions au sein de l'entreprise ou dans des plans particuliers comme celui relatif aux travailleurs plus âgés.

Protocole de coopération visant à améliorer l'image du secteur de la viande

En février 2012, FEVIA a signé avec les autorités concernées et les organisations syndicales un protocole d'accord visant à lutter contre le travail illégal, la fraude sociale dans le sous-secteur de la viande. Une série d'actions concrètes visant à intensifier la lutte contre les pratiques illégales ont été définies.

[1] Le facteur Bradfort est une mesure de l'absentéisme qui accorde plus d'importance à la fréquence des absences qu'à la durée de celles-ci. Plus ce facteur est faible, plus la situation est positive.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire souhaite contribuer à l'amélioration des conditions de travail des agriculteurs et travailleurs au-delà de nos frontières, notamment dans les pays émergents.

INDICATEURS

Contrôle externe Sur les 30 entreprises *[3]* ayant participé à l'enquête FEVIA/Vredeseilanden en 2014, la moitié (48%) a mis en place un système permettant de contrôler l'un ou l'autre aspect de l'impact social de leur chaine d'approvisionnement. Presque toutes ces entreprises font appel à une tierce partie pour le contrôle.

INITIATIVES

Le Fonds social et de garantie de l'Industrie alimentaire Le Fonds social et de garantie de l'Industrie alimentaire est une initiative des partenaires sociaux de l'industrie alimentaire. Ce fond a pour objectif de financer différentes initiatives dans la cadre des Conventions collectives du travail. Elles sont directement financées par des cotisations des employeurs. Dans le cadre de l'accord sectoriel 2000-2001, les partenaires sociaux ont décidé ensemble de consacrer 0,05% de la marge salariale à la solidarité internationale. Depuis lors, le fonds social soutient des projets de développement dans des pays émergents. Le Fonds social est également l'un des actionnaires principaux de la société Incofin IM, entreprise financière qui soutient via des microcrédits des entreprises agricoles familiales partout dans le monde.

Initiatives en matière de commerce durable De nombreuses industries alimentaires dont une partie des matières premières sont issues des pays en voie de développement font le choix d'inscrire une partie ou la totalité de leur supply chain dans des systèmes de certification de type Fair Trade (Max Havelaar, RainForrest Alliance, Utz Certifed, RSPO…). Chacun de ces labels de certification contribue à sa manière à améliorer les conditions de travail des agriculteurs du Sud.Outre ces labels de certification, les entreprises alimentaires participent à des projets locaux ou plus globaux (comme par exemple le World Cocoa Foundation) visant à améliorer la situation des agriculteurs.

Alliance Huile de palme durable En 2012, FEVIA ainsi que plusieurs fédérations sous-sectorielles (APIM, Choprabisco, FGBB, UNIFA et Belgapom) ont signé une charte dans laquelle elles s'engagent à faire en sorte que d'ici fin 2015 l'huile de palme mise sur le marché en Belgique soit durable. Le premier monitoring de la situation a montré que 32 % de l'huile de palme est déjà durable suivant les critères sociaux et environnementaux du Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO).

[3] Cette enquête à laquelle 30 entreprises ont participé, n'est pas représentative mais plutôt indicative.

L'industrie alimentaire a un rôle à jouer pour favoriser le bien-être global des personnes. Comment ? En mettant sur le marché des produits diversifiés et de qualité et en veillant à ce que les sites de production s'inscrivent de manière harmonieuse dans leur environnement immédiat.
Afin d'assumer au mieux son rôle au sein de la société, l'industrie alimentaire est surtout attentive aux quatre points suivants :

1. Assurer la sécurité alimentaire

Chaque année, plusieurs milliards de produits alimentaires sont mis sur le marché en Belgique. Il est évident que ces produits ne peuvent en aucun cas être source d'intoxications microbiologiques ou chimiques ou de danger physique. C'est une exigence primordiale pour toute entreprise alimentaire.

2. Manger varié, bouger plus

A l'instar des autres pays industrialisés, la Belgique est confrontée au phénomène préoccupant du surpoids et de l'obésité. Une alimentation non équilibrée, combinée à une vie plus sédentaire, a favorisé l'augmentation du nombre de personnes atteintes par ce phénomène. Dans ce contexte, l'industrie alimentaire s'est engagée à développer des produits alimentaires dont la composition et la quantité (taille des portions) répond mieux aux besoins physiologiques des consommateurs, avec notamment moins de sel, moins de sucres et moins de graisses saturées. Elle contribue ainsi au développement d'un style de vie sain, qui combine alimentation équilibrée et activité physique suffisante.

3. Communiquer, une responsabilité importante

Une entreprise alimentaire utilise de nombreux moyens pour faire connaitre ses produits. Les trois moyens les plus importants sont la publicité, les informations sur les emballages et, de plus en plus, l'internet. 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.

4. Etre au cœur de sa communauté locale

Toutes les entreprises alimentaires sont implantées dans une communauté locale. Elles se développent dans le respect des personnes à proximité des sites de production. Elles développent également des initiatives visant à mieux s'intégrer dans la communauté locale. De par leur activité, les entreprises alimentaires stimulent le développement des localités où elles opèrent.

OBJECTIFS

Les entreprises alimentaires prennent les mesures nécessaires et utiles pour assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs en éliminant les risques de contamination de la chaine alimentaire.
De plus en plus d'entreprises appliquer un système d'autocontrôle validé.

INDICATEURS

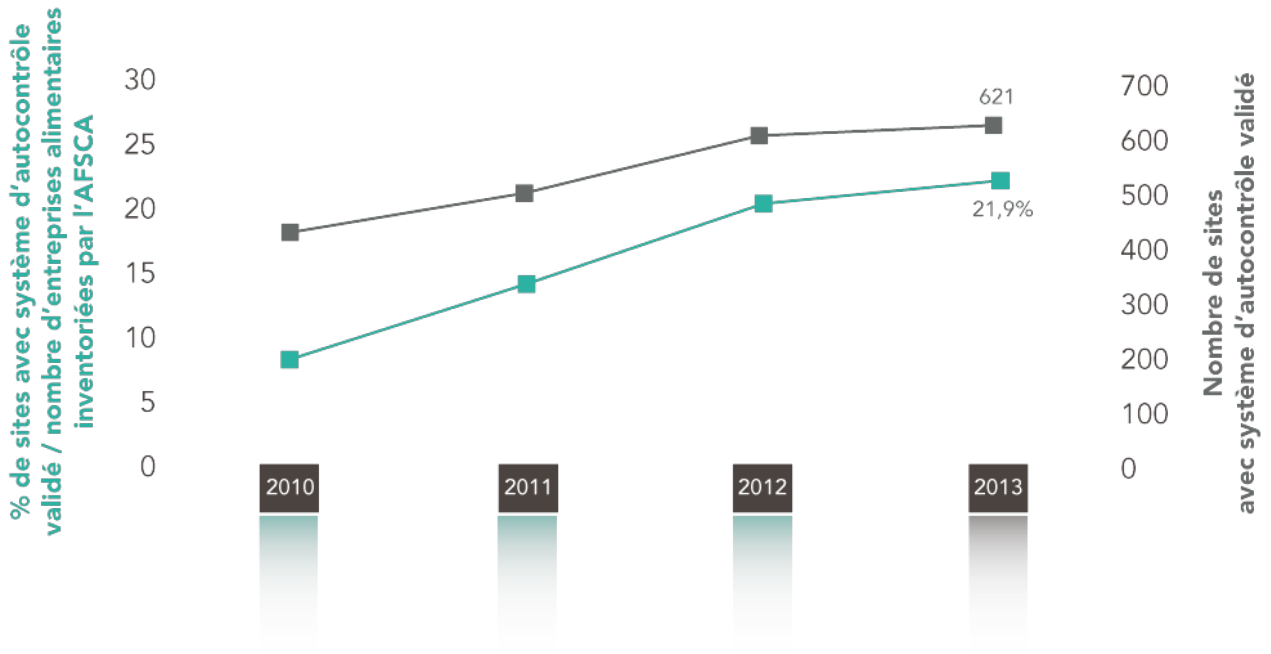
Nombre de guides d'autocontrôles pour le secteur (16)
Les guides sectoriels d'autocontrôle sont des outils développés par les fédérations sectorielles pour les entreprises du secteur. Ils ont pour but d'aider les entreprises à satisfaire aux exigences imposés par la législation en matière d'hygiène, de traçabilité et d'autocontrôle. Ces guides contiennent des instructions claires et didactiques. Ils sont approuvés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire et régulièrement mis à jour.

Le 1er mai 2014, 16 guides d'autocontrôle sectoriels relatifs au secteur de la transformation, couvrant 90 à 95% de la production, ont été approuvés par l'AFSCA. Ceux-ci concernent les secteurs suivants :
• abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparation de viande et de viande séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (version 2);
• abattoirs et ateliers de découpe de volailles ;
• alimentation animale ;
• boulangeries et pâtisseries (version 2) ;
• industrie de la glace de consommation ;
• industrie de la margarine ;
• industrie de la transformation et du négoce des pommes de terre, fruits et légumes (version 3) ;
• industrie laitière (version 3);
• meunerie ;
• production de produits de viande, plats préparés, salades et boyaux naturels ;
• production des eaux conditionnées, des boissons rafraîchissantes et des jus et nectars ;
• secteur brassicole ;
• secteur des compléments alimentaires ;
• secteur des biscuits, chocolats, pralines, confiseries et céréales de petit-déjeuner (version 2) ;
• torréfaction de café ;
• secteur du poisson.

Nombre et pourcentage d'entreprises avec système autocontrôle validé
Chaque entreprise doit mettre en place un système d'autocontrôle. De plus, cette mise en place peut être régulièrement vérifiée (et validée) par un organisme externe : soit un Organisme de Certification et d'Inspection (OCI), soit l'AFSCA. Si la validation a bien lieu, l'entreprise reçoit une réduction de 75% sur les contributions qu'elle paie à l'AFSCA. Ce système permet de responsabiliser l'entreprise tout au long de l'année. Il montre aussi des résultats beaucoup plus positifs par rapport aux respects des règles lors des contrôles de l'AFSCA. Celle-ci peut ainsi concentrer ses efforts de contrôle sur les entreprises n'ayant pas de système d'autocontrôle

validé.

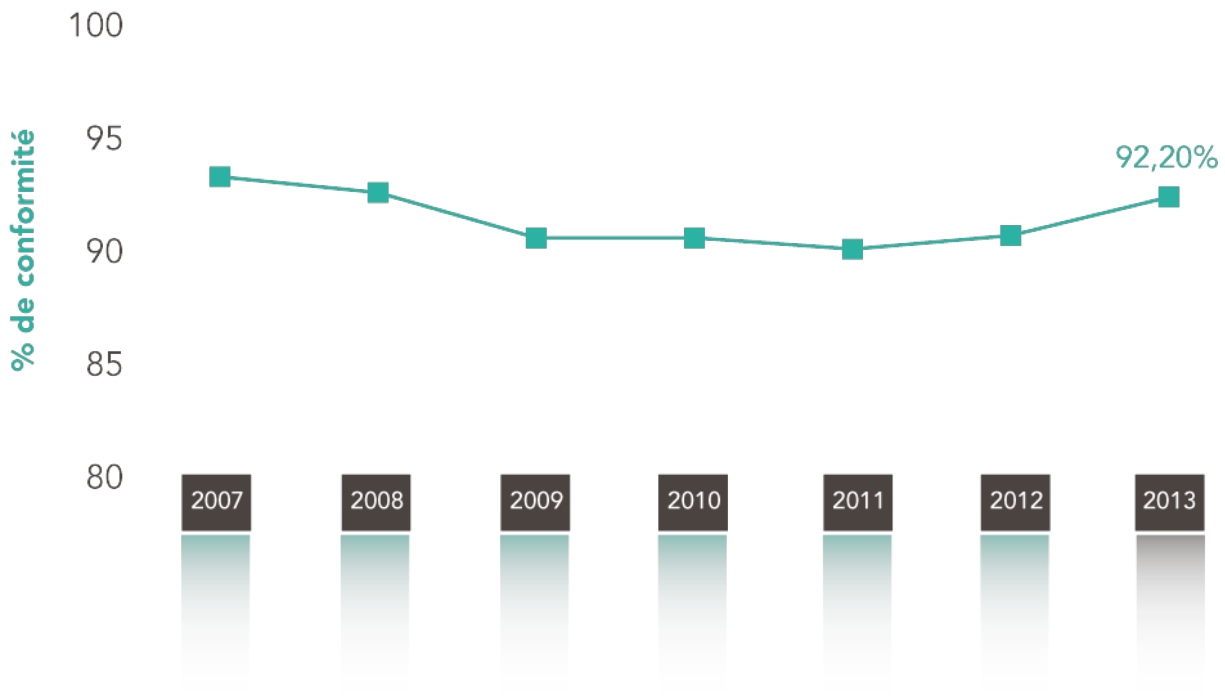
Entreprises de l'industrie alimentaire avec système d'autocontrôle validé



Source: rapports d'activités de l'AFSCA

Le nombre d'entreprises alimentaires ayant un système d'autocontrôle validé est en constante augmentation depuis 2010 (première année où de telles données étaient disponibles). Cette nette progression montre néanmoins encore une belle possibilité de progression puisque seules 22 % des entreprises alimentaires (mais représentant plus de 50 % de la production belge) ont un tel système.

