



Alpro célèbre la révolution végétale
avec un certificat B Corp renouvelé
et le plus grand cake végétal au monde



À l'occasion du Jour de la Terre 2021, Alpro dévoile son nouveau certificat B Corp et rejoint les Waste Warrior Brands, une initiative de Too Good To Go destinée à lutter contre le gaspillage alimentaire. De plus, Alpro annonce la construction de la plus haute installation de recyclage des eaux usées – véritable prouesse technologique – sur son site de production de Wevelgem. Avec ces efforts durables, Alpro renforce son rôle de pionnier dans la production durable d'aliments végétaux et réaffirme son intime conviction : un mode de vie plus orienté sur le végétal revêt une importance fondamentale dans la réduction de notre empreinte écologique.

Pour donner le large écho qu'il mérite à ce message socialement pertinent, Alpro organisera un étonnant événement à l'occasion du Jour de la Terre : le 22 avril, Alpro servira au Wasbar d'Anvers le plus grand cake végétal au monde, dont chacun pourra réserver une part via l'application Too Good To Go. Les revenus de l'opération seront intégralement reversés à Natuurpunt, partenaire de Alpro.



Le plus grand cake végétal au monde

Depuis quatre décennies, Alpro défend l'impact positif de l'alimentation végétale sur l'homme et l'environnement. En effet, la fabrication d'alimentation et de boissons végétales produit moins d'émissions de CO₂ et nécessite moins de terre et d'eau que tout autre type d'aliments. Chez Alpro, on est ainsi profondément convaincu qu'un régime plus végétal est une manière particulièrement efficace de réduire son empreinte écologique individuelle.

Les efforts quotidiens pour adopter un mode de vie qui fait la part belle au végétal apportent ainsi une contribution substantielle à la préservation de la planète. Pour les remettre en perspective : le simple fait de donner une tournure végétale à votre cappuccino quotidien en utilisant une Boisson à base d'Amandes vous permet déjà d'économiser 14,25 kg de CO₂ par an. Cela correspond à six heures d'embouteillages sur la ceinture d'Anvers !*

* [Climate change: which vegan milk is best? - BBC News](#)

Poore, J. & Nemecek, T. (2019), Reducing foods environmental impacts through producers and consumers. Science 360 (6392) 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aaq0216.

Poore & Nemecek (2018), Science. Additional calculations, J. Poore.



Le plus grand cake végétal au monde

Pour encore accroître sa contribution positive, Alpro continue année après année à déployer des efforts poussés de réduction de son empreinte écologique. En 2018, le pionnier de l'alimentation et des boissons végétales avait déjà été récompensé par un certificat B Corp. Ce label mesure et compare l'impact des entreprises sur la société et le climat en appliquant un processus de vérification rigoureux. Aujourd'hui, le certificat B Corp d'Alpro a non seulement été renouvelé, mais l'entreprise a également obtenu un score plus élevé. Une reconnaissance des stratégies de durabilité efficaces et ambitieuses que la marque a mises en œuvre ces dernières années. Alpro devient ainsi la marque B Corp la mieux notée du secteur alimentaire belge.



Le plus grand cake végétal au monde

L'objectif final d'Alpro est d'atteindre une empreinte totalement neutre pour ce qui concerne les émissions de CO₂, la consommation d'eau et la production de déchets. Pour ce faire, Alpro veut aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. À cet effet, la marque rejoint les Waste Warrior Brands, une coalition d'entreprises déterminées à lutter contre le gaspillage alimentaire mise sur pied par Too Good To Go, qui mène ce combat depuis 2015. Comme Alpro, Too Good To Go a décroché un certificat B Corp.

