



meeting your demands

RAPPORT 2023

DURABILITÉ

Notre engagement consiste à produire une nourriture délicieuse et abordable pour tout le monde. En tant que producteur et fournisseur, nous soulignons l'importance de le faire avec respect pour les personnes, les animaux et la planète.

Découvrez nos résultats et objectifs en matière de durabilité dans notre rapport annuel.



Version: 23.05.17

TABLE DES MATIÈRES

SECTION

00

Introduction

- 4 Introduction: préface et 3 P's
- 6 Notre groupe de travail équipe environnementale
- 8 Vision, mission et piliers de Meco

SECTION

01

People

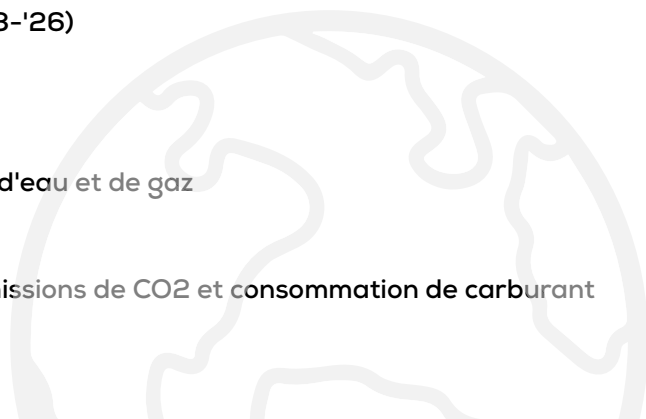
- 11 Sécurité au travail
- 12 Ergonomie
- 13 Engagement social
- 14 Formation et développement
- 16 Justice, diversité et inclusion
- 19 Emploi local
- 20 Transparence et rapportage
- 22 Rétention et satisfaction du personnel
- 25 Absentéisme et congé de maladie

SECTION

02

Planet

- 29 Efficacité énergétique
- 31 Nouveau site à Charleroi ('23-'26)
- 32 Ikologik
- 35 Énergie renouvelable
- 36 Consommation d'électricité, d'eau et de gaz
- 39 ISO 14001
- 40 Logistique, réduction des émissions de CO2 et consommation de carburant
- 44 Réduction des déchets





SECTION **03**

Product

- 51 Bien-être animal
- 52 Produits peu ou sans sel
- 53 Mix de produits
- 53 Produits de la chaîne courte
- 54 Produits d'origine belge
- 55 Nos labels de qualité
- 56 Aliments végétariens et végétaliens
- 58 FlexiFood: 50% viande, 50% végétale
- 59 Green Deal: Cantines Durables
- 60 Alimentation médicale : Fingerfood



SECTION **04**

Réalisations

- 62 Un résumé de nos réalisations en 2022



Préface

En 2023, en plus de la pandémie de Covid-19 qui persiste, le monde est confronté à de nombreux problèmes mondiaux qui nécessitent une action, tels que le changement climatique, la mondialisation, la polarisation, l'inégalité et la migration.

Nous constatons qu'au cours des dernières années, un mouvement positif s'est engagé à vivre de manière plus durable. De plus en plus de personnes commencent à comprendre les conséquences drastiques de leur mode de vie actuel. Beaucoup de gens se soucient de notre planète, du monde animal et de la société, en considérant les valeurs dans lesquelles ils croient comme la nouvelle norme à adopter et à mettre en œuvre.

Les entreprises alimentaires sont souvent impliquées dans la problématique. Chez Meco Group, nous reconnaissons ce fait: le gaspillage, les émissions de CO₂, la consommation d'énergie, ...

Dans ce rapport, nous rassemblons les résultats annuels de nos efforts en matière de durabilité. Nous jetons également un coup d'œil vers l'avenir et partageons notre vision de la durabilité et de l'entreprise sociale.

INTRODUCTION

Les 3 P's

People, Planet en Product

Dans ce rapport de durabilité, vous découvrirez les réalisations en matière de durabilité que Meco Group a réalisées en 2022. Nous partageons également la vision future et les actions durables que Meco Group a prévues.

Essentiellement, notre politique et notre rapport de durabilité reposent sur les trois piliers essentiels de la durabilité: people, planet et product.



PEOPLE

Nous nous efforçons d'améliorer continuellement l'inclusivité, les conditions de travail et d'établir des relations durables avec nos employés, clients, fournisseurs et la société dans son ensemble. Dans un monde où la polarisation est encore présente, nous sommes convaincus que chaque individu mérite des chances égales et doit être traité avec respect.

PLANET

Nous visons une efficacité énergétique optimale et une réduction drastique des déchets, des émissions de CO2 et des effets indésirables liés aux activités commerciales. L'ensemble de l'équipe Meco assume collectivement sa responsabilité pour prendre soin de notre planète.

PRODUCT

Nous nous engageons à promouvoir des produits durables, sains et locaux. Cela comprend des efforts tels que proposer un maximum de produits de la chaîne courte et donner la priorité aux produits locaux.

Notre groupe de travail équipe environnementale

Chez Meco Group, nous nous engageons à créer un avenir durable. Nous reconnaissons l'importance de la durabilité et veillons à ce que notre entreprise prospère non seulement à long terme, mais aussi de manière socialement responsable.

Pour cela, nous avons créé un groupe de travail interne chargé de concevoir et de mettre en œuvre la politique de durabilité au sein de notre organisation. Le groupe est chargé d'examiner et d'analyser les meilleures pratiques en matière de durabilité, de développer une politique de durabilité complète et de l'appliquer à tous les aspects de l'entreprise.

L'ÉQUIPE ENVIRONNEMENT



Jurn Van Steenkiste
Dirigeant d'entreprise



Niek Van Steenkiste
Dirigeant d'entreprise



Yvette Comyn
Directeur des
ressources humaines



Matthias Dewaele
Chief Operations Officer
(COO)



Wim Bostyn
Responsable d'appels
d'offres publics



Zoë Devos
QA Manager

LES OBJECTIFS DE L'ÉQUIPE ENVIRONNEMENT

Nous nous engageons à veiller à ce que tous les aspects de nos activités soient menés de manière responsable et avec respect pour les personnes, les animaux et la planète.

Afin de respecter cet engagement, nous avons créé un groupe de travail interne chargé de concevoir et de mettre en œuvre la politique de durabilité au sein de notre organisation. L'impulsion originale à la création de ce groupe de travail était un projet visant à obtenir notre certification ISO-14001, mais nous prévoyons d'utiliser ce groupe de travail pour déployer plus largement notre politique de durabilité.

Le groupe, **dirigé par Wim Bostyn, coordinateur général de l'environnement et des dossiers d'appel d'offres**, se compose de plusieurs figures clés :

Yvette Comyn, responsable de la politique du personnel et donc de la partie **People** de la stratégie de durabilité.

Matthias Dewaele, en tant que **COO**, est responsable des **investissements** dans les projets liés à **l'environnement**, tels que **la surveillance de l'énergie et les énergies renouvelables** (aspect 'Planet' de la politique de durabilité).

Zoë Devos, en tant que **responsable qualité**, est responsable du **produit** (aspect 'Product' de la politique de durabilité).

Les dirigeants d'entreprise Niek et Jurn Van Steenkiste gardent à l'esprit **la vision globale**.

Ce groupe de travail se réunit chaque mois pour discuter des progrès de la politique de durabilité et mettre en œuvre des améliorations.

Vision et mission

En 2022, notre direction s'est réunie pour insuffler un vent stratégique à travers Meco. Le rapport de durabilité de Meco SA met en évidence la vision et la mission de l'entreprise établies à l'époque. Il décrit comment l'entreprise s'engage en faveur de la durabilité et les objectifs qu'elle poursuit dans ce domaine. La vision décrit l'image future de Meco SA et la manière dont l'entreprise souhaite contribuer à un monde durable.

La mission indique la manière dont l'entreprise souhaite atteindre cet objectif et les actions qu'elle entreprend pour atteindre ses objectifs de durabilité. Cette vision et cette mission constituent la base de la politique de durabilité de Meco SA et fournissent un aperçu des ambitions et de l'engagement de l'entreprise en matière de durabilité.



MISSION

"Permettre à tous de profiter d'une alimentation abordable, durable et qualitative."

MISSION
STATEMENT

Le rôle que nous voulons jouer est de produire des produits de viande et des substituts de viande qualitatifs et abordables, sous forme crue ou précuite. Pour répondre aux besoins des chefs dans le horeca et les grandes cuisines, nous proposons également de nombreux composants de repas et préparations prêtes à l'emploi.



VISION

"Nous voulons être le partenaire le plus durable et abordable de produits alimentaires en Belgique. Un partenaire qui réfléchit avec chaque partie prenante à l'amélioration des produits et des services."

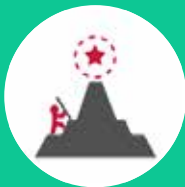
VISION
STATEMENT

Chez Meco, vous trouverez une large gamme de produits alimentaires de qualité. Notre objectif est également l'inclusivité, en veillant à ce que le plus grand nombre possible de personnes puissent profiter de repas délicieux et abordables.

Valeurs fondamentales

Chez Meco, nous croyons que nos valeurs fondamentales forment la base de notre succès. Nous nous efforçons de maintenir ces valeurs élevées dans tout ce que nous faisons et de nous assurer qu'elles nous guident dans notre processus de prise de décision.

LADN de Meco se compose des 7 piliers suivants : engagement, innovation, bienveillance, serviabilité, courage, agilité et maîtrise des coûts.



ENGAGEMENT

Aucun effort n'est trop pour nous. Nous nous engageons toujours à en faire plus.



INNOVATION

Toujours croire qu'on peut améliorer. Expérimenter, analyser et oser remettre en question nos propres choix.



PRENDRE SOIN

Avoir une influence positive sur et les générations d'aujourd'hui et futures.



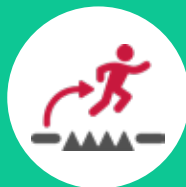
SERVIABILITÉ

Service clientèle et solutions sur mesure, toujours avec le sourire.



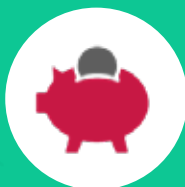
COURAGE

Entreprendre exige du courage pour sauter. C'est avoir le courage de commencer et de surmonter les obstacles.



FLEXIBILITÉ

Réagir avec vigilance et flexibilité aux évolutions au sein de la société.



CONSCIENCE DES COÛTS

Détecter et éliminer les coûts superflus partout et toujours, sans compromettre la qualité. C'est ainsi que nous devenons plus durables tout en maintenant la nourriture abordable pour tous.



SECTION

01

PEOPLE



**"YOU CANNOT MANDATE PRODUCTIVITY,
YOU MUST PROVIDE THE TOOLS TO LET PEOPLE BECOME THEIR BEST"
- STEVE JOBS**

Le paysage socio-économique évolue rapidement: il n'y a presque plus de frontières nationales traditionnelles, la mondialisation marque les deux dernières décennies et la migration est un sujet très actuel ces dernières années. La Belgique a connu une croissance considérable de la diversité culturelle, ce qui a entraîné l'arrivée de nombreuses nouvelles minorités nécessitant et méritant un soutien.

Nous avons constaté au cours des dernières années que nos employés ont de plus en plus besoin de différents types de soutien (tels que des formations linguistiques, des formations professionnelles, etc.) et d'une meilleure compréhension des différences linguistiques et culturelles sur le lieu de travail.

Pour relever ces défis, nous devons garantir des conditions de travail positives, respectueuses et saines pour chacun de nos employés. Cet environnement de travail sûr doit être encadré par une politique du personnel qui tient compte du bien-être général au travail.

Meco souhaite être un employeur fiable qui respecte la diversité et qui reconnaît les talents de chaque individu. Nous souscrivons au principe selon lequel une rémunération égale doit être payée pour un travail équivalent, indépendamment de l'origine, du sexe, de l'âge ou de l'état de santé physique.

Sécurité au travail



Sous la direction de notre conseiller en prévention et de l'équipe qualité, nous souhaitons créer un environnement de travail sûr et ergonomique pour nos employés.

Nous le faisons à la fois sur notre site de production et dans nos bureaux. En établissant et en respectant un plan de prévention des accidents du travail, nous maintenons sous contrôle tels accidents.

PRÉVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL

Elk jaar brengen wij het aantal arbeidsongevallen in kaart en vergelijken wij de frequentiegraad en de werkelijke ernstgraad van arbeidsongevallen met het sectorgemiddelde.

Mais comment les accidents sont-ils "mesurés"? Tout d'abord, nous pouvons regarder le nombre d'accidents et le Fg, c'est-à-dire le taux de fréquence. Cependant, ce chiffre ne dit rien sur la gravité de ces accidents. Par exemple, le Fg ne fait pas de distinction entre deux accidents mortels et deux petits accidents où les collègues étaient de retour au travail quelques jours plus tard.

$$F_g = \frac{\text{nombre d'accidents} \times 1.000.000}{\text{nombre d'heures travaillées}}$$

C'est pourquoi nous calculons également l'Eg ou le taux de gravité. Dans ce ratio, nous prenons en compte les jours réels d'incapacité de travail pour cartographier la gravité. Un accident où le collègue est à la maison pendant 3 semaines semble plus grave qu'un accident où il est de retour au travail deux jours plus tard.

$$E_g = \frac{\overset{\text{nombre de jours calendaires}}{C \times 1.000}}{\underset{\text{nombre d'heures réelles travaillées}}{A}}$$

ACCIDENTS DU TRAVAIL EN CHIFFRES

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
NOMBRE D'ACCIDENTS DE TRAVAIL	1	2	0	4	1	3
Taux de gravité (Eg)	0,69	0,40	0	1,947	0,02	0,22
Taux de fréquence (Fg)	11,65	21,68	0	42,784	7,31	26,96



Aperçu des accidents du travail sur la période de 2017 à 2022, avec leur taux de gravité et leur taux de fréquence respectifs. Le taux de gravité moyen dans le secteur en 2021 était de 0,73 (Fedris, 2022). Le taux de fréquence moyen dans le secteur était de 25,37 (Fedris, 2022).

