NOTRE AVENIR EST VÉGÉTAL

EN ROUTE VERS UNE ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE À L'HORIZON 2025



NOTRE AVENIR EST VÉGÉTAL

EN ROUTE VERS UNE ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE À L'HORIZON 2025

INTRODUCTION

Notre histoire remonte aux années 80, lorsque nous avons fait le rêve d'enthousiasmer le monde entier avec une alimentation plus durable, une Assiette Santé Planétaire. Au début, Alpro était un produit de niche pour les personnes intolérantes au lactose ou pour les végétariens. Mais nos produits ont vite trouvé leur place sur toutes les autres tables. Des millions de personnes ont découvert les vertus nutritionnelles et écologiques de l'alimentation végétale et ont opté pour un changement sain dans leur vie. Depuis, nous n'avons jamais cessé d'innover, avec pour résultat encore plus de choix, de goût et de variétés. En 2017, nous avons rejoint la famille Danone et aujourd'hui, nous aidons Danone à mener une « révolution alimentaire » mondiale. Avec son tout nouveau portfolio végétal, Danone veut devenir un élément indispensable à une vie saine et durable. Et nous ? Nous continuons à améliorer encore nos produits végétaux afin de les rendre encore meilleurs pour vous et notre planète. Vous découvrirez ici ce que nous faisons pour y parvenir.

Profitez-en !



Sue Garfitt, PDG d'Alpro









QUE CONTIENT CE RAPPORT ?

1. NOTRE AVENIR EST VÉGÉTAL 6

D'accord, allons-y. Mais attendez... de quelle alimentation s'agit-il ? 6
C'est ce que nous allons voir 8

2. L'ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE 10

L'origine de l'Assiette Santé Planétaire 10
Respecter les limites 11

3. ALPRO EN ACTION 14

Nos objectifs pour 2025 14
Des objectifs pour la planète – Les ressources alimentaires illimitées de notre planète 15
Des objectifs pour la santé – Délicieusement végétal, agréablement nutritif 24

4. B CORP 30

Fonds Social Alpro 31
Plantations d'arbres 32
Fondation Alpro 32
Alpro et le COVID-19 32
Alpro dans la famille Danone 33

5. APERÇU DU STATUT 34

1.

NOTRE AVENIR EST VÉGÉTAL

TRÈS BIEN, ALLONS-Y. MAIS ATTENDEZ … DE QUELLE ALIMENTATION S'AGIT-IL ?

UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE ET SAVOUREUSE. C'est de cela qu'il s'agit. Un régime alimentaire végétal n'est pas seulement bon pour vous, il l'est aussi pour la planète. Nous savons que votre alimentation a un **GRAND IMPACT** sur notre empreinte écologique. Et cela va bien au-delà de ce qui se trouve dans votre assiette.

La façon dont votre nourriture a été cultivée, récoltée et produite influence le sol, les animaux, l'eau, l'atmosphère et par conséquent, tout le climat. Aujourd'hui, l'industrie alimentaire flirte dangereusement avec les limites de notre planète via la déforestation et les pratiques agricoles qui appauvrissent les terres et réduisent la biodiversité. Si nous restons en deça de nos limites planétaires, nous pouvons nourrir le monde entier. La faim et la malnutrition peuvent alors faire partie du passé. Avec **une assiette santé planétaire**, nous protégeons la terre et votre santé. Maintenant et à long terme. Nous pouvons nourrir les générations actuelles et futures. Ce rapport vous dit exactement ce que nous faisons pour y parvenir.

Mais ce n'est pas tout: vous avez le pouvoir d'apporter un changement réel et positif simplement en modifiant votre alimentation, en remplaçant certains produits d'origine animale par des alternatives végétales. Plus les gens adopteront un régime alimentaire végétal, plus l'impact sera important. Et pas besoin de faire la révolution dans votre cuisine. Quelques petits changements dans votre vie quotidienne suffisent déjà à produire un impact important. Et sans faire de compromis sur le goût. Jamais. Nous ne le faisons pas non plus. Plus de bons produits végétaux et plus de goût. C'est notre objectif depuis le premier jour.

ALORS, COMMENÇONS. PRÊT À VOUS RÉGALER ?



Un nouveau régime alimentaire sain pour vous, la planète et tous les humains qui y vivent ? Ce n'est pas une théorie toute faite, c'est basé sur la science. Plusieurs organisations réputées élaborent des lignes directrices pour des habitudes alimentaires saines et durables dans le seul but de répondre à cette question :

> « Pouvons-nous fournir à une population future de 10 milliards d'habitants une alimentation saine sans dépasser les limites de la planète ? »

La réponse ? Oui, nous le pouvons !
À condition de changer nos habitudes alimentaires, bien sûr.

Le comité EAT-Lancet réunit 37 experts de 16 pays et de différentes disciplines. Ils introduisent des lignes directrices pour une alimentation durable et saine qui respecte les limites de notre planète. L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, et l'Organisation Mondiale de la Santé ont également publié des modèles d'alimentation qui favorisent la santé et le bien-être de l'homme dans tous les domaines. Des modèles qui sont accessibles, abordables, culturellement acceptables et qui présentent un faible impact sur l'environnement.

En bref, la communauté internationale et scientifique s'accorde de plus en plus à dire qu'un changement est nécessaire pour relever les défis mondiaux actuels tels que la malnutrition, le changement climatique, la dégradation des terres et la perte de la biodiversité. Avec notre propre Fondation Alpro, nous avons créé un e-book ayant pour sujet le changement global nécessaire vers une alimentation plus végétale pour améliorer notre santé et celle de la planète : « Un régime alimentaire plus végétal pour la planète ». De quoi réfléchir !

VOUS ALLEZ ÊTRE SERVI

Comme vous, nous ne sommes pas du style à attendre que les choses se passent. Au contraire, nous préférons être des pionniers. Depuis les années 80, nous n'avons qu'un seul objectif : convaincre le cœur, l'esprit et les papilles de chacun de manger plus sainement et de vivre de manière durable. C'est dans ce but que nous avons conçu les boissons et les aliments végétaux que vous connaissez aujourd'hui. Le résultat ? Une perspective vraiment unique sur la production et la consommation alimentaires durables, qui tient compte à la fois de votre santé et de celle de la planète.

Même si nous avons lancé une révolution végétale et que nous sommes aujourd'hui le leader du marché, nous ne cesserons jamais d'innover. Depuis le premier jour, notre objectif a toujours été de continuer à améliorer l'empreinte écologique de nos produits et de les rendre plus sains. Alors, qu'avons-nous fait ces dernières années pour améliorer notre impact sur la planète ? Nous achetons des ingrédients locaux, nous avons fixé des objectifs scientifiques pour poursuivre nos progrès, nous avons restauré des paysages pour soutenir la biodiversité, nous avons réduit de plus de 50 % notre consommation d'énergie et nous utilisons aujourd'hui déjà des plastiques végétaux dans l'emballage de nos boissons. Notre deuxième défi était de proposer des produits plus sains sans faire de compromis sur le goût. Comme vous le savez, les grands coupables dans l'alimentation sont les sucres et les graisses saturées. Nous nous sommes donc donné pour priorité de les réduire dans nos produits. Aujourd'hui, la plupart de nos produits contiennent peu de sucres, voire pas de sucres du tout, ou seulement des sucres naturels provenant des fruits. Et 70 % de nos produits contiennent peu de graisses saturées.

Mais la durabilité représente bien plus que cela. Il s'agit aussi d'investir dans des relations à long terme avec nos collègues, nos clients, les consommateurs et les fournisseurs, les communautés avoisinantes, mais aussi les personnes à l'autre bout du monde. En fin de compte, nous formons tous une grande communauté mondiale.

Nous n'avons qu'une planète à partager. C'est pourquoi nous investissons dans plusieurs organisations caritatives en Europe grâce à notre Fonds social Alpro. Nos objectifs ? Le renforcement de l'autonomie des femmes pour lutter contre la malnutrition, et un vaste programme de reboisement. Voilà le genre d'impact que nous voulons avoir.

Nous sommes donc fiers que notre travail en faveur de l'environnement et de la société soit reconnu par B Corp. Mais nous n'allons pas nous contenter de ce beau certificat. Nous faisons l'engagement de faire toujours mieux, année après année. Nous sommes bien sûr fiers de ce que nous avons fait jusqu'à présent, mais il nous reste encore beaucoup de chemin à parcourir.

