

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'engvergure** 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%.



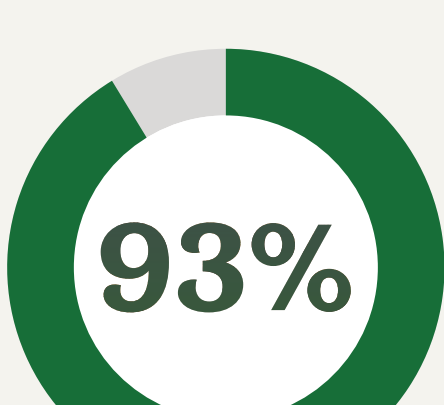
Ambition: Doubler le volume de produits plus sains d'ici à 2030.

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.

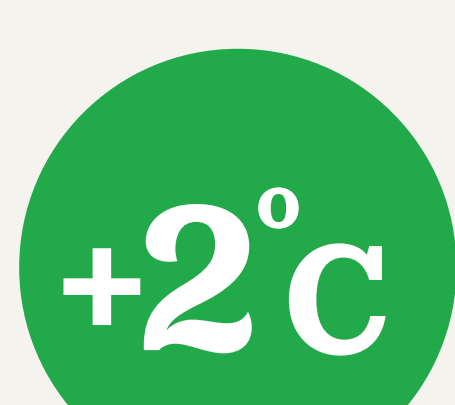


INITIATIVES DU BENELUX EN FAVEUR DU CLIMAT

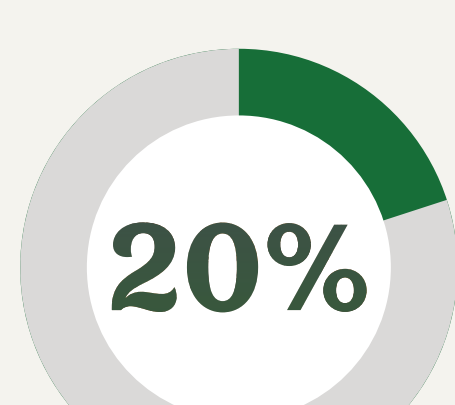
Le saviez-vous ?



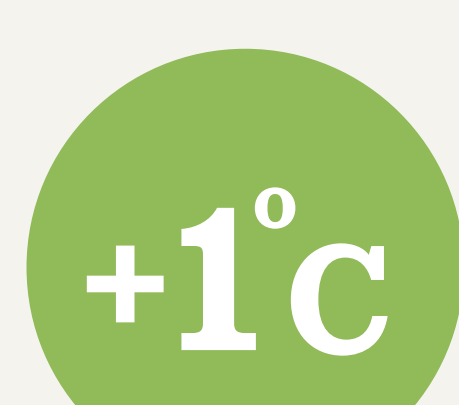
93% des Européens considèrent que le changement climatique est un problème majeur.



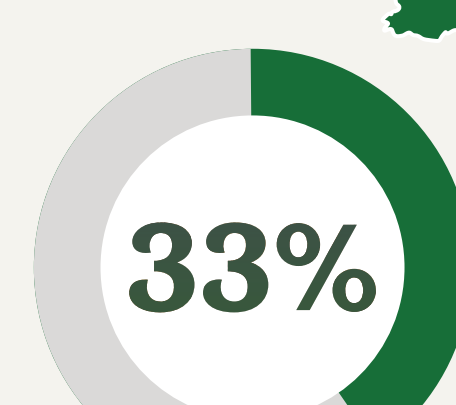
Si les températures augmentent de **2 degrés**, la planète ne sera plus habitable.



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

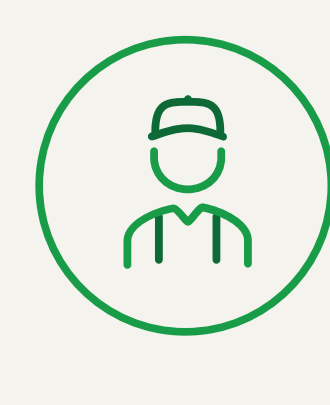


Notre alimentation est responsable de près de **1 degré** du réchauffement global de la planète.



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

Ambitions de pour 2030



Réduire de **30%** l'empreinte totale du Scope 3



Réduire de **50%** les émissions des Scopes 1 et 2



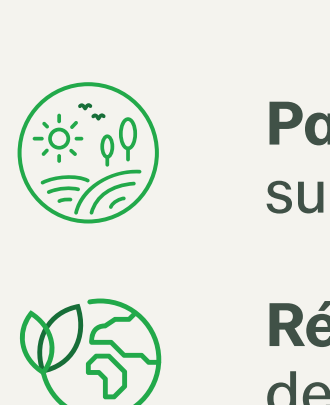
2/3 de nos fournisseurs se sont engagés dans la SBTi

[En savoir plus](#)

Que faisons-nous déjà?