ERGONOMIE

Dans le cadre d'un lieu de travail stimulant, sûr et sain, Meco a également de plus en plus mis l'accent ces dernières années sur la fourniture d'environnements de travail ergonomiques. Depuis 2022, nous travaillons avec une organisation externe qui inspecte mensuellement l'ergonomie de notre environnement de travail et le rend optimal.

NOUVEL ASCENSEUR

Pour rendre notre entreprise plus accessible aux personnes à mobilité réduite, nous avons installé un ascenseur à notre entrée principale début 2023.

BIEN-ÊTRE
PHYSIQUE DE
NOTRE
PERSONNEL

FLUX DE
TRAVAIL
OPTIMAL

SATISFACTION
AU TRAVAIL
ACCRUE

UTILISATION
PLUS DURABLE
DES
MATÉRIAUX



Engagement social



MAISON SOCIALE EN COLLABORATION DE CPAS OSTENDE

En 2004, le CPAS d'Ostende a été transformé en une Maison Sociale. Depuis une décennie, nous travaillons en collaboration avec la Maison Sociale d'Ostende dans le but de créer des emplois dans le cadre de l'article 60 §7 de la législation du CPAS.

Ensemble, nous offrons une solution pour réinsérer une personne qui a quittée le marché du travail dans le marché du travail et dans le système de sécurité sociale. Grâce à notre collaboration, nous contribuons à stimuler l'emploi local, ainsi qu'à l'intégration socio-économique et sociétale.



SINE-PROJECT EN COLLABORATION AVEC LE GOUVERNEMENT FLAMAND

En mars 2018, nous avons rejoint le projet "Économie Sociale d'Insertion", ou SINE.

Cette initiative du gouvernement flamand vise à réactiver socio-professionnellement les chômeurs particulièrement difficiles à placer et d'autres groupes minoritaires sur le marché du travail. Nous le faisons en leur offrant un emploi durable.

L'objectif que nous nous sommes fixés pour 2020 était d'employer cinq personnes via le projet SINE d'ici 2021. Le 1er janvier 2021, nous avons déjà atteint cet objectif. Ainsi, cinq personnes étaient actives au sein de Meco Group via le projet SINE au début de 2021.

Au début de 2023, nous avons de nouveau accueilli trois nouveaux employés SINE. Trois des cinq précédents employés SINE travaillent maintenant sous contrat fixe chez Meco.

AIDE AUX CHERCHEURS D'EMPLOI • ACTIVATION PROFESSIONNELLE • SOUTIEN AUX GROUPES MINORITAIRES
(RÉ)INTÉGRATION SOCIALE • STIMULER L'EMPLOI LOCAL



Pour plus d'infos:

<https://www.oostende.be/producten/detail/481/arbeidsactivering>



Pour plus d'infos:

<https://www.socialeconomie.be/sociale-inschakelingseconomie-sine>

Entraînement et développement

FORMATION PROFESSIONNELLE EN ENTREPRISE (FPE)

"Avec un contrat FPE, vous faites de candidats sans l'expérience requise votre employé idéal."

Dans le cadre d'une formation professionnelle individuelle, nous formons un demandeur d'emploi pendant environ 6 mois dans le sein de notre entreprise. Cela se fait en collaboration avec un conseiller FOREM, qui accompagne l'FPE avec nous tout au long du parcours de formation.

Grâce à cette initiative gagnant-gagnant du FOREM, nous offrons à des personnes ayant peu d'expérience - souvent des jeunes diplômés - la possibilité de suivre une formation professionnelle rémunérée sur notre lieu de travail. Cela nous donne l'opportunité de pourvoir plus rapidement des postes vacants difficiles à pourvoir.

L'objectif ultime est de créer des formations et des emplois. L'objectif souhaité est toujours de développer des relations durables avec ces jeunes potentiels et de leur offrir la possibilité de poursuivre leur carrière chez Mecor Group à la fin de leur formation.

À ce jour, 4 trajets FPE sont encore en cours et pas moins de 5 des participants FPE ont été embauchés en CDI par nos soins.

En 2022, nous avons employé 13 participants FPE.

7 de ces participants de 2022 sont maintenant en CDI.

Au début de l'année 2023, nous avons déjà accueilli 5 nouveaux participants FPE.



Plus d'informations:

<https://werkgevers.vdab.be/ibo>

<https://www.leforem.be/particuliers/formation-professionnelle-en-entreprise-fpe.html>

STAGES POUR LES JEUNES TALENTS

Nous offrons pleinement de chances de développement aux jeunes talents dans un environnement de travail professionnel. Ainsi, nous encadrons environ 7 stagiaires chaque année provenant de diverses écoles et filières: de la finance, la logistique aux bouchers, etc.

Dans le cadre de projets de thèses académiques, nous collaborons avec l'étudiant et les écoles pour développer divers projets sur la durabilité, entre autres. Les projets développés sont généralement effectivement mis en œuvre.

Nous avons des collaborations concernant les stages et les projets avec les écoles suivantes, entre autres :



Justice, diversité et inclusion

DIVERSITÉ CULTURELLE

Nous rêvons d'une société où tout le monde est traité de manière égale. C'est pourquoi nous travaillons avec conviction pour un monde plus juste et inclusif, tant dans notre entreprise que dans la société dans son ensemble.

Chez Mecos, nous nous engageons à créer et à maintenir une culture inclusive dans laquelle chaque individu se sent chez lui, quelle que soit son origine ou son identité. Nous croyons que c'est la seule façon de garantir que tout le monde bénéficie des mêmes possibilités de croissance au sein de notre entreprise et arrive au travail avec un bonheur optimal. De plus, nous aimons également souligner l'avantage des perspectives diverses que nous obtenons grâce à une équipe multiculturelle, un facteur important pour répondre à l'une de nos valeurs fondamentales : "innovation et créativité".

Pour nous assurer que les groupes minoritaires sont intégrés en tout temps dans notre organisation, nous avons adapté notre politique en conséquence. Par exemple, nous nommons des responsables d'équipe dans les différents halls de production qui parlent plusieurs langues pour fournir un soutien dans les langues maternelles de nos employés.

Nous visons également à créer un lieu de travail où tout le monde se sent respecté, apprécié et impliqué. Nous croyons que nous pouvons créer un environnement plus ouvert et équitable pour tous en embrassant les différences de milieux, d'expériences et de perspectives. Mecos a commencé en tant qu'entreprise familiale et protège pleinement cette caractéristique: une seule famille où tout le monde est le bienvenu.

±150

EMPLOYÉS

±11

NATIONALITÉS



Concrètement, nous avons mis en place les initiatives suivantes pour atteindre notre objectif de créer un environnement de travail inclusif et diversifié :

- des programmes de mentorat pour les membres de groupes minoritaires.
- des formations sur la diversité pour l'ensemble de nos employés.
- des efforts de recrutement axés sur les groupes sous-représentés.

Nous travaillons en collaboration avec la Maison Sociale à Ostende et participons à des initiatives du gouvernement flamand (projet SINE) pour créer plus d'opportunités pour les groupes minoritaires.

DIVERSITÉ DE GENRE ET ÉCART SALARIAL

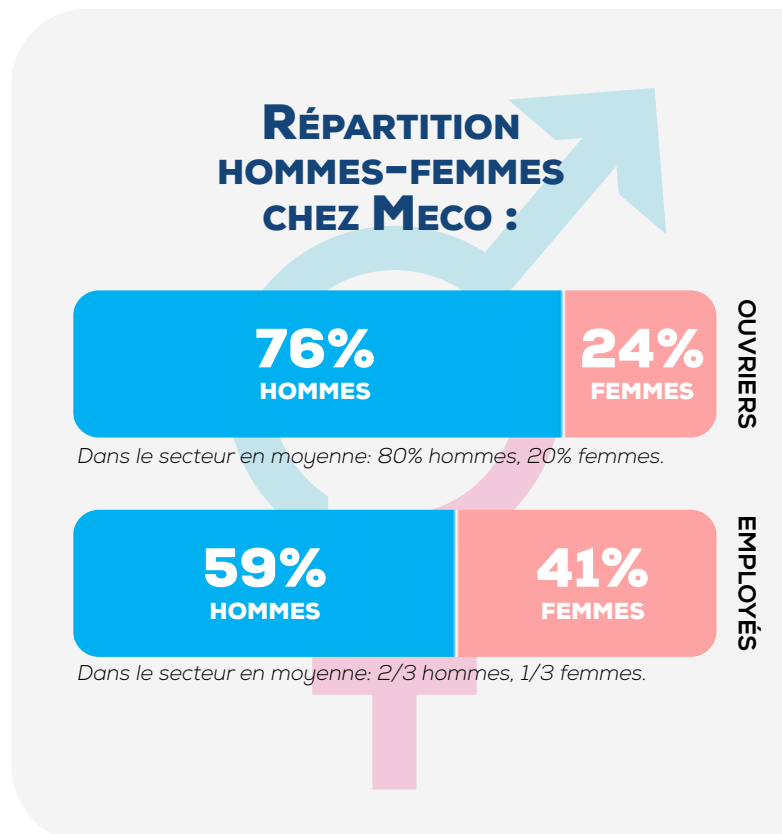
Pour un même travail, le même salaire doit être versé, indépendamment de l'origine ou de l'identité.

La dernière étude sur l'écart salarial dans le secteur belge de la transformation des aliments remonte à 2018. Dans le secteur "Fabrication d'aliments", l'écart salarial est de 8,1%.

Malgré le fait que la Belgique fasse mieux que la plupart des autres pays européens en ce qui concerne l'égalité des salaires horaires pour les femmes et les hommes, nous tenons à souligner que nous considérons injuste que les hommes et les femmes reçoivent des salaires inégaux.

L'industrie alimentaire représente environ 20% de l'emploi industriel total dans notre pays, ce qui en fait immédiatement le plus grand employeur industriel.

Le ratio hommes-femmes travaillant dans le secteur est similaire au ratio ouvriers-employés, soit deux tiers d'ouvriers et un tiers d'employés.



UN MÉLANGE SAIN DE JEUNESSE ET D'EXPÉRIENCE

Avoir un mélange d'âges sur le lieu de travail favorise la collaboration entre les employés de différents âges et cultures. Cela peut conduire à une meilleure dynamique et une meilleure compréhension entre les travailleurs, ce qui peut se traduire par une amélioration de la productivité et de l'innovation.

De plus, avoir un mélange d'âges apporte également une diversité de perspectives qui peuvent nous aider à trouver des solutions créatives. C'est pourquoi il est essentiel pour les entreprises de comprendre l'importance d'un mélange d'âges dans leur effectif si elles veulent rester compétitives sur le marché actuel.

En général, nous nous efforçons de maintenir un mélange d'âges sain au sein de notre effectif. Les employés expérimentés sont des mentors précieux pour les jeunes membres du personnel, dont ils acquièrent de nombreuses connaissances professionnelles. Nous le faisons dans la conviction que les jeunes doivent avoir la possibilité de se développer et que le soutien nécessaire est indispensable pour cela.

CATÉGORIES D'ÂGES CHEZ MECO GROUP

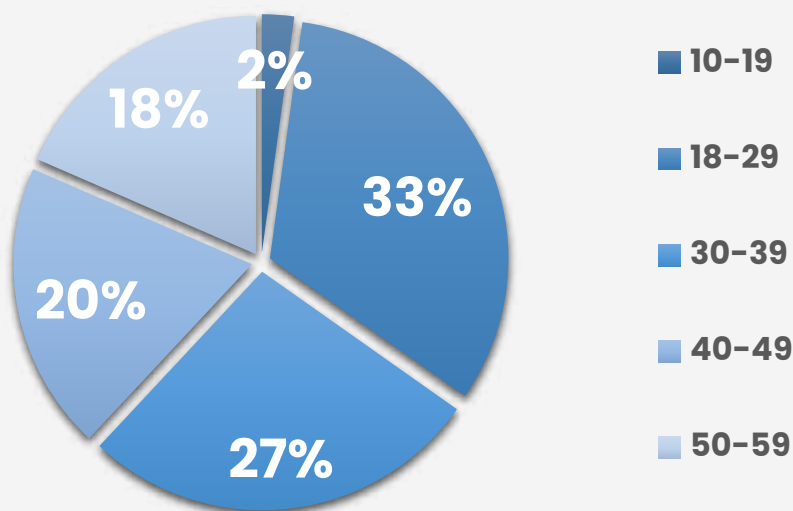


Diagramme circulaire de la répartition d'âge chez Mecco Group en décembre 2022



Emploi local

CRÉATION D'EMPLOIS PRÈS DE CHEZ SOI

Lors de l'embauche de nouveaux talents, nous nous concentrons principalement sur les demandeurs d'emploi dans un rayon de 40 km. Il va de soi que nous n'allons pas exclure les candidats en fonction de cela et que tous les candidats bénéficient des mêmes chances pendant le processus de sélection et de recrutement.

RÉDUCTION D'ÉMISSION CO₂

En embauchant du personnel local, nous pouvons réduire notre empreinte carbone en réduisant le nombre de kilomètres parcourus par les employés. Cela contribue à réduire les émissions de gaz à effet de serre, qui sont une cause importante du réchauffement climatique. De plus, l'emploi local peut aider à préserver les écosystèmes locaux et à favoriser l'équilibre écologique dans la région. Dans l'ensemble, l'emploi local est une étape importante vers la création d'un avenir plus durable.