% de conformité lors des inspections de l'AFSCA en matière d'infrastructure, installation et hygiène

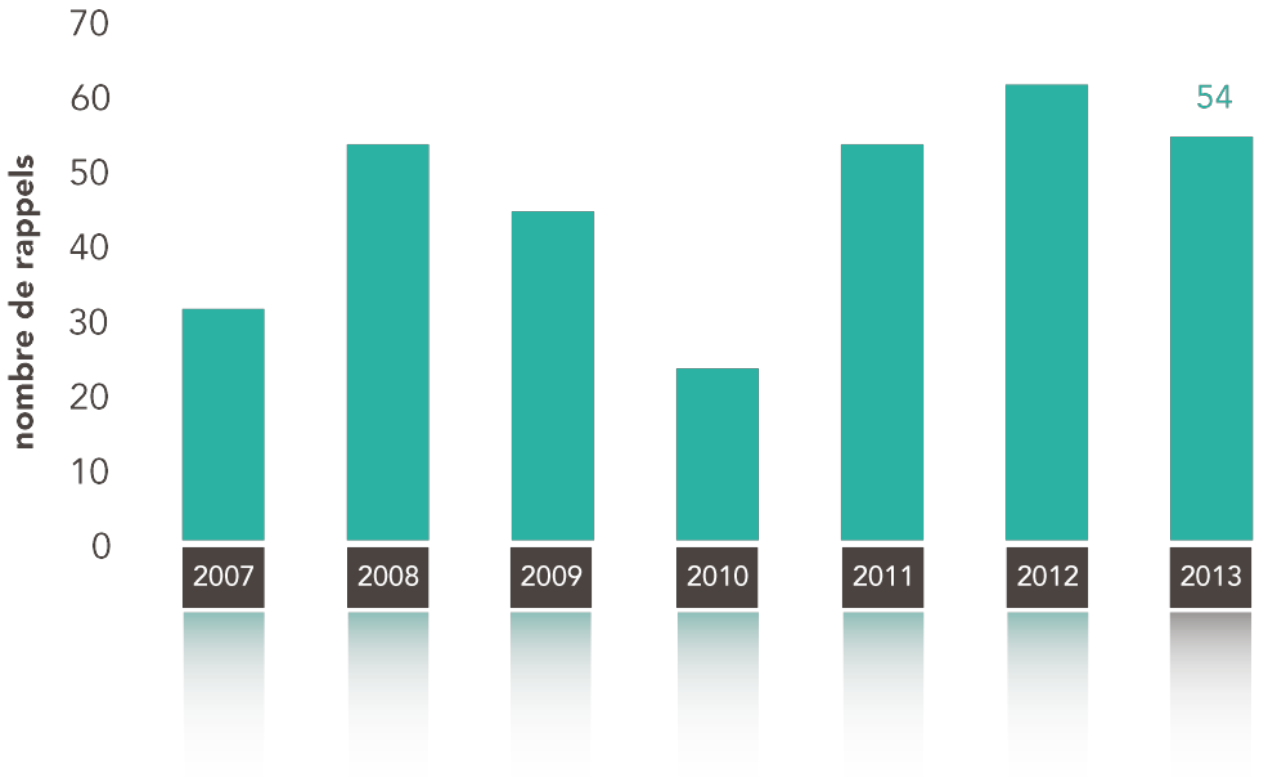


Source: rapports d'activité de l'AFSCA

Que ce soit dans les entreprises ayant mis en place un système d'autocontrôle validé ou celles dont le système n'est pas validé, l'AFSCA effectue régulièrement des inspections. Celles-ci ont pour objet de vérifier le respect des réglementations. L'indicateur ci-dessus reprend le % de conformité spécifique aux aspects liés à l'infrastructure et aux installations (machines, laboratoires…) dans les entreprises alimentaires.
Après plusieurs années où le pourcentage de conformité lors des contrôles de l'AFSCA plafonnait aux alentours de 90 %, l'année 2013 montre des résultats évoluant positivement avec un pourcentage de conformité de 92,2 %. Pour l'AFSCA, ces variations ne sont statistiquement pas significatives.

Nombre de rappel de produits alimentaires mis sur le marché belge et produits en Belgique

Un rappel (ou recall) de produit consiste à demander aux consommateurs de ne pas consommer ou de ne pas utiliser le produit et de le ramener en magasin. Les raisons pour un tel rappel peuvent être très diverses : risque de présence de corps étranger, erreur d'étiquetage, présence ou risques de présence de contamination microbiologique ou chimique…



Source : Rapports d'activité de l'AFSCA

Le nombre de produits mis sur le marché en Belgique pendant une année s'élève à plusieurs milliards d'unités. En comparaison, le nombre de rappels de produits (54 en 2013) est extrêmement faible. Le nombre de rappels semble se stabiliser aux alentours de 50-60 recalls par an. Ce nombre, plus élevé que durant la moyenne des années précédentes, peut refléter soit plus d'incidents dans l'industrie alimentaire, soit des contrôles plus stricts par l'AFSCA, soit encore une plus grande attention et réactivité du consommateur qui signale plus rapidement des incidents auprès de l'AFSCA.

INITIATIVES

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)
L'AFSCA a été mise en place en 2000 par les autorités belges. Sa mission consiste à veiller à la sécurité et à la qualité de l'alimentation, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes, en contrôlant la bonne application sur le terrain des différentes réglementations.

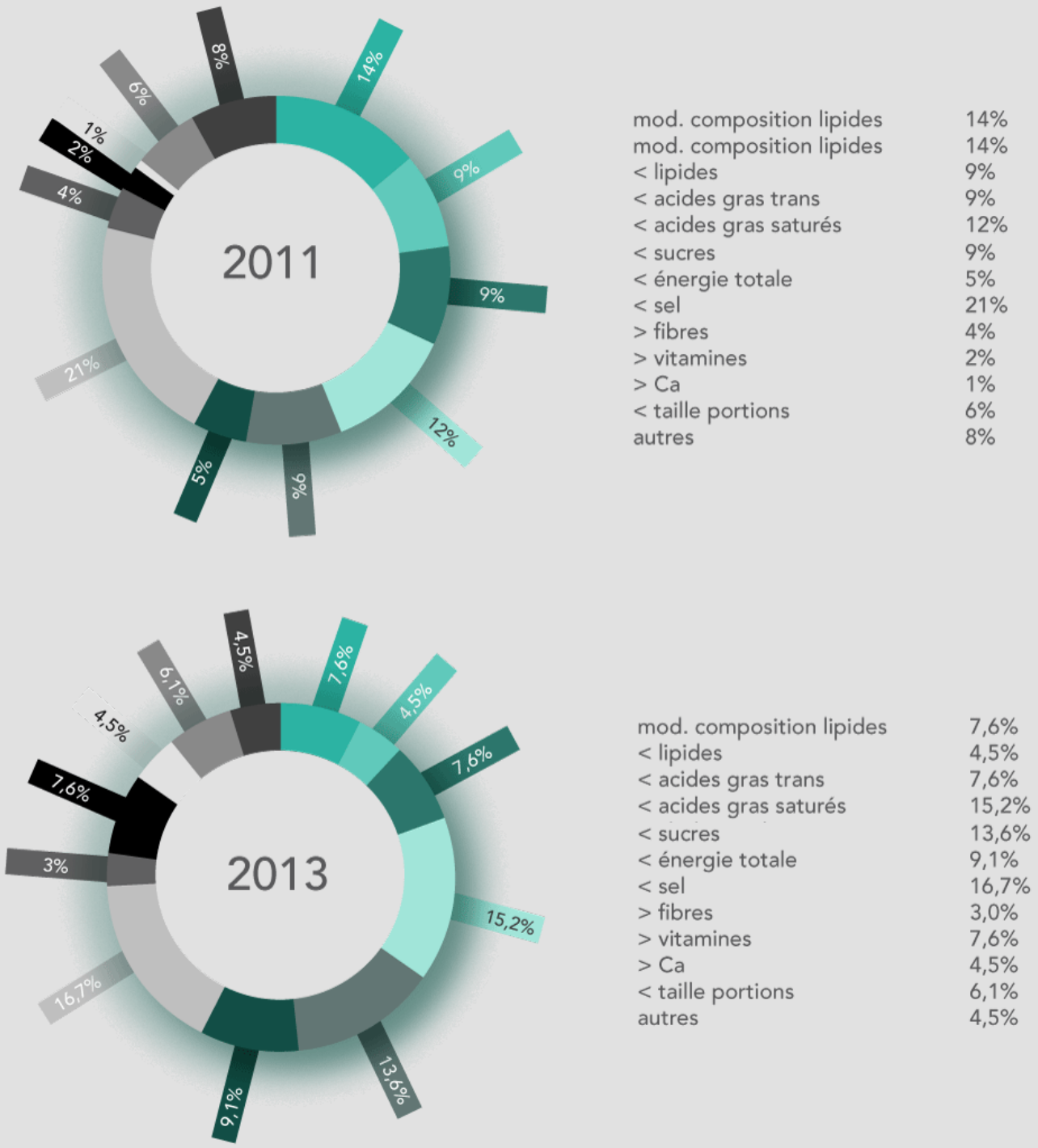
Le modèle belge d'autocontrôle
Ce modèle est issu d'une collaboration des acteurs de la chaine alimentaire dont FEVIA. Toute entreprise alimentaire est tenue de mettre en place un système d'autocontrôle. Celui-ci doit lui permettre de gérer la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché. Les flux connexes qui sont destinés à l'alimentation du bétail ou aux amendements des sols sont donc également concernés.
Pour aider à la mise en place de ces systèmes, la plupart des sous-secteurs de l'industrie alimentaire ont rédigé un guide d'autocontrôle. Des formations à l'autocontrôle et à la sécurité alimentaire ont été développées et proposées par l'IFP.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire s'engage à assumer son rôle dans le cadre d'un style de vie sain tel que recommandé par les instances officielles. Elle contribue ainsi à une meilleure santé du consommateur.
Les actions sont mises en place au niveau de l'ensemble du secteur alimentaire (ou d'un sous-secteur) ou au sein d'entreprises individuelles. Elles se déclinent en trois axes :
1 – offrir aux consommateurs une gamme variée de produits alimentaires, en optimisant des produits existants (notamment au niveau des portions) et en développant de nouveaux produits. Ceci afin de permettre au consommateur de maîtriser encore mieux ce qu'il mange et de prendre soin de sa santé ;
2 – permettre au consommateur d'effectuer un choix conscient grâce à une bonne information;
3 – promouvoir, en collaboration avec les parties prenantes concernées, un style de vie sain.

INDICATEURS

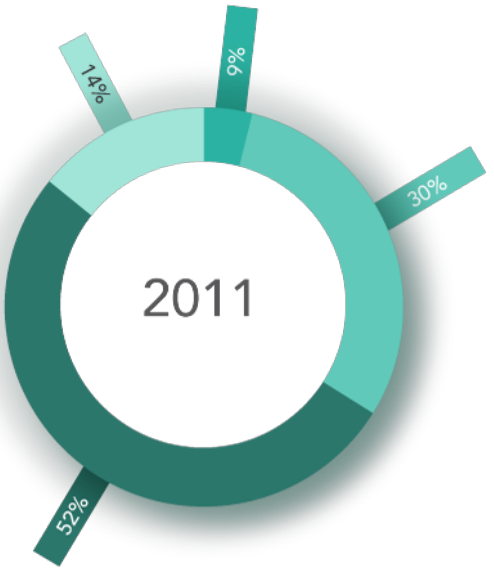
Priorité des entreprises en matière de modification de la composition (reformulation) des produits



Source : Enquête nutritionnelle FEVIA 2013

Les entreprises alimentaires se sont engagées depuis longtemps à modifier la composition de leurs produits, afin de contribuer à un mode alimentaire équilibré. Sur base de l'enquête nutritionnelle réalisée par FEVIA en 2013 (représentativité : 34 % du chiffre d'affaires du secteur), il apparait qu'un tiers des entreprises ont adapté la formulation de leur produit existant afin d'en améliorer les qualités nutritionnelles. En comparaison avec les résultats de 2011, les entreprises accordent moins d'importance à la réduction du sel (16,7% des initiatives en 2013 contre 21% en 2011) mais plus à la réduction des sucres et des graisses (surtout graisses saturées).

% entreprises appliquant l'étiquetage GDA de manière volontaire



si exigé par la loi	9%
Big 4	30%
Big 8	52%
Big 8 +	14%

si exigé par la loi	4%
la valeur énergétique FOP	13%
Big 4	22%
Big 8	31%
FIC	19%
FIC +	11ù

Source : Enquête nutritionnelle FEVIA 2013
Big 4 : valeur énergétique, protéines, glucides et lipides ; Big 8 : valeur énergétique, protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres alimentaires et sodium. FIC : valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres protéines et sel. FIC+ : à côté des mentions obligatoires, encore plus d'info).

En matière d'information, afin de permettre un choix conscient, les entreprises améliorent constamment et de manière volontaire l'information nutritionnelle sur les étiquettes.
La manière de donner les informations sur l'étiquette ne cesse d'évoluer. En 2011, les entreprises généralisaient petit à petit le système d'étiquetage de type GDA – Guideline Daily Amount ou Apport journalier recommandé .
En 2013-2014, ces mêmes entreprises se préparent à la mise en œuvre du nouveau règlement FIC (Food Information to Consumer) qui, en ce qui concerne l'information nutritionnelle, entrera en vigueur en décembre 2016 . Le système GDA (Guideline Daily Amount) sera alors remplacé par le système RI (Reference Intake). Sur base de l'enquête nutritionnelle de FEVIA en 2013, 30% des entreprises mentionnent que leur emballage est déjà conforme à cette nouvelle réglementation ou qu'elles donnent plus d'information que celle qui est rendue obligatoire par le Règlement FIC. 13 % des entreprises indiquent la teneur en énergie à l'avant de l'emballage (Front Of Pack ou FOP).

% entreprises mettant en place des initiatives en matière de promotion d'un style de vie sain
De nombreuses entreprises mettent en place ou soutiennent des initiatives en vue de favoriser une alimentation équilibrée et une activité physique suffisante. Dans l'enquête nutritionnelle réalisée par FEVIA en 2013, 73% des entreprises signalaient avoir pris une initiative dans ce sens. Il s'agissait souvent de participer à des initiatives collectives du secteur, mais aussi par le sponsoring d'activités sportives, des clubs sportifs locaux ou d'équipes de jeunes (26%).

% entreprises ayant un programme de promotion de style de vie sain pour les travailleurs
67% des entreprises ayant répondu à l'enquête nutritionnelle de FEVIA ont mis en place un programme spécifique pour leurs travailleurs, en vue de promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique suffisante sur le lieu de travail. La mesure la plus populaire prise par les entreprises est la promotion de l'utilisation du vélo pour le trajet domicile-lieu de travail, avec la mise à disposition de l'infrastructure adéquate (parking à vélos, douches). Cela concerne 47,5% des actions.

INITIATIVES

Politique nutritionnelle de FEVIA et rapports nutritionnels
En 2004, FEVIA a défini dans un document ses 10 piliers en matière de politique nutritionnelle. Ce document définit le rôle que l'industrie alimentaire et ses membres comptent prendre dans le cadre de la promotion d'une alimentation équilibrée et d'un style de vie sain.
Il est accompagné d'une charte, avec 6 engagements clairs, déjà signée par plus de 200 entreprises. Chaque année depuis 2006, FEVIA publie un rapport annuel sur la politique nutritionnelle. Une année sur deux, ce rapport dévoile les résultats d'une enquête réalisée auprès des membres de FEVIA. Lors de la dernière enquête en 2013, 76 entreprises représentant 34 % du chiffre d'affaires du secteur ont répondu à l'enquête.

Convention en matière de santé de FEVIA Vlaanderen
FEVIA Vlaanderen et le Ministre flamand de la santé Jo Vandeurzen ont signé le 8 mars 2010 une convention collective en matière de santé. Dans cette convention, FEVIA Vlaanderen s'engage à collaborer à la réalisation de Plan d'action « Alimentation et santé » en Flandre. En 2013, cette convention a été évaluée positivement et prolongée jusqu'en 2015.

Jobfit KMO
Jobfit KMO (collaboration entre ViGeZ et FEVIA Vlaanderen) est un projet-pilote destiné aux entreprises de l'industrie alimentaire comptant maximum 250 travailleurs. Le projet a démarré en octobre 2012 et se poursuit jusqu'en septembre 2014. Jobfit KMO soutient les entreprises par une approche méthodique afin de motiver les travailleurs à adopter des habitudes de vie saines et en les incitant à manger équilibré et à bouger. En 2014, une vingtaine d'entreprises participent à ce projet.

Fonds « Alimentation et Bien-être »
Ce Fonds, soutenu par FEVIA et géré par la Fondation Roi Baudouin, a pour objectif de soutenir financièrement des projets concrets de promotion d'habitudes alimentaires équilibrées et d'activité physique auprès des enfants et des jeunes. Depuis sa mise en place en 2006, 100 projets réalisés en Belgique ont reçu, ensemble, plus de 400.000 euros.