Afin de continuer à produire de manière responsable et de modifier encore davantage notre alimentation d'ici 2025, nous avons défini une série d'objectifs concrets pour nos deux plus grandes priorités : la planète et la santé.

> « Dès le premier jour, nos consommateurs nous ont inspirés dans la production d'aliments végétaux délicieux, nutritifs et durables regorgeant de bonnes choses. Et nous n'avons pas l'intention de nous arrêter là. Nous voulons montrer la voie vers une assiette santé planétaire d'ici 2025. »
>
> **Sue Garfitt, PDG d'Alpro**



LA PLANÈTE

Nous voulons faire des affaires d'une manière qui nous permette de continuer à les faire à (très) long terme. Nous essayons de ne laisser pratiquement aucune trace derrière nous et, dans la mesure du possible, nous voulons laisser le monde en meilleur état que nous l'avons trouvé. Nos objectifs les plus importants ? Améliorer notre façon de cultiver et de récolter, mais aussi créer des produits à zéro impact, travailler sur des emballages davantage végétaux et recyclés et rendre le tout 100 % recyclable. Mais ce n'est que la partie visible de l'iceberg.

SANTÉ

La présence de végétaux dans nos produits est un atout majeur pour le goût et la santé. De bonnes choses avec beaucoup de qualités et le moins de défauts possible. Rendre ces aliments disponibles et accessibles à tous est bon pour notre santé et pour la planète. C'est pourquoi nous nous efforçons de fournir à chacun une alimentation végétale à un prix équitable. Mais il reste encore du travail à faire pour sensibiliser les gens aux avantages de cette alimentation. L'introduction de produits végétaux dans les recommandations alimentaires est déjà un premier pas dans la bonne direction.

2.

L'ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE

On pourrait définir l'assiette santé planétaire comme une sorte de FLEXITARISME. C'est un PLAN ALIMENTAIRE QUI FAIT LA PART BELLE AUX PRODUITS VÉGÉTAUX, ce qui est bon pour la planète comme pour vous. Cela signifie UNE NOURRITURE DÉLICIEUSE ET SAINE, CULTIVÉE ET PRODUITE dans le respect de la planète, afin que nous et les générations futures puissions en bénéficier indéfiniment. Mais pour comprendre les ingrédients de ce régime amimentaire, il faut en connaître les racines.

LA SOURCE DE L'ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE

Tout a commencé par le plus grand défi de notre époque : comment nourrir 10 milliards de personnes avec une alimentation saine et variée dans les limites de ce que notre planète peut offrir ?

Cette question a rassemblé de nombreux scientifiques, dont les experts du comité EAT-Lancet pour la Nutrition, la Planète et la Santé. Ils ont présenté la Planetary Health Diet, la première référence mondiale pour un régime alimentaire qui ne considère pas la santé comme un objectif isolé, mais qui tient compte d'un contexte plus large.

Il s'agit d'un régime alimentaire flexible avec des lignes directrices qui se concentrent sur certains groupes d'aliments. Avec davantage de céréales complètes, de fruits, de légumes, de noix et de légumineuses et moins de produits d'origine animale (beaucoup moins que ce que nous consommons aujourd'hui). Les experts ont également fixé la limite de ce que l'on considère déjà comme un apport calorique sain. Tout cela fait prendre conscience que la surconsommation est un immense gaspillage de nourriture et de ressources, avec des conséquences pour notre santé et l'environnement.

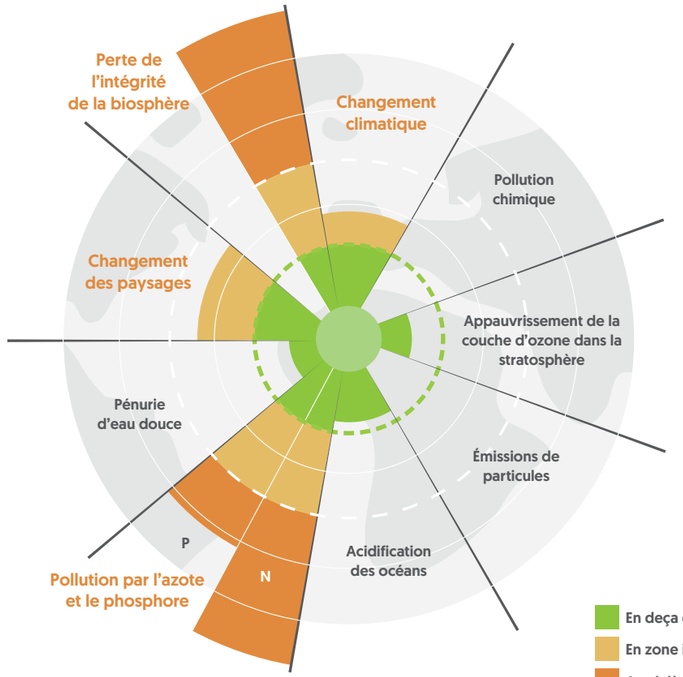
RESPECTER LES LIMITES

Nous sommes donc à la recherche d'un nouveau régime alimentaire qui nous maintiendrait en forme, nous et la planète. Mais qu'y a-t-il au menu ? Il est temps de fixer des limites.

LES LIMITES PLANÉTAIRES

Nous faisons partie d'un vaste réseau d'organismes vivants et d'éléments non vivants qui interagissent en tant que système, à savoir la planète Terre. Si ses limites sont respectées, ce système peut nous fournir tout ce dont nous avons besoin pour vivre dans la prospérité. Mais en raison de l'attention constante que nous portons à la croissance, nous avons commencé à puiser plus de ressources que notre planète ne peut en reconstituer. Cela signifie que nous dépassons les limites de ce système unique qui protège et améliore notre santé et notre bien-être.

Un groupe d'experts internationaux a fixé neuf limites pour notre planète. Neuf processus qui, si un certain seuil est dépassé, peuvent causer des dommages irréversibles au système qui soutient notre planète et donc à notre santé.



Perte de l'intégrité de la biosphère
(Une dégradation des écosystèmes qui produisent des ressources naturelles précieuses. Cause : agriculture/activités industrielles)

Changement climatique
(Cause : émissions de gaz à effet de serre)

Changement des paysages
(Utilisation des réserves naturelles dans un nouveau but, cause : déforestation)

Pollution par l'azote et le phosphore
(Peut entraîner une dégradation de la qualité de l'eau, des algues et des zones biologiquement mortes. Cause : agriculture/activités industrielles)

Les frontières en orange sont celles qui ont déjà été franchies de nos jours. Conclusion ? Les principales causes sont la surconsommation, la déforestation et les émissions de CO_2. Selon Johan Rockström, coprésident de EAT-Lancet, **c'est la production alimentaire mondiale qui contribue le plus à la pression croissante sur l'environnement**. Plus loin dans nos objectifs planétaires, vous verrez les mesures que nous prenons non seulement pour rester dans ces limites planétaires, mais aussi pour créer un impact positif à long terme.

LES LIMITES SANITAIRES

Tout comme la planète, notre organisme a aussi ses limites. La santé humaine est un équilibre délicat. Ce que nous mangeons peut faire la différence entre santé et maladie.

> « Chacune de nos bouchées peut affecter notre bien-être physique et mental. »

Aujourd'hui, plus de 2 milliards d'adultes sont obèses et le diabète, le cancer et les maladies cardiovasculaires font partie des principales causes de décès dans le monde. Dans le même laps de temps, plus de 820 millions de personnes souffrent de la famine. Ce qui représente 1 personne sur 9 dans le monde. Et nous avons une population vieillissante avec un régime alimentaire à base de protéines de faible qualité, un excès de sucres, de graisses saturées et de sel. Plus on est âgé, plus on est en danger. En conclusion, beaucoup d'entre nous pratiquent un régime alimentaire qui nuit à la santé et au bien-être, ce qui exerce une forte pression sur l'assurance maladie. Il est temps de changer ça.