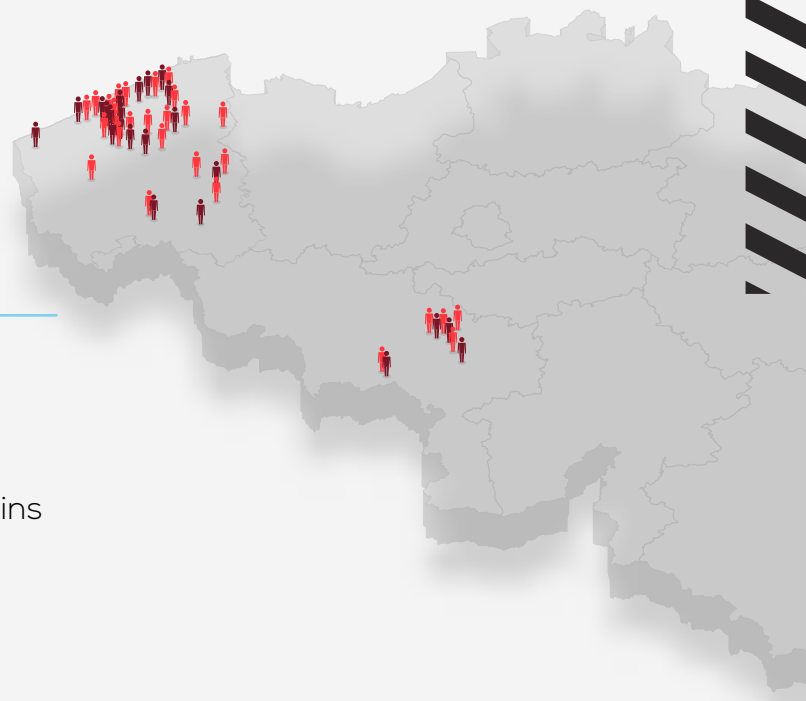
EMPLOI LOCAL CHEZ MECO GROUP

54%

de notre personnel habite à moins de 10 km du lieu de travail.

75%

de notre personnel habite à moins de 25 km du lieu de travail.



Transparence en matière de rapport et de fonctionnement

La transparence est essentielle pour créer une relation de confiance entre employeur et employés. Elle garantit que tout le monde dans l'organisation travaille vers les mêmes objectifs. Elle donne également aux employés une meilleure compréhension des performances et des résultats de l'entreprise, ce qui devrait être motivant et stimulant.

Nous sommes convaincus qu'en tant qu'employeur, être transparent envers nos employés sur nos activités et nos résultats leur permet de prendre des décisions plus réfléchies et ciblées au sein de notre culture d'entreprise ouverte et plate. Cette transparence contribue également à établir la confiance entre l'employeur et les employés, ainsi qu'à créer une atmosphère de collaboration et de respect mutuel.

La transparence dans la communication et le fonctionnement peut aider à promouvoir une culture de travail positive où tout le monde se sent apprécié, respecté et valorisé pour ses contributions.

ÉVÉNEMENT KICK-OFF ANNUEL

Au cours de la période 2021-2022, Meco a travaillé sur les fondements de sa vision à long terme, sa mission et sa stratégie. Au début de l'année 2023, la direction de Meco a organisé une première "réunion de lancement", suivie d'une réception pour le personnel, afin de présenter notre vision, notre mission et nos valeurs fondamentales (voir introduction).

Cet événement annuel sert à informer chaque employé de Meco des résultats obtenus au cours de l'année précédente et des projets réalisés.





Nous ne regardons pas seulement en arrière sur l'année écoulée, mais offrons également à nos employés les perspectives d'avenir nécessaires: en annonçant les projets en cours, les projets à venir et en rafraîchissant nos valeurs fondamentales et la culture d'entreprise que nous recherchons.

Cet événement est animé par un modérateur externe. Des questions peuvent être posées et des commentaires constructifs peuvent être donnés pendant et après chaque présentation par un responsable de département.

Après la première édition de cet événement annuel, le personnel de Meco a exprimé sa satisfaction quant à la présentation de la vision, de la mission et des valeurs fondamentales de l'entreprise, ainsi que des projets réalisés et à venir. Les commentaires constructifs et les questions posées pendant et après chaque présentation ont permis une interaction fructueuse entre les employés et les responsables de département.

La direction de Meco est heureuse de constater que cet événement a été bien accueilli par le personnel et continuera de l'organiser chaque année pour informer, inspirer et renforcer la culture d'entreprise.



Rétention et satisfaction de notre personnel

Malgré notre croissance exponentielle en termes de chiffre d'affaires et d'effectifs au cours des dernières années, Mecos Group reste une entreprise familiale dans l'âme. Cela se manifeste principalement dans les efforts que nous déployons pour faire en sorte que le lieu de travail soit considéré comme un deuxième foyer. Dans le domaine de la rétention et de la satisfaction, nous avons établi plusieurs objectifs que nous évaluons annuellement et ajustons en mettant en place de nouvelles initiatives.



Surveiller le bien-être général des employés et le maintenir à un niveau élevé est une tâche essentielle pour tenir la promesse de "construire des relations durables".

Pour continuer à garantir ce bien-être et cette satisfaction de notre personnel, nous avons mis en place plusieurs initiatives. Cela concerne largement la compréhension, le respect, le soutien et la liberté d'être soi-même.

Dans la pratique, cela implique des entretiens de fonctionnement, un mentorat pour les jeunes employés, des informations sur la prévention et la protection au travail, des personnes de confiance et un soutien psychologique, un équilibre entre vie professionnelle et vie privée, ...



POSSIBILITÉ DE FEEDBACK ET DE COMMUNICATION

Dans le but d'améliorer notre taux de rotation, nous envoyons en septembre une enquête de satisfaction anonyme à nos employés. Pendant 3 mois, cette enquête permet de recueillir les commentaires de nos travailleurs manuels et de nos employés.

Sur la base des résultats de l'enquête, la direction peut établir les mesures nécessaires. Nous sommes convaincus que la gestion du personnel ne concerne pas seulement le département des ressources humaines, mais doit être portée et dirigée par l'ensemble de la direction avec ses chefs d'équipe.

Une étude des éléments ayant un impact sur la satisfaction des employés montre que les facteurs suivants ont le plus d'influence: (Neve, 2014)

- Salaire
- Heures de travail
- Inadéquation des heures de travail
- Équilibre travail-vie privée
- Adéquation des compétences
- Sécurité de l'emploi
- Difficulté, stress et danger
- Possibilités de croissance
- Indépendance
- Intérêts
- Relations interpersonnelles
- Utilité

Ce sont donc ces sujets sur lesquels nous interrogeons anonymement les employés. Nous cherchons principalement à avoir une vue claire des questions concrètes telles que l'équilibre entre travail et vie privée, la qualité de la politique de soutien psychologique et physique, la communication générale, le feedback des responsables, la sécurité au travail, la mesure du stress et de la charge de travail, etc.

Avec ces résultats nous travaillons à l'élaboration d'objectifs et de mesures en matière de satisfaction au travail et de rétention pour l'année 2023.

UN ACCUEIL CHALEUREUX – PROCÉDURE D'INTÉGRATION

Sous la devise "se sentir chez soi au travail à tout moment", nous considérons qu'il est essentiel que le travailleur reçoive un accueil chaleureux dès son premier jour de travail. Dans ce cadre, le département des ressources humaines de Meco Group a mis en place une procédure d'intégration.

Brochure d'accueil

Le premier jour, une brochure d'accueil est donnée au nouvel employé. Elle aborde tous les sujets essentiels, tels que les protocoles d'hygiène et de sécurité, la déclaration de politique sur "le bien-être au travail", des informations sur la manière de demander des vacances, les étapes à suivre en cas de maladie ou d'accidents du travail, etc.

Cela contribue non seulement au sentiment de soutien, mais fait également de nos employés des travailleurs informés et qualitatifs. De cette manière, ils sont toujours parfaitement informés de tous les protocoles de sécurité et d'hygiène que nous considérons comme très importants chez Meco Group.

Depuis 2023, nous présentons également brièvement notre stratégie d'entreprise, notre culture et nos valeurs fondamentales.



Visites guidées pour nouveaux membres du personnel

Le nouveau membre du personnel reçoit une visite guidée de la part d'une personne désignée à cet effet, souvent l'un de ses nouveaux collègues. De cette manière, les premiers contacts sont établis facilement et l'on obtient une première impression de son nouvel environnement de travail.

Comme ça, il est introduit de manière informelle à chaque département. Les employés de bureau sont également accompagnés par le responsable de production lorsqu'ils visitent le site de production et obtiennent des réponses à toutes leurs questions.

Les avantages des visites guidées sur le lieu de travail et les halls de production pendant la période d'intégration sont nombreux. Les nouveaux employés peuvent explorer leur environnement de travail grâce à une visite guidée et rencontrer leurs collègues sur le lieu de travail.

De plus, une visite guidée peut permettre aux nouveaux employés de se familiariser avec la culture d'entreprise et les consignes de sécurité. Une visite guidée peut également améliorer la communication entre les nouveaux employés et leurs collègues et augmenter l'engagement et la productivité.

Une bonne procédure d'intégration peut conduire à une plus grande satisfaction et fidélité de nos employés.

Absentéisme

ABSENTÉISME POUR MALADIE

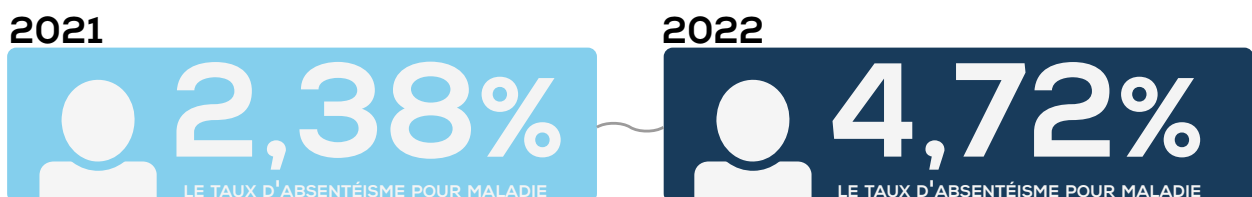
La crise du coronavirus a eu de nombreuses conséquences pour l'économie et le marché du travail belges et mondiaux au cours des trois dernières années. L'absentéisme pour maladie était déjà un sujet tendance dans le monde des ressources humaines et un point sensible sur le marché du travail.

Le secteur alimentaire est l'un des secteurs les plus durement touchés par la COVID-19 en termes d'absentéisme pour maladie. Le taux d'absence pour cause de maladie à court et moyen terme est généralement le plus élevé dans les secteurs qui emploient des travailleurs, tels que les entreprises de nettoyage et de titres-services, les commerces de détail et les supermarchés, ainsi que la production alimentaire.

Le nombre d'employés qui sont restés chez eux avec des symptômes grippaux a fortement augmenté dans notre secteur. Cela a un impact important sur les entreprises qui emploient des ouvriers et où le télétravail n'est pas une option.

Une étude de 2020 de SD Worx peut nous en dire plus sur l'absentéisme pour maladie (à court, moyen et long terme) dans le secteur du traitement de la viande. Il ressort de cette étude que le pourcentage moyen d'absentéisme pour maladie à court et moyen terme dans le secteur est de 7,00%. Chez Meco, nous avons réalisé une performance exceptionnelle l'année dernière avec un pourcentage de **2,38%**. Cette année, cependant, nous avons connu une forte hausse à **4,72%**.

En 2022, l'absentéisme pour maladie en Belgique a atteint un nouveau record, selon l'Employment Tracker de SD Worx. Sur la base de données provenant d'environ 70.000 employeurs et d'environ un million de travailleurs, il est apparu que seulement un tiers des travailleurs ne se sont jamais absentés pour cause de maladie à court terme. Cela représente une augmentation de 16%. Chez Meco, la part des employés qui ne se sont jamais absentés pour cause de maladie à court terme était de 47,47%. Un grand contraste avec la mesure au niveau national.



LA MOYENNE SECTORIELLE: 7,00%

SCORE BRADFORD

En 2022, la politique d'absentéisme a été renforcée. Les mesures nécessaires ont été prises pour mesurer individuellement l'absence des employés à l'aide du facteur de Bradford.

Le score de Bradford est un calcul qui peut aider à comprendre l'impact de l'absentéisme sur notre organisation. Le score prend en compte d'une part le nombre de périodes d'absence et la durée de l'absence d'autre part, en donnant plus de poids au nombre de périodes d'absence.



Le calcul du "facteur de Bradford" consiste à multiplier le nombre de périodes d'absence au carré par la durée de l'absence en jours.

Notre KPI pour ce score a été fixé à moins de 200. Pour les employés dont le score est supérieur à ce KPI, une entrevue d'absentéisme est organisée pour discuter de ce que notre entreprise peut faire pour réduire l'absentéisme.

$$B = S^2 \times D$$

B = le score Bradford

S = le nombre de périodes d'absence d'un certain employé

D = le nombre total de jours de maladie d'un certain employé

Quelques exemples:

- Frieda a été malade une fois au cours de la dernière année, et ce pendant 10 jours consécutifs.
Le score de Bradford = $(1^2) \times 10 = 10$.
- Patricia a été malade deux fois pendant 5 jours consécutifs au cours de la dernière année.
Le score de Bradford = $(2^2) \times 10 = 40$.
- Filip a été malade 10 fois pendant 1 jour au cours de la dernière année.
Le score de Bradford = $(10^2) \times 10 = 1000$.

Interprétation

Il existe de nombreuses opinions sur le facteur de Bradford car dans certaines situations, il peut ne pas s'appliquer du tout ou même être discriminatoire. Les perspectives doivent donc, comme la plupart des chiffres et des perspectives, être examinées en consultation avec la personne concernée et sa situation unique et individuelle.



SECTION
02

PLANET



**"WE DON'T HAVE TO ENGAGE IN GRAND, HEROIC ACTIONS TO PARTICIPATE IN CHANGE. SMALL ACTS, WHEN MULTIPLIED BY MILLIONS OF PEOPLE, CAN TRANSFORM THE WORLD."
- HOWARD ZINN**

Le changement climatique et la raréfaction croissante des ressources naturelles font partie des plus grands défis de notre temps. À la fois dans un contexte local et mondial, la surconsommation et le gaspillage de grandes quantités de ressources naturelles sont un problème grave.

Depuis la révolution industrielle, l'activité humaine a provoqué une augmentation générale de la température de plus de 1°C. Le changement climatique a déjà un impact sur de nombreux aspects, tels que l'élévation du niveau de la mer, les modèles météorologiques changeants, la disponibilité de l'eau et des matières premières, et donc directement et indirectement sur la sécurité alimentaire.