Pôle d'innovation et de compétitivité
Les deux pôles d'innovation Flanders' Food et WagrALIM ont de nombreux projets visant à améliorer la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires (réduction de la teneur en sels, modification de la composition en graisses…)

NUBEL
L'asbl NUBEL (Nutriments Belgique) a été créée en 1990 et gère l'information nutritionnelle scientifique relative aux denrées alimentaires. FEVIA est partenaire de cette asbl et siège dans son Conseil d'administration. NUBEL met son information à disposition des diététiciens, des spécialistes de la santé, des écoles…

Réduction en sel
En 2009, FEVIA a signé avec la Ministre fédérale des Affaires sociales et de la Santé publique, Madame Laurette Onkelinx, une convention visant à limiter la consommation de sel par la population. Cette convention s'inscrit dans le Plan national nutrition et santé. FEVIA s'y est engagée, avec les autres acteurs (les autorités et la distribution), à diminuer la consommation de sel de 10% à l'horizon 2012. En 2013, un monitoring de produits a montré que le résultat est atteint.
Les réductions les plus remarquables concernent surtout les produits de la viande (de -16% à -36 %), différents types de pains (-22%), les soupes en poudre (-17%), les plats préparés (-15% à -29 %) et les fromages (- 7,5% à -20 %).

La balance énergétique
En 2014, le secteur de l'industrie alimentaire, en concertation avec les autorités, a entamé l'élaboration d'un plan d'action concernant la balance énergétique – amélioration de la composition des produits. La réduction de la teneur en énergie des produits alimentaires sera un des points d'action de ce plan.

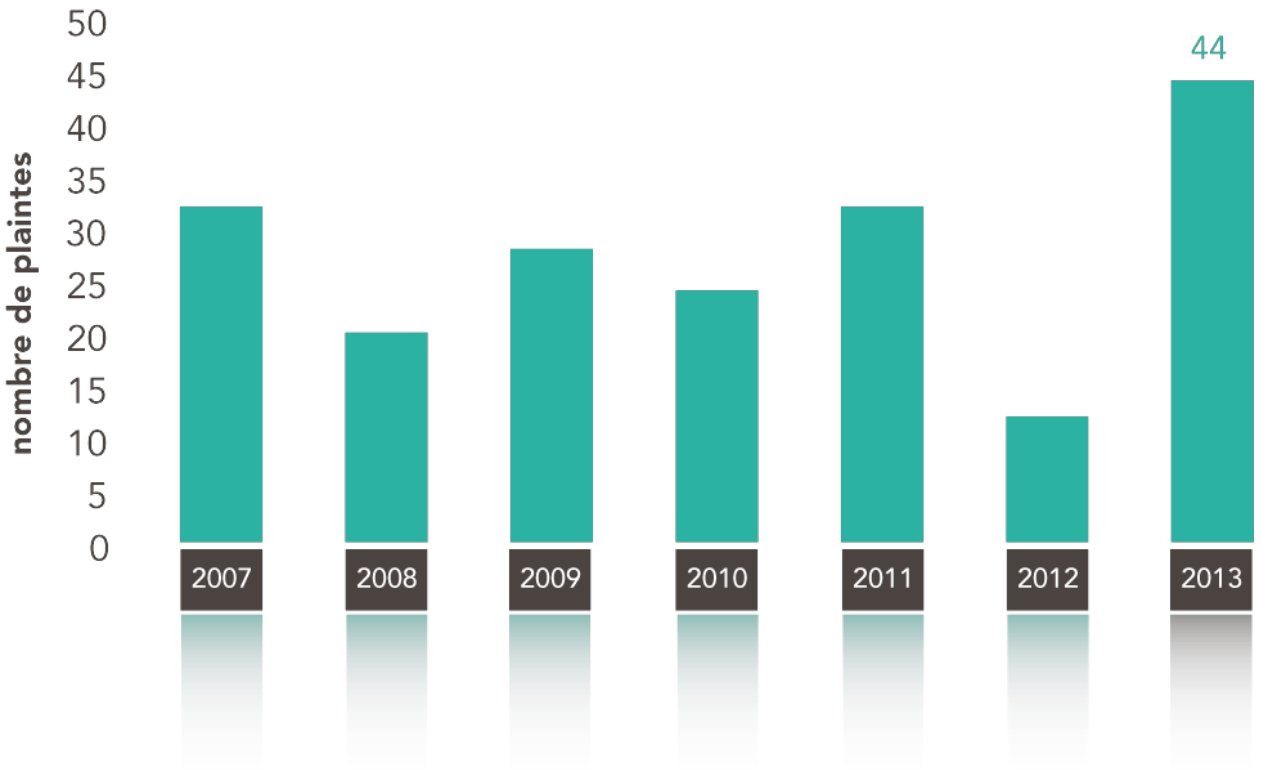
OBJECTIFS

Les entreprises alimentaires prennent les mesures nécessaires pour communiquer de manière responsable et transparente en matière d'étiquetage, de publicité et d'allégations nutritionnelles. Elles respectent les règles et les codes de bonnes conduites en matière d'information au consommateur.

INDICATEURS

En matière d'étiquetage nutritionnel, les entreprises informent de mieux en mieux les consommateurs

Nombre de plaintes traitées par le Jury d'Ethique Publicitaire (JEP) relatives aux produits alimentaires
FEVIA a adopté en 2005 le Code de publicité de l'industrie alimentaire belge. Ce code de conduite autorégulateur permet d'atteindre rapidement des résultats concrets dans une matière très complexe. Le contrôle et le monitoring de son application correcte sont réalisés par le Jury d'Ethique Publicitaire (JEP).



Source : JEP

Après un nombre très faible de plaintes en 2012, 2013 fut une année record. Cette augmentation serait, d'après le JEP, en grande partie la conséquence de l'augmentation très importante des dossiers de plaintes en matière de boissons alcoolisées. Ceci découlerait de la mise en œuvre d'une nouvelle convention en matière de communication sur ces produits.

Sur base des données du JEP, il n'y a, en 2013, aucune augmentation significative de plaintes relatives aux produits alimentaires et boissons non alcoolisées. Le JEP a donc examiné 44 plaintes en 2013. Dans quatre cas, le JEP a demandé d'arrêter la campagne. Pour 17 campagnes, le JEP a recommandé d'adapter le message.
En 2013, 17 avis préalables ont été demandés au JEP. Dans 11 cas, le JEP a recommandé d'adapter la campagne de publicité.

% de non-conformité constaté par l'AFSCA pour le contrôle des allégations sur les emballages
L'AFSCA effectue régulièrement des contrôles sur le respect de la législation en matière d'allégations nutritionnelles et de santé. Sur 1.116 inspections effectuées en 2009, l'AFSCA n'a constaté aucune non-conformité. En 2010, l'AFSCA a réalisé 1.216 inspections dont 99,5 % étaient conformes. Pour les inspections réalisées en 2011 (2209 inspections) et 2012 (2454 inspections), on note plus de 99,5% de conformité.

INITIATIVES

Code de publicité de l'industrie alimentaire belge
FEVIA a adopté en 2005 le Code de publicité de l'industrie alimentaire belge. Ce code de conduite autorégulateur permet d'atteindre rapidement des résultats concrets dans cette matière très complexe. Il repose sur les principes suivants :
• toute affirmation ou communication doit pouvoir être prouvée scientifiquement ;
• la publicité ne peut pas encourager la surconsommation et doit s'inscrire dans la promotion d'habitudes alimentaires équilibrées et d'un style de vie actif ;
• le texte, le son et l'image ne peuvent induire le consommateur en erreur quant à des bénéfices alimentaires ou de santé attribués au produit ;
• des produits alimentaires qui ne sont pas destinés à servir de substituts de repas ne peuvent être représentés comme tels.
• la publicité ne peut pas porter préjudice au rôle des parents ; elle ne doit pas appeler les enfants à persuader les parents de leur acheter l'un ou l'autre produit.

Le code complet est disponible sur http://www.jep.be/fr/codes-regles/

Belgian Pledge pour une communication responsable envers les enfants
Le Belgian Pledge est une initiative commune de FEVIA, Comeos et UBA (Union belge des annonceurs). Les signataires (des entreprises) du Belgian Pledge (par analogie à l'EU Pledge) prennent l'engagement de ne pas faire de publicité envers les enfants de moins de 12 ans sauf si les produits alimentaires ou les boissons répondent à des critères nutritionnels spécifiques. 24 entreprises alimentaires belges ont signé ce Pledge. Un premier monitoring du Belgian Pledge a été réalisé en 2012 par le World Federation of Advertisers.Ce rapport montre des taux de conformité important: 96,5% pour les écoles fondamentales, 99,5 % pour la télévision et 100 % sur Internet. FEVIA sensibilise les entreprises via notamment des séminaires afin d'augmenter

le nombre d’entreprises souscrivant le Belgian Pledge.

OBJECTIFS

Les entreprises alimentaires prennent des mesures afin de neutraliser les nuisances de son activité (bruit, odeurs…) ou l'impact du transport sur la communauté locale.
Les entreprises sont à l'écoute de la population et développent des partenariats afin d'accroitre l'acceptabilité de l'industrie l'alimentaire dans son entourage.
En s'approvisionnant localement, elles créent ainsi des liens forts avec le monde agricole.

INDICATEURS

Il n'existe pas d'indicateurs globaux permettant d'évaluer l'impact de l'activité alimentaire sur son voisinage. Les informations disponibles concernent la problématique des odeurs en Flandre:
• Celle-ci a mis en place un système d'enregistrement des plaintes liées à l'environnement. Sur la période 2006-2010, 462 plaintes étaient liées à des problèmes d'odeurs liées à une entreprise alimentaire (Source : LNE)
• Une enquête (Enquête SLO – LNE) sur les nuisances auprès de ménages montre que depuis 2001 le pourcentage de ménages estimant être fortement dérangés par des problèmes d'odeurs en provenance d'une entreprise alimentaire reste stable. Pour l'ensemble de l'industrie, ce pourcentage a diminué de moitié.

Sur base des données du Bureau Fédéral du Plan (tableaux input/output), en 2013, 60 % des matières premières agricoles utilisées dans les entreprises alimentaires belges proviennent d'agriculteurs belges. Ceci témoigne également de l'ancrage local fort de l'industrie alimentaire.

INITIATIVES

Comité de riverains
Plusieurs entreprises du secteur organisent régulièrement des réunions de concertation avec un comité de riverains afin de mieux connaitre les problèmes concrets et de trouver ensemble des solutions.

Journées Portes ouvertes
Certaines entreprises alimentaires ouvrent leurs portes lors des journées entreprises Portes ouvertes organisées tant en Flandre qu'en Wallonie. Ces journées sont une occasion de montrer au voisinage ce qui se passe dans une entreprise alimentaire. D'autres entreprises profitent d'une autre occasion (anniversaire, inauguration…) pour ouvrir leurs portes. D'autres encore ont mis en place un circuit permanent dans leur entreprise permettant des visites par des écoles, des groupes, etc. Etant donné les contraintes en matière d'hygiène, ces journées ne sont pas toujours simples à organiser.

Miuumm
La maison de l'alimentation comporte un musée permettant de se reconnecter avec l'alimentation. Grâce à des méthodes interactives et au jeu, les visiteurs sont amenés à mieux comprendre la chaine alimentaire, ainsi que le rôle et l'importance de l'industrie alimentaire.

Musées et autres initiatives locales

De nombreuses entreprises alimentaires développent ou soutiennent leur propre centre ou musée (musée du chocolat, de la frite, de l'eau, de la boulangerie, du sucre …) pour accueillir les visiteurs et leur faire découvrir les dessous de la production alimentaire. D'autres soutiennent, via des dons financiers ou du volontariat, des initiatives locales culturelles, sportives, éducatives, sociales ou autres. FEVIA a développé un guide permettant aux entreprises de mieux se faire connaitre dans leur environnement immédiat.

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. Ensuite, elle verra comment elle peut contribuer à la diminution de l'impact environnemental des produits alimentaires tout au long de la chaine :

Préserver les ressources Les ressources naturelles, même lorsqu'elles sont renouvelables, sont de plus en plus limitées, tant au niveau local que mondial (lien avec Point 3 de partie prospérité). C'est pour cette raison qu'elles doivent être utilisées avec parcimonie et que le gaspillage doit être évité. L'industrie alimentaire focalise ses actions sur trois ressources essentielles :

- les produits agricoles ou la biomasse agricole, qui sont les matières premières de base ;
- l'eau, ingrédient indispensable pour de nombreux produits et essentiel pour assurer une bonne hygiène ;
- l'énergie nécessaire pour la préparation, la stérilisation, la cuisson, le refroidissement, le conditionnement ou le stockage des aliments.

Limiter les émissions dans l'air et dans l'eau. Lorsqu'elle exerce son activité, une entreprise alimentaire engendre forcément des émissions qui ont un impact sur l'environnement. Il s'agit essentiellement de CO2 rejeté dans l'atmosphère et de diverses matières rejetées via les eaux usées. Dans la mesure où le réchauffement climatique est devenu une préoccupation majeure à l'échelle planétaire et que la qualité de l'eau est un élément essentiel pour le secteur (tant comme ingrédient que pour garantir l'hygiène des produits), l'industrie alimentaire a plus que jamais pour objectif de poursuivre la diminution de ces émissions.

Optimaliser les emballages Pour un produit alimentaire transformé, l'emballage est indispensable. Il permet le transport d'un endroit à un autre, protège le produit et évite les contaminations. Il permet également de limiter drastiquement les pertes alimentaires. Vu la quantité importante de produits alimentaires mis sur la marché, l'industrie alimentaire utilise beaucoup d'emballages. Mais elle recherche des solutions alternatives. Dans un contexte de limitation des ressources naturelles disponibles, la prévention et le recyclage doivent être optimalisés.

Respecter l'environnement tout au long de la chaine de production Les produits alimentaires ont un impact environnemental tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. En étant au centre de cette chaîne, l'industrie alimentaire contribue à cet impact, tout comme l'agriculture, le transport, la distribution, les consommateurs… C'est pour cette raison que l'industrie alimentaire s'associe avec l'ensemble de ces acteurs. L'industrie estime que tous les produits alimentaires ont leur place dans un régime alimentaire équilibré à partir du moment où les mesures sont prises pour diminuer leur impact environnemental global.