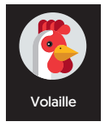
11 denrées alimentaires, 11 limites sanitaires :

Une consommation limitée



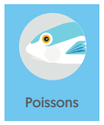
Aliments optionnels



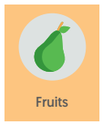




Une consommation encouragée



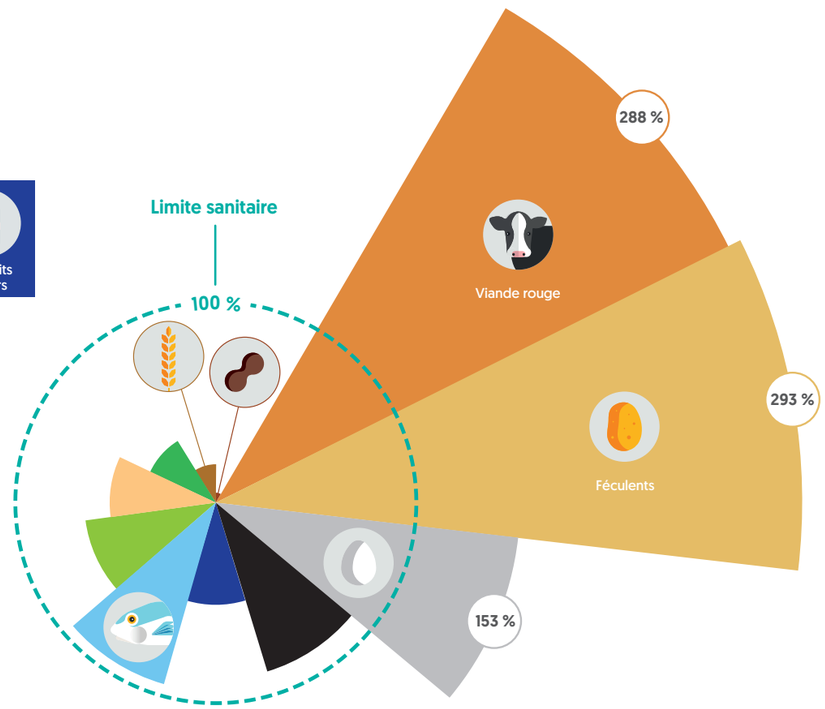












Source : EAT-Lancet Commission Summary Report, 2019, eatforum.org

Les experts du comité EAT-Lancet ont examiné nos habitudes alimentaires globales pour voir quelles limites ont été franchies en matière de santé. Ils ont identifié la consommation de 11 types d'aliments différents et les ont placés dans des catégories allant de la « consommation limitée » à la « nutrition essentielle ».

Cela montre qu'en moyenne, notre consommation de viande rouge et de féculents est plus de 3 fois supérieure aux besoins de notre organisme. Et nous mangeons moins de la moitié de la quantité de noix, de céréales complètes, de légumineuses, de fruits et de légumes nécessaires pour fonctionner efficacement.

> « Si nous voulons être au meilleur de notre forme et de notre santé, nous devons changer nos habitudes alimentaires. Radicalement. »

Qu'est-ce qu'une alimentation saine ? C'est un régime alimentaire à base d'aliments plus nutritifs, végétaux, avec moins de produits d'origine animale. Les sucres ajoutés, l'excès de sel, les graisses saturées et les conservateurs artificiels n'y ont pas ou très peu leur place.

OÙ SE RENCONTRENT LES LIMITES PLANÉTAIRES ET SANITAIRES ?

> « Comment pouvons-nous aujourd'hui nourrir une population mondiale croissante avec une alimentation saine et équilibrée tout en restant dans les limites de la planète ? »

La réponse est simple : avec une Assiette Santé Planétaire qui prend en considération les limites planétaires et sanitaires. Un régime alimentaire plus végétal qui nous prodigue toutes les bonnes choses dont nous avons besoin pour une vie saine, tout en tenant compte des importantes limites planétaires que nous sommes en train de franchir.

Parallèlement à un régime alimentaire différent, nous avons besoin d'une meilleure production alimentaire grâce à des innovations agronomiques et technologiques, tout en réduisant le gaspillage alimentaire, de la production à la consommation.

C'est pourquoi nous vous promettons aujourd'hui de mettre les bouchées doubles. Pour vous et pour la planète.

3.

ALPRO EN ACTION

NOS OBJECTIFS POUR 2025

Pour parvenir à une ASSIETTE SANTÉ PLANÉTAIRE, nous ne produisons pas seulement des produits végétaux bons pour la santé et la planète. Nous nous sommes également fixé des OBJECTIFS CONCRETS ET SPÉCIFIQUES pour 2025.

« Une production alimentaire planétaire illimitée » résume bien notre objectif planétaire pour 2025. Nous voulons que la planète continue à produire des aliments sains nécessaires à la vie de tous ses habitants. Mais la réalité nous rattrape : des ressources précieuses sont perdues en raison des dommages causés aux écosystèmes ; des émissions excessives de CO_2 entraînent une hausse des températures et du niveau des mers ; sans oublier la déforestation massive et la pollution des sols et par conséquent des nappes phréatiques. Comment redresser le navire ? Nous avons les solutions: protéger la terre, l'eau et la biodiversité grâce à l'agriculture régénératrice. Viser une production zéro impact en réduisant nos émissions de CO_2, notre consommation d'eau et nos déchets, y compris nos déchets alimentaires. Travailler au développement d'emballages circulaires, protéger tous nos produits avec des emballages végétaux ou recyclés et respecter l'objectif 100 % d'emballages 100 % recyclables.

Avec notre objectif santé pour 2025 « Délicieusement végétal, agréablement nutritif », nous allons un pas plus loin par rapport à ce que nous faisons depuis 40 ans. Pour vous, nous voulons davantage de végétaux, de nutriments sains, de fibres, de vitamines et de minéraux et moins de sel, de sucres et de graisses saturées.
La connaissance est la clé pour changer le régime alimentaire d'une personne, c'est pourquoi nous optons pour une transparence totale du profil nutritionnel de nos produits et sur l'ensemble du processus, du champ à l'assiette. Et nous continuons à nous réinventer et à faire pression pour que la nourriture végétale soit disponible et accessible à tous, partout. En fin de compte, si l'Assiette Santé Planétaire voit le jour, le monde entier en bénéficiera.

DES OBJECTIFS POUR LA PLANÈTE

LES RESSOURCES ALIMENTAIRES ILLIMITÉES DE NOTRE PLANÈTE



L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE



LA PRODUCTION À ZÉRO IMPACT



LES EMBALLAGES CIRCULAIRES

L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Nous nous efforçons de proposer des produits « One Planet », fabriqués dans les limites de notre planète. Nous devons cultiver la terre de manière à ce qu'elle puisse se reconstituer. C'est l'essence même de l'agriculture régénératrice. Grâce à un certain nombre de techniques agricoles ciblées, nous maintenons la terre en bonne santé, réduisons notre impact sur l'eau et protégeons et restaurons la biodiversité tout en conservant une production agricole viable. Cela permet non seulement d'assurer notre approvisionnement alimentaire, mais aussi de restaurer des écosystèmes entiers et de lutter contre le changement climatique.

QU'AVONS-NOUS FAIT ?

Acheter localement

Nous nous procurons nos ingrédients autant que possible en Europe, à proximité de nos usines. La plupart des produits biologiques et des produits à base de soja que nous utilisons ainsi que l'entièreté de notre avoine proviennent d'Europe. Important à savoir, nous n'importons pas notre soja des forêts tropicales, du Brésil ou d'Amérique du Sud. Tout nos produits sont certifiés ProTerra à 100 %, ce qui signifie qu'ils ne contiennent pas d'OGM et qu'ils ne sont à l'origine d'aucune déforestation. Nous cultivons nos amandes dans de petites exploitations agricoles traditionnelles de la Méditerranée et les ingrédients que nous ne pouvons pas cultiver localement sont transportés par voie maritime afin de réduire au maximum notre empreinte carbone.

Empreinte écologique

Nous avons calculé l'empreinte écologique de notre soja, de notre avoine et de nos amandes. Les chiffres montrent clairement que les produits végétaux ont un faible impact en termes de CO_2 et ne nécessitent que peu ou pas d'irrigation.

Travailler en étroite collaboration avec les agriculteurs

Pour progresser dans nos projets, il est essentiel d'impliquer les agriculteurs. Dans le cadre de notre programme « Science-Based Targets », nous avons établi des relations à long terme avec divers producteurs d'amandes afin d'évaluer l'impact de différentes techniques agricoles en termes d'émissions de CO_2, d'utilisation d'eau et de biodiversité.