La population humaine croissante consomme excessivement ses propres ressources naturelles. Notre rythme de consommation mondial actuel équivaut à 1,6 fois ce que la terre peut nous offrir dans des conditions normales.

On prévoit également que les combustibles fossiles seront épuisés au cours de ce siècle. Notre stock mondial de pétrole durera encore environ 50 ans, le gaz naturel 53 ans et le charbon 114 ans. Malgré l'utilisation d'énergies renouvelables, l'épuisement de nos sources d'énergie restantes accélère encore.

Les conséquences à long terme dépendent des efforts que chacun est prêt à faire pour lutter contre le changement climatique et ses conséquences. Un changement d'attitude est donc indispensable.

Meco Group reconnaît cela et souhaite avant tout contribuer à l'écologie en promouvant l'efficacité énergétique, la réduction des émissions de CO₂ et la recherche d'une économie circulaire dans laquelle les matières premières sont utilisées de manière aussi efficace que possible grâce à la réduction des déchets.

Efficacité énergétique

Grâce à des investissements constants dans l'efficacité énergétique, nous faisons chaque année de grands progrès vers la durabilité et une consommation d'énergie respectueuse de l'environnement.

En passant aux sources d'énergie renouvelables et en modernisant nos consommateurs d'énergie existants, nous pouvons minimiser notre empreinte écologique tout en réduisant les coûts des sources d'énergie traditionnelles. Avec cette avancée, nous sommes maintenant capables de fournir des solutions énergétiques propres, fiables et rentables qui nous aideront à atteindre un avenir plus durable.

NOTRE SITE À OSTENDE

UNE CONSTRUCTION INTELLIGENTE ET DURABLE

- La structure brute a été construite avec des murs en béton hautement isolants (valeur U de 0,4 W/m²K) et une isolation de toit en PIR avec une valeur U de 0,023 W/m²K.
- En utilisant une couverture de toit réfléchissante en TPO, nous avons créé un confort thermique plus élevé dans notre bâtiment. De plus, le TPO est un produit respectueux de l'environnement : il ne contient pas de plastifiants (substances qui se libèrent dans l'eau, ce qui rend l'eau de pluie récupérable), il ne libère pas de substances nocives lorsqu'il est chauffé et il est entièrement recyclable.
- Dans la partie bureau, nous avons opté pour un système de ventilation D avec récupération de chaleur (l'air frais entrant est chauffé avec l'air sortant). De plus, la partie bureau a été équipée de vitrage avec une valeur U de 1,1 W/m²K.
- Les zones de production et les couloirs de circulation ont été dotés de plafonds suspendus, ce qui réduit le volume à refroidir d'un tiers.
- Nous avons installé des systèmes de refroidissement à base d'ammoniac (NH₃) au lieu de fréon. Cela entraîne une réduction des émissions de CO₂ de 25%.

- En utilisant un système de récupération de l'eau chaude, l'eau chaude créée par le refroidissement est collectée et conservée dans un réservoir tampon à 45°C, de sorte que nous avons moins besoin de chauffer notre eau de nettoyage. Nous gagnons ainsi 30°.
- En été 2020, nous avons installé pas moins de 1300 panneaux solaires de 238 kWc sur nos bâtiments. Ils génèrent en moyenne une puissance électrique quotidienne de 313,45 kWc. Grâce à cet investissement, nous couvrons un cinquième de notre consommation totale.



L'ÉCLAIRAGE DU BÂTIMENT

- Nous avons équipé à la fois notre éclairage extérieur et notre éclairage de bureau de minuteries et de détecteurs de mouvement pour éviter les consommations inutiles.
- De plus, nous remplaçons actuellement notre éclairage par des LED dans les bureaux et les halls de production. Cela nous permet de réaliser une économie d'énergie sur l'éclairage allant jusqu'à 80%.

STATIONS DE RECHARGE POUR VOITURES ÉLECTRIQUES

À mi-2022, nous avons installé deux stations de recharge pour véhicules électriques sur le parking de notre site d'entreprise. Ces stations de recharge disposent de 4 points de charge et sont accessibles aux employés et aux clients. En installant ces bornes de recharge, nous franchissons les premières étapes de la transition vers une flotte de véhicules électriques.

Les stations de recharge sont connectées à nos panneaux solaires et permettent une recharge rentable des voitures électriques. Cela peut être jusqu'à 6 fois plus économique et moins cher qu'une station de recharge électrique classique.

De plus, nous pouvons mesurer en temps réel la consommation d'électricité et d'énergie solaire. Cela nous permettra d'utiliser facilement l'énergie de manière moins coûteuse et plus efficace.

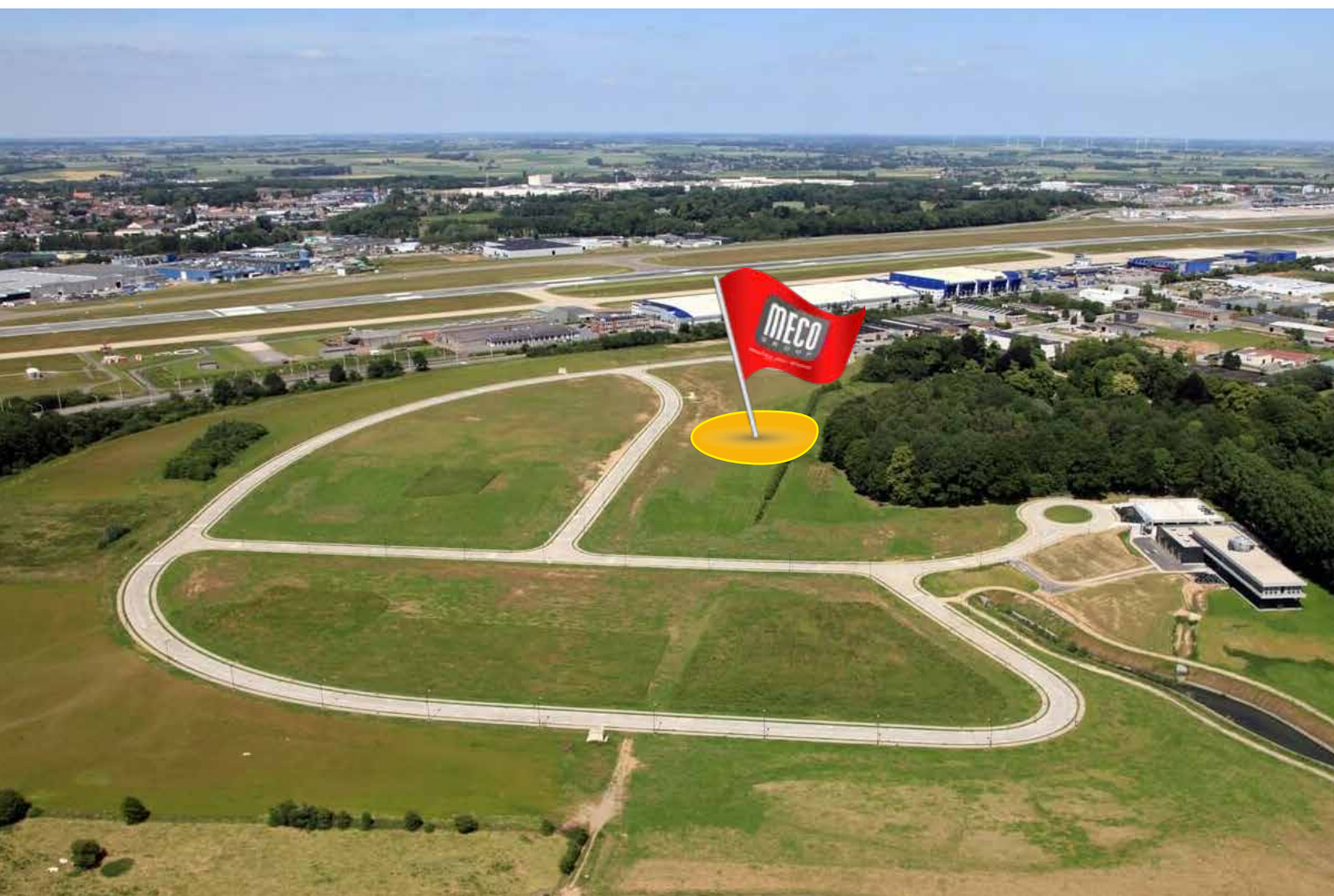


'23-'26: UN NOUVEAU SITE DURABLE À CHARLEROI

Avec beaucoup d'enthousiasme, nous annonçons le début de la construction d'un nouveau bâtiment sur le site "Airport 1" à Charleroi en 2024. Le bâtiment aura une superficie de 2500m² sur un terrain de 7000m². Ce bâtiment servira d'entrepôt et de plateforme de cross-docking. Un investissement qui renforcera nos capacités logistiques.

La durabilité est un aspect important dans la conception et la construction de ce bâtiment. Nous mettons l'accent sur l'efficacité énergétique, les matériaux durables et une empreinte écologique minimale pour rendre notre nouveau bâtiment aussi durable que possible.

En outre, comme pour la construction de notre base à Oostende, nous utilisons des matériaux durables et les technologies d'éclairage, de chauffage et de refroidissement les plus économes en énergie pour le bâtiment. Nous tenons compte de l'impact sur l'environnement local lors de la construction et visons à une empreinte écologique minimale.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE DANS LA PRODUCTION

La consommation d'énergie joue un rôle important dans la réduction des émissions de CO2 et constitue un domaine d'attention important pour économiser des ressources financières tout en contribuant à un meilleur environnement. Avec les bonnes mesures d'économie d'énergie, nous cherchons à réduire à la fois nos coûts et nos émissions de CO2.

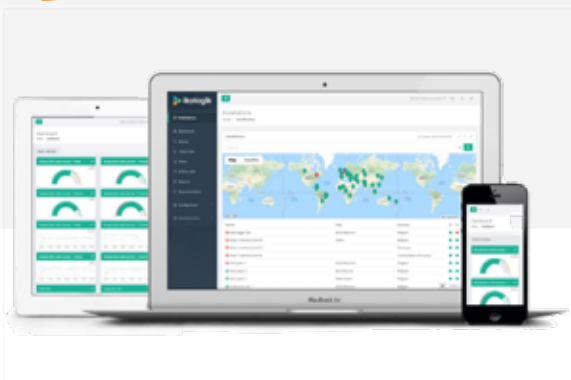
Des outils et des stratégies d'efficacité énergétique tels que le décalage de la production vers les heures creuses, l'utilisation de sources d'énergie renouvelables, l'installation de compteurs intelligents et de systèmes de surveillance, peuvent aider à réduire les coûts et à produire des produits plus respectueux de l'environnement en termes de CO2.

SURVEILLANCE ÉNERGÉTIQUE AVEC IKOLOGIK

L'objectif à long terme de Mecos en matière d'énergie est de réaliser une réduction de 10% de l'énergie consommée par kilogramme produit chaque année.

Pour atteindre cet objectif, il a été décidé de mettre en place, en collaboration avec Ikologik, une surveillance de la consommation d'énergie au sein de notre entreprise.

En novembre 2022, le paquet de surveillance d'Ikologik a été mis en place sur le réseau électrique de notre site de production. Grâce à cette technologie, notre consommation énergétique globale (électricité, eau et gaz), ainsi que le coût énergétique global de notre production, sont mesurés et visualisés sur un tableau de bord centralisé.



IKOLOGIK est un partenaire belge de surveillance de processus dans le secteur industriel.

Grâce à leur logiciel de visualisation, de reporting et d'analyse intelligente, nous pouvons collecter différentes données de processus sur la consommation d'énergie.

Cela nous permet de visualiser en temps réel les performances des installations de production et l'ensemble du réseau de production.



Pour plus d'infos:: www.ikologik.com

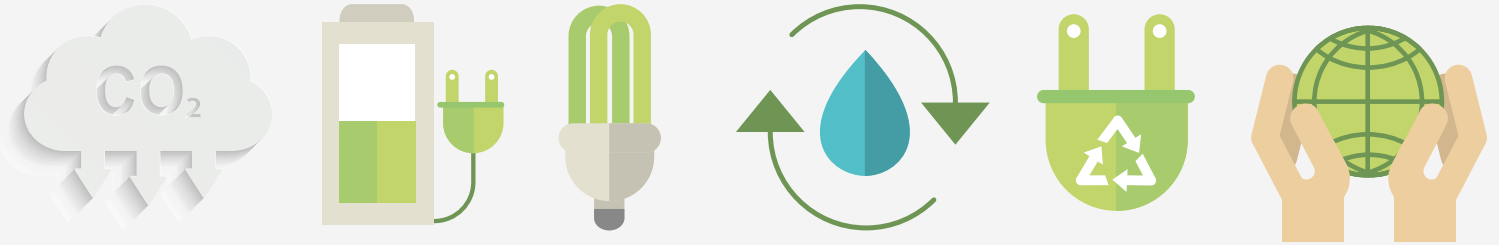
Fin 2022, nous avons installé plus de 100 pinces de capteurs sur nos sources d'électricité, d'eau et de gaz, qui mesurent les impulsions de notre consommation d'électricité, d'eau et de gaz. Nous collectons ainsi des données précieuses sur la consommation énergétique de notre parc de machines et pouvons analyser au niveau de la machine les grands consommateurs.

Grâce à ces mêmes capteurs, nous avons également pu mettre en place des alertes dans le logiciel Ikologik pour cartographier en temps réel les pics et les creux d'énergie. De cette manière, nous pouvons corriger de manière proactive certaines fuites, pertes ou inefficacités. Grâce à ces alertes et à la génération de rapports en temps réel, nous repérons par exemple beaucoup plus rapidement quelles sont les grandes consommatrices et quelles machines doivent être utilisées plus efficacement, ou tout simplement où se trouve une fuite d'eau.

Une telle surveillance nous permet également de déterminer quelles machines ont le plus besoin d'un entretien urgent. Elle nous permet de mettre en place de manière très précise certaines machines plus efficacement et de cartographier notre consommation énergétique. Nous pouvons ainsi intervenir rapidement en cas de pertes d'énergie.