OBJECTIFS

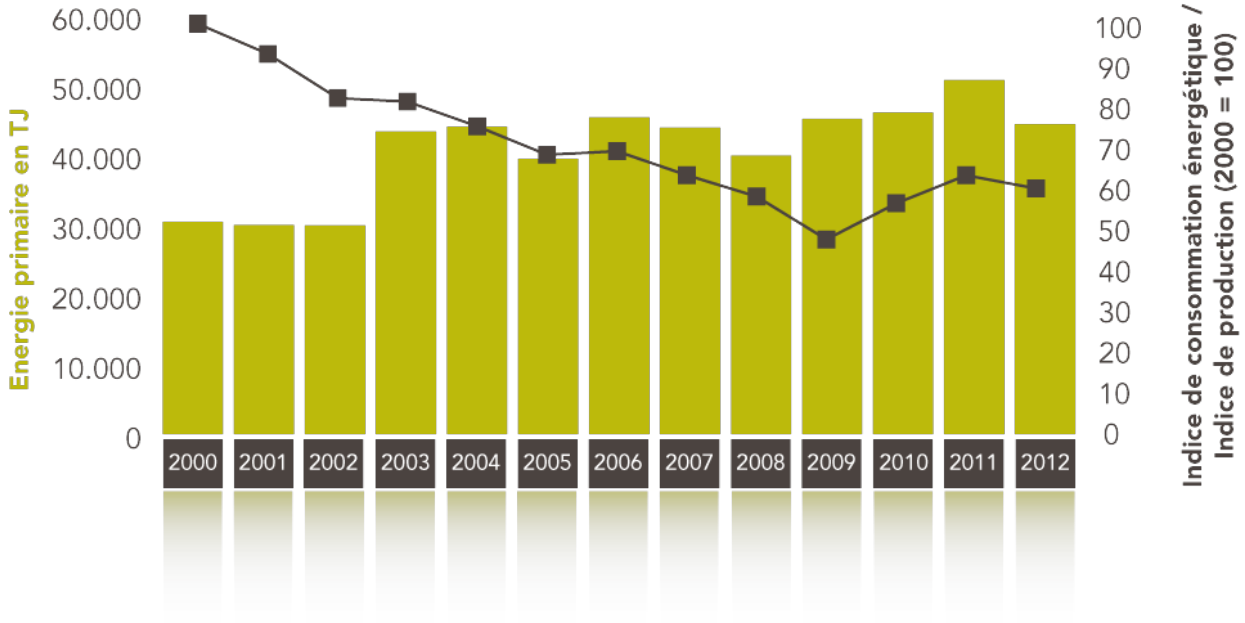
des mesures afin de diminuer la quantité d'énergie et d'eau utilisée par tonnes de produits.
Elle tend vers une diminution de la quantité totale d'énergie et d'eau utilisée.
Les matières premières agricoles sont utilisées avec parcimonie et les pertes sont évitées.
Si des pertes de matières organiques surviennent, elles sont utilisées dans la mesure du possible le plus haut possible dans l'échelle de Moerman.
L'ensemble des matières non-organiques sont réutilisées, recyclées ou valorisées suivant l'échelle de Lansink.

ECHELLE DE MOERMAN MATIERES ORGANIQUES
Eviter les pertes alimentaires
Utilisation en alimentation humaine directement (dons alimentaires) ou après re-transformation
Utilisation pour l'alimentation des animaux
Matières premières pour l'industrie (bio-based economy)
Transformation en engrais par le biais de la fermentation (+ énergie)
Transformation en engrais par le biais du compostage
Utilisation pour la production d'énergie uniquement
Mise en décharge

ECHELLE DE LANSINK MATIERES NON-ORGANIQUES
Prévention
Réutilisation
Recyclage
Incinération avec récupération d'énergie
Incinération sans récupération d'énergie
Mise en décharge

INDICATEURS

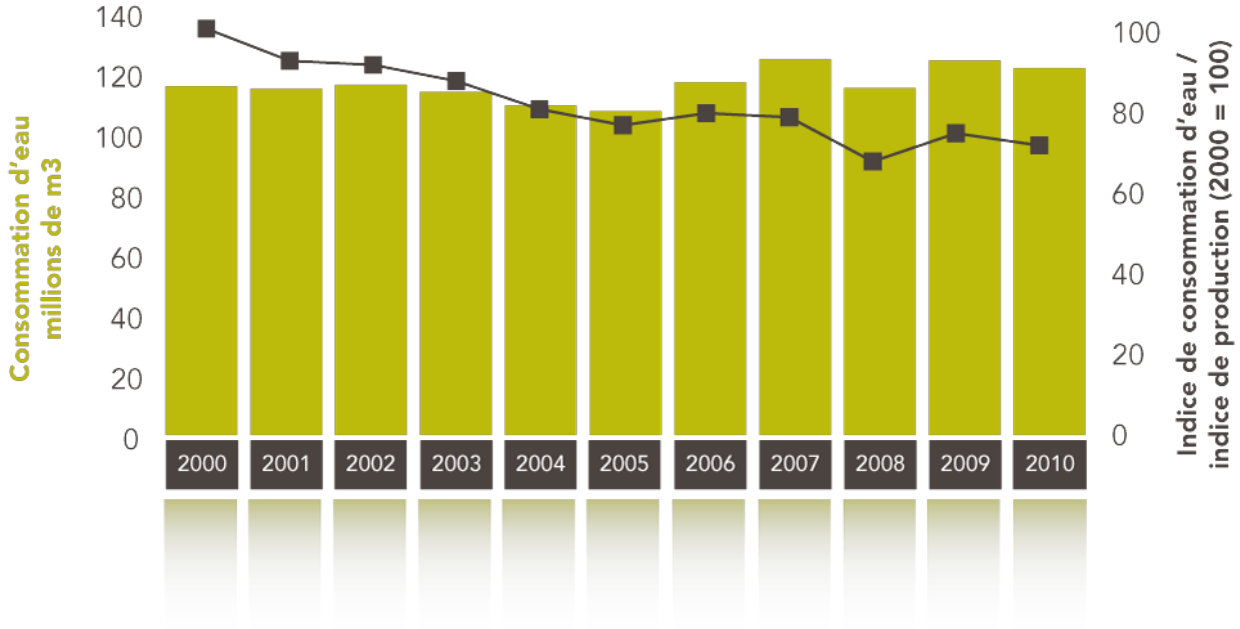
Evolution de la quantité d'énergie primaire en TJ



Source : Eurostat, calculs FEVIA

Les statistiques officielles en matière de consommation d'énergie au niveau des entreprises de l'industrie alimentaire montrent des fluctuations étonnantes. Ainsi, le saut de consommation entre 2002 et 2003 est difficilement explicable. De même, le pic de consommation en 2011 est étonnant.
La quantité totale d'énergie consommée par l'industrie alimentaire montre une tendance à la stabilisation autour de 45.000 terajoules.
Bien que la production de l'industrie alimentaire ait constamment augmenté, la quantité d'énergie consommée par unité de production (indice de consommation énergétique) a diminué de près de 40 % entre 2003 et 2010. Ceci grâce aux mesures d'économies d'énergie prises par les entreprises. Ces résultats sont confirmés par ceux obtenus dans le cadre des accords volontaires avec les autorités régionales.

Evolution de la consommation d'eau



Source : Integrale Milieuanalyse van de Vlaamse voedingsindustrie, Etat de l'Environnement wallon et calculs FEVIA

La consommation d'eau dans l'industrie alimentaire (y compris pour le refroidissement) montre une tendance légèrement à la hausse. Cette augmentation est cependant nettement moins importante que l'évolution de l'indice de production. Grâce à une meilleure efficience, il fallait, en 2010, 28 % moins d'eau qu'en 2000 pour produire une unité de produit alimentaire. Cette augmentation de l'efficience s'est probablement accentuée après 2010 vu les mesures importantes prises en Flandre pour protéger certaines nappes phréatiques en déclin.

Degré de Moerman pour les matières organiques

Le degré de Moerman est un indicateur développé dans le cadre de l'étude de faisabilité visant à rendre l'industrie alimentaire environnementalement neutre d'ici 2030 en Wallonie. Cet indicateur pondère les différents flux de matières organiques produit par l'industrie alimentaire en fonction de leur destination suivant l'échelle de Moerman réduite à six niveaux.

Les statistiques officielles ne permettent pas d'avoir de données précises sur les différents flux de matières.
Le tableau ci-après est réalisé sur base d'une série d'estimations basées sur différentes sources.

Echelon de l'échelle de Moerman	Estimation de la quantité produite en tonnes en Belgique	Coefficient de pondération	Sources de l'estimation du tonnage
Alimentation humaine	18.200.000	0	Statistiques Prodcom
Alimentation animale	4.500.000	2	Statistiques Prodcom / inventaire biomasse OVAM / APFACA
Matière secondaire pour l'industrie non alimentaire	500.000	4	Statistiques Prodcom et inventaire biomasse
Engrais	400.000	6	Inventaire biomasse OVAM / OWD
Utilisation comme source d'énergie	700.000	8	Inventaire biomasse OVAM / OWD
Incinération et élimination	3.000	10	OVAM
Degré de Moerman = 0,58			

Si tous les flux sortant de l'industrie alimentaire étaient destinés à l'alimentation humaine, le degré de Moerman serait égal à zéro. Si tout était incinéré ou envoyé en décharge, le degré de Moerman serait égal à dix. Un degré de Moerman de 0,58 démontre une très belle performance.

Degré de Lansink pour les matières inorganiques

Tout comme le degré de Moerman, le degré de Lansink est un indicateur développé dans le cadre de l'étude de faisabilité visant à rendre l'industrie alimentaire environnementalement neutre d'ici 2030 en Wallonie. Cet indicateur pondère les différents flux de matières inorganiques produites par l'industrie alimentaire en fonction de leur destination suivant l'échelle de Lansink.

Les statistiques disponibles en matière de déchet ne permettent pas de déterminer le degré de Lansink.

Pertes alimentaires

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.

Quantités mises en décharge

En 2011, la quantité de déchets organiques et non organiques en provenance des entreprises alimentaires s'élevait à 1.510 t en Flandre. Cette donnée n'est pas disponible dans les autres régions.

INITIATIVES

Accord de branche / Convenant Energie
Début 2014, 147 entreprises alimentaires, représentant plus de 80% de la consommation énergétique du secteur, étaient engagées dans un accord volontaire avec les autorités régionales visant à améliorer leur efficacité énergétique et diminuer leurs émissions de CO2.
Portail de l'énergie en Wallonie
Auditconvenant over energie-efficiëntie in de industrie
Energiebenchmarking in Vlaanderen
Accords de branche – Chimay

Vadémécum Utilisation rationnelle de l'eau
FEVIA a publié en 2004 un « Vadémécum pour l'utilisation rationnelle de l'eau dans l'industrie alimentaire » . Ce vadémécum est un outil pratique pour aider à mettre en place une véritable politique de limitation de consommation d'eau dans les entreprises alimentaires. FEVIA a organisé des actions concrètes (cycles de formations, sessions de sensibilisation, séminaires…) avec ses membres sur ce thème.

Pertes et gaspillage alimentaires
En 2013-2014, dans le cadre du Nieuw Industrieel Beleid/Vlaanderen in actie et soutenu par Agentschap ondernemen, FEVIA Vlaanderen a mené un projet avec ses membres visant à quantifier et à sensibiliser les entreprises sur la problématique des pertes alimentaires :
– Réalisation d'audits auprès de 23 entreprises alimentaires
– Questionnaire auprès des entreprises alimentaires flamandes
– Organisation de 5 workshops rassemblant une quinzaine d'entreprises
– Organisation d'une journée thématique pour les entreprises et les parties prenantes
– Publication d'une brochure de sensibilisation
Le 1 avril 2014, FEVIA Vlaanderen a signé avec le Boerenbond, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, le CRIOC, l'Union du Catering belge et le Ministre-Président Kris Peters une déclaration d'intention en matière de gaspillage alimentaire. Un plan d'action sera rédigé d'ici début 2015.

Code de bonnes pratiques pour l'utilisation de matières organiques comme engrais/amendements du sol
L'utilisation de matières organiques comme engrais/amendement de sols est fortement réglementée de manière à éviter une pollution des sols agricoles et de la chaine alimentaire. Afin d'expliquer tous les détails de cette législation et d'inciter les entreprises à appliquer un système de qualité basé sur l'analyse des risque, FEVIA a publié en 2001 un code de bonnes pratiques pour l'utilisation des amendements de sols de l'industrie alimentaire en agriculture. Ce code est régulièrement mis à jour.

Code GMP pour l'alimentation animale
L'asbl OVOCOM rassemble les acteurs de la chaine de l'alimentation du bétail. En 2001, l'ensemble des acteurs de cette filière, dont FEVIA, a créé cette asbl en vue de doter les entreprises d'un système de sécurité sanitaire fiable et crédible concernant les aliments pour animaux. Un système de qualité, le GMP, a été mis au point et est appliqué par de nombreuses

entreprises alimentaires pour les flux à destination de l'alimentation du bétail.

Lien projets Flanders' FOOD et WagrALIM
Tant Flanders' Food que WagrALIM (les pôles d'innovation de l'industrie alimentaire) ont des projets d'innovation visant à augmenter l'éco-efficacité. Des projets de valorisation des flux organiques dans les échelons les plus élevés de l'échelle de Moerman ou de Lansink sont mis en place.

Banque alimentaire / dons de nourriture
En 2013, les entreprises alimentaires ont donné 2.950 tonnes de nourriture aux banques alimentaires. Toute la nourriture donnée ne passe pas par les banques alimentaires mais par d'autres organisations comme les Restos du cœur, les associations de Saint-Vincent de Paul, etc.FEVIA encourage cette pratique via notamment une brochure réalisée avec Comeos (fédération du commerce et des services en Belgique), les banques alimentaires et les Ministres concernés des trois régions du pays.

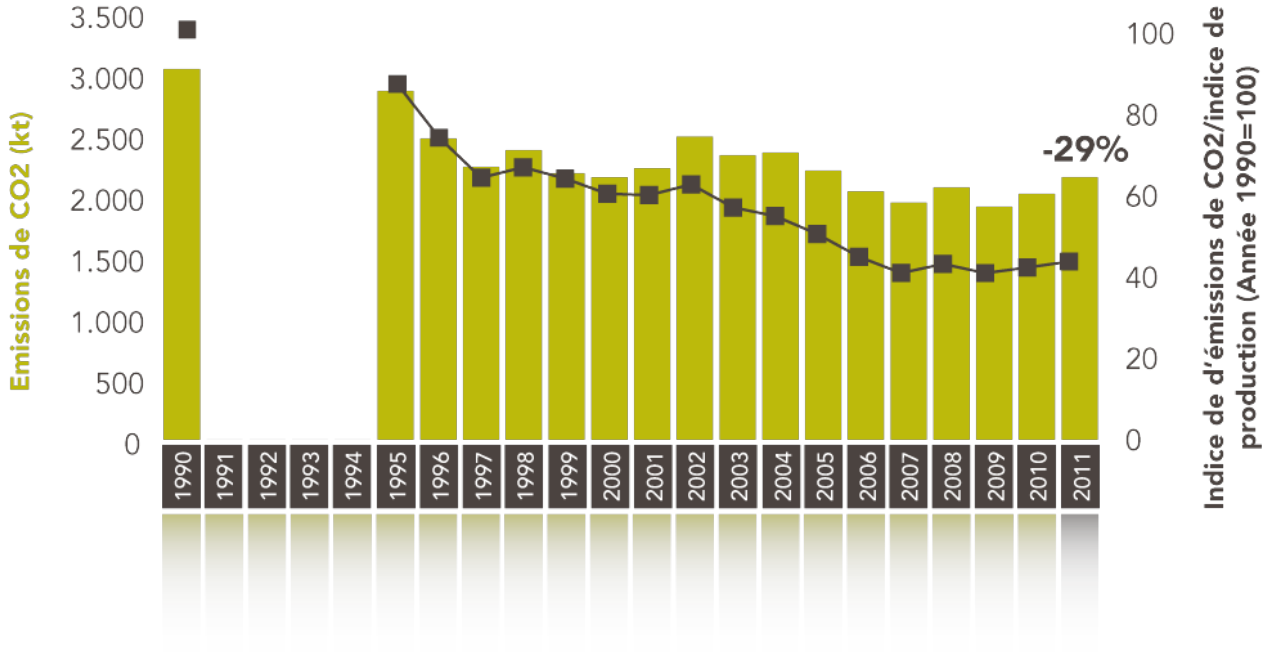
Etude Industrie alimentaire environnementalement neutre
Tant en Flandre qu'en Wallonie, une étude de faisabilité visant à évaluer la possibilité pour l'Industrie alimentaire d'être environnementalement neutre en 2030 ont été finalisée durant l'année 2013. Même si la neutralité est un objectif que l'industrie alimentaire belge ne pourra pas atteindre en 2030, ces deux études montrent l'ambition du secteur à poursuivre ces efforts pour diminuer son impact sur l'environnement.
Op weg naar een milieuneutrale voedingsindustrie?
The food industry on its way to environmental neutrality

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire émet du CO2 essentiellement via les chaudières fonctionnant au fuel, au gaz naturel. Elle rejette également différentes matières via ses eaux usées. L'industrie alimentaire a pour objectif de poursuivre la diminution de ses émissions de CO2 et des émissions dans l'eau.