Pionnier avec des objectifs scientifiques pour la nature

Alpro a été la première entreprise au monde à établir des limites planétaires pour l'eau, la terre, les nutriments et la biodiversité sur toute la chaîne de production, du soja aux amandes et du champ à l'assiette.

L'IMPORTANCE DE L'AGRICULTURE

Les chiffres ci-dessous montrent que la culture des ingrédients a de loin la plus importante empreinte écologique. C'est pourquoi, pendant toutes ces années, nous avons mis l'accent sur la culture durable, l'achat local et même l'agriculture régénérative.

Catégorie d'impact	% de l'empreinte écologique totale
Ingrédients	35 %
Production (y compris les déchets)	22 %
Utilisation des produits vendus et recyclage des emballages	20 %
Transport et logistique	12 %
Emballages	12 %

QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?



Vers une agriculture régénératrice pour notre soja et nos amandes

Pour savoir quelles sont les pratiques agricoles les plus efficaces, il faut d'abord comprendre le contexte : quels sont les différents types d'agriculture et où en est-on en termes d'agriculture régénératrice ?

Nous allons donc collaborer avec plusieurs coopératives agricoles pour évaluer les exploitations dans les domaines les plus importants : fertilité des sols, biodiversité, consommation et autres. Ces connaissances nous aideront à élaborer une stratégie pour la transition. Ce sera une base, un point de départ pour notre feuille de route vers une agriculture régénératrice. Sur base de ces résultats, nous allons aller de l'avant et l'étendre à toutes les exploitations de notre chaîne d'approvisionnement.

Vers une perte zéro de la biodiversité d'ici 2030

Si nous voulons garder notre planète habitable, nous devons mettre un terme à la perte de biodiversité d'ici 2030 et assurer la restauration d'ici 2050. Les animaux et les espèces végétales disparaissent à un rythme sans précédent, mettant en danger l'humanité et toute vie sur terre. Il est temps d'agir.

Dans le cadre de notre programme « Science-Based Targets », nous avons mis en place des ateliers avec un groupe de producteurs d'amandes avant-gardistes. Nous voulons revoir fondamentalement la façon dont nous cultivons les amandes pour éviter de nouvelles pertes d'animaux et de plantes. Nous allons tester différentes mesures, comme la culture d'autres plantes entre les amandiers. En outre, nous réintroduirons des éléments paysagers tels que des étangs et des haies et nous construirons des couloirs entre les vergers pour que la nature s'y développe.

Pionnier dans la gestion de l'eau avec WWF

L'eau douce devient de plus en plus rare. Il est donc important que les entreprises puissent suivre les progrès et identifier les domaines dans lesquels elles peuvent faire encore mieux, ce qui aura pour avantage de les responsabiliser. C'est pourquoi nous avons conclu un partenariat avec WWF Pays-Bas.

Pour l'instant, nous nous concentrons sur la mesure de l'impact du soja et des amandes sur l'eau. C'est de là que proviennent nos plus gros volumes. Une première étape dans notre ambition de fixer des objectifs scientifiques pour l'eau consiste à nous concentrer sur un impact significatif sur les contextes locaux : nous ne voulons pas prélever plus d'eau que ce qu'un écosystème sain peut supporter. Pour lancer ce processus, nous nous appuyons sur le filtre des risques liés à l'eau du WWF, un filtre qui nous fournit toutes les données dont nous avons besoin pour évaluer les risques liés à l'eau au niveau local et comprendre les défis en la matière. Nous utilisons ensuite les résultats pour aider les producteurs de soja et d'amandes en leur donnant des recommandations sur la manière d'améliorer leur propre gestion de l'eau.



PRODUCTION À IMPACT ZÉRO

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Se préoccuper de nos ingrédients et nos emballages est une chose, mais se concentrer sur notre propre processus de production en est une autre. À long terme, nous voulons produire sans laisser d'empreinte en termes d'émissions de gaz à effet de serre ou de consommation d'eau et d'autres ressources. D'ici 2025, l'objectif est de réduire encore l'impact sur ces trois domaines: les émissions de CO_2, la consommation d'eau et les déchets, y compris les déchets alimentaires.

QU'AVONS-NOUS FAIT ?

Moins d'émissions de gaz à effet de serre, plus d'énergies renouvelables

Nous avons parcouru un long chemin. Au cours de ces dix dernières années, nous avons considérablement réduit nos émissions de CO_2. En 2011, nous avons adopté une stratégie à long terme pour réduire le CO_2 et un plan d'action pour minimiser notre propre empreinte. Nous sommes ainsi devenus la première entreprise alimentaire européenne à rejoindre le programme Climate Savers du WWF. En 2017, nous avons développé cette approche pour Science-Based Targets.

Passer des paroles aux actes :

- Alpro a été l'une des premières entreprises en Europe à installer un réseau d'eau chaude intelligent et un système de cogénération (chaleur et électricité combinées) pour tirer le meilleur parti de l'énergie et de la chaleur produites.
- Une électricité entièrement renouvelable sur tous les sites d'Alpro.
- Une nouvelle politique relative aux véhicules utilitaires pour encourager la mobilité durable, notamment les voitures électriques et des combinaisons flexibles.

Chaque goutte compte

Pour réduire au maximum notre consommation d'eau, nous avons fixé des normes ambitieuses de gestion. Nous avons installé des stations de traitement des eaux dans toutes nos usines et nous avons réduit notre consommation là où nous le pouvions.

Éliminer la montagne de déchets

Nous essayons d'éviter tout gaspillage et la lutte contre la production de déchets reste notre priorité absolue. Nous recyclons déjà la plupart des déchets de nos usines, et seul un petit pourcentage se retrouve à la poubelle. En outre, nous travaillons avec des banques alimentaires et des programmes de dons locaux. Cela permet de garantir que les produits qui ne peuvent être vendus en raison d'un emballage endommagé ou d'étiquettes défectueuses ne soient pas jetés et profitent à d'autres.

NOTRE EMPREINTE SE RÉDUIT

Année après année, nous continuons à croître en tant qu'entreprise, tout en réduisant notre empreinte carbone et notre consommation d'eau.

Année	2010	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Empreinte CO_2 (fourchette 1 + 2) ([kg CO_2/kg de produit fini])	0.111	0.091	0.88	0.095	0.093	0.099	0.081	0.076

Année	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Consommation d'eau dans les usines ([L d'eau/kg de produit fini])	4.77	4.77	4.69	4.47	3.68	4.06	4.20	3.90	3.80



QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?

Neutralité climatique d'ici 2050

Cela semble être un plan ambitieux, mais nous allons le réaliser. D'ici 2025, nous voulons réduire nos émissions de gaz à effet de serre de 30 % par kg de produit lors de la production et nous voulons que 50 % de toute notre énergie provienne de sources renouvelables. Nous espérons ainsi contribuer à nos objectifs scientifiques pour aider à maintenir le réchauffement climatique en dessous de 1,5 degré, comme prévu dans l'accord de Paris. Nous étudions aussi la possibilité de tirer de l'énergie des déchets et d'investir dans des panneaux solaires.

-60 % de consommation d'eau par kg de produit

Pour des raisons de sécurité et d'hygiène alimentaires et pour éviter la contamination par des allergènes, nos chaînes de production doivent être nettoyées régulièrement, ce qui demande une grande quantité d'eau. Nous investissons dans des stations de traitement des eaux avancées afin de pouvoir réutiliser l'eau.

De cette façon, nous pouvons réduire considérablement notre empreinte en matière de consommation d'eau dans toutes nos usines.

Pas de déchets à mettre à la décharge et moins de déchets alimentaires

Le premier objectif que nous visons est de ne plus mettre de déchets à la décharge. Ensuite, nous nous concentrerons sur trois points d'attention. Le premier est le gaspillage alimentaire, qui a un impact majeur sur l'environnement. L'objectif est d'éradiquer ce gaspillage à 100 %. Deuxièmement, il y a des pertes de nourriture en aval de la chaîne de production et nous voulons minimiser ce phénomène en étudiant chaque étape du processus et en formant des partenariats. Et enfin, nous voulons améliorer le recyclage des déchets issus de notre production. En coopération avec nos transformateurs de déchets, nous analyserons le flux de déchets non recyclés et définirons des points d'action clairs pour améliorer la situation là où c'est possible.