Le projet Ikologik a pour but de réduire notre consommation d'énergie globale, c'est-à-dire d'électricité, de gaz et d'eau, de 20% d'ici la fin de 2023.





FOURNISSEUR D'ÉNERGIE DURABLE

Nous collaborons avec un fournisseur d'énergie durable pour acheter de l'énergie renouvelable. Cela nous permet d'éviter une émission de CO₂ de 2.220 tonnes par an et donc de réduire notre empreinte carbone.

**2.220 TONNES
DE CO₂
EN MOINS
PAR AN**

**ÉCONOME EN
ÉNERGIE**

**ATTEINDRE LA
NEUTRALITÉ
CLIMATIQUE
D'ICI 2035**

**100%
D'ELECTRICITÉ
VERTE**

**RÉDUCTION DES
ÉMISSIONS DE
CO₂**



ÉNERGIE RENOUVELABLE

INVESTISSEMENT DANS LES PANNEAUX SOLAIRES

Été 2020, nous avons installé pas moins de 1.300 panneaux solaires d'une capacité de 238 kWp sur nos bâtiments d'entreprise. Ils produisent en moyenne une puissance énergétique quotidienne de 313,45 kWp. Avec cet investissement, nous couvrons un cinquième de notre consommation totale.

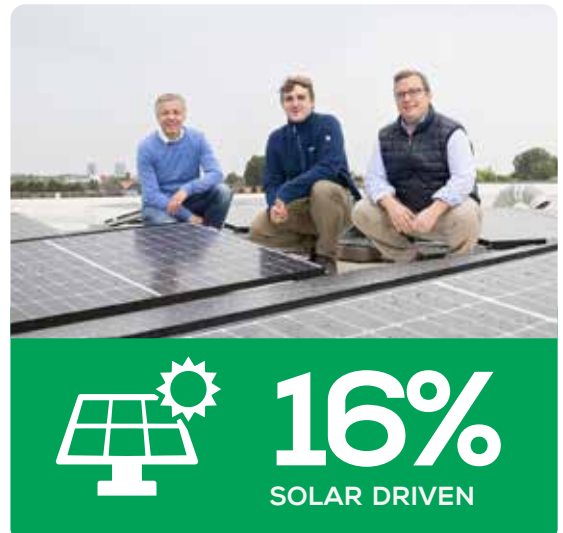
Le toit spécial avec une forte pente et les vents violents à proximité de la côte ont conduit à une attention précoce portée à la stabilité mécanique. Cela garantit que les panneaux resteront en place sans problème au cours des 25 prochaines années.

En 2021, nous avons pu mesurer pour la première fois le rendement annuel de ces panneaux solaires. Le total d'électricité générée pour cette année-là était de 416.362 kWh.

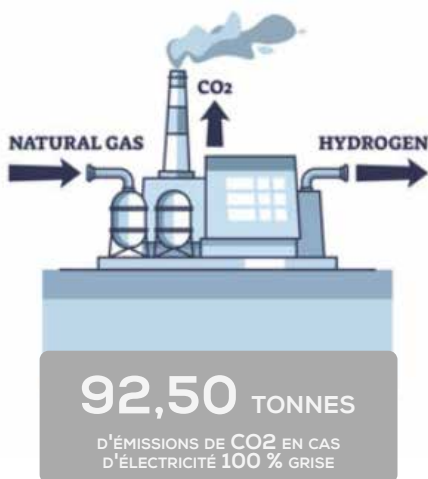
En 2022, la quantité totale d'électricité générée par nos panneaux solaires était de 435.313 kWh.

L'EFFET DE L'ÉNERGIE SOLAIRE

Grâce à l'installation de ces panneaux solaires, nous travaillons avec une efficacité accrue dans la production et réduisons nos émissions de CO₂ en raison de l'électricité renouvelable produite.



ÉLECTRICITÉ GRISE



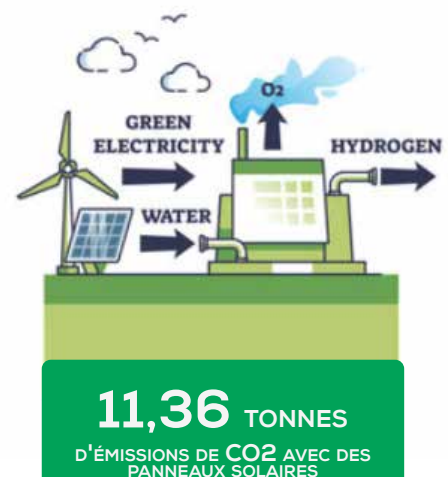
(220g CO₂/kWh)

PAR RAPPORT À

COMPARAISON
D'UNE ANNÉE

← →
-87,72%

ÉLECTRICITÉ VERTE



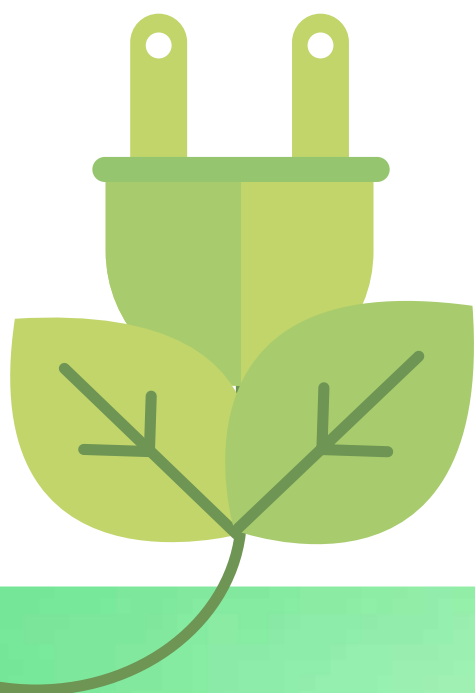
(27g CO₂/kWh)

CONSUMMATION D'ÉLECTRICITÉ

En 2021, Meco SA a consommé une puissance totale de 2.576,786 MWh et a utilisé une production d'énergie solaire de 416,36 MWh. Notre consommation d'électricité globale (nombre de kWh consommés) a diminué de 8,78% par rapport à l'année précédente (2020).

En 2022, notre consommation d'électricité était de 2.686,42 MWh et nous avons consommé une production d'énergie solaire de 420,68 MWh.

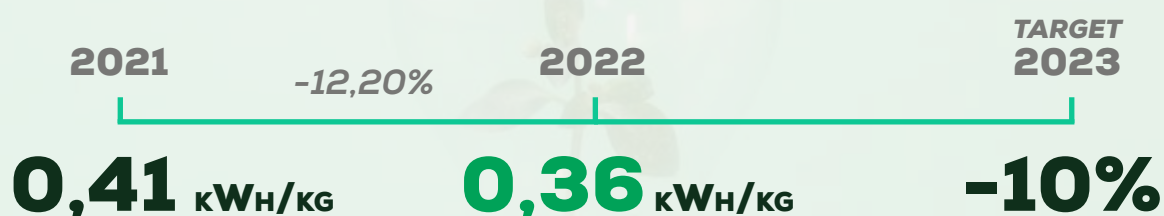
15,66% de l'électricité consommée provenait de nos panneaux solaires.



En rapportant ces données au total produit en kilos, nous obtenons une évolution en termes d'efficacité énergétique. Nous constatons les différences suivantes :

- En 2021, le coefficient d'efficacité électrique était de 0,41 kWh/kg.
- En 2022, le coefficient d'efficacité électrique était de 0,36 kWh/kg.

Tout au long de l'année 2022, les investissements et les efforts réalisés ont clairement fait la différence : la consommation d'électricité est devenue 12,20% plus efficace.



CONSOMMATION D'EAU

Nous avons fixé l'objectif d'une consommation maximale de 11.500 m³ d'eau en 2021. En 2022, des recherches supplémentaires ont été menées pour étudier les possibilités d'une purification et d'une réutilisation encore meilleures de l'eau. Avec une prévision de croissance de 15% en 2022, nous avons visé une baisse de 10% de notre consommation d'eau.

SURVEILLANCE DES PLUS GROS CONSOMMATEURS À L'AIDE D'IKOLOGIK

Nous avons également installé des capteurs sur nos conduites d'eau pour mieux cartographier notre consommation d'eau dans l'environnement de production. Cela nous permet de mesurer avec précision la consommation d'eau.

Dans le cadre de ce projet, il a été décidé de cartographier d'abord les consommations d'eau des points suivants car ces installations représentent 80% de la consommation d'eau totale. Depuis le 19 août 2022, ces installations sont surveillées en collaboration avec Ikologik:

- **Installation de nettoyage** – 31% de la consommation totale d'eau
- **Chaudières à vapeur (2)** – 28% de la consommation totale d'eau
- **Lignes de cuisson (2)** – 20% de la consommation totale d'eau
- **Chaudière de cuisson** – 0,5% de la consommation totale d'eau
- **Conduite d'incendie** – 0% de la consommation totale d'eau

Cela nous amène à une moyenne de **43 m³ par jour**.

Pour **2021**, cela correspondait à une consommation d'eau totale de 11.560 m³ ou **2,22 litres par kilogramme produit**.

Pour **2022**, nous sommes arrivés à une consommation d'eau totale de 13.500 m³ ou **2,14 litres par kilogramme produit**. La consommation d'eau a donc été utilisée de manière **3,60% plus efficace**.



CONSOMMATION DE GAZ

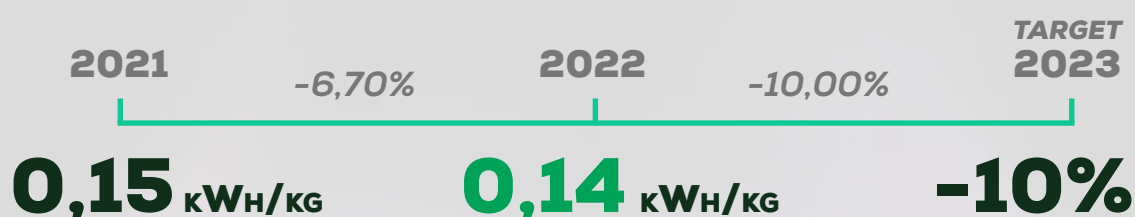
Depuis août 2022, la consommation de gaz de notre entreprise est surveillée. Nous avons choisi de ne mesurer que la consommation générale et de ne pas faire de distinction entre différents points de consommation. La grande majorité de notre consommation de gaz, soit 99,9 %, provient de la chaudière à vapeur.

LANCEMENT DE LA SURVEILLANCE DE NOTRE CONSOMMATION DE GAZ

Afin de mieux surveiller notre consommation de gaz dans l'environnement de production, nous avons décidé d'installer des capteurs sur nos conduites de gaz, comme pour la surveillance de l'eau. Cela nous permet de mesurer et de cartographier précisément notre consommation de gaz.

Depuis le 19 août 2022, la consommation de nos installations de gaz est également surveillée avec l'aide d'Ikologik. À l'heure actuelle, nous consommons en moyenne 20 m³ de gaz par jour.

Comme objectif général, nous souhaitons réduire notre consommation quotidienne de gaz à un maximum de 18 m³ par jour, en adaptant notre méthode de production (en mettant l'accent sur la cuisine chaude et sa chaudière à vapeur) et en formant notre personnel à éviter toute consommation de gaz inutile.



ISO-14001

Un système de gestion environnementale certifié

UN SITE DE PRODUCTION RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT SELON LES NORMES EUROPÉENNES LES PLUS STRICTES

Au début d'octobre 2022, le groupe Meco a reçu son certificat ISO 14001. Une étape importante dans notre histoire qui nous distingue des autres acteurs du marché.

Après avoir obtenu les certifications de qualité IFS Food Quality et BIO, l'équipe qualité de Meco s'est concentrée en 2022 sur l'optimisation de notre système de gestion environnementale afin d'obtenir la certification ISO-14001 tant désirée.

ISO 14001 est une norme internationale qui aide les organisations à gérer leurs aspects environnementaux. Il s'agit d'un système de gestion qui aide à identifier et à contrôler les risques d'impact environnemental. La norme a été publiée pour la première fois en 1996 et a été mise à jour plusieurs fois depuis.

La certification a principalement les avantages/objectifs suivants :

- Elle nous aide à atteindre nos objectifs de durabilité en offrant un cadre pour la gestion de l'impact environnemental de nos activités commerciales.
- Elle motive les employés à assumer la responsabilité des performances environnementales de l'entreprise.
- Elle offre une manière transparente pour les parties prenantes de suivre le progrès de l'entreprise en matière de durabilité.



Pour plus d'infos:

<https://www.afnor.org/nos-services/certification/certifications-environnementales/iso-14001>

En octobre 2022, nous avons réussi l'audit pour obtenir la certification ISO.

Le certificat récompense notre site de production, qui respecte l'environnement conformément aux normes internationales les plus élevées. Selon l'enquête ISO de 2021, Meco est l'une des rares entreprises alimentaires en Belgique à avoir reçu cette certification.



Logistique

réduction des émissions de CO₂ et consommation de carburant

PLATEFORME DE CROSS-DOCKING À CHARLEROI

Un facteur important de l'empreinte écologique de Meco est la distribution de nos produits à nos clients. Nous avons franchi une étape importante dans la réduction de nos émissions de CO₂ en développant notre plateforme de distribution à Charleroi en 2013.

À partir de cette base wallonne, nos clients de l'est et du sud de la Belgique sont approvisionnés de manière rapide, rentable et respectueuse de l'environnement.

Cela se traduit par une réduction de 21.000 kilomètres par semaine et donc une réduction de 533 tonnes de CO₂ par an.



MAXIMISATION DU TAUX DE CHARGEMENT

Nous regroupons autant que possible les commandes du client et sensibilisons également le client en ce sens. Nous minimisons ainsi le nombre total de kilomètres parcourus par client. Grâce à une analyse quotidienne de l'itinéraire optimal et à la surveillance de la consommation par camion, nous parvenons à réduire considérablement le nombre de litres de carburant consommés et donc l'émission de CO₂.