INDICATEURS

Emissions de CO2



Source : IMA, AWAC et calculs FEVIA

En 2011, l'ensemble des entreprises du secteur alimentaire ont émis près de 2,1 millions de tonnes de CO2, soit l'équivalent d'une ville d'environ 300.000 habitants. C'est 29% de moins qu'en 1990 *[1]*. Il faut noter que sur la même période, l'indice de production de l'industrie alimentaire a, quant à lui, augmenté de 65 % !
Ceci signifie concrètement que pour produire une unité, l'industrie alimentaire émet 58 % moins d'énergie en 2011 par rapport à 1990. Il faut néanmoins constater que les dernières années, la quantité totale de CO2 émise dans l'atmosphère par les entreprises alimentaires a tendance à se stabiliser, voire à augmenter.

Nombre d'installations d'énergie renouvelable

	Nombre d'installations
Photovoltaïque	75
Eolienne	1
Biomasse	23
Hydroélectrique	1
Géothermie	1
Total	**101**

Source : Cwape, VREG

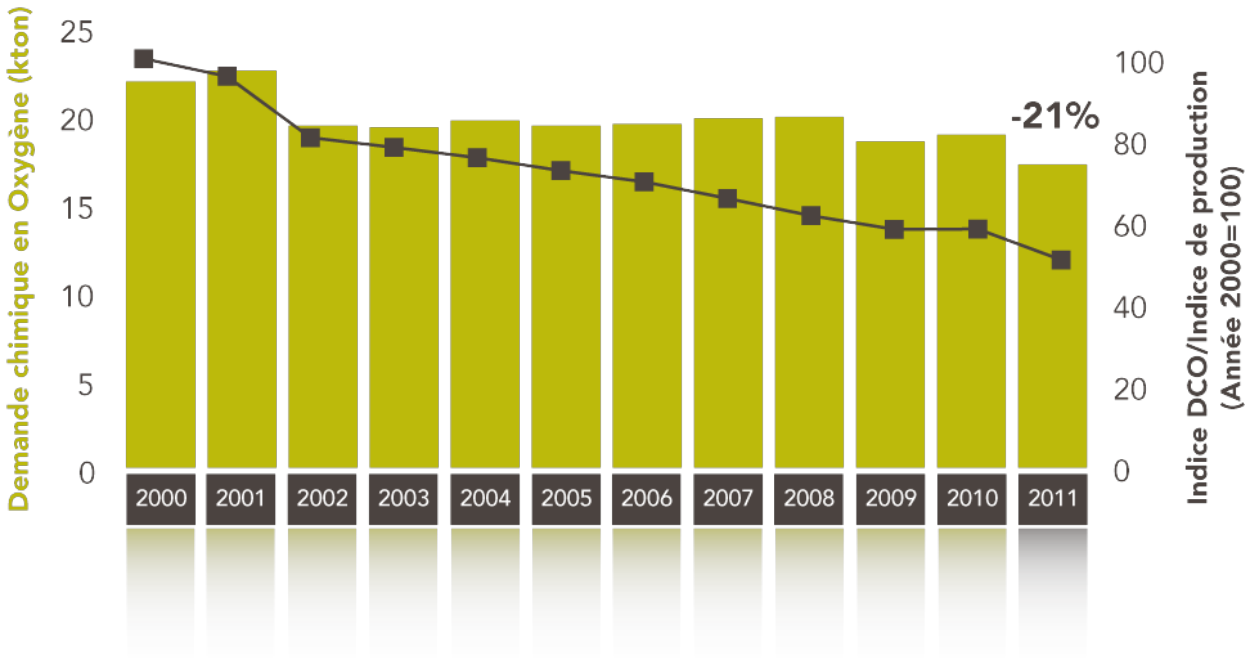
Sur base d'un examen des listes d'entreprises recevant des certificats verts, au minimum 101 entreprises alimentaires belges disposent sur leur site d'une installation de production d'énergie renouvelable.

Plusieurs entreprises du secteur disposent d'une unité de cogénération (production combinée de chaleur et d'électricité).

Emissions de matières organiques, azote, phosphore et métaux lourds dans les eaux usées

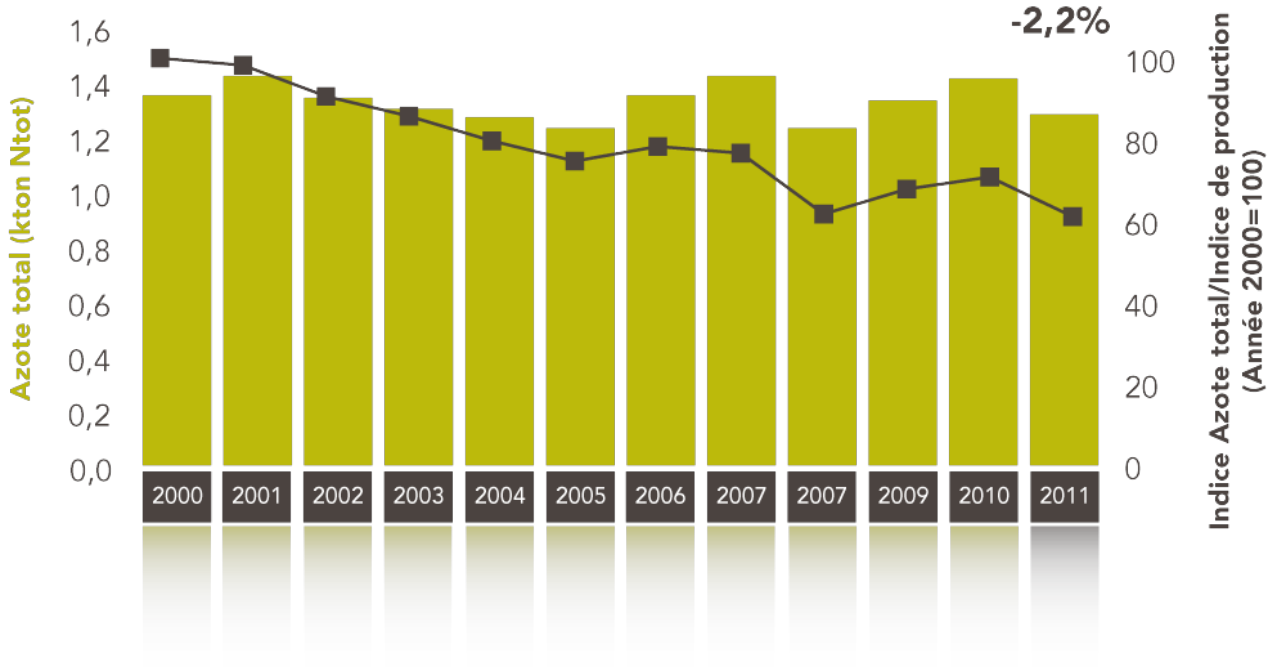
EMISSIONS DANS LES EAUX USEES PAR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Rejet de matières organiques



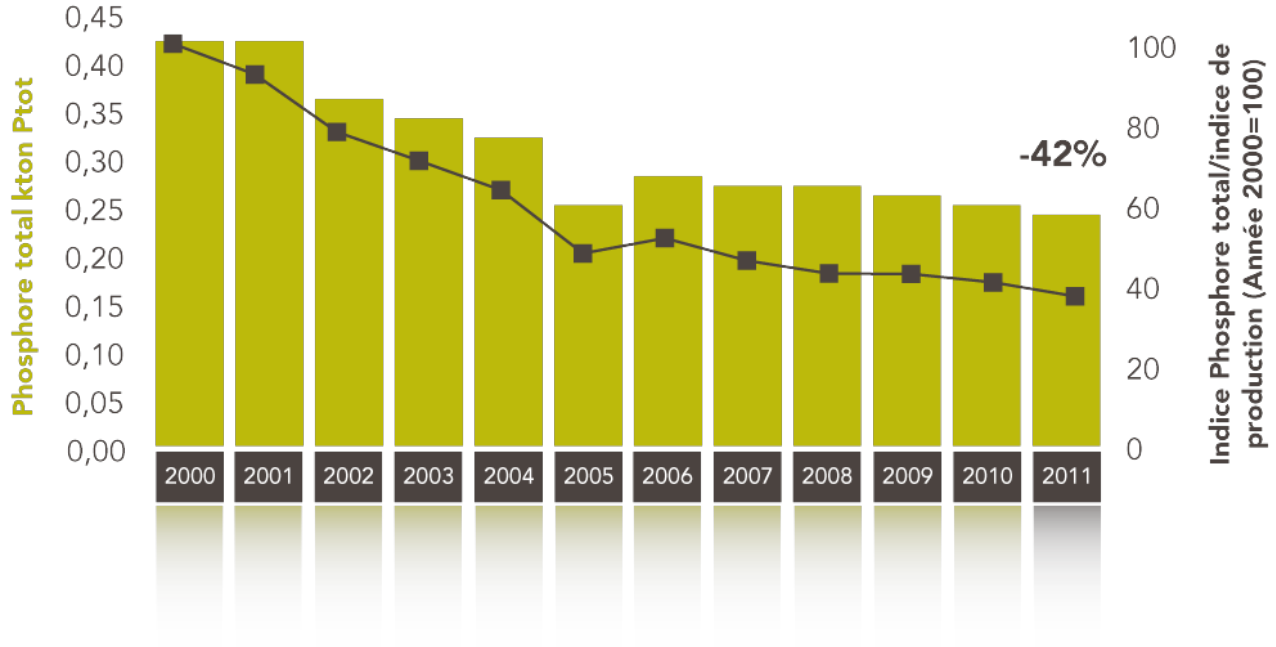
Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet d'azote total



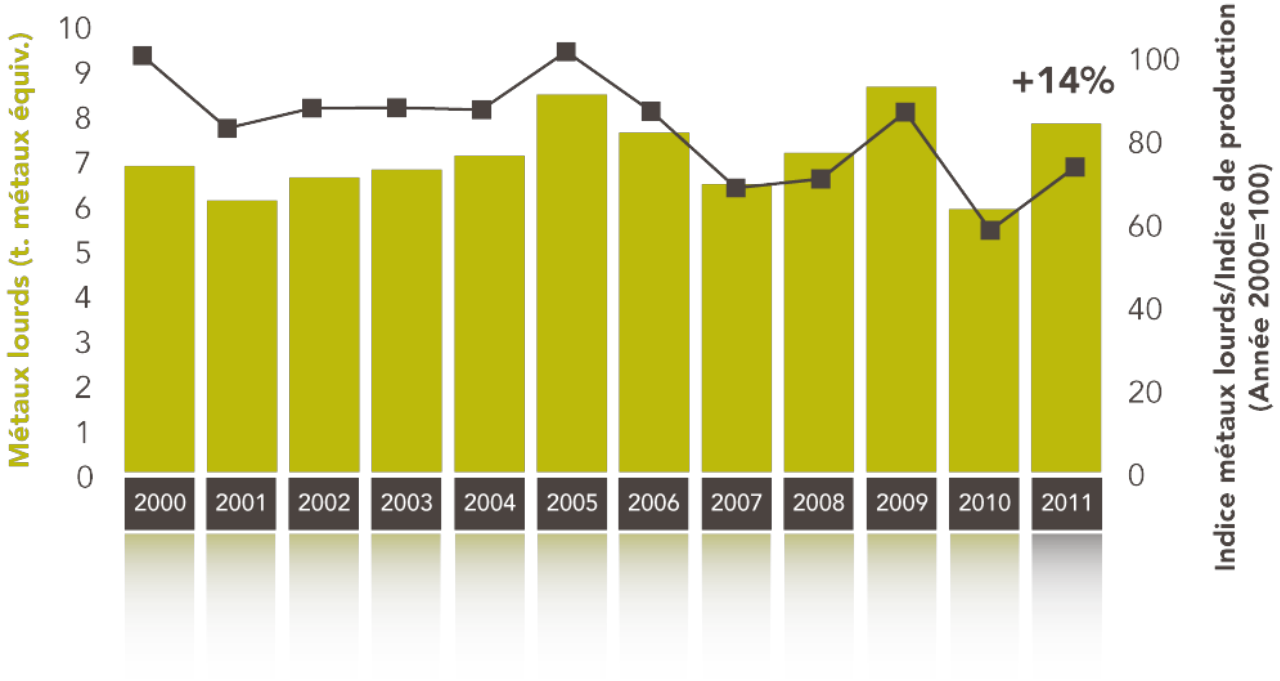
Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet de phosphore total



Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet métaux lourds



Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Au cours des dernières années, l'industrie alimentaire a drastiquement diminué les émissions de matières organiques, d'azote et de phosphore dans les eaux usées. C'est le résultat de mesures de prévention (moins de pertes de matières via les eaux usées) et la mise en place de stations d'épuration individuelles. La quantité totale de métaux lourds n'évolue pas positivement. Ces métaux sont présents naturellement mais en quantité faible dans certains ingrédients et dans l'eau utilisée mais proviennent également de l'érosion des canalisations et des machines dans les entreprises. Ces métaux ne sont pas épurés dans les systèmes d'épuration biologique tels qu'ils existent dans l'industrie alimentaire.

INITIATIVES

Accord de branche / Convenant Energie CO2
En améliorant leur efficacité énergétique, les 147 entreprises alimentaires engagées dans les accords volontaires (Accord de branche en Wallonie ou convenant en Flandre) accord de branche améliorent également leur indice d'émissions de CO2. Le changement de type de combustible (plus de gaz naturel ou de biomasse) diminue également l'impact CO2 de 'usine. De plus, dans le cadre des accords de branche, les entreprises sont invitées à examiner toutes les possibilités d'investir dans des installations de production d'énergie renouvelable.

Entreprises alimentaires concernées par le système d' « emission trading » européen
En 2014, 47 entreprises alimentaires belges participent au système d'Emission trading européen. Ces entreprises ont reçu un quota d'émissions de CO2 annuel jusqu'en 2020 qu'elles devront respecter ou compenser par l'achat de tonnes de CO2.