Le gaspillage alimentaire est en effet un phénomène mondial qui représente un énorme coût humain, économique et pour la planète : selon Too Good To Go, les aliments gaspillés sont responsables de 8 % des émissions mondiales de CO₂, alors que 870 millions de personnes souffrent chaque jour de la faim et que le coût croissant du gaspillage alimentaire est estimé à 1 billion d'euros*. Le gaspillage alimentaire intervient à chaque stade de la production et de la consommation alimentaire – même si en Europe, on estime qu'il se concentre à 53 % dans la phase de consommation.**

Alpro soutient la coalition Waste Warrior Brands de Too Good To Go qui a pour but d'améliorer les connaissances du grand public, des décideurs politiques et des producteurs alimentaires concernant cette problématique et de les y sensibiliser. Pour éviter le gaspillage alimentaire dans la phase de consommation, Alpro mentionne désormais « à consommer de préférence avant le » au lieu de « à consommer jusqu'au » sur ses produits. Avec Too Good To Go, Alpro va encore étudier d'autres possibilités d'améliorer sa communication sur les dates limites de consommation afin de lutter contre le gaspillage inutile.

* <https://toogoodtogo.be/nl-be/movement/knowledge>

** <https://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>



Overnight oat à base d'Alpro

Alpro voit également des possibilités de réduire son empreinte écologique dans le domaine de la consommation de l'eau et investit par conséquent dans une nouvelle installation de recyclage des eaux usées à la pointe de la technologie sur son site de production de Wevelgem. L'eau est indispensable à la production de tout type d'aliments, mais ces dernières années, Alpro a réduit sa consommation d'eau opérationnelle de 20 % – en nombre de litres par kilo de produits finis – en mettant en place un suivi rigoureux et en l'organisant de la manière plus efficace possible. L'importance de ces actions n'est pas à sous-estimer : l'eau est une des matières premières naturelles les plus importantes, et dans une Belgique très goudronnée, la pénurie d'eau constitue une problématique réelle.

La nouvelle installation de recyclage des eaux usées conçue grâce à l'expertise spécifique du Watergroep sera la plus grande de Flandre. Grâce à un processus d'épuration spécialisé, l'installation convertit les eaux usées en provenance du processus de production en eau potable, qui est ensuite utilisée dans certaines parties du processus de production dans lequel elle n'entre pas en contact avec les aliments – comme le nettoyage de machines. L'installation produit ainsi 720 000 m³ d'eau épurée par an, et sa capacité pourra par la suite être étendue à 880 000 m³ par an. Grâce à ce processus, Alpro pourra réduire son empreinte hydrique de 60 %.*

* <https://nl.planet-future.be/water/onze-watervoetafdruk-de-komende-vijf-jaar-met-60-verminderen/>



Cappuccino avec une touche de soja

Ces projets durables renforcent la vision ambitieuse d'Alpro d'une meilleure planète et d'un mode de vie qui fait la part belle au végétal. Les efforts déployés par Alpro pour réduire son empreinte écologique dans sa production s'inscrivent en effet dans une vision globale selon laquelle une alimentation plus végétale est une manière extrêmement efficace de réduire son empreinte écologique. Chacun peut apporter une contribution substantielle à un meilleur climat en intégrant davantage d'aliments végétaux dans son mode vie. Car prendre soin de notre planète n'a rien de compliqué, selon le pionnier de l'alimentation et des boissons végétales.



Cappuccino avec une touche d'amandes

Pour donner à ce message socialement pertinent l'écho qu'il mérite, Alpro profitera du Jour de la Terre pour servir le plus grand cake végétal au monde – vous lisez bien – dont vous pourrez enlever votre part via l'application [Too Good To Go](#) de manière totalement covid-proof au Wasbar d'Anvers, 5 Graaf Van Egmontstraat.

Pour ce gigantesque gâteau végétal de 495 kilos, la marque fait appel à l'expertise de Hans D'heer, professeur à la célèbre École hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges, et à Marieke Wings (Chez Mariette), une valeur sûre dans le monde de la pâtisserie végétale. Alpro entretient d'ailleurs d'excellentes relations avec cette école depuis plusieurs années – ce qui n'étonnera personne, puisque Ter Groene Poorte s'investit depuis un certain temps pour enseigner à ses élèves les secrets de la cuisine végétale et les convaincre ainsi de l'importance d'une transition vers une alimentation plus végétale.