PARC AUTOMOBILE

En 2021, une attention particulière a été portée au renouvellement de notre parc automobile dans le cadre d'une transition vers une flotte plus durable. En 2022, nous avons investi dans les premières étapes de la transition vers des véhicules électriques.

Comme les années précédentes, nous avons remplacé résolument les camions et les voitures qui étaient amorties par des véhicules conformes aux dernières normes d'émission européennes, à savoir "Euro 6", car ces véhicules émettent moins de dioxyde d'azote et de particules fines que les anciens modèles.

En 2022, nous disposons de: **76,47%** de camions Euro 6
80,00% de voitures Euro 6

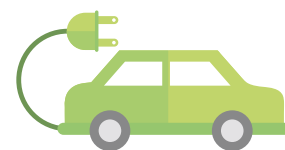
Le tableau ci-dessous présente l'évolution générale du parc automobile du groupe Meco.

Type	2018	2019	2020	2021	2022
Euro 4	8,60%	0%	0%	0%	0%
Euro 5	53,40%	53,40%	35,63%	25,00%	21,76%
Euro 6	38,00%	46,60%	64,37%	75,00%	78,24%

Évolution générale de la flotte de véhicules (camions et voitures) de Meco Group de 2018 à 2022.

CONDUITE ÉLECTRIQUE - STATIONS DE RECHARGE ALIMENTÉES PAR L'ÉNERGIE SOLAIRE

Comme vous avez pu le lire dans la section "Efficacité énergétique", nous avons investi en 2022 dans des bornes de recharge pour les voitures électriques afin de rendre la conduite électrique plus accessible et plus avantageuse pour nos clients et nos employés.



TRIMBLE - DATA-DRIVEN TRANSPORT

L'année dernière, notre département informatique a mis en place le nouveau système Trimble pour le transport.

Au début de cette année, tous nos véhicules ont été équipés d'une unité informatique de bord de Trimble. En tandem avec les tablettes FleetXPS, ces ordinateurs calculeront les itinéraires les plus économes en énergie, suivront le comportement de conduite et numériseront les tâches logistiques et administratives. Il s'agit d'une grande avancée numérique au sein de notre département logistique.



**Ordinateur de bord
Truck4U**

**Tablette
FleetXPS**



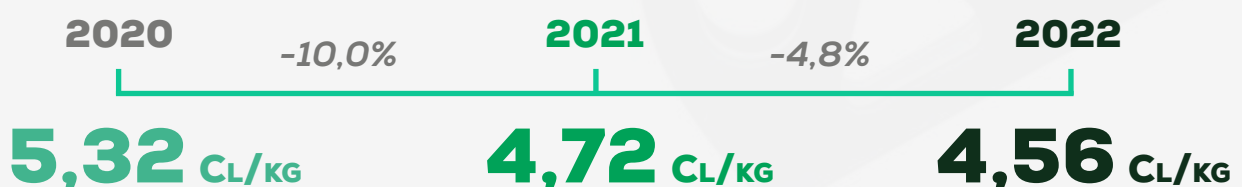
RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION DE CARBURANT GRÂCE À DES ITINÉRAIRES PLUS EFFICACES

En premier lieu, ces ordinateurs de bord permettent de consulter la localisation du camion via le système de "track-and-trace" intégré et nous recevons des notifications sur le comportement de conduite des chauffeurs. Nous pouvons ainsi sensibiliser les chauffeurs à leur consommation de carburant liée à leur style de conduite.

Pendant la pandémie de Covid-19, nous avons souffert d'une pénurie chronique de personnel dans notre service logistique, ce qui a rendu notre planification de routes loin d'être optimale. Par nécessité, nos principes de durabilité ont été mis en veilleuse pour assurer une livraison en temps et en heure à nos clients. Cela a entraîné une moindre attention portée à la conduite, à la consommation, au nombre de kilomètres parcourus, etc.

Dans un contexte économique plus favorable et une augmentation significative du taux de chargement de nos camionnettes, ainsi que grâce à ce nouveau système, nous nous attendons à une forte réduction de notre consommation de carburant (en litres/kg de chiffre d'affaires). L'évolution de notre consommation de carburant (L/KG) est la suivante :

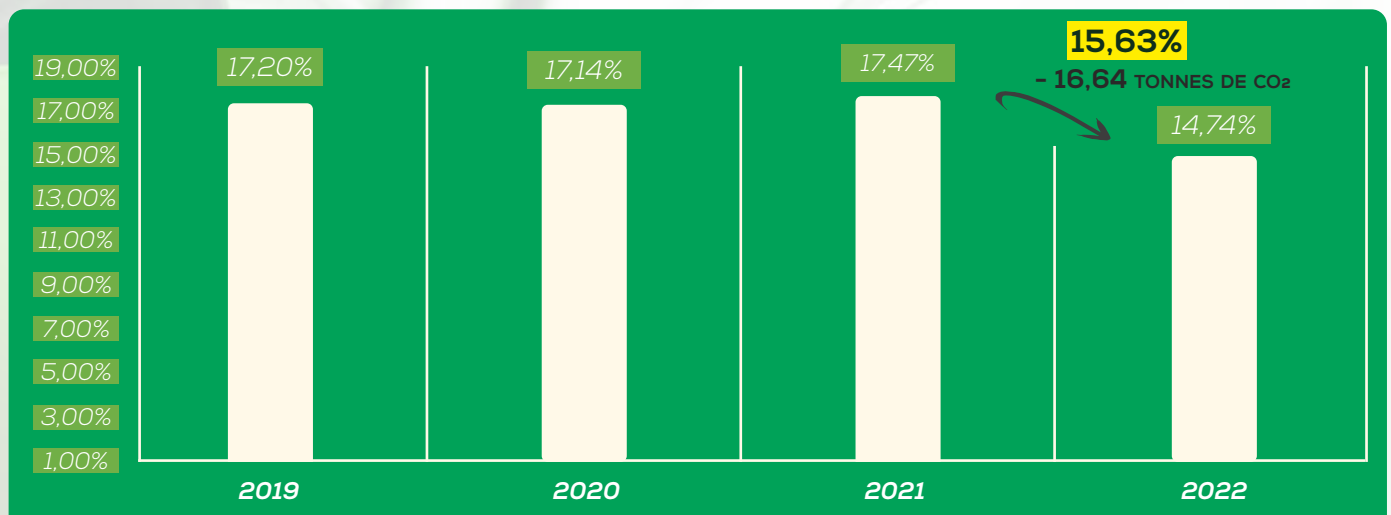
L'ÉVOLUTION DE NOTRE CONSOMMATION DE CARBURANT (L/KG) EST LA SUIVANTE :



RÉDUCTION DE CO₂

En utilisant notre carburant de manière plus efficace, nous avons pu fournir à nos clients d'une manière beaucoup plus respectueuse de l'environnement en termes de CO₂. En raison de la baisse de 4,80 % du nombre de litres de carburant par kg, la quantité de CO₂ par nombre de kgs de nourriture livrée avait également diminué.

En 2022, nous avons connu une forte croissance du chiffre d'affaires de 20,68% (en kilogrammes livrés) et avons utilisé seulement 1,83% de carburant de plus que l'année précédente pour livrer ces produits. Cela a entraîné une plus grande efficacité et une réduction des émissions de CO₂ par kilogramme produit.



Évolution générale des émissions de CO₂ par rapport au chiffre d'affaires/kg. (2019-2022)

Cela signifie qu'après la mise en place des projets, à savoir une augmentation de la charge utile, une surveillance de la consommation de carburant et de nouvelles intégrations pour la planification des itinéraires (Trimble), notre département logistique a considérablement amélioré son efficacité.

Moins de papier grâce à une procédure numérique

Notre service de transport planifie toutes les routes pour une date de livraison donnée. Après la planification des itinéraires, les bons de livraison et les itinéraires sont envoyés aux tablettes via les ordinateurs de bord. Le bon de livraison peut être envoyé à la boîte mail du client après signature au moment de la livraison.

Un avantage supplémentaire est donc que nous économisons également beaucoup de papier avec l'arrivée du système Trimble. Grâce à ce système, la saisie des feuilles de route, la signature des bons de livraison en papier et de nombreuses autres tâches administratives manuelles après la livraison appartiennent désormais au passé.

Concrètement, avec cette transformation numérique, nous cherchons à réduire tous les processus manuels et à les remplacer par un processus entièrement automatisé.

Réduction des déchets

La réduction des déchets est une étape cruciale dans la recherche de durabilité et d'efficacité au sein d'une entreprise de production alimentaire, car elles génèrent souvent de grandes quantités de déchets, allant des restes de nourriture aux emballages et produits chimiques.

Nous prenons différentes mesures pour réduire les déchets, telles que l'optimisation des processus de production, le recyclage des emballages et des matières premières, la donation des surplus alimentaires à des organisations caritatives et l'utilisation de matériaux recyclables ou compostables.

En mettant en œuvre ces actions, nous pouvons réduire notre impact sur l'environnement tout en améliorant notre efficacité opérationnelle.

TAUX DE RECYCLAGE

Aujourd'hui, nous recyclons 62,46% de nos déchets. Nous avons lancé un projet début mai 2019 pour augmenter considérablement notre taux de recyclage en examinant les flux de déchets que nous pouvons éliminer de nos déchets résiduels.

Nous souhaitons augmenter notre taux de recyclage à 75% d'ici 2024.

Notre objectif à long terme est de réduire le flux de déchets dans toute notre chaîne de valeur, en évitant autant que possible les déchets, en les réutilisant ou en les recyclant.

Dans la première phase, nous cherchons donc à éviter les déchets. Si des déchets sont produits, ils doivent être considérés comme des matières premières importantes et utilisables pour de nouveaux produits et matériaux. De cette manière, nous essayons de contribuer à une économie circulaire, sans déchets.



Sur notre site de production, il y a plusieurs endroits où les employés peuvent trier et recycler les déchets. Pour les déchets PMC, nous disposons de bacs spéciaux marqués pour le plastique, le métal et les emballages de boissons. Nous avons des conteneurs séparés pour le verre, le carton et le papier sur notre site d'entreprise.

En triant et en recyclant systématiquement les déchets, nous réduisons non seulement la quantité de déchets que nous produisons, mais nous contribuons également à un avenir plus durable. Nous encourageons nos employés à participer activement à ces initiatives et continuons à rechercher des moyens d'optimiser nos processus.

RÉDUCTION DE LA CATÉGORIE 3, DES DÉCHETS D'ORIGINE ANIMALE

La catégorie 3 des déchets se réfère aux déchets d'origine animale qui ne conviennent pas au recyclage ou à la réutilisation et qui ne sont pas biodégradables. Il peut s'agir de déchets d'origine animale ou végétale, mais aussi de films plastiques, de mousse de polyuréthane ou de produits jetables.

Pour diverses raisons, ces déchets ne sont plus destinés à la consommation humaine. Les déchets C3 les plus courants dus à notre production sont les os, la graisse animale, les déchets alimentaires d'origine animale dépassant leur date de péremption et les articles retournés par les clients.

Tout comme dans de nombreux autres pays, la Belgique impose des règles strictes pour le traitement des déchets animaux de catégorie 3 afin d'éviter la propagation de maladies dangereuses telles que l'ESB (maladie de la vache folle) et la fièvre aphteuse.

En règle générale, les déchets animaux de catégorie 3 sont soumis à un traitement thermique, où ils sont chauffés à des températures élevées pour tuer tout agent pathogène. Les déchets sont ensuite traités, par exemple, en compost ou en biogaz.

Le traitement des déchets animaux de catégorie 3 est donc un processus complexe qui nécessite une attention et des soins particuliers.

Il est donc très important de se concentrer sur les règles et réglementations concernant le traitement de ce type de déchets, afin d'éviter que les déchets ne représentent un risque pour la santé humaine et animale ainsi que pour l'environnement.

C'est pourquoi nous travaillons avec des partenaires spécialisés dans la collecte et le traitement de ce type de déchets.

2020: 158 000 kg C3 déchets

2021: 167 828 kg C3 déchets

2022: 255 112 kg C3 déchets

année	C3-déchets chiffre d'affaires
2017	2,56%
2018	2,29%
2019	2,10%
2020	3,45%
2021	3,22%
2022	4,06%

Évolution générale des déchets de catégorie 3 de Meco Group par rapport au chiffre d'affaires (kg) de 2017 à 2022.

ALTERNATIVES D'EMBALLAGES DURABLES

SYSTÈME DE CONSIGNE ET FILMEUSE DE PALETTES

Nous cherchons à livrer autant que possible en vrac. Cela se fait dans des caisses réutilisables et lavables. Pour avoir moins de caisses en circulation, et donc moins de caisses à acheter, nous avons mis en place un système de consigne. De cette manière, nous réduisons notre empreinte écologique en achetant moins de plastique.

En 2020, nous avons investi dans une nouvelle filmeuse de palettes qui réduit de 40% la quantité de film plastique utilisée pour envelopper les palettes.

INVESTISSEMENT DANS DES MACHINES D'EMBALLAGE PLUS EFFICACES ET DURABLES: TX710-MULTIVAC

La machine d'emballage TX710-Multivac est une machine avancée conçue pour emballer et sceller différents types d'aliments.

Avec la machine d'emballage TX710-Multivac, le rendement a considérablement augmenté et les produits peuvent être emballés beaucoup plus rapidement, tout en conservant leur qualité et en réduisant les pertes de film de 20%. Cela est dû à la précision de la machine et à sa bande de film beaucoup plus étroite.



La machine fonctionne également plus rapidement et plus efficacement, ce qui permet de réaliser en une heure ce qui prendrait normalement une journée de travail. Avec une capacité élevée et un contrôle précis des paramètres d'emballage, cette machine peut être utilisée pour emballer des produits frais ou réfrigérés.

La machine dispose également de différentes options d'emballage, telles que l'emballage sous vide, l'emballage sous gaz et l'emballage sous atmosphère modifiée, ce qui en fait une option polyvalente pour les producteurs alimentaires.

EMBALLAGES BIODÉGRADABLES

Les emballages biodégradables deviennent de plus en plus populaires en raison des avantages qu'ils offrent par rapport aux emballages traditionnels. Ces emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui sont biodégradables, ce qui signifie qu'ils ne restent pas comme déchets après utilisation.