Etudes de faisabilité Industrie alimentaire environnementale neutre
Deux études de faisabilité visant à évaluer la possibilité pour l'industrie alimentaire d'être environnementalement neutre en 2030 a été menée en Flandre et en Wallonie. Même si la neutralité est un objectif que l'industrie alimentaire belge ne pourra pas atteindre en 2030, ces deux études, finalisées en 2013, montrent l'ambition du secteur à poursuivre ces efforts pour diminuer son impact sur l'environnement.
Op weg naar een milieuneutrale voedingsindustrie?

Stations d'épurations
Les entreprises alimentaires ayant des eaux usées en quantité importante installent leur propre station d'épuration pour les eaux usées.

Réutilisation de l'eau
Dans certains cas, l'épuration des eaux usées est poussée à un tel niveau que l'eau épurée est réutilisée soit comme eau d'irrigation en agriculture, soit dans l'entreprise elle-même.

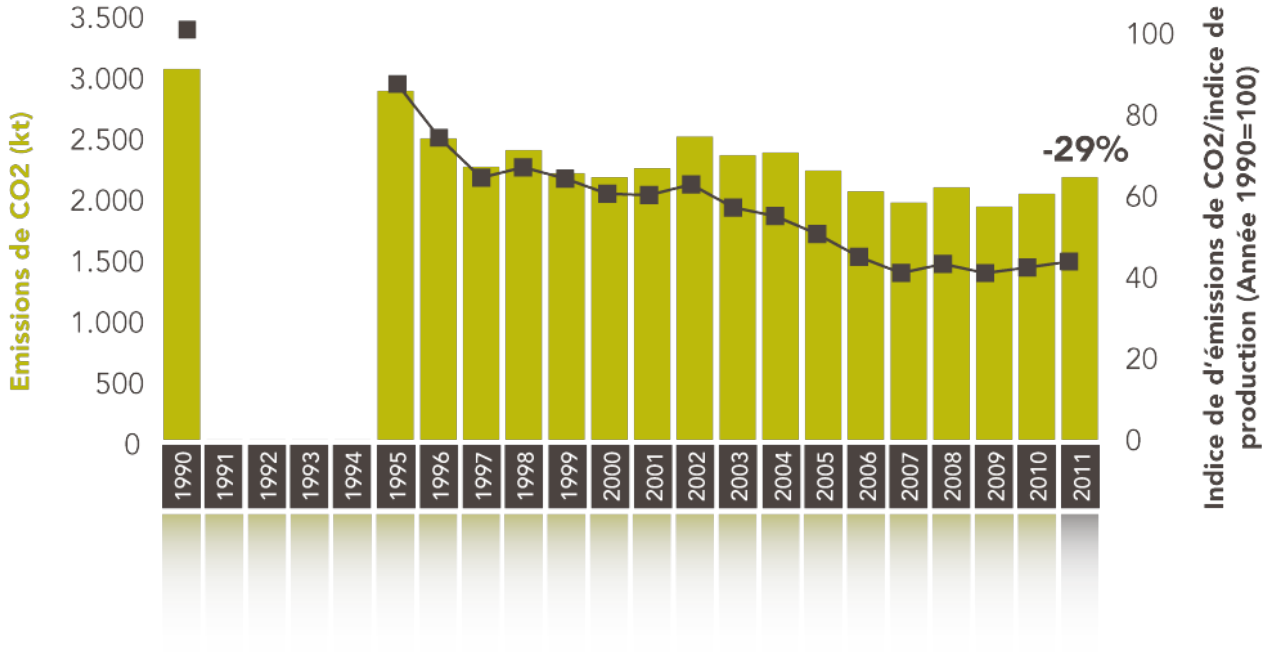
[1] L'année 1990 est généralement prise comme année de base pour les émissions de CO_2 en référence aux objectifs européens (moins 20 % d'émissions de CO_2 entre 1990 et 2020)

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire émet du CO2 essentiellement via les chaudières fonctionnant au fuel, au gaz naturel. Elle rejette également différentes matières via ses eaux usées. L'industrie alimentaire a pour objectif de poursuivre la diminution de ses émissions de CO2 et des émissions dans l'eau.

INDICATEURS

Emissions de CO2



Source : IMA, AWAC et calculs FEVIA

En 2011, l'ensemble des entreprises du secteur alimentaire ont émis près de 2,1 millions de tonnes de CO2, soit l'équivalent d'une ville d'environ 300.000 habitants. C'est 29% de moins qu'en 1990 *[1]*. Il faut noter que sur la même période, l'indice de production de l'industrie alimentaire a, quant à lui, augmenté de 65 % !
Ceci signifie concrètement que pour produire une unité, l'industrie alimentaire émet 58 % moins d'énergie en 2011 par rapport à 1990. Il faut néanmoins constater que les dernières années, la quantité totale de CO2 émise dans l'atmosphère par les entreprises alimentaires a tendance à se stabiliser, voire à augmenter.

Nombre d'installations d'énergie renouvelable

	Nombre d'installations
Photovoltaïque	75
Eolienne	1
Biomasse	23
Hydroélectrique	1
Géothermie	1
Total	**101**

Source : Cwape, VREG

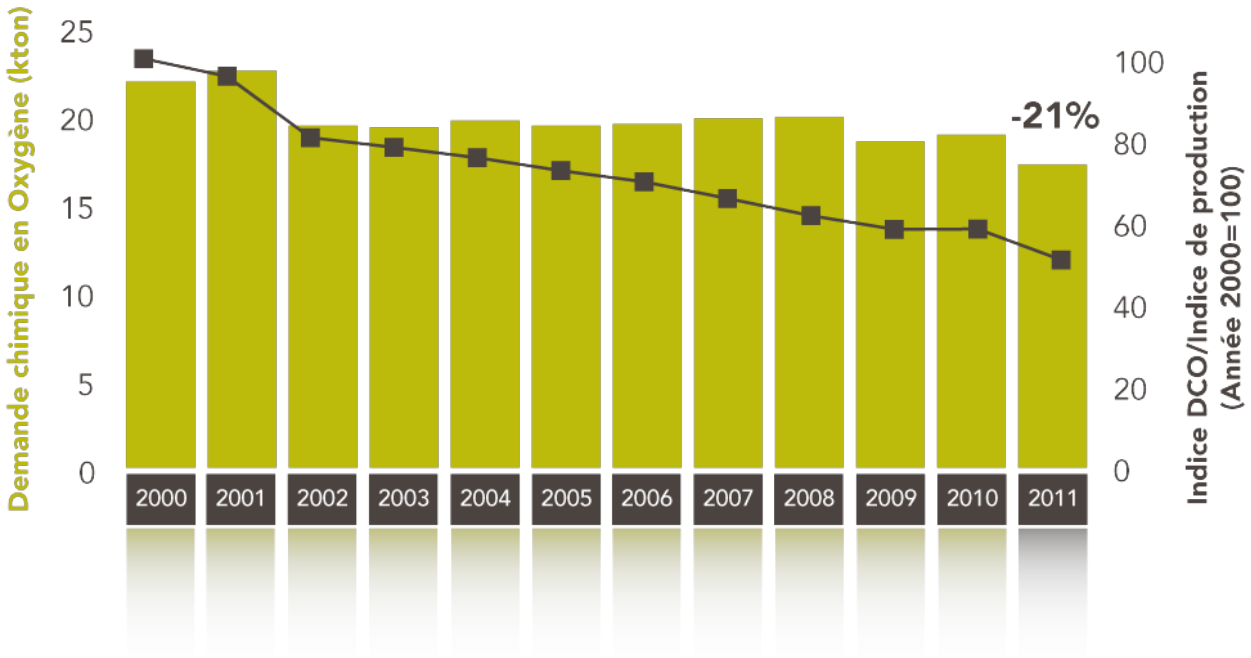
Sur base d'un examen des listes d'entreprises recevant des certificats verts, au minimum 101 entreprises alimentaires belges disposent sur leur site d'une installation de production d'énergie renouvelable.

Plusieurs entreprises du secteur disposent d'une unité de cogénération (production combinée de chaleur et d'électricité).

Emissions de matières organiques, azote, phosphore et métaux lourds dans les eaux usées

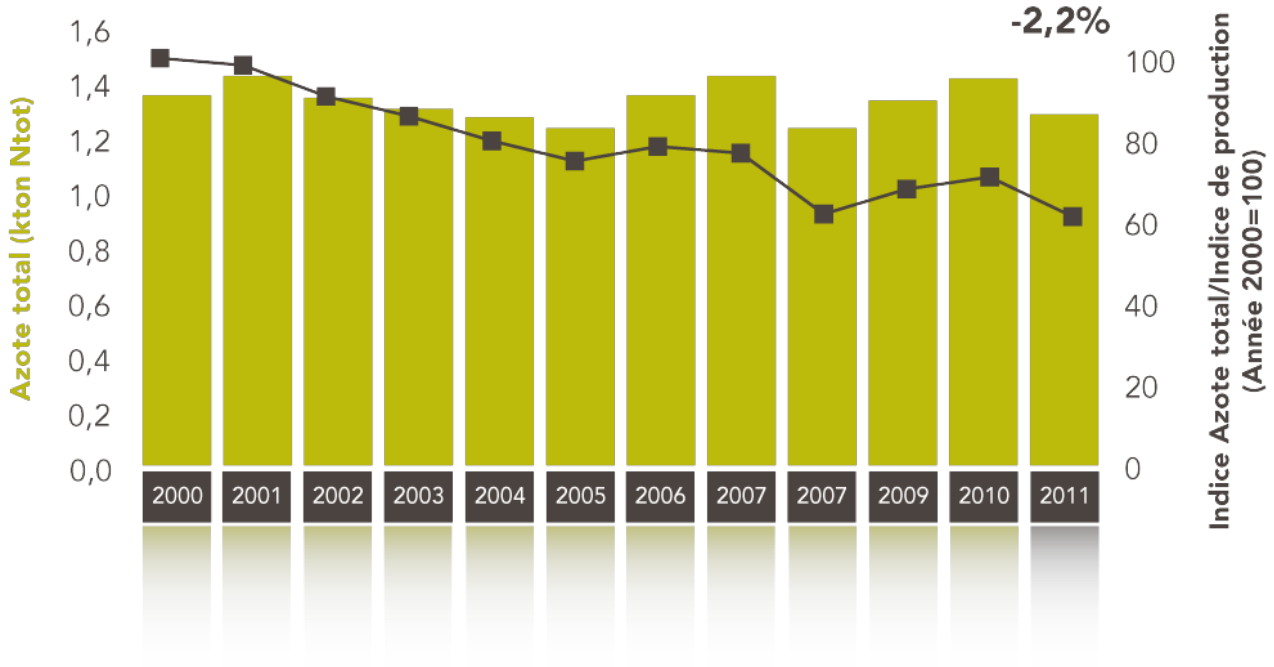
EMISSIONS DANS LES EAUX USEES PAR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Rejet de matières organiques



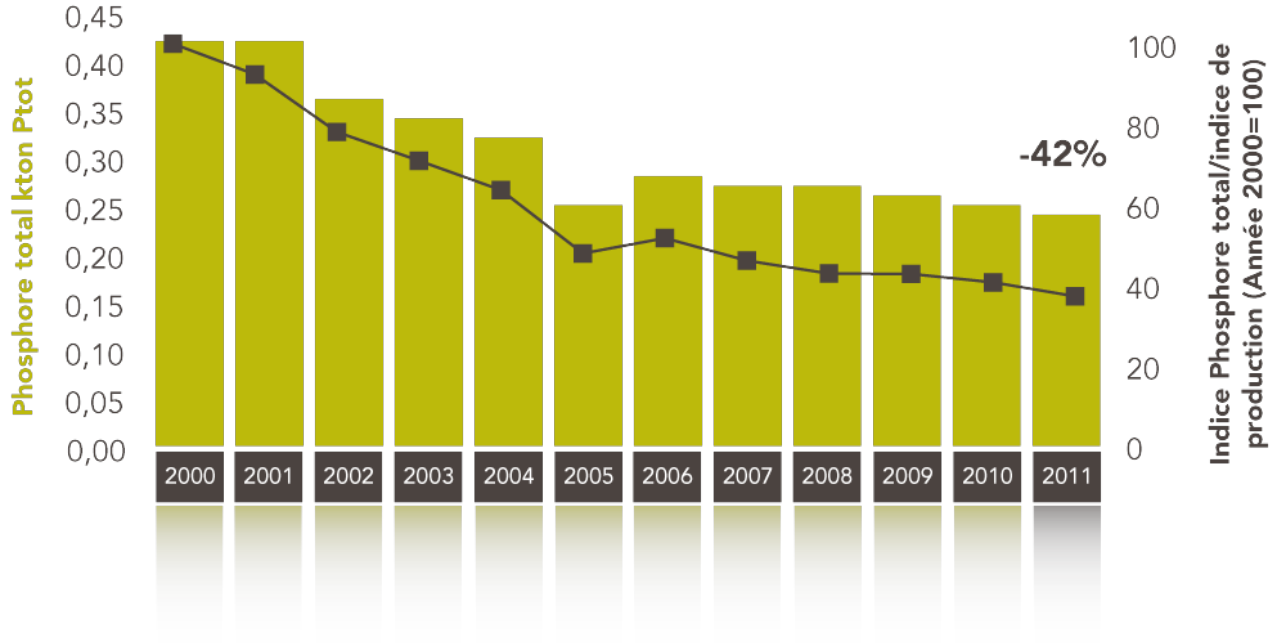
Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet d'azote total



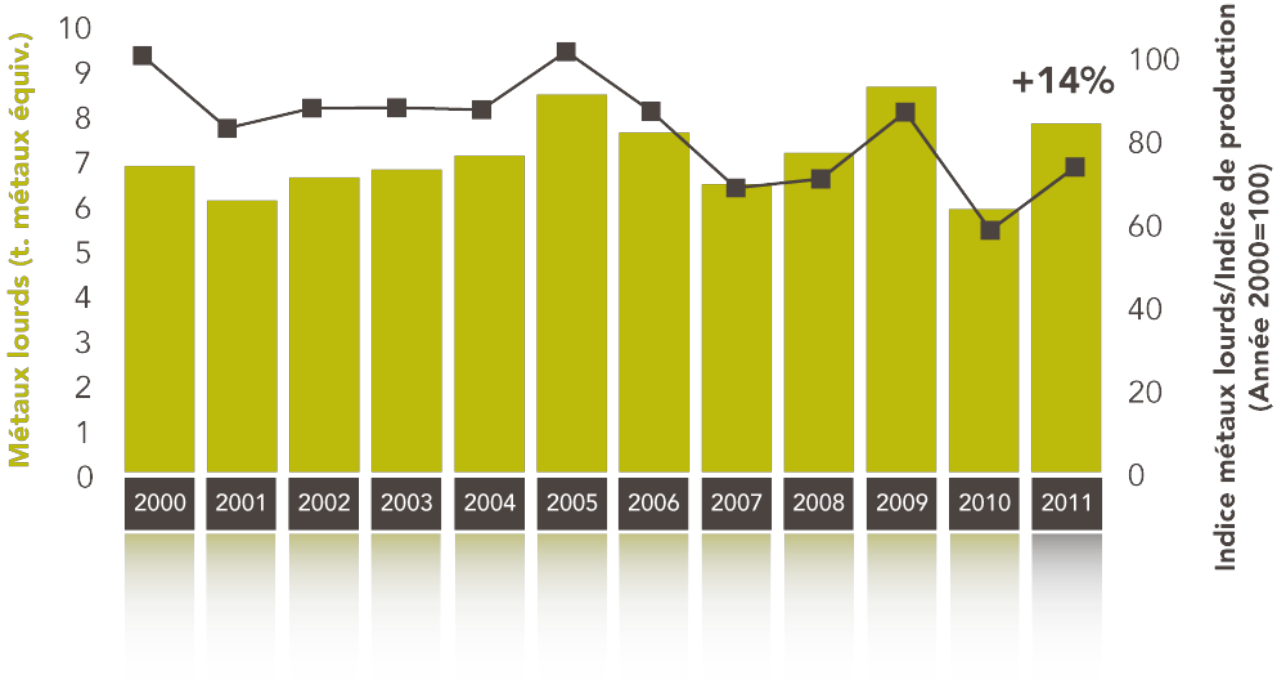
Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet de phosphore total



Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Rejet métaux lourds



Source : MIRA (Milieu Rapport Vlaanderen), SPWDG03 et calculs FEVIA

Au cours des dernières années, l'industrie alimentaire a drastiquement diminué les émissions de matières organiques, d'azote et de phosphore dans les eaux usées. C'est le résultat de mesures de prévention (moins de pertes de matières via les eaux usées) et la mise en place de stations d'épuration individuelles. La quantité totale de métaux lourds n'évolue pas positivement. Ces métaux sont présents naturellement mais en quantité faible dans certains ingrédients et dans l'eau utilisée mais proviennent également de l'érosion des canalisations et des machines dans les entreprises. Ces métaux ne sont pas épurés dans les systèmes d'épuration biologique tels qu'ils existent dans l'industrie alimentaire.