EMBALLAGE CIRCULAIRE

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Quand on les jette, les déchets deviennent des ordures. Et là où d'autres voient des déchets, nous voyons des matières premières. C'est l'essence même de l'emballage circulaire. L'objectif pour 2025 est que tous nos emballages soient fabriqués à partir de matériaux végétaux ou recyclés et qu'ils soient recyclables à 100 %. Nous n'y sommes pas encore, mais nous y travaillons.

QU'AVONS-NOUS FAIT ?

Des emballages végétaux pour les boissons

Les plastiques végétaux permettent de réduire les émissions de CO_2 et d'économiser les matières premières. La quantité de pétrole est limitée, tandis que les plantes repoussent toujours. Nos emballages sont composés d'au moins 73 % de matériaux végétaux, un mélange de papier et de plastique végétal, 24 % sont en plastique et à peine 3 % en aluminium. Plus de 76 % sont conçus pour le recyclage. En passant à du plastique végétal pour nos emballages de boisson, nous avons économisé plus de 4 000 tonnes de CO_2. Des emballages à base de végétaux pour protéger des produits végétaux, quoi de plus logique ?

Disparition des pailles et des cuillères en plastique

Les pailles et les cuillères en plastique sont un fardeau. Elles se retrouvent partout, même dans les narines des tortues. Cela doit cesser. Adieu les pailles en plastique et bonjour les pailles en carton et les couvercles à base de végétaux.

Bouteilles rPET

Le PET recyclé est le seul matériau recyclé qui peut être utilisé pour l'emballage des aliments. Nous en sommes maintenant à 50 % de PET recyclé pour nos bouteilles de boissons premium à base de végétaux et à 100 % pour nos nouvelles alternatives végétales aux yaourts à boire. Les deux sont 100 % recyclables. Difficile de faire plus circulaire !



QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?

Tous nos produits végétaux dans des emballages végétaux ou recyclés

Mauvaises nouvelle: certains de nos emballages contiennent encore des matériaux difficiles à recycler avec, par conséquent, un impact élevé sur le CO_2. Mais ces matériaux sont en voie de disparition. D'ici 2025, nous voulons les éradiquer de nos emballages. Nous commencerons à le faire en 2021, lorsque nous mettrons toutes nos alternatives végétales au yaourt dans des pots en carton. Nous pousserons alors un ouf de soulagement, et la Terre aussi !

Tous nos emballages 100 % recyclables

Pour être recyclables, les emballages doivent remplir trois conditions. Ils doivent être conçus pour le recyclage, fabriqués à partir de matériaux recyclables et recyclés via un flux de recyclage efficace et disponible. Nous travaillons d'arrache-pied sur les deux premières conditions: nous concevons nos emballages pour qu'ils soient recyclables, nous éliminons autant de plastique que possible et nous utilisons du PET recyclé pour les autres emballages. La troisième et dernière condition dépend de facteurs locaux, mais lorsqu'une grande entreprise comme Alpro prend des mesures en faveur de solutions plus durables, les choses s'accélèrent. Une question d'offre et de demande. En utilisant de plus en plus de matériaux recyclés, Alpro encourage l'industrie du recyclage à se développer, ce qui profite à l'ensemble du système.









DURABLE, OH OUI !

Le soja est une culture très durable. Un plant de soja n'a pas besoin de fertilisation supplémentaire car il puise tout son azote de l'air, ce qui rend le sol encore plus fertile pour la prochaine culture. Pratique, non ?

LES RESSOURCES ALIMENTAIRES ILLIMITÉES DE NOTRE PLANÈTE

LES ACTES EN DISENT PLUS QUE LES MOTS

RAINFOREST ALLIANCE

Le cacao et le café ne sont présents qu'en petite quantité dans nos produits, mais lorsque nous les utilisons, nous voulons être sûrs qu'il s'agit de bonnes variétés provenant de sources durables. Le changement climatique a eu un impact majeur sur le cacao et le café, ce qui rend d'autant plus important qu'il soit certifié UTZ à 100 %.

DES POTS EN CARTON DÈS 2021

Le craquement que vous entendez lorsque vous détachez une portion de yaourt d'un multipack ? C'est le son du polystyrène. Sans lui, il serait beaucoup plus difficile de détacher le pot de yaourt. Malheureusement, le polystyrène n'est pas recyclable partout. Nous disons donc adieu au polystyrène et bienvenue au carton, c'est aussi simple que cela !

SCIENCE-BASED TARGETS POUR L'EAU DANS LA RÉCOLTE DES AMANDES

L'eau est une question complexe et souvent locale. Nous travaillons avec des objectifs contextuels afin d'interpréter notre propre empreinte sur l'eau dans des régions spécifiques et nous assurer que nous maintenons un écosystème sain. Le WWF Water Risk Filter aide Alpro à déterminer les risques liés à l'eau lors de la récolte des amandes et du soja. Grâce à ces connaissances, les agriculteurs peuvent résoudre les problèmes spécifiques à l'eau et nous pouvons maintenir un écosystème sain. Un projet pilote est actuellement en cours auprès de cinq producteurs d'amandes.



AVOINE

Tout comme le soja, l'avoine est une culture très durable, avec une empreinte écologique similaire. L'avoine et le soja ont besoin de beaucoup moins d'engrais que d'autres céréales comme le blé. Dans la rotation des cultures, l'avoine contribue à lutter contre les maladies, à améliorer la fertilité des sols et à promouvoir la biodiversité.

SOJA LOCAL

Moins de la moitié de notre soja provient du Canada, où il n'a pas besoin d'être irrigué. Mais la majeure partie de notre soja provient de France et nous avons même introduit la culture du soja aux Pays-Bas et en Belgique. Car plus nous réduisons les kilomètres alimentaires, plus nous réduisons notre empreinte écologique.

Soyez également sûr que notre soja ne provient pas des régions avoisinant les forêts tropicales, du Brésil ou d'ailleurs en Amérique du Sud. Notre soja est certifié ProTerra, ce qui garantit qu'aucune forêt n'a vu ses arbres disparaître pour sa culture et qu'il est totalement exempt d'OGM.

DE MEILLEURES ALTERNATIVES AUX COUVERCLES

Un emballage familial en plastique et carton recyclables qui permet de conserver la fraîcheur de votre alternative végétale au yaourt ? Le top du top ! Malheureusement, son couvercle est en PET. Et ça, c'est moins top... Nous sommes en train de chercher un moyen de nous débarrasser de ce couvercle.

TOUT NOTRE SOJA EST PROTERRA

Pro Terra n'est pas un label comme les autres. Il s'agit d'une norme de certification largement utilisée dans l'industrie pour le soja écologiquement durable. Il garantit que le soja ne contient pas d'OGM, qu'aucune forêt n'a été abattue pour sa culture et qu'il est cultivé selon de bonnes pratiques agricoles. Mais ce label inclut également la responsabilité sociale. Avec ce label, vous pouvez être sûr que les gens ont travaillé dans de bonnes conditions, sur un lieu de travail sûr et avec des droits égaux. Vous êtes aussi certains qu'il n'y pas de travail d'enfant que les droits des communautés locales ont été protégés. Chaque année, un organisme de certification indépendant accrédité évalue et certifie la norme Pro Terra.



RESTAURER LES ZONES HUMIDES AVEC NATUURPUNT

En Flandre occidentale, le bassin hydrographique de la Lys s'assèche de plus en plus en raison de l'agriculture intensive et des constructions adjacentes. De ce fait, la faune préfère s'installer ailleurs. Il suffit de penser à la Barge à queue noire. Ce magnifique oiseau moucheté aux longues pattes et au long bec figure déjà sur la liste rouge de l'IUCN (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources). Nous avons conclu un partenariat avec Natuur punt pour reconstituer les réserves d'eau du bassin et restaurer le niveau des eaux souterraines dans les zones humides de la région. Nous le faisons notamment en arrêtant le drainage, en récupérant l'eau de pluie et en construisant des étangs. Le projet a déjà fait ses preuves. Lorsque nous avons visité la région, nous avons remarqué que beaucoup de couples de Barges à queue noire étaient revenus. Avec le temps, nous espérons pouvoir accueillir à nouveau d'autres oiseaux, papillons, petits mammifères et reptiles.