En collaboration avec nos fournisseurs, nous recherchons des solutions biodégradables de ce type pour réduire l'impact de nos emballages. Les bio-emballages sont souvent fabriqués à partir de matériaux naturels tels que le papier, le carton et l'amidon de maïs, plutôt que de plastique. Cela réduit l'utilisation de plastique et réduit la charge environnementale.

À partir de 2021, nous emballons nos produits précuits dans un nouveau type d'emballage (MAP thermoformé), qui est beaucoup plus durable. Ce type d'emballage utilise jusqu'à 70 % moins de plastique, ce qui permet une réduction considérable des déchets.

En 2022, nous avons étudié et testé des emballages alternatifs qui sont entièrement recyclables. Cette recherche sera poursuivie en 2023.

Notre objectif est de rendre tous nos emballages alimentaires 100 % réutilisables, recyclables ou biodégradables d'ici 2025.



DÉCHETS NON LIÉS À LA PRODUCTION

DÉCHETS DE PAPIER

L'année dernière, nous avons **recyclé** pas moins de **39,59 tonnes de papier et de carton**. Cela représente une baisse de 16,65% par rapport à 2021 (47,50 tonnes) et a été principalement atteint grâce à un nombre croissant de processus de travail et d'outils numériques sur le lieu de travail.

FACTURATION ÉLECTRONIQUE ET COMMUNICATION NUMÉRIQUE

En 2020, nous avons fixé comme objectif que 90% de toutes nos factures seraient envoyées électroniquement - par e-mail - en 2021. Ce chiffre prévu a été largement dépassé.

L'objectif que nous avons fixé en 2021 pour l'année 2022 en matière de facturation électronique était de 95%. C'était un objectif réalisable, car nous l'avons atteint et pouvons dire que 95% de notre facturation se fait électroniquement.

COMMUNICATION ET UTILISATION INTERNE DU PAPIER

Nous imprimons toujours en recto verso et en noir et blanc. Le marketing et d'autres objectifs commerciaux, où la couleur est importante, constituent une exception à cette règle.

En envoyant les factures par e-mail, nous économisons environ 600 kg de papier par an.

En envoyant les bons de livraison numériques, nous économisons environ 200 kg de papier par an.



En envoyant les **factures par e-mail**, nous économisons environ **600 kg de papier** chaque année.



En envoyant les **bons de livraison numériques**, nous économisons environ **200 kg de papier** chaque année.

-1,22 TONNES
CO₂



3 ARBRES
ÉPARGNÉS





PRODUCT



"PRODUCT DESIGN IS NOT JUST ABOUT WHAT SOMETHING LOOKS LIKE AND FEELS LIKE. IT'S ABOUT HOW IT WORKS, HOW IT'S MADE, AND WHAT IMPACT IT HAS ON THE WORLD AROUND US." - STEVE JOBS

Chez Meco Group, l'un de nos objectifs est d'offrir une alimentation saine, durable et abordable pour tous. Nous sommes déterminés à élargir constamment notre gamme de produits et à explorer de nouveaux marchés afin de pouvoir fournir une alimentation accessible à nos clients et utilisateurs finaux.

L'accessibilité ne signifie pas seulement l'abordabilité, mais aussi que chaque individu, n'importe sa culture, religion ou conviction morale, doit avoir la possibilité d'être nourri. De plus, nous voulons offrir aux chefs et à leurs organisations la meilleure opportunité de servir une alimentation répondant aux besoins de chaque consommateur.

Notre gamme de produits est très diversifiée et accessible, comprenant notamment des aliments halal, peu salés, sans sel, végétariens, à base de plantes et véganes de haute qualité, qui ont un impact positif sur la santé générale de nos utilisateurs finaux.

En tant que producteur alimentaire, nous ne voulons pas seulement avoir des effets positifs sur la santé des personnes, mais aussi minimiser l'impact de nos produits sur l'environnement. C'est pourquoi les déchets et les emballages sont des aspects extrêmement importants pour nous.

Bien-être animal

Entreprendre de manière éthique et respectueuse

Les efforts visant à améliorer le bien-être animal et la santé physique et mentale des animaux sont d'une importance capitale. Cela s'applique à toutes les phases de la vie des animaux et à chaque étape de la chaîne de production: ferme, transport et abattage. Le respect des animaux et une entreprise éthiquement responsable sont au cœur de cette démarche.

Le bien-être animal n'est pas seulement une question morale, mais a également des conséquences sur la qualité de la viande. Les animaux stressés et maltraités ont un risque plus élevé de maladies et de blessures. En veillant à un bon environnement de vie et à un transport sans stress, la qualité de la viande peut être améliorée.

C'est pourquoi Meco prend des engagements pour exercer ses activités commerciales et produire des produits dans le respect des animaux.

NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE D'ÉTHIQUE COMMERCIALE

1 TOUTE NOTRE VIANDE EST EXEMPTÉ D'HORMONES ET D'ANTIBIOTIQUES

La résistance aux antibiotiques est un problème croissant. En Europe, plus de 33.000 personnes meurent chaque année des suites d'infections causées par des bactéries résistantes, selon l'Agence européenne des médicaments. L'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage est une cause importante de cette résistance croissante. En n'utilisant pas d'antibiotiques dans l'alimentation ou l'eau potable des animaux, Meco contribue à réduire les risques de résistance et à améliorer la santé publique.

2 NOUS NE TRAVAILLONS QU'AVEC DE LA VIANDE D'ANIMAUX QUI ONT ÉTÉ ÉTOURDIS AVANT L'ABATTAGE.

L'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire dans l'Union européenne et devient de plus en plus la norme. Aux Pays-Bas, plus de 95% des animaux sont abattus sous étourdissement. Meco ne traite que de la viande d'animaux étourdis avant l'abattage, ce qui contribue à réduire le stress et l'anxiété chez les animaux.

3 NOUS NOUS ENGAGEONS À FAVORISER UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE LA PLUS COURTE POSSIBLE, OÙ LES PRODUITS LOCAUX ONT LA PRIORITÉ ABSOLUE

Les aliments produits localement ont de nombreux avantages. Ils réduisent la dépendance aux produits importés et réduisent les émissions de gaz à effet de serre liées au transport. Ils peuvent également contribuer à une économie locale forte et favoriser l'emploi local.

4 NOS POULETS ONT LE LABEL BELPLUME

Le label Belplume est un système de certification pour les élevages de volailles qui garantit un niveau plus élevé de bien-être animal, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Le label comprend des critères pour le bien-être animal, l'alimentation et les conditions de vie et est reconnu par le gouvernement belge.

5 LORSQUE CELA EST POSSIBLE, NOUS PRIVILÉGIONS UNE ALTERNATIVE BIOLOGIQUE AUX PRODUITS CLASSIQUES

Les pratiques agricoles biologiques impliquent l'évitement de pesticides et d'engrais synthétiques, la réduction du stress des animaux et la garantie d'un bon environnement de vie. Les produits biologiques sont souvent également issus de fermes locales. En proposant des alternatives biologiques, Meco soutient les pratiques agricoles durables et offre aux clients la possibilité de choisir des options plus durables.

PRODUITS PAUVRE EN SEL EN SANS SEL

Nous travaillons en collaboration avec nos fournisseurs, clients et le département R&D pour améliorer en permanence la composition nutritionnelle de nos produits. Nous le faisons en réduisant les niveaux de sel, de matières grasses et de sucre, sans compromettre le goût.

Actuellement, nous proposons ± **1700 produits sans sel ou pauvres en sel dans notre assortiment.**



Un mix produit pour tout le monde

PRODUITS DE LA FILIÈRE COURTE

La filière courte désigne un système de commercialisation durable dans lequel il existe une relation directe entre le producteur (éleveur) et le consommateur, avec au maximum un intermédiaire. L'objectif de Meco est de porter la filière courte de la viande porcine à de nouveaux sommets et d'être un exemple au sein de l'industrie de la transformation de viande.

Nous sommes de plus en plus axés sur les produits de la filière courte en raison de leurs avantages durables et opérationnels. Au cours de l'année dernière, de nombreux produits ont été intégrés à la filière courte et nous avons également mis l'accent sur les avantages commerciaux de cette filière, ce qui a entraîné une augmentation du pourcentage de vente de tels produits.

En 2022, pas moins de **68,70%** de nos produits vendus relèvent de la filière courte.

QUELQUES AVANTAGES DES PRODUITS DE LA CHAÎNE COURTE

1 PLUS DURABLE

La nourriture à courte chaîne est plus durable que la nourriture provenant de grandes chaînes internationales. En raison de moins d'intermédiaires et de transport nécessaires, les émissions de CO₂ sont réduites et moins d'emballages sont utilisés et moins de nourriture est gaspillée.

2 PRODUIT LOCALEMENT

La nourriture à courte chaîne est souvent produite localement, ce qui signifie qu'elle est produite par des agriculteurs et des producteurs de la région. En achetant de la nourriture produite localement, vous soutenez l'économie locale et les agriculteurs de votre région. De plus, en tant que consommateur, vous pouvez souvent rencontrer les producteurs et les agriculteurs qui ont produit votre nourriture, ce qui crée une connexion directe entre le producteur et le consommateur.

3 PLUS FRAIS ET PLUS SAVOUREUX

La nourriture à courte chaîne est souvent plus fraîche que la nourriture provenant de grandes chaînes. Étant donné qu'il y a moins de temps entre la récolte ou la production et le moment de la consommation, les valeurs nutritionnelles et la saveur des aliments sont mieux conservées. Cela peut se traduire par des produits plus savoureux et plus sains.

4 BIEN-ÊTRE ANIMAL

Dans la production alimentaire en circuit court, on accorde souvent plus d'attention au bien-être animal. Étant donné que les producteurs sont souvent à plus petite échelle, ils sont plus attentifs au bien-être de leurs animaux et peuvent leur offrir plus d'espace et de liberté.

5 TRANSPARENCE

Les produits en circuit court offrent souvent plus de transparence sur l'origine des aliments. Les consommateurs ont plus de visibilité sur l'origine de la nourriture, comment elle est produite et qui sont les producteurs. Cela crée plus de confiance dans la chaîne alimentaire et permet aux consommateurs de faire des choix plus conscients en accord avec leurs valeurs.

PRODUITS D'ORIGINE BELGE

En plus du critère de la chaîne courte de nos produits, nous mettons fortement l'accent sur les produits d'origine belge.

Actuellement, **84,70%** de nos produits sont **d'origine belge**.



Plus nos produits sont locaux, plus ils sont durables. En 2022, nous avons effectué des recherches pour voir quels produits (viande, poisson, légumes,...) nous pourrions acheter localement.

L'origine des matières premières joue donc un rôle important. Le transport aérien de haricots du Kenya ou de soja des États-Unis ne peut être considéré comme durable. En 2020, 70% de nos matières premières ont été fournies depuis la Belgique et 30% depuis les Pays-Bas.

En 2021, les mesures nécessaires ont été prises pour rendre l'origine de nos produits encore plus belge. Ainsi, cette année-là, pas moins de 82,86% de nos matières premières ont été commandées auprès de fournisseurs belges. Les autres fractions étaient d'origine néerlandaise, française et allemande, pour 9%, et seulement 8% de nos fournisseurs étaient originaires d'autres pays européens (Espagne et Italie) ou du Royaume-Uni.

Nous pouvons donc dire qu'en 2022, il y a eu une augmentation de 1,84% des produits d'origine belge.



PRODUITS AVEC DES LABELS DE QUALITÉ



IFS FOOD CERTIFIÉ

L'année 2022 a commencé avec une bonne nouvelle pour Meco. Nous avons obtenu un score de **96,59%** lors de l'audit pour le label de qualité alimentaire IFS.

IFS Food est un certificat reconnu dans le monde entier pour les entreprises alimentaires qui souhaitent mettre en place un système garantissant la sécurité alimentaire. Notre personnel est formé par le biais de formations et est impliqué dans toutes les actions entreprises. Nous nous engageons quotidiennement envers tous nos clients pour garantir la qualité au niveau requis et exigé par IFS.



CONSEIL DE SURVEILLANCE DE LA PÊCHE (MSC)

Tous nos poissons sont certifiés MSC (Marine Stewardship Council). Cela signifie que le poisson est sauvage, traçable et durable. La pêche durable signifie que vous laissez suffisamment de poissons dans l'océan, que vous ne perturbez pas l'environnement naturel et que vous garantissez des moyens de subsistance suffisants pour les personnes qui dépendent de la pêche.



CERTIFIÉ BIO

Nous sommes également titulaires du certificat bio. Nos produits bio sont achetés et produits exclusivement localement. Après une forte expansion de notre gamme bio en 2019, nous avons déjà doublé notre chiffre d'affaires en produits biologiques.



Nous constatons une croissance exponentielle de notre chiffre d'affaires grâce aux produits bio: en 2021, nous avons enregistré une augmentation de notre chiffre d'affaires de **49,05%**.



OFFRE POUR LES VÉGÉTARIENS ET LES VÉGANES

Au cours des deux dernières décennies, il y a eu d'importants changements dans le monde entier dans la façon dont les gens pensent à l'alimentation et à la durabilité. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'impact de leurs choix alimentaires sur l'environnement et le bien-être animal, et nombreux sont ceux qui recherchent des alternatives aux produits d'origine animale.

Sans négliger son cœur de métier, l'équipe R&D de Meco recherche également des alternatives durables et des alternatives pour les personnes qui ne souhaitent pas ou moins consommer de viande. Un bel exemple en est nos propres produits à base de plantes et nos articles "Flexi-food" pour les flexitariens.

NOUVEAU CHEZ MECO GROUP DEPUIS 2022: UNE GAMME DE PRODUITS À BASE DE PLANTES.

En 2021, notre équipe de R&D et de cuisine a travaillé sur le développement d'une nouvelle gamme de produits végétaliens et à base de plantes : la marque Vegibel est née. En février 2022, nous avons lancé ces produits.