INITIATIVES

Accord de branche / Convenant Energie CO2
En améliorant leur efficacité énergétique, les 147 entreprises alimentaires engagées dans les accords volontaires (Accord de branche en Wallonie ou convenant en Flandre) accord de branche améliorent également leur indice d'émissions de CO2. Le changement de type de combustible (plus de gaz naturel ou de biomasse) diminue également l'impact CO2 de 'usine. De plus, dans le cadre des accords de branche, les entreprises sont invitées à examiner toutes les possibilités d'investir dans des installations de production d'énergie renouvelable.

Entreprises alimentaires concernées par le système d' « emission trading » européen
En 2014, 47 entreprises alimentaires belges participent au système d'Emission trading européen. Ces entreprises ont reçu un quota d'émissions de CO2 annuel jusqu'en 2020 qu'elles devront respecter ou compenser par l'achat de tonnes de CO2.

Etudes de faisabilité Industrie alimentaire environnementale neutre
Deux études de faisabilité visant à évaluer la possibilité pour l'industrie alimentaire d'être environnementalement neutre en 2030 a été menée en Flandre et en Wallonie. Même si la neutralité est un objectif que l'industrie alimentaire belge ne pourra pas atteindre en 2030, ces deux études, finalisées en 2013, montrent l'ambition du secteur à poursuivre ces efforts pour diminuer son impact sur l'environnement.
Op weg naar een milieuneutrale voedingsindustrie?

Stations d'épurations
Les entreprises alimentaires ayant des eaux usées en quantité importante installent leur propre station d'épuration pour les eaux usées.

Réutilisation de l'eau
Dans certains cas, l'épuration des eaux usées est poussée à un tel niveau que l'eau épurée est réutilisée soit comme eau d'irrigation en agriculture, soit dans l'entreprise elle-même.

[1] L'année 1990 est généralement prise comme année de base pour les émissions de CO_2 en référence aux objectifs européens (moins 20 % d'émissions de CO_2 entre 1990 et 2020)

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire belge cherche le bon équilibre entre la quantité d'emballage utilisée et la fonction de l'emballage ; la fonction principale étant la conservation et l'hygiène du produit alimentaire. L'emballage permet donc d'éviter les pertes et le gaspillage alimentaire.
L'industrie alimentaire recherche des emballages composés de matières recyclées ou biodégradables.
L'industrie alimentaire souhaite maintenir, voire augmenter, le taux global de recyclage des emballages ménagers et industriels. Elle utilise des emballages réutilisables là où cela se justifie environnementalement et économiquement.

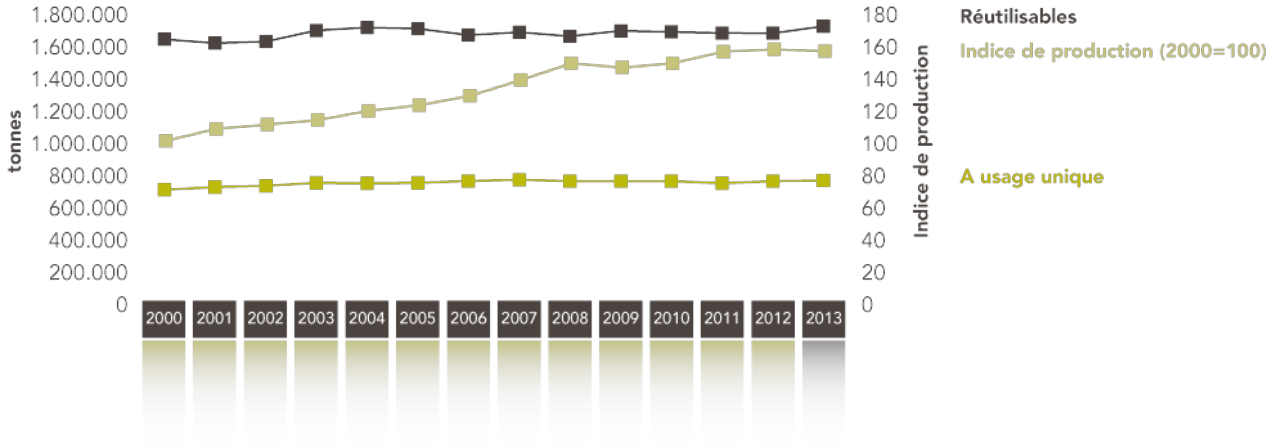
INDICATEURS

Quantité d'emballages non mis sur le marché grâce aux mesures de prévention

Depuis 1998, FEVIA réalise tous les trois ans, avec ses membres, un plan de prévention en matière d'emballages et de déchets d'emballages. Les résultats montrent, sur base des conditions de 1998 (même produits et même quantités produites), qu'une économie d'emballage de près de 26.650 tonnes a été réalisée en quatorze ans. Cela représente 3,5 % de la totalité des emballages alimentaires.

Période	Quantité d'emballages non mis sur le marché (à situation égale)
1998 – 2000	2.372.227 kg
2001 – 2003	1.955.389 kg
2004 – 2006	2.240.756 kg
2007 – 2009	8.343.440 kg
2010 – 2012	11.738.209 kg
Total sur toute la période	**26.650.021 kg**

Evolution de la quantité d'emballages



Sources: FOST Plus et Val-I-Pac

Entre 2000 et 2014, la quantité d'emballages à usage unique (ménagers et industriels) a augmenté de 8 % alors que sur la même période, l'indice de production a augmenté de plus de 55%. En 2014, il faut donc nettement moins d'emballages pour emballer la même quantité de produit.
La quantité d'emballages réutilisables ménagers (essentiellement des bouteilles) et industriels (fûts, casiers, bacs, palettes…) a augmenté de 5 % sur la même période.

Taux de recyclage des emballages en Belgique

Matériau	Taux de recyclage en Belgique 2011
Papier/carton	90,4%
Verre	100%
Plastique	41,4%
Métaux	97,4%
Bois	63,4%
Total	**80,2%**

Source : Eurostat

Grâce à FOST Plus (lien vers www.fostplus.be) et Val-I-Pac (lien vers www.valipac.be), les résultats de recyclage obtenus en Belgique sont les meilleurs d'Europe. En 2011, alors que la Belgique recyclait 80,2% de tous les emballages, les Pays-Bas, les seconds d'Europe cette année-là, n'en recyclaient « que » 72%. Vu la prépondérance des emballages alimentaires, nous pouvons considérer que les résultats de recyclage spécifiques au secteur alimentaire sont comparables à ceux de l'ensemble des emballages.

INITIATIVES

Plans de prévention

Depuis 1998, FEVIA réalise tous les trois ans, avec ses membres, un plan de prévention en matière d'emballages et de déchets d'emballages. Les entreprises concernées remplissent un questionnaire sur les mesures qu'elles comptent prendre ou qu'elles ont pris. Régulièrement, les entreprises sont amenées à réexaminer les possibilités de prévention en matière d'emballages.

Greener Packaging Award

Depuis 2012, FOST Plus et Val-I-Pac organisent le Greener Packaging Awards. Cet Award vise à mettre en évidence les meilleures initiatives en matière d'emballage durable. FEVIA soutient cet Award auquel de nombreuses entreprises alimentaires participent.

FOST Plus et Val-I-Pac

FOST Plus et Val-I-Pac sont les deux organismes agrées qui ont reçus comme tâche d'organiser et financer le recyclage des emballages. FEVIA et plusieurs entreprises alimentaires sont membres fondateurs de ces deux organismes.

Innovation en matière d'emballages

De nombreuses entreprises alimentaires développent des emballages avec des matières premières innovantes comme des matériaux recyclés, des emballages produits avec des matières premières renouvelables et/ou des emballages biodégradables. Flanders' FODD et WagrALIM développent également des projets dans ce domaine.

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire souhaite aller plus loin que la diminution de l'impact environnemental de ses usines et de ses emballages. Elle veut contribuer à diminuer l'impact global des produits alimentaires en prenant des initiatives en collaboration avec le reste de la chaîne alimentaire. Les actions sont en priorité axées sur l'amélioration de la logistique permettant de diminuer l'impact du transport.

INDICATEURS

Sur les 30 entreprises *(2)* ayant participé à l'enquête FEVIA/Vredeseilanden en 2014, plus de la moitié (57%) a mis en place un système permettant de mesurer l'un ou l'autre aspect de l'impact environnemental tout au long de la chaine. Presque toutes ces entreprises font appel à une tierce partie pour le contrôle.

50 % des entreprises ayant participé à cette enquête spécifient qu'elles ont mis des programmes d'action en place pour diminuer l'impact environnemental de la chaine. Il s'agit par exemple de diminuer les distances de transport entre le champ et l'usine, choisir des produits issus de l'agriculture biologique, faire en sorte que les camions soient remplis…

INITIATIVES

Charte : « Politique environnementale – 10 piliers pour la chaîne alimentaire »
En 2009, tous les acteurs de la chaîne alimentaire belge ont signé une charte commune : « Politique environnementale – 10 piliers pour la chaîne alimentaire ». Dans cette charte, l'ABS, le Boerenbond, la FWA, l'APFACA/BEMEFA, FEVIA et Comeos *(3)* se sont engagés à collaborer et à prendre des initiatives communes.

Etudes de faisabilité Industrie alimentaire environnementale neutre
Deux études de faisabilité visant à évaluer la possibilité pour l'industrie alimentaire d'être environnementalement neutre en 2030 a été menée en Flandre et en Wallonie . Même si la neutralité est un objectif que l'industrie alimentaire belge ne pourra pas atteindre en 2030, ces deux études, finalisées en 2013, Ces deux études examinent les possibilités pour le secteur de collaborer avec les autres acteurs de la chaine sur le plan environnemental.

Projets « transformation » en Flandre et Wallonie
Tant en Flandre qu'en Wallonie, un projet de « transformation du système agricole et alimentaire vers plus de durabilité » a été lancé. Ces projets initiés par les acteurs de la chaine alimentaire et soutenus par les autorités régionales contribueront à développer des projets de collaboration au sein de la chaine permettant de diminuer l'impact environnemental global des produits.

L'Alliance Emploi-environnement – Axe Alimentation durable
En décembre 2013, FEVIA a cosigné avec de nombreux partenaires dont le gouvernement bruxellois une charte mettant en œuvre l'axe « Alimentation durable » de lAlliance Emploi-Environnement. Cette Alliance vise, via un programme d'action, de développer à Bruxelles des emplois dans des domaines porteurs d'avenir comme l'alimentation dans le respect de

l'environnement.

(2) Cette enquête n'est pas représentative mais plutôt indicative

(3) Syndicats général des agriculteurs (ABS – Algemeen Boerensyndicaat) (ABS), Organisation professionnelle flamande des entreprises agricoles (Boerenbond), Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA), Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (APFACA/BEMEFA), Fédération belge du commerce et des services (Comeos).

RéSUMé DES INDICATEURS

	Indicateur	Première année disponible		Dernière année disponible	
		Année	Valeur	Année	Valeur
PROPSÉRITÉ	Marge opérationnelle nette	2000	4,0 %	2012	2,7 %
	Indice de la moyenne pondérée des prix des inputs	2005	100	2013	135
	Evolution de la part des dépenses des ménages	1988	17,60 %	2012	14,50%
	Index FAO des prix des produits alimentaires (réel)	1961	132	2013	156
	% investissements/valeur ajoutée	2000	19,35 %	2012	19,12 %
	% dépenses internes/valeur ajoutée	2000	1,70 %	2011	2,19%
	% des matières premières agricoles en provenance de la Belgique	2000	70 %	2013	60 %
	% entreprises ayant moins de 50 travailleurs	2000	94,2%	2013	93,5 %
	% exportations/chiffre d'affaires	2005	46 %	2013	50,1%
	Balance commerciale	2000	2.221 millions €	2013	3.073 millions €

	Indicateur	Première année disponible		Dernière année disponible	
		Année	Valeur	Année	Valeur
PERSONNES	Nombre de travailleurs	2000	87.261	2013	88.747
	Proportion de femmes travaillant dans le secteur	2007	37 %	2010	36 %
	Proportion de travailleurs ayant uniquement un diplôme de l'enseignement primaire ou secondaire inférieur	2008	30,9 %	2013	33,9 %
	Proportion de travailleurs de plus de 50 ans	2000	12,2 %	2013	20,6 %
	% coûts de formation/ coûts en personnel	2000	0,87 %	2011	0,83 %
	% des travailleurs peu qualifiés ayant suivi une formation	2004	12,7 %	2013	25,7 %
	Taux de « Workability »	2004	48	2013	46
	Taux de fréquence des accidents du travail	2000	35	2012	27
	% absentéisme pour cause de maladie			2010	5,11 %
	% emploi permanent/ emploi total	2000	90,6 %	2011	88,4 %
	Ancienneté moyenne	2000	9 années	2010	10 années