WORK IN PROGRESS

RESPECTER LES ABEILLES

Les abeilles aident à nourrir le monde. Elles sont le principal pollinisateur des cultures vivrières. En travaillant avec les coopératives d'amandiers, nous voulons mettre en œuvre des techniques respectueuses des abeilles dans les exploitations d'amandiers d'ici 2025.

OBJECTIFS EN MATIÈRE DE SANTÉ

DÉLICIEUSEMENT VÉGÉTAL, AGRÉABLEMENT NUTRITIF.

PLUS DE VÉGÉTAUX

L'ALIMENTATION POSITIVE

ACCESSIBLE À TOUS

PLUS DE VÉGÉTAUX

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Parce que les végétaux sont une source importante de fibres, de vitamines et de minéraux. Nous parlons de végétaux au sens le plus large du terme. Pas seulement des fruits et des légumes. Mieux nous pourrons préserver les qualités des végétaux, mieux ce sera pour notre santé. Proposer une alimentation végétale variée est également très important pour convaincre les gens de se tourner vers les végétaux, et aussi pour que ce régime alimentaire offre tous les éléments nutritifs nécessaires.

QU'AVONS-NOUS FAIT?

Plus que du soja

Au fil des ans, notre gamme Alpro s'est étendue bien au-delà du soja avec différents types de produits végétaux (y compris des boissons, des produits fermentés, des desserts et bien plus encore). Amandes, avoine, riz... ils ont tous trouvé leur place sur notre table.



QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?

Plus de variété et plus de produits

Des menus variés donnent envie de se mettre à table. Des produits plus diversifiés avec des ingrédients différents encourageront les gens du monde entier à consommer plus souvent des aliments végétaux. Nous sommes donc heureux de maintenir une large gamme et de lancer des produits fabriqués à partir d'au moins deux nouveaux ingrédients. Afin de déterminer quelles catégories d'aliments sont les mieux intégrées dans un régime alimentaire quotidien et d'encourager cette intégration, nous étudions les préférences locales pour les ingrédients végétaux et leurs avantages en termes de valeur nutritionnelle, de goût et d'impact sur le climat

Préserver le meilleur des végétaux de manière naturelle

Les végétaux sont bourrés de nutriments. Le défi consiste à trouver des moyens de conserver le plus possible de matières premières dans les produits finis, et ceci de manière propre et naturelle. Dans cette optique, nous lancerons des projets spécifiques visant à affiner nos processus afin de préserver autant que possible les bonnes choses, comme les fibres de l'avoine et un maximum de vitamines et de minéraux provenant des fruits (via, notamment, la fermentation qui peut naturellement augmenter les niveaux de vitamines).

L'ALIMENTATION POSITIVE

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Avec l'alimentation positive, vous offrez à votre corps et à votre esprit tout ce dont ils ont besoin pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Un maximum de bonnes choses et un minimum de moins bonnes. Cette alimentation se résume à des nutriments de haute qualité, notamment des protéines, de bonnes graisses, des fibres, des vitamines et des minéraux. Nous préférons maintenir le sucre, le sel et les graisses saturées à un niveau aussi bas que possible. La nutrition positive, c'est aussi faire des choix conscients. Sur nos étiquettes, nous parlons en toute transparence de l'ensemble du processus de production : des matières premières aux rayons des magasins.

QU'AVONS-NOUS FAIT ?

Surveiller et améliorer notre excellent profil nutritionnel

Depuis des années, Alpro propose de délicieuses alternatives végétales aux produits laitiers, avec tous les nutriments que vous attendez d'un produit laitier et en accordant une attention toute particulière aux graisses saturées, aux sucres et au sel.

Les gens veulent consommer consciemment

Les gens veulent de plus en plus savoir ce qu'ils mangent et boivent. Bonne nouvelle, ils peuvent découvrir la composition nutritionnelle des produits Alpro au dos ou sur le côté de nos emballages.

QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?

Combler les carences en fibres

Notre alimentation présente une grave carence en fibres. Les fibres n'aident pas seulement nos intestins à mieux fonctionner, elles contribuent aussi à réduire le nombre de maladies cardiovasculaires et de certains cancers. Notre objectif pour 2025 est donc de transformer 50 % de nos produits en une source reconnue de fibres.

Un minimum de sucres, un maximum de bienfaits pour la santé

Si nous examinons l'ampleur du problème du surpoids et de l'obésité, nous pouvons fixer un objectif clair pour notre teneur en sucres. D'ici 2025, nous voulons faire en sorte que 65 % de nos produits contiennent peu ou pas de sucres ou ne contiennent que des sucres provenant des fruits.





Des protéines de haute qualité

Les protéines et les acides aminés qui les composent sont les éléments constitutifs de la vie. Dans les années à venir, nous voulons proposer des alternatives nutritionnelles végétales contenant des protéines de haute qualité pour garantir un apport suffisant d'acides aminés essentiels. En outre, nous voulons les renforcer avec du calcium et des vitamines.

Moins de graisses saturées

Les graisses saturées sont celles à éviter. Mais comme notre corps a besoin de bonnes graisses, l'objectif est de maintenir autant que possible la teneur en graisses « naturelles » et saines des produits végétaux (pauvres en graisses saturées). D'ici 2025, plus de 70 % de nos produits auront une faible teneur en graisses saturées.

Loin du sel, proche de la saveur

Plus de 95 % de nos produits avec une faible teneur en sel. C'est notre objectif.

La puissance végétale

Nous proposerons des nouveaux produits végétaux qui sont l'équivalent nutritionnel de leurs amis laitiers, avec des protéines de haute qualité, du calcium et de la vitamine D.

Des labels de qualité nutritionnelle sur l'avant des emballages de tous nos produits

Il est temps de mettre les bouchées doubles. Nous allons apposer une étiquette nutritionnelle sur l'avant des emballages de tous nos produits afin d'aider les gens à faire un choix éclairé : le label Nutriscore est un bon exemple.

La promesse

Nous nous engageons solennellement à communiquer sur nos ingrédients, leur origine et leur transformation, et ceci de manière simple et transparente.



OUVERT À TOUS

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Parce qu'un régime alimentaire plus végétal est meilleur pour notre santé et pour la planète. Rendre l'alimentation végétale disponible partout et accessible à tous crée une situation gagnant-gagnant. L'intégration de l'alimentation d'origine végétale dans les directives alimentaires est cruciale pour développer les connaissances et encourager les décideurs politiques à prendre l'initiative.

QU'AVONS-NOUS FAIT ?

Joindre l'utile à l'agréable

Alpro est la marque que vous avez choisie au départ si vous souffriez d'une allergie aux protéines de lait ou d'une intolérance au lactose. Et même à cette époque, le goût était notre priorité numéro un.

Entre-temps, de nombreuses personnes ont découvert nos produits végétaux et les ont adoptés pour leur goût et leurs bienfaits pour la santé.

QUEL EST NOTRE OBJECTIF POUR 2025

ET COMMENT ALLONS-NOUS L'ATTEINDRE ?

Rendre nos produits végétaux toujours plus disponibles

Le passage à un régime alimentaire plus végétal est essentiel, tant pour notre santé que pour celle de la planète. L'objectif est de rendre les produits toujours plus disponibles, sous toutes les formes et à un prix équitable. Pour y parvenir d'ici 2025, nous utiliserons davantage de canaux dans davantage de pays et ajouterons des catégories pertinentes et plus de variété.

Les décideurs politiques doivent prendre le train végétal en marche

Afin de convaincre les gens d'adopter un régime alimentaire plus végétal, les décideurs politiques doivent fournir le cadre approprié pour ce changement, et attirer l'attention sur celui-ci. Par exemple, ils peuvent rendre les aliments végétaux plus abordables en réduisant les taxes ou en accordant des subventions. En collaboration avec l' European Plant-based Foods Association (ENSA), nous continuerons à travailler pour que ces questions figurent en bonne place dans l'agenda des décideurs politiques et des gouvernements. C'est la clé d'un changement positif.