Après le succès de nos produits Fingerfood pour les personnes ayant des problèmes de déglutition, cette ligne de produits à base de plantes sera une nouvelle confirmation de la vision d'avenir de Meco et de ses capacités en matière de développement de production.

L'une des raisons les plus évidentes pour lesquelles l'alimentation à base de plantes est l'avenir est l'impact positif sur l'environnement car elle est plus économe en énergie lors de la production.

Les aliments à base de plantes au lieu d'aliments d'origine animale réduisent l'empreinte écologique et la charge environnementale associée à l'élevage traditionnel.



UNE ALTERNATIVE DURABLE

Cette gamme de produits à base de plantes offre une perspective d'avenir plus durable. Les substituts de viande à base de plantes sont généralement meilleurs pour l'environnement que les aliments traditionnels, car leur processus de production nécessite jusqu'à 80% à 90% moins d'eau et génère moins d'émissions de CO₂. Selon le Water Footprint Network, il faut également beaucoup moins d'eau pour produire 1 kg de légumes que pour produire 1 kg de viande. Cela a des conséquences directes sur l'environnement et nos sources d'eau.

± 85%
DE RÉDUCTION DE
LA CONSOMMATION
D'EAU

10x
PLUS ÉCONOME
EN ÉNERGIE

2x
MOINS D'ÉMISSIONS
DE CO₂



Vegíbel

**PLANT
BASED** by MEKO

Mais l'eau n'est pas le seul élément rare. L'utilisation des terres est également un facteur important dans le débat sur la production alimentaire efficace. Une étude publiée dans la revue Nature montre que la production d'aliments d'origine végétale ne nécessite qu'un tiers des terres nécessaires à la production d'aliments d'origine animale. C'est un résultat frappant, car la terre est l'une des ressources les plus précieuses et les plus limitées que nous avons.

RÉDUCTION D'ÉNERGIE

Il faut également jusqu'à 10 fois moins d'énergie pour produire des aliments d'origine végétale que des aliments d'origine animale, comme le montre une étude publiée dans Environmental Science & Technology. De plus, la réduction du gaspillage alimentaire peut contribuer grandement à l'efficacité de la production alimentaire. Les régimes alimentaires à base de plantes peuvent aider à réduire le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur des cultures ayant une durée de conservation plus longue. La production d'aliments d'origine végétale peut également favoriser la biodiversité en offrant des habitats à une large gamme d'espèces végétales et animales, selon une étude publiée dans la revue Nature.

MOINS D'ÉMISSIONS DE CO₂

Les émissions de gaz à effet de serre sont un autre sujet important dans le débat sur la production alimentaire efficace. L'élevage est responsable d'une grande partie des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Les aliments d'origine végétale causent beaucoup moins d'émissions de gaz à effet de serre que les aliments d'origine animale, selon l'Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). Cela signifie que passer à un régime alimentaire à base de plantes peut contribuer de manière significative à réduire les émissions de gaz à effet de serre.

NOUVEAU CHEZ MECO GROUP DEPUIS 2022 : FLEXIFOOD

À l'été 2022, nous avons pu introduire notre nouvel assortiment FLEXIFOOD : une solution innovante pour ceux qui cherchent à adopter une alimentation plus durable et équilibrée. Nos délicieuses préparations de viande sont composées de 50% de viande et de 50% de légumes, ce qui facilite la composition d'un menu riche en légumes.

Notre assortiment FLEXIFOOD comprend une variété de produits précuits, notamment le burger mixte aux champignons et céleri, le burger de poulet au fenouil et courgette et la boulette mixte aux carottes et maïs.



Pourquoi FLEXIFOOD?

Les diététiciens encouragent de plus en plus une alimentation plus équilibrée avec des portions de viande réduites par repas. Meco Group comprend que tout le monde n'est pas prêt à abandonner sa portion quotidienne de viande, c'est pourquoi nous avons développé notre assortiment FLEXIFOOD. Nos produits hybrides rendent la transition vers une alimentation plus végétale plus facile et plus savoureuse.

La combinaison de viande et de légumes donne un produit savoureux avec la même texture et le même goût que les produits de viande traditionnels. De plus, ces produits sont également beaucoup plus durables.



MOINS DE GRAISSES SATURÉES ET DE CALORIES.



PROCESSUS DE PRODUCTION DURABLE AVEC MOINS D'ÉMISSIONS DE CO2 ET DE CONSOMMATION D'EAU.



VEGETAL ET TOUJOURS PROFITER DE LA DÉLICIEUSE SAVEUR DE LA VIANDE.



Plus d'information: www.meconv.be/fr/assortiment/fingerfood

GREEN DEAL: CANTINES DURABLES

EN COLLABORATION AVEC LE GOUVERNEMENT WALLON

Se basant sur les trois piliers (people, planet, product), Meco s'est engagée dans le projet "Green Deal-cantines Durables" du gouvernement wallon.

"Green Deal" est une collaboration volontaire entre des partenaires privés, des institutions publiques et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable. Les signataires s'engagent à prendre des mesures concrètes de durabilité, à la fois individuellement et en collaboration avec d'autres.

"Green Deal-Cantines Durables Wallonie" vise à mobiliser les grandes cuisines de toutes sortes et leurs fournisseurs pour accroître l'aspect durable de leurs repas. L'objectif est d'obtenir l'engagement d'un tiers des grandes cuisines et de leurs fournisseurs afin d'intégrer progressivement de nouvelles méthodes de travail vers un système alimentaire durable.



Le directeur général Niek Van Steenkiste signe le "Green Deal" en mai 2019.

"GREEN DEAL" COMPREND SIX POINTS D'ACTION

1 PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Le premier point d'action de la "Green Deal" vise à promouvoir les produits locaux et de saison, afin que les consommateurs aient accès à des aliments produits localement et en saison, ce qui peut réduire l'empreinte écologique du transport et du stockage.

2 REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Le deuxième point d'action de la "Green Deal" vise à promouvoir des repas sains, équilibrés et savoureux, contribuant à la santé globale du consommateur tout en réduisant la pression sur l'environnement grâce à l'utilisation d'ingrédients plus durables.

3 PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Le troisième point d'action de la "Green Deal" concerne la promotion de produits respectueux de l'environnement et du bien-être animal, offrant aux consommateurs des choix alimentaires plus durables et éthiques.

4 RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS

Le quatrième point d'action de la "Green Deal" vise à réduire le gaspillage alimentaire et les déchets, en mettant en place des mesures telles que l'amélioration du stockage et du traitement des aliments, la promotion du recyclage et l'encouragement des consommateurs à réduire leur propre gaspillage alimentaire.

5 PRODUITS ÉQUITABLES

Le cinquième point d'action de la "Green Deal" vise à encourager l'utilisation de produits équitables, de sorte que les consommateurs puissent contribuer à améliorer les conditions de vie des producteurs dans les pays en développement.

6 ENGAGEMENT SOCIAL

Le sixième et dernier point d'action de la "Green Deal" met l'accent sur l'importance de l'engagement social dans la production et la consommation alimentaires, notamment en soutenant les initiatives locales et les projets communautaires, en impliquant les citoyens dans les politiques et la planification alimentaires, et en abordant les inégalités socio-économiques dans la chaîne alimentaire.





MECO FINGERFOOD

UNE ALIMENTATION MÉDICALE POUR LES PATIENTS SOUFFRANT DE PROBLÈMES DE DÉGLUTITION.

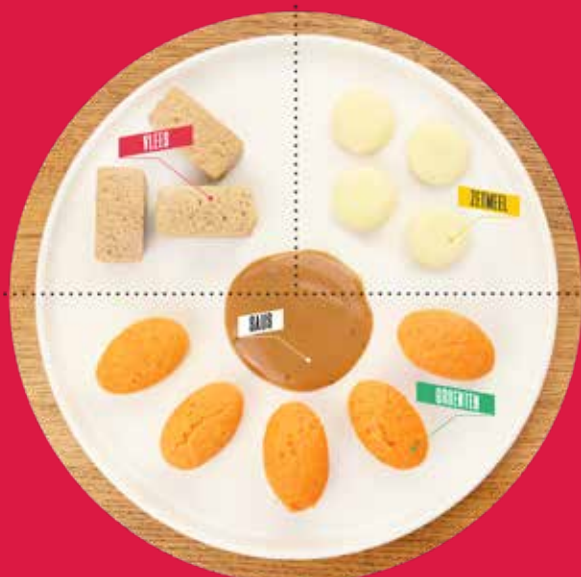
En 2017, Meco a lancé sa gamme Fingerfood, composée d'ingrédients naturels et conçue pour les personnes souffrant de troubles alimentaires.

Ces personnes peuvent avoir une mobilité limitée, avoir des difficultés à mâcher ou à avaler, ou avoir besoin d'aide pour utiliser des couverts. La gamme de produits Fingerfood de Meco offre une alternative digne et savoureuse aux repas traditionnels, permettant à ces personnes de continuer à apprécier leur nourriture.

Les problèmes alimentaires entraînent souvent une malnutrition, une perte musculaire et une diminution de l'appétit. De plus, les perceptions sensorielles de goût et d'odeur sont souvent réduites, ce qui rend la nourriture difficile à apprécier. Le Fingerfood de Meco est conçu pour être nutritif, doux et savoureux, stimuler les sens et offrir une solution très nécessaire aux personnes souffrant de problèmes alimentaires.

Fingerfood permet également de gagner du temps pour les soignants, de sorte que les personnes puissent manger à leur propre rythme et avec un minimum d'aide. La gamme de produits est rentable, réduisant ainsi le besoin de compléments alimentaires et préservant les saveurs et les textures.

Le Fingerfood de Meco est fabriqué à partir d'ingrédients naturels, sans utiliser de colorants ou de saveurs artificiels. Il est facile à tenir et ne se désintègre pas, ce qui facilite la consommation. Les composants sont emballés individuellement, permettant au personnel de cuisine de personnaliser les repas en fonction des préférences de chaque personne. Les différentes couleurs et formes offrent une présentation attrayante, ce qui rend la nourriture encore plus agréable.



La gamme de produits Fingerfood de Meco contient un repas complet avec 12 portions par personne, comprenant 3 portions de viande, 4 portions d'amidon et 5 portions de légumes. Chaque repas contient entre 400 et 500 kcal et 19 g de protéines.

Le Fingerfood de Meco offre une solution globale pour les personnes souffrant de problèmes alimentaires, leur permettant de profiter d'un repas complet et satisfaisant.



Plus d'information: www.meconv.be/fr/assortiment/fingerfood



RÉSUMÉ REALISATIONS

SECTION

01 People

- Le **taux d'absentéisme** pour l'année 2022 était toujours inférieur à la moyenne sectorielle de 7,00%. Le pourcentage n'était que de **4,38%**.
- En 2022, nous avons **déployé un système de score de Bradford** pour mieux cartographier les absences individuelles.
- Nous avons pris des mesures supplémentaires pour une politique du personnel durable en élaborant des **enquêtes sur la satisfaction et le bonheur au travail**. L'objectif des mesures prises est d'atteindre un taux de rétention plus élevé et un taux de rotation du personnel plus faible en 2023 et les années suivantes.
- **Formation professionnelle individuelle (FPI)** : En 2022, nous avons employé pas moins de 13 participants à des programmes FPI. À ce jour, 5 des programmes FPI sont toujours en cours et 7 des 13 participants FPI ont été embauchés en CDI par nos soins.
- **Projet SINE** : Au début de l'année 2022, cinq personnes étaient actives au sein de Meco Group via le projet SINE. Au début de la nouvelle année 2023, 3 de ces participants SINE ont été embauchés en CDI chez Meco et 3 employés SINE sont actifs.
- Fin 2022, nous avons organisé notre première **Meco Kick-off stratégique**, c'est-à-dire une réunion de fin d'année stratégique avec une réception où nous informons, motivons et félicitons nos employés.

SECTION

02 Planet

- Investissement dans plus de panneaux solaires, entraînant une production accrue d'énergie solaire:
2021 : 416 362 kWh d'énergie produite, avec une réduction de **231,5 tonnes de CO2**.
2022 : 435 313 kWh d'énergie produite, avec une réduction de **241,1 tonnes de CO2**.
- Investissement supplémentaire dans une flotte de véhicules respectueuse de l'environnement:
2021 : 27,00 % de véhicules Euro 5 par rapport à 73,00 % de véhicules Euro 6.
2022 : 21,76 % de véhicules Euro 5 par rapport à 78,24 % de véhicules Euro 6.



L'année 2022 a été consacrée à l'obtention de la **certification ISO-14001** pour la mise en place d'un système de gestion environnementale durable.

- L'introduction du système de planification de transport numérique « Trimble » a déjà permis de réduire de **154 tonnes les émissions de CO₂**. Tous nos camions sont équipés de ce système en 2021, ce qui permet de réduire les kilomètres parcourus et la consommation de papier pour l'administration.
- En continuant à utiliser **des éclairages LED** dans la production et nos bureaux, nous réalisons actuellement une économie d'énergie de 80% sur l'éclairage.
- Meco Group a opté pour **une facturation entièrement numérique** : en 2021, nous avons atteint notre objectif de facturation numérique à 95 %. En 2022, nous avons de nouveau atteint notre objectif de facturation numérique à 95 %.

SECTION

03 Product

- En tant que producteur d'aliments durables, nous travaillons depuis 2021 avec un nouveau type d'emballage pour nos produits précuits : le thermoformage sous atmosphère modifiée. Cela nous permet de **réduire de 70% notre utilisation de plastique**.
- Notre engagement en faveur de la production à chaîne courte a été maintenu tout au long de l'année 2022. **68,70%** de nos produits vendus en 2022 étaient de « **chaîne courte** ».
- La part de **produits d'origine belge** a de nouveau augmenté en 2021 et représente désormais 84,70%.
- Nous avons lancé en 2022 des produits durables et innovants tels que la première gamme de produits à base de plantes **Vegibel** et la gamme **FlexiFood**.



meeting your demands

Meco NV • Leegaardsdijk 2, 8400 Oostende
Meco Wallonie: Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi
Tel: 059 70 91 95 • www.meconv.be