	Indicateur	Première année disponible		Dernière année disponible	
		Année	Valeur	Année	Valeur
SOCIÉTÉ	Nombre d'entreprise avec un système d'autocontrôle validé	2010	425	2013	621
	% de conformités lors des inspections de l'AFSCA	2007	93,10 %	2013	92,20%
	Nombre de rappels pour les produits mis sur le marché belge et produits en Belgique	2007	31	2013	54
	% d'entreprises ayant revus la composition de leurs produits			2013	33%
	% entreprise ayant pris des initiatives de promotion d'un style de vie sain			2013	73 %
	% d'entreprise ayant un programme de promotion de style de vie sain pour les travailleurs			2013	67 %
	Nombre de plaintes traitées par le JEP	2007	32	2013	44
	% de conformité constaté par l'AFSCA pour le contrôle des allégations	2009	100 %	2012	99,5 %

	Indicateur	Première année disponible		Dernière année disponible	
		Année	Valeur	Année	Valeur
PLANÈTE	Energie primaire consommée	2000	30.373 TJ	2012	44.404 TJ
	Indice de consommation d'énergie/indice de production	2000	100	2012	59,5
	Consommation totale d'eau	2000	115, 42 millions de m³	2010	121,47 millions de m³
	Indice de consommation d'eau/indice de production	2000	100	2010	71
	Degré de Moerman			2013	0,58
	Pertes alimentaires			2013	2,4 %
	Emissions de CO_2	1990	3.040 kt	2011	2.155 kt
	Indice émissions de CO_2/indice de production	1990	100	2011	43
	Nombre d'installations d'énergie renouvelable dans les entreprises alimentaires	2011	33	2014	101
	Matières organiques rejetées via les eaux usées	2000	21,9 kt	2011	17,2 kt
	Quantités d'emballages alimentaires à usage unique déclarés à Fost Plus et Val-I-Pac	2000	553.764 t	2013	579.164 t
	Quantité d'emballages réutilisables déclarés à Fost plus et Val-I-Pac	2000	1.630.973 t	2013	1.711.965 t
	% de recyclage des emballages alimentaires	2008	78,9 %	2011	80,7 %

GRILLE DéTAILLéE GRI

Standard Disclosure	Standard Disclosure Title	Chapters
STRATEGY AND ANALYSIS		
G4-1	Top management statement	Le mot du président
G4-2	Key impacts, risks, and opportunities	Le mot du Président, matrice de pertinence, Notre vision pour notre avenir (Prospérité, Respect des personnes, au sein de la société, respect de l'environnement), Offrir des produits belges partout dans le monde
ORGANIZATIONAL PROFILE		
G4-3	Name of the organization	home page, Mot du président, …
G4-4	Primary brands, products, and services.	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés - site www.fevia.be
G4-5	Location of the organization's headquarters	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés - site www.fevia.be
G4-6	Countries of operation	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés - site www.fevia.be
G4-7	Nature of ownership and legal form	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés - site www.fevia.be
G4-8	Markets served	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés - site www.fevia.be, Offrir des produits belges partout dans le monde, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Exister en harmonie avec les communautés locales
G4-9	Scale of the organization	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, site www.fevia.be, Gagner son pain, Générer des emplois
G4-10	Number of employees by employment contract and gender	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés , site www.fevia.be, Générer des emplois, Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-11	Employees covered by collective bargaining agreements	Générer des emplois
G4-12	The organization's supply chain	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés
G4-13	Changes during the reporting period	A propos de ce rapport (Mot du président, pourquoi, comment, quoi,…), Utiliser des ressources locales dans les produits, Offrir des produits belges partout dans le monde, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières, Respecter l'environnement tout au long de la chaine alimentaire
G4-14	Precautionary approach or principle	Comment ?
G4-15	Externally developed economic, environmental and social charters, principles, or other initiatives to which the organization subscribes or which it endorses	Faire fonctionner correctement le marcher, Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veillier à un environnement de travail de qualité, Assurer la sécurité alimentaire, Manger varié, bouger plus
G4-16	Memberships of associations	S'adapter et innover, Gagner son pain, Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, www.fevia.be

GRILLE DéTAILLéE GRI

IDENTIFIED MATERIAL ASPECTS AND BOUNDARIES		
G4-17	Entities included in the organization	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, www.fevia.be
G4-18	Process for defining the report content and the Aspect Boundaries	Pourquoi ?, Quoi ?, Comment ?, L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-19	Material Aspects identified	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-20, G4-21	For each material Aspect, report the Aspect Boundary	Quoi ?, Comment ?, L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-22	Restatements of information provided in previous reports, and the reasons for such restatements	Le mot du président, Pourquoi?, Quoi?, Comment?
G4-23	Significant changes from previous reporting periods in the Scope and Aspect Boundaries	Le mot du président, Pourquoi?, Quoi?, Comment?
STAKEHOLDER ENGAGEMENT		
G4-24	Stakeholder groups engaged by the organization	L'industrie alimentaire belge en quelques points-clés, Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-26	Organization's approach to stakeholder engagement	Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-27	Key topics and concerns that have been raised through stakeholder engagement	Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
REPORT PROFILE		
G4-28	Reporting period (such as fiscal or calendar year) for information provided.	Quoi?, Comment?
G4-29	Date of most recent previous report	Pourquoi?
G4-30	Reporting cycle	Pourquoi?
G4-31	Contact point for questions	Vos questions ou suggestions
G4-32	Report the 'in accordance' to Comprehensive GRI G4	Grille GRI
G4-33	External assurance	Comment?
GOVERNANCE		
G4-34	Governance structure	www.fevia.be
G4-37	Processes for consultation between stakeholders and the highest governance body on economic, environmental and social topics	Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence
G4-40	Nomination and selection processes and criteria for the highest governance body and its committees	www.fevia.be
G4-41	Processes for the highest governance body to ensure conflicts of interest are avoided and managed.	www.fevia.be
G4-48	The highest committee or position that formally reviews and approves the organization's sustainability report and ensures that all material Aspects are covered.	Comment?, Un dialogue essentiel avec les parties prenantes

GRILLE DéTAILLéE GRI

ETHICS AND INTEGRITY		
G4-56	The organization's values, principles, standards and norms of behavior such as codes of conduct and codes of ethics.	Mot du président, Un système alimentaire durable - Définition, Faire fonctionner correctement le marcher, Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veillier à un environnement de travail de qualité, Assurer la sécurité alimentaire, Manger varié, bouger plus
CATEGORY: ECONOMIC		
ASPECT: ECONOMIC PERFORMANCE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence, NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR de tous les chapitres, vision de tous les chapitres, indicateurs de tous les chapitres et initiatives de tous les chapitres
G4-EC1	Direct economic value generated and distributed	Prospérité, Générer des emplois, Exister en harmonie avec les communautés locales
G4-EC2	Financial implications and other risks and opportunities for the organization's activities due to climate change	Avoir assez pour produire en suffisance, Utiliser des ressources locales dans les produits, Respect de la planète
F1	Percentage of purchased volume from suppliers compliant with company's sourcing policy.	Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
F2	Percentage of purchased volume which is verified as being in accordance with credible, internationally recognized responsible production standards, broken down by standard.	Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
ASPECT: MARKET PRESENCE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Un dialogue essentiel avec les parties prenantes, La matrice de pertinence, NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR de tous les chapitres, vision de tous les chapitres, indicateurs de tous les chapitres et initiatives de tous les chapitres
ASPECT: INDIRECT ECONOMIC IMPACTS		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Prospérité
G4-EC7	Development and impact of infrastructure investments and services supported	Au sein de la société- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Prosperité - NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, S'adapter et innover, Exister en harmonie avec les communautés locales
G4-EC8	Significant indirect economic impacts, including the extent of impacts	La matrice de pertinence, Prospérité, Respect des personnes, Au sein de la société, Respect de la planète
ASPECT: PROCUREMENT PRACTICES		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Prosperité - NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Avoir assez pour produire en suffisance, Au sein de la société- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Utiliser des ressources locales dans les produits
G4-EC9	Proportion of spending on local suppliers at significant locations of operation	Au sein de la société - NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Utiliser des ressources locales dans les produits

CATEGORY: ENVIRONMENTAL		
ASPECT: MATERIALS		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Respect de la planète
G4-EN1	Materials used by weight or volume	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Optimaliser les emballages
G4-EN2	Percentage of materials used that are recycled input materials	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions, Optimaliser les emballages
ASPECT: ENERGY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions,
G4-EN3	Energy consumption within the organization	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources
G4-EN5	Energy intensity	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources
G4-EN6	Reduction of energy consumption	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources
ASPECT: WATER		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions
G4-EN8	Total water withdrawal by source	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions
G4-EN9	Water sources significantly affected by withdrawal of water	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions
G4-EN10	Percentage and total volume of water recycled and reused	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Diminuer les émissions

GRILLE DéTAILLéE GRI

ASPECT: BIODIVERSITY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence,
ASPECT: EMISSIONS		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Diminuer les émissions
G4-EN15	Direct greenhouse gas (GHG) emissions (Scope 1)	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Diminuer les émissions
G4-EN19	Reduction of greenhouse gas (GHG) emissions	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Diminuer les émissions
G4-EN21	NOX, SOX, and other significant air emissions	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Diminuer les émissions
ASPECT: EFFLUENTS AND WASTE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Optimaliser les emballages
G4-EN22	Total water discharge by quality and destination	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions
G4-EN23	Total weight of waste by type and disposal method	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Optimaliser les emballages
G4-EN24	Total number and volume of significant spills	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources
ASPECT: PRODUCTS AND SERVICES		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions, Optimaliser les emballages
G4-EN27	Extent of impact mitigation of environmental impacts of products and services	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Préserver les ressources, Diminuer les émissions, Optimaliser les emballages
G4-EN28	Percentage of products sold and their packaging materials that are reclaimed by category	Respect de la planète- NOTRE VISION DE NOTRE AVENIR, Optimaliser les emballages
ASPECT: TRANSPORT		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Diminuer les émissions

CATEGORY: SOCIAL		
SUB-CATEGORY: LABOR PRACTICES AND DECENT WORK		
ASPECT: EMPLOYMENT		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes, Au sein de la société
G4-LA1	Total number and rates of new employee hires and employee turnover by age group, gender and region	Respect des personnes - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Générer des emplois
G4-LA2	Benefits provided to full-time employees that are not provided to temporary or part-time employees, by significant locations of operation	Développer les compétences des travailleurs
ASPECT: OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-LA5	Percentage of total workforce represented in formal joint management-worker health and safety committees that help monitor and advise on occupational health and saftey programs	Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-LA6	Type of injury and rates of injury, occupational diseases, lost days, and absenteeism, and total number of work-related fatalities, by region and by gender	Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-LA8	Health and safety topics covered in formal agreements with trade unions	Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
ASPECT: TRAINING AND EDUCATION		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Développer les compétences des travailleurs
G4-LA9	Average hours of training per year per employee by gender, and by employee category	Développer les compétences des travailleurs
G4-LA10	Programs for skills management and lifelong learning that support the continued employability of employees and assist them in managing career endings	Développer les compétences des travailleurs
ASPECT: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs
G4-LA12	Composition of governance bodies and breakdown of employees per employee category according to gender, age group, minority group membership, and other indicators of diversity	Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs

ASPECT: SUPPLIER ASSESSMENT FOR LABOR PRACTICES		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Faire fonctionner correctement le marcher, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
G4-LA14	Percentage of new suppliers that were screened using labor practices criteria	Faire fonctionner correctement le marcher, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
G4-LA15	Significant actual and potential negative impacts for labor practices in the supply chain and actions taken	Faire fonctionner correctement le marcher, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
ASPECT: LABOR PRACTICES GRIEVANCE MECHANISMS		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-LA16	Number of grievances about labor practices filed, addressed, and resolved through formal grievance mechanisms	Générer des emplois, Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
SUB-CATEGORY: HUMAN RIGHTS		
ASPECT: SECURITY PRACTICES		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
G4-HR7	Percentage of security personnel trained in the organization's human rights policies or procedures that are relevant to operations	Développer les compétences des travailleurs, Veiller à un environnement de travail de qualité
ASPECT: SUPPLIER HUMAN RIGHTS ASSESSMENT		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Respect des personnes- NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
G4-HR10	Percentage of new suppliers that were screened using human rights criteria	Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières

SUB-CATEGORY: SOCIETY		
ASPECT: ANIMAL WELFARE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
ASPECT: HEALTHY AND AFFORTABLE FOOD		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Prospérité - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Avoir assez pour produire en suffisance, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Manger varié, bouger plus
ASPECT: LOCAL COMMUNITIES		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société
G4-SO1	Percentage of operations with implemented local community engagement, impact assessments, and development programs	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Exister en harmonie avec les communautés locales, Prospérité - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Utiliser des ressources locales dans les produits
G4-SO2	Operations with significant actual and potential negative impacts on local communities	La matrice de pertinence et tous les chapitres
ASPECT: COMPLIANCE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
G4-SO8	Monetary value of significant fines and total number of non-monetary sanctions for non-compliance with laws and regulations	Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
ASPECT: SUPPLIER ASSESSMENT FOR IMPACTS ON SOCIETY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Resepct ds personnes- NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
G4-SO9	Percentage of new suppliers that were screened using criteria for impacts on society	Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
G4-SO10	Significant actual and potential negative impacts on society in the supply chain and actions taken	Assurer de bonnes conditions de travail au-delà de nos usines et de nos frontières
ASPECT: GRIEVANCE MECHANISMS FOR IMPACTS ON SOCIETY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
G4-SO11	Number of grievances about impacts on society filed, addressed, and resolved through formal grievance mechanisms	Au sin de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs

SUB-CATEGORY: PRODUCT RESPONSIBILITY		
FP5	Percentage of production volume manufactured in sites certified by an independent third party according to internationally recognized food safety management system standards.	Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs
FP6	Percentage of total sales volume of consumer products, by product category, that are lowered in saturated fat, trans fats, sodium and sugars.	Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
FP7	Percentage of total sales volume of consumer products, by product category sold, that contain increased fiber, vitamins, minerals, phytochemicals or functional food additives.	Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
ASPECT: CUSTOMER HEALTH AND SAFETY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR1	Percentage of significant product and service categories for which health and safety impacts are assessed for improvement	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR2	Total number of incidents of non-compliance with regulations and voluntary codes concerning the health and safety impacts of products and services during their life cycle, by type of outcomes	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
ASPECT: PRODUCT AND SERVICE LABELING		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR3	Type of product and service information required by the organization's procedures for product and service information and labeling, and percentage of significant product and service categories subject to such information requirements	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR4	Total number of incidents of non-compliance with regulations and voluntary codes concerning product and service information and labeling, by type of outcomes	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Communiquer, une responsabilité importante
ASPECT: MARKETING COMMUNICATIONS		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Manger varié, bouger plus, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR6	Sale of banned or disputed products	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR7	Total number of incidents of non-compliance with regulations and voluntary codes concerning marketing communications, including advertising, promotion, and sponsorship, by type of outcomes	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Communiquer, une responsabilité importante
ASPECT: CUSTOMER PRIVACY		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Communiquer, une responsabilité importante
ASPECT: COMPLIANCE		
G4-DMA	Generic Disclosures on Management Approach	La matrice de pertinence, Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Communiquer, une responsabilité importante
G4-PR9	Monetary value of significant fines for non-compliance with laws and regulations concerning the provision and use of products and services	Au sein de la société - NOTRE VISION POUR NOTRE AVENIR, Assurer la sécurité alimentaire pour les consommateurs, Communiquer, une responsabilité importante