L'alimentation durable végétale

En Europe, les recommandations du Conseil de la santé des Pays-Bas et de Belgique en matière de nutrition sont considérées comme des lignes directrices scientifiquement fondées pour une alimentation saine. Elles ont un impact majeur sur l'information que les consommateurs reçoivent par l'intermédiaire des diététiciens et des écoles. C'est simple: plus les diététiciens et les écoles diffuseront ces recommandations, plus les gens les accepteront et les intégreront dans leur vie. Il est donc essentiel d'inviter les décideurs politiques à inclure inclure les aliments végétaux dans ces lignes directrices pour sensibiliser les gens. C'est pourquoi nous continuerons à soutenir et à encourager ces initiatives.



UNE CAMPAGNE BLUE DOT (OBD)

Le régime alimentaire conseillé par le rapport Eat Lancet fournit des lignes directrices scientifiquement prouvées pour une alimentation durable. Top ! Il ne nous restait plus qu'à trouver un moyen de faire passer le message. Au Royaume-Uni, nous avons parrainé **la campagne One Blue Dot (OBD)** de la British Dietetic Association (BDA) qui visait à rendre cette abondance d'informations plus gérable. Il s'agit d'une boîte à outils « en live » destinée à aider les diététiciens britanniques à comprendre ce qu'est une alimentation durable et à l'expliquer à leurs clients.

DÉLICIEUSEMENT VÉGÉTAL, AGRÉABLEMENT NUTRITIF.





LES ACTES EN DISENT PLUS QUE LES MOTS

UNE PLATE-FORME D'APPRENTISSAGE EN LIGNE



Le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner sont différents aux 4 coins du monde. Si nous voulons avoir un réel impact, nous devons partir des préférences alimentaires locales. C'est pourquoi, en collaboration avec la Fondation Alpro, nous avons développé une plateforme d'apprentissage en ligne aux Pays-Bas, le Planetary Health Diets. Les diététiciens et les conseillers en perte de poids peuvent y engager un dialogue sur le régime EAT-Lancet et les changements qu'ils estiment possibles aux Pays-Bas.

UN CONCOURS SUR LE THÈME DES REPAS DURABLES

Changer son alimentation et le faire efficacement sont deux choses très différentes. Comment changer le comportement des gens ? En commencant par apporter de petites modifications à leurs repas préférés. C'est l'idée à la base du **concours « Sustainable Meal Hacks »** que nous avons lancé avec la British Dietetic Association (BDA). Il s'agissait d'un appel aux diététiciens pour qu'ils proposent des repas durables afin d'inspirer les gens avec un menu plus végétarien et de prouver à quel point c'est facile.

4.

Certified B Corporation

B CORP

B Corp est un **LABEL POUR LES ENTREPRISES QUI NE S'INTÉRESSENT PAS QU'À LEURS PROFITS**, mais aussi à leur **IMPACT POSITIF**.

B Corp est bien plus qu'un simple label. Rejoindre B Corp signifie que **vous vous engagez à mettre votre entreprise au service du bien de l'humanité**. Année après année, **vous vous engagez à faire mieux**, car la barre est de plus en plus haute. Tout est mesuré et minutieusement contrôlé, tant en ce qui concerne votre impact sur l'environnement que celui de vos employés, de vos fournisseurs et de la communauté qui vous entoure. Si les chiffres ne sont pas corrects, vous perdrez votre certificat.

La vision de B Corp correspond parfaitement à la nôtre. Pour Alpro, la santé, l'environnement et les intérêts économiques vont de pair. Et chaque année, nous voulons faire mieux et viser plus haut. Tout d'abord en respectant les objectifs que nous nous sommes fixés pour la planète et la santé mentionnés dans ce rapport, mais aussi en imaginant des projets ayant un impact positif, comme le Fonds Social Alpro. Via cette organisation, nous soutenons de bonnes causes dans leur combat contre la malnutrition et nous aidons les groupes vulnérables. Afin d'en apprendre davantage sur les avantages potentiels de l'alimentation végétale pour notre santé et l'environnement, notre Fondation Alpro soutient également la recherche. Et nous avons notre propre projet de reboisement. Bien sûr, ce ne sont là que quelques-unes de nos initiatives sociales et environnementales.

Nous sommes fiers de dire qu'en 2018, notre entreprise a été **certifiée B Corp™** avec un score total de 87 points, bien au-dessus des 80 points requis. Aujourd'hui, il existe environ 2 400 entreprises avec un certificat B Corp™. Cela représente à peine 5 % de toutes les entreprises qui ont entamé l'exigeant processus de certification.

> « En tant qu'entreprise, nous pensons qu'il est important de commercialiser des produits végétaux sains et savoureux qui plaisent au plus grand nombre de consommateurs et qui sont bons pour notre communauté et la planète. La certification B Corp en est la meilleure preuve. »
>
> **Sue Garfitt, PDG d'Alpro**

FONDS SOCIAL ALPRO

Pas besoin de chercher loin pour trouver un héros. Tout autour de nous, il y a des gens qui se battent pour une bonne cause.

Avec le Fonds Social Alpro, nous avons aidé 100 organisations en leur apportant un soutien financier ou matériel, allant de petites causes locales à des projets plus importants tels que Malnutrition Matters, un projet qui s'attaque à la malnutrition en Afrique.

Nous aimerions mettre en avant quelques initiatives :

LE RENFORCEMENT DE L'AUTONOMIE DES FEMMES GRÂCE À UN MODÈLE D'ENTREPRISE LOCAL

Et si nous utilisions tous les bienfaits du soja pour lutter contre la malnutrition en Afrique ? Pas seulement pour une fois, mais à long terme. Cette question nous a conduit à **Malnutrition Matters**, une organisation qui possède le savoir-faire nécessaire pour mettre en place des projets d'alimentation durable. Avec l'aide d'Alpro, cette organisation a pu distribuer 200 kits de soja au Malawi en 2019. Ces petits kits permettent de produire facilement soi-même différents aliments à base de soja : bouillie, boissons, tofu. Ainsi, les femmes et les hommes du Malawi sont soudainement devenus de solides entrepreneurs. 500 micro-entreprises rentables et 170 000 personnes profitent maintenant d'une alimentation riche en protéines. Voilà le genre d'impact dont nous sommes fiers en tant que partenaire depuis 2004.



ANDYS MAN CLUB

Afin de réduire de moitié le nombre de suicides chez les hommes au Royaume-Uni, #itsokaytotalk (UK) veut les amener à parler de leurs problèmes psychologiques. Après tout, le suicide est la cause la plus fréquente de décès chez les hommes de moins de 45 ans.

SPORTAROUND

Les camps de sports nautiques (BE) offrent aux enfants de familles défavorisées la possibilité de pratiquer divers sports à Gand dans l'espoir d'améliorer le tissu social dans certains quartiers.



AGIIR FLORIVAL

Adapted Sports (FR) : Le club de football AGIIR Florival et l'Institut Saint Joseph se sont associés pour donner aux jeunes handicapés mentaux la possibilité de jouer au football et d'améliorer par conséquent leurs capacités motrices, leur bien-être général, ainsi que leur confiance en soi et leur intégration sociale.

PLANTER DES ARBRES

Les arbres sont un miracle écologique. Ils absorbent le CO_2, produisent de l'oxygène, refroidissent la planète, réduisent la pollution, vous font sentir bien et sont tout simplement beaux à regarder. On n'en a jamais assez. Voilà pourquoi Alpro plantera des arbres près de certains de nos sites à l'automne 2020. Chaque employé est invité à se joindre à nous.



ALPRO FOUNDATION

Saviez-vous que nous pouvons faire pousser assez de végétaux pour nourrir le monde entier ? Ou que les 11 millions de kilomètres carrés utilisés pour les cultures fournissent plus de calories et de protéines que quasiment quatre fois la surface utilisée pour le bétail destiné à l'abattage ? Nous savons déjà qu'une alimentation végétale présente d'énormes avantages, tant pour la planète que pour la santé. Mais il y a encore tout un monde à découvrir. Qui sait quels avantages qu'une alimentation végétale peut encore avoir ? La Fondation Alpro a été créée pour trouver des réponses.

alpro foundation
knowledge in plant-based nutrition

Ce forum indépendant destiné aux universitaires et aux experts partage les connaissances sur ces sujets afin de créer une meilleure compréhension de l'impact de l'alimentation végétale sur la santé humaine et notre planète.