Tous les revenus du takeaway Alpro x Too Good To Go seront intégralement reversés à Natuurpunt, partenaire d'Alpro.



FAITES LA DIFFÉRENCE POUR LA PLANÈTE !

DONNEZ UNE DÉLICIEUSE NOTE DAMANDE À VOTRE CAPPUCCINO.



En utilisant 30 ml de Boisson à base d'Amandes pour donner une tournure végétale à votre cappuccino quotidien, vous économiserez 14,25 kg de CO₂ par an. Cela correspond à six heures d'embouteillage sur la ceinture d'Anvers si vous parcourez à 9 km/h.

Pour les Gantois : c'est autant que 13 trajets en voiture de la Veldstraat à la gare de Gand-Saint-Pierre*. *1 trajet = 4,2 km

... OU OPTEZ POUR UN CAPPUCCINO AU SOJA DÉLICIEUSEMENT CRÉMEUX.



Préparez ce cappuccino végétal avec 30 ml de Boisson à base de Soja et économisez 3.847 litres d'eau par an ! L'équivalent de 59 douches de 8 minutes, ou de tirer la chasse d'eau 385 fois !

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT DONNER UN COUP DE FOUET VÉGÉTAL À LA PLANÈTE

En agrémentant votre bol de flocons d'avoine quotidien de 250 ml de Boisson à base d'Avoine, vous économisez 101,25 kg d'émissions de CO₂ par an ! Ce sont les émissions d'un trajet en voiture de Liège à Ostende, aller-retour* !
*1 aller simple = 206 km

Autrement dit : cela correspond à 51 tours de la petite ceinture de Bruxelles* ou à 229 tours aux Zuiderdokken d'Anvers à la recherche d'une place de stationnement** ! *1 tour = 8 km ; **1 tour = 1,8 km

Sources:

- Climate change: Which vegan milk is best? - BBC News
- Poore, J. & Nemecek, T. (2019), Reducing foods environmental impacts through producers and consumers. Science 360 (6392) 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aag0216.
- Poore & Nemecek (2018), Science. Additional calculations, J. Poore.





Too Good To Go x Alpro



À PROPOS D'ALPRO



Alpro, le pionnier européen de l'alimentation végétale depuis plus de 40 ans, a créé un délicieux assortiment de drinks, d'alternatives aux yaourts et aux crèmes, desserts, margarines et crèmes glacées 100 % végétaux à base de soja, d'amandes, de noisettes, de noix de cajou, de riz, d'avoine ou de noix de coco. Les produits Alpro sont commercialisés sous les marques Alpro et Provamel. Filiale de Danone, Alpro a son siège à Gand (Belgique) et ses trois principaux sites de production se situent en Belgique, en France et au Royaume-Uni. Alpro commercialise ses produits en Europe et en-dehors et contribue ainsi à la croissance de l'alimentation végétale.

Depuis 2018, Alpro est certifié B Corp – une récompense pour les efforts consentis par la marque afin de combiner objectifs sociaux et environnementaux avec la croissance économique. Alpro a encore franchi une étape dans la réalisation de son ambition avec « Feeding our Future with Plants », sa nouvelle promesse en matière de santé et de durabilité lancée en 2020.

Avec des engagements autour des deux thèmes, la santé et la planète, Alpro veut contribuer d'ici 2025 à une transition mesurable vers des habitudes alimentaires plus végétales.

Pour de plus amples informations, visitez le [site Web](#) ou jetez un coup d'œil sur les médias sociaux ([Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) ou [Twitter](#)).



PLUS D'INFOS



Tamara De Mey – tamara@turbulence.be – +32 494 26 34 50

Jasmien De Gussem – jasmien.degussem@alpro.com

Jolien Schelstraete – jolien.schelstraete@alpro.com