

Notre stratégie en matière de développement durable

Notre stratégie durable

Pourquoi?



Le changement climatique est un problème urgent.



Le développement durable est depuis longtemps l'une des priorités de notre entreprise.



La façon dont les aliments sont cultivés, fabriqués et consommés a **un impact considérable** sur l'environnement.



Demande des **clients**, des **consommateurs** et de la **législation**.

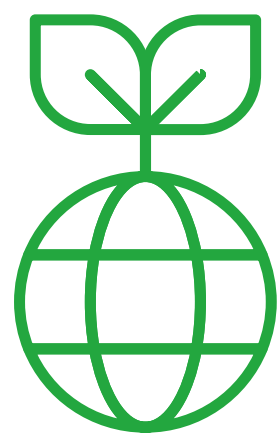


En tant que coopérative détenue par des cultivateurs scandinaves, nous disposons des **connaissances et de l'expérience** nécessaires pour influencer l'ensemble de la chaîne de valeur.



Simply the right to do!

NOTRE STRATÉGIE GLOBALE EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Chez Lantmännen Unibake, nous nous efforçons d'être à la pointe de l'industrie en fabriquant de délicieux produits de boulangerie qui contribuent à un meilleur climat et à une meilleure santé. **Comment ?**

Ambition:
zéro émission
nette d'ici 2050!

Nous nous sommes engagés à suivre les directives de la SBTi et nous contribuons à un climat plus sain en réduisant les émissions de nos boulangeries et de nos transports de 50% d'ici à 2030, ce que l'on appelle les Scopes 1 et 2. En ce qui concerne le Scope 3, nous visons à réduire les émissions de 30%.



Ambition:
Doublant le volume des produits
plus sains d'ici à 2030.

Nous contribuons à améliorer la santé de nos concitoyens en augmentant la quantité de céréales complètes et de fibres sans faire de compromis en termes de goût ou de qualité.

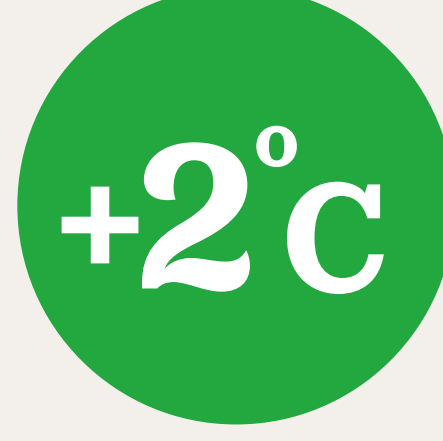


INITIATIVES DU BENELUX EN FAVEUR DU CLIMAT

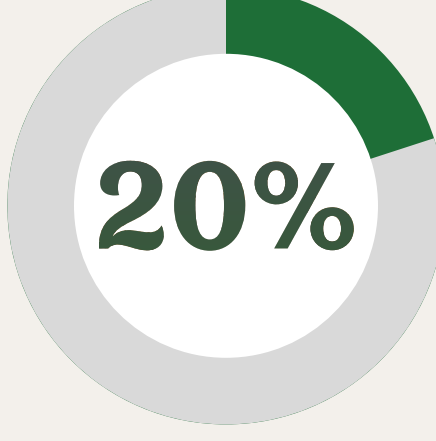
Le saviez-vous ?



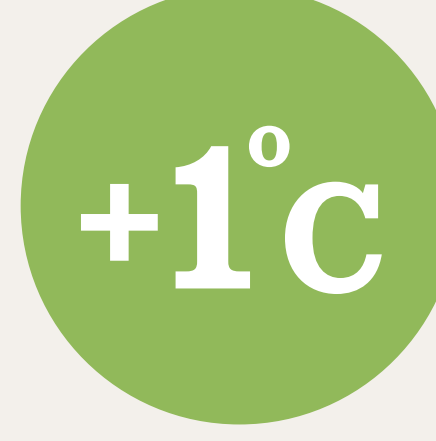
93% des Européens considèrent que le changement climatique est un problème majeur.



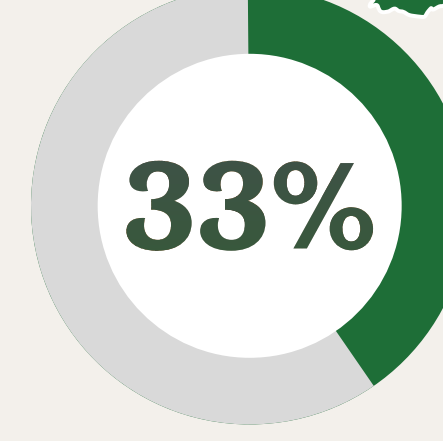
Si les températures augmentent de **2 degrés**, la planète ne sera plus habitable.