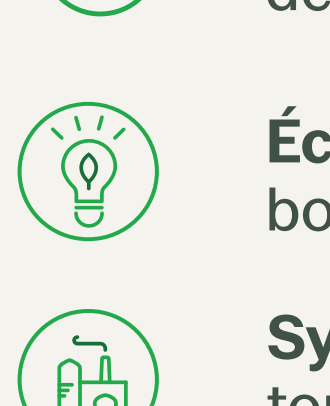
Réduction des émissions des Scopes 1 & 2 dans nos boulangeries



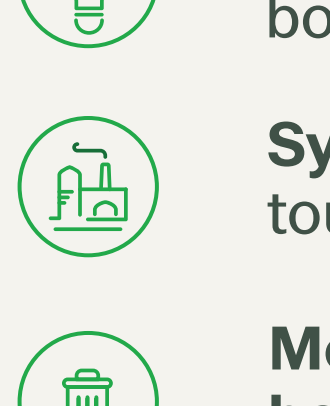
Panneaux solaires sur les toits de nos boulangeries



Réutilisation de la chaleur des systèmes de refroidissement



Éclairage LED dans toutes nos boulangeries



Systèmes de gestion de l'énergie dans toutes nos boulangeries



Moins de déchets dans notre boulangerie : en 5 ans, nous avons réduit nos déchets de produits finis de 0,92% en 2020 à 0,50% en 2025, soit une réduction de 45,65%



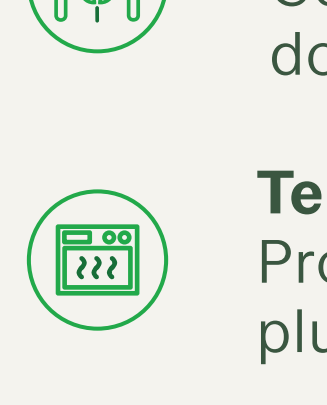
Adhésion à l'initiative 10x20x30 visant à réduire les déchets alimentaires de 50% d'ici à 2030.



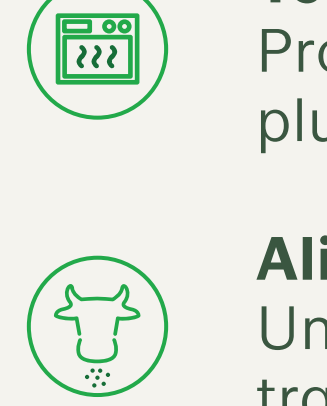
Une production respectueuse du climat



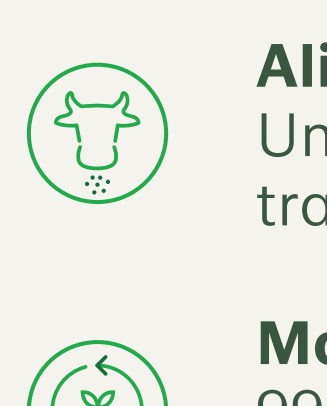
Moins de déchets alimentaires Car avec le bake-off, on ne cuit que ce dont on a besoin quand on en a besoin.



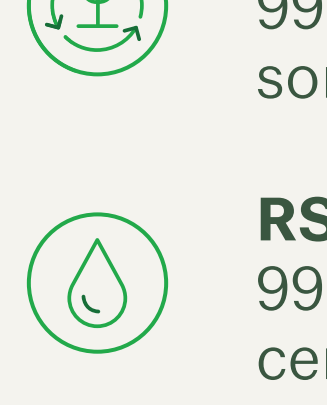
Temps de cuisson court Produits avec des temps de cuisson plus courts pour économiser l'énergie.



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.

Les agriculteurs belges pour moins d'émissions sur la farine

Nous achetons une partie de la farine pour notre pain Pastridor à des agriculteurs belges, ce qui nous permet de **réduire de 30% les émissions liées à la farine**. Les agriculteurs respectent les principes de l'agriculture pour réduire les émissions sur la farine :

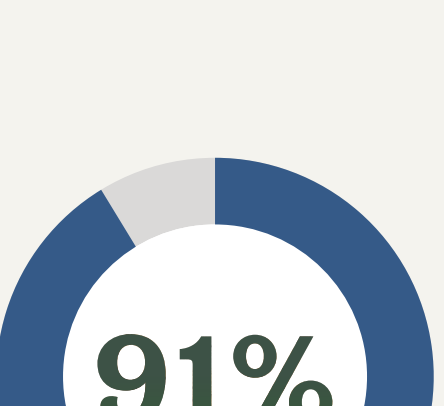
- Cultures du sol
- Analyse du sol
- Moins de travail du sol
- Utilisation réduite de pesticides
- Rotation des cultures