Ce que nous faisons pour y parvenir :

- Nous accordons des bourses de recherche à de jeunes scientifiques pour leurs recherches
- Nous organisons des conférences et des colloques d'étudiants
- Publications régulières de bulletins scientifiques

ALPRO ET COVID-19

Le COVID-19 nous montre à quel point nous sommes vulnérables. Et en même temps, il montre ce dont les gens et les communautés sont capables lorsqu'ils travaillent ensemble. Les relations durables n'ont jamais été aussi importantes.

Nos propres employés ont fait preuve d'une grande solidarité et d'une solide détermination durant cette crise. En tant qu'entreprise, nous avons essayé de faire notre part. Lorsque le monde est confronté à des problèmes de santé majeurs, l'engagement d'Alpro est plus qu'évident. La santé et la sécurité de nos employés est toujours notre priorité absolue. Dès les premiers signes du problème, nous avons pris des mesures immédiates pour créer un environnement de travail sûr et assurer la sécurité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du lieu de production au magasin.

Nous avons également mis sur pied un programme kick-start pour nos baristas bars, car leur monde a été complètement bouleversé par le COVID-19. L'initiative leur apporte un soutien lorsqu'ils s'apprêtent à retrousser leurs manches et à mettre une belle couche de mousse sur le café.



ALPRO DANS LA FAMILLE DANONE

Afin de renforcer sa mission d'apporter la santé au plus grand nombre par la nutrition, Danone a repris Alpro en 2017 et en a fait la première marque végétale du groupe.

Alpro et Danone partagent la vision commune selon laquelle la santé de l'homme et celle de la planète sont étroitement liées, comme le dit le slogan de Danone : « One Planet, One Health ». Cela influence toutes les actions prises par les entreprises. Dans tous les pays où Danone est présent, neuf objectifs commerciaux ont été définis conformément aux objectifs de développement durable des Nations Unies pour 2030. En 2020, Danone a été la première entreprise à devenir une "Entreprise à Mission". Cela signifie que la mission de l'entreprise est fixée sur des objectifs à long terme décrits dans les statuts de l'entreprise. Devenir "Entreprise à Mission" soutient l'objectif de Danone de devenir la première grande entreprise à obtenir le statut de B Corp mondial dans les cinq ans.

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH



APERÇU DE LA SITUATION

OÙ EN SOMMES-NOUS ET JUSQU'OÙ DEVONS-NOUS ALLER ?

Domaine d'intervention	Sujet	Objectif pour 2025	Statut
Obtenir nos ingrédients grâce à l'agriculture régénératrice	**L'agriculture régénératrice dans le domaine du soja et des amandes**	Comprendre le contexte de la culture des amandes méditerranéennes et du soja français : quels sont les différents types d'agriculture et où se situent-ils dans l'agriculture régénérative ? Nous utiliserons ces connaissances pour déterminer la stratégie de transition.	
		Lier les techniques d'agriculture régénérative à une amélioration efficace : des projets pilotes au déploiement à grande échelle.	
	Pionnier dans la gestion de l'eau	Élaborer des lignes directrices pour les équipes d'approvisionnement en amandes et en soja d'Alpro afin d'évaluer les risques liés à l'eau lors de la sélection des zones d'approvisionnement.	
		Développer le travail de pionnier pour atteindre plus d'agriculteurs avec un guide et des recommandations sur l'utilisation de l'eau dans la culture du soja et des amandes.	
	Contribuer à la restauration de la biodiversité	Pour que notre planète reste habitable, nous devons stopper la perte de biodiversité d'ici 2030 et la restaurer d'ici 2050. Avant tout, nous devons évaluer notre impact sur la perte de biodiversité et la manière dont nous pouvons renverser la vapeur. Nous resterons connectés au Science-Based Targets for Nature Network qui élabore des recommandations pour une perte nette de biodiversité zéro d'ici 2030. Ces recommandations nous servirons de base pour notre plan d'action.	
		Collaborer avec les producteurs d'amandes pour appliquer des techniques respectueuses des abeilles et explorer la certification.	
Production à impact zéro	**Émissions de gaz à effet de serre**	-30 % GES emissions par kg produit (scope 1+2).	
		50 % d'énergie renouvelable.	
	Eau	-60 % de consommation d'eau par kg de produit (dans nos usines).	
		Nous soutiendrons les initiatives de préservation de la nature à proximité de nos usines et nous nous concentrerons sur les projets utilisant des techniques de restauration d'eau. De cette manière, il est possible de recueillir davantage d'eau dans la nature et de rétablir le niveau des eaux souterraines pour compenser l'eau que nous utilisons dans nos usines.	
	Déchets	Plus de déchets à la décharge.	
		Prévenir le gaspillage de nourriture dans notre ligne de production.	
		Augmentation du recyclage des déchets d'emballage dans notre ligne de production.	
		Établir des partenariats pour réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.	
Emballages circulaires	**Un impact réduit grâce à des matériaux moins nombreux et de meilleure qualité**	Tous les produits végétaux dans des emballages végétaux ou recyclés.	
		Tous les emballages 100 % recyclables.	
Plus de végétaux	**Une plus grande variété de produits qui préservent la qualité naturelle des végétaux**	Proposer des aliments végétaux faciles à intégrer dans l'alimentation quotidienne.	
		Affiner davantage les processus de fabrication pour préserver la qualité des végétaux dans les produits finis, par exemple en augmentant la teneur en fibres de l'avoine, en augmentant la teneur en vitamines et minéraux des fruits, et en augmentant naturellement la teneur en vitamines par fermentation.	
Alimentation positive	**Délicieux et nutritifs : offrir des produits qui favorisent la santé**	>50 % des produits sont source de fibres.	
		>65 % des produits à faible teneur en sucres / sans sucres / uniquement des sucres provenant de fruits.	
		>70 % des produits pauvres en graisses saturées.	
		>95 % des produits à faible teneur en sel.	
	Garantir des alternatives végétales aux produits laitiers nutritives	Utilisation exclusive de sources de protéines de haute qualité, avec suffisamment de calcium et de vitamines	
	Labels de qualité alimentaire	Déploiement des étiquettes nutritionnelles du FOP sur tous les emballages.	
	Transparence	Clarification de notre processus de production, des matières premières au produit final. Mise à disposition proactive sur notre site web.	
Accessible à tous	**Toujours une alternative végétale à portée de main**	Intégration des végétaux dans le quotidien de chacun en les rendant plus accessibles : plus de formats, plus de canaux, plus de catégories pertinentes, plus de variétés.	
		Fournir des efforts supplémentaires afin de mettre l'alimentation végétale à l'ordre du jour des décideurs politiques et des gouvernements et la projeter comme étant une solution importante pour changer l'avenir de manière positive.	
		Soutenir les initiatives des décideurs politiques et contribuer à l'intégration des aliments d'origine végétale dans les directives et recommandations alimentaires.	

MOT DE LA FIN

La durabilité est dans notre ADN.
Il y a 40 ans, bien avant que cela ne devienne une mode, nous avons lancé nos premiers produits végétaux. Ce qui a commencé comme un rêve insensé de sauver la planète grâce à une alimentation saine est devenu une révolution végétale mondiale. Tout cela grâce à vous, aux personnes qui travaillent pour et avec Alpro et à nos consommateurs.
Bravo ! Mais il y a encore beaucoup de chemin à parcourir

« Ensemble, nous continuons à nous mettre au défi de faire mieux. »

Alpro - Siège social

Kortrijksesteenweg 1093c
B-9051 Gand
www.alpro.com

Sustainable Development Manager

Eva De Keyser
eva.de-keyser@alpro.com

Concept, conception graphique, rédaction et coordination

make sense

Photographie

Alpro

Sustainability report 2020

NOTRE PROMESSE ONE PLANET :

PRODUIRE DES ALIMENTS VÉGÉTAUX SAINS ET DÉLICIEUX.

N'UTILISER QUE DES INGRÉDIENTS RESPECTUEUX DE LA PLANÈTE.

ZÉRO CO_2, EAU ET DÉCHETS.

DES EMBALLAGES MOINS NOMBREUX ET DE MEILLEURE QUALITÉ.

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

Certified
B
Corporation

alpro

WWW.ALPRO.COM