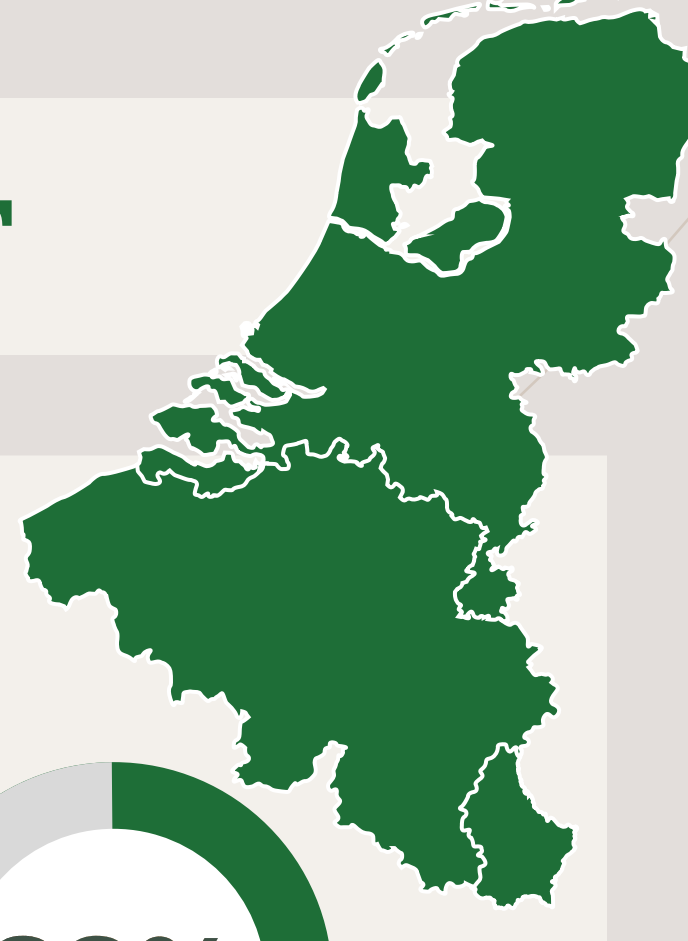
En Europe, **20%** de la nourriture produite est gaspillée. Ce chiffre correspond à **173 kg** par personne.



Notre alimentation est responsable de près de **1 degré** du réchauffement global de la planète.



33% des émissions de gaz à effet de serre à l'origine du réchauffement climatique **proviennent de l'alimentation**.



Nos promesses

1



Moins de déchets

En tant que producteur de denrées alimentaires, nous nous efforçons de réduire les déchets et de mettre en place des flux de déchets durables dans nos boulangeries de Mouscron et de Londerzeel.

2



Ingrédients respectueux du climat

D'ici à 2030, nous réduirons de 30% les émissions de CO2 liées à la farine destinée au pain Pastridor.

[En savoir plus](#)

Que faisons-nous déjà?



Réduction des émissions des Scopes 1 & 2 dans nos boulangeries



Panneaux solaires

sur les toits de nos boulangeries



Réutilisation

de la chaleur des systèmes de refroidissement



Éclairage LED

dans toutes nos boulangeries



Systèmes de gestion de l'énergie

dans toutes nos boulangeries



Une production respectueuse du climat



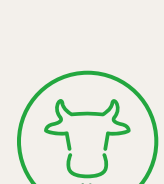
Moins de déchets alimentaires

Car avec le bake-off, on ne cuit que ce dont on a besoin quand on en a besoin.



Temps de cuisson court

Produits avec des temps de cuisson plus courts pour économiser l'énergie.



Aliments pour animaux

Une partie de nos déchets est transformée en aliments pour animaux.



Matériaux recyclables

99% de nos matériaux d'emballage sont recyclables.

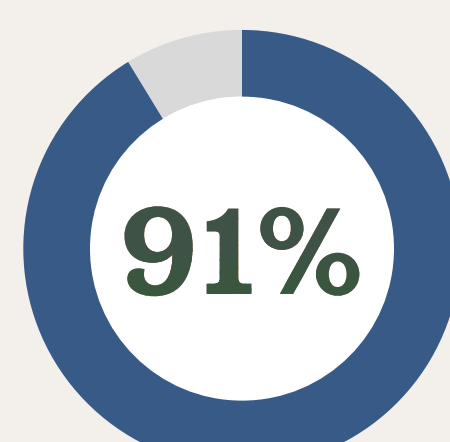


RSPO gecertificeerd

99% de notre huile de palme est certifiée RSPO.

INITIATIVES DU BENELUX EN FAVEUR DE LA SANTÉ

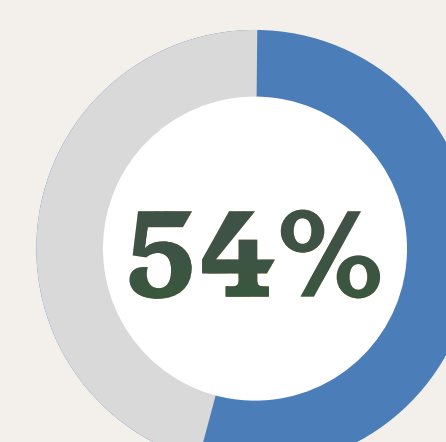
Saviez-vous?



91% des consommateurs se préoccupent au moins un peu de leur forme physique et de leur santé.



Trop peu de céréales complètes et trop de sel sont les principales causes alimentaires de la perte d'années de vie en bonne santé. Le pain joue donc un rôle majeur dans un mode de vie plus sain.



54% des consommateurs reconnaissent que la consommation de céréales complètes et de fibres est plus importante pour leur santé et leur bien-être.

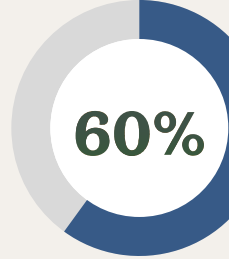


Le pain est de loin la principale source de céréales complètes dans l'alimentation des consommateurs.

[En savoir plus](#)

Nos promesses

1



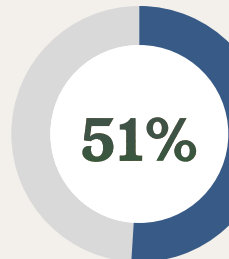
60% du pain Pastridor fabriqué dans nos propres boulangeries contiendra au moins 3% de fibres d'ici à la fin 2024.

2



100% des produits fastfood Pastridor fabriqués dans nos propres boulangeries contiendront au moins 3% de fibres d'ici fin 2024.

3



Tous les pains gris Pastridor fabriqués dans nos propres boulangeries contiendront au moins 51% de farine complète d'ici à la fin 2024.

Que faisons-nous déjà ?

40% de nos produits de marque contiennent déjà au moins **3%** de fibres.