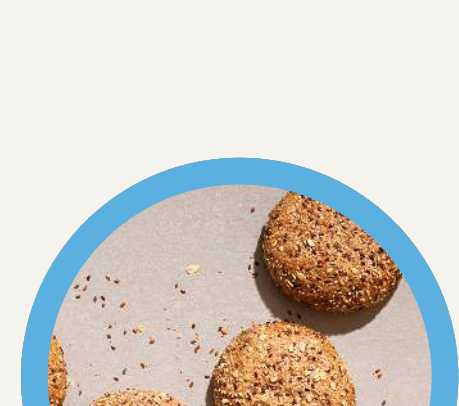
CLIMATE & NATURE
Lantmännen's program for farming of the future

INITIATIVES DU BENELUX EN FAVEUR DE LA SANTÉ

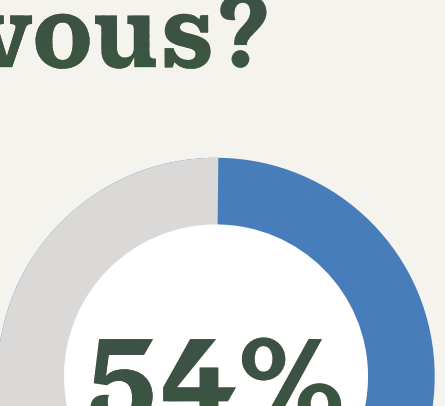
Saviez-vous?



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.

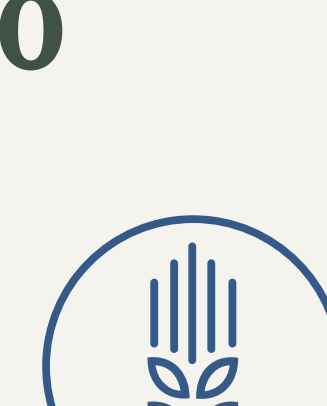
Ambitions de pour 2030



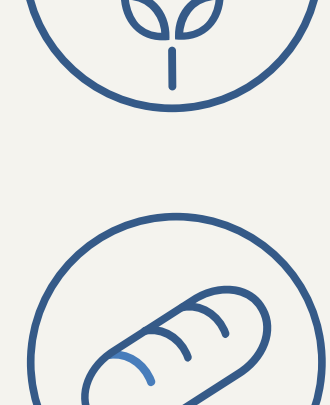
33% d'ingrédients à base de céréales complètes dans notre pain de blé



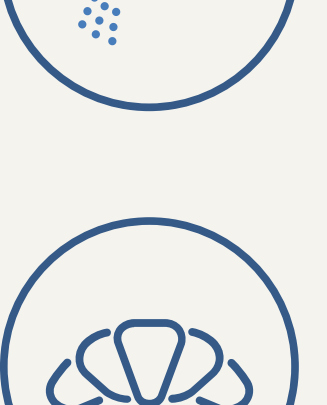
10% de sel en moins dans notre pain et nos produits de restauration rapide



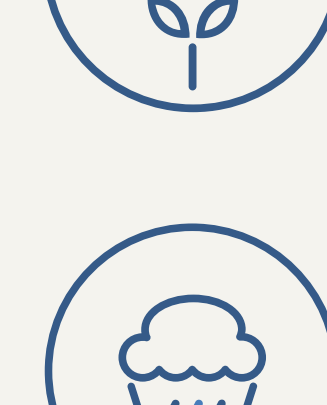
3% de fibres dans tous nos pains et produits de restauration rapide



6% de fibres dans **30%** de nos produits de boulangerie



10% de kcal en moins par portion dans notre assortiment de produits sucrés



Maximum 250 kcal par portion dans **40%** de notre assortiment de produits sucrés

[En savoir plus](#)

Ce que nous avons déjà réalisé

1 **60%** Au moins 3% de fibres dans **60%** de nos produits de boulangerie Pastridor

2 **100%** Au moins 3% de fibres dans **100%** de notre assortiment de produits de restauration rapide Pastridor

3 **51%** 51% de farine complète dans les pains gris Pastridor

4 **10%** 10% de sel en moins dans tous les produits de restauration rapide Pastridor

Nos incontournables riches en fibres

Tous nos produits de restauration rapide Pastridor et 60% de nos produits de boulangerie Pastridor contiennent au moins 3% de fibres, comme par exemple nos incontournables riches en fibres :

- Naanta Pocket Bread
- Slim Oat Bread
- PLUS Fitness Stokbrood
- Fitness Bagnat

