FOOD N'JOY

RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE FOOD N'JOY - 2022

ROLPH & ROLPH

Bocalicious

Vegan Desserts

CROC' IN

TABLE DES MATIÈRES

1. MERITER LA CONFIANCE DES CONSOMMATEURS

2. PRENDRE À BRAS LE CORPS LA TRANSITION VERTE

3. CRÉER UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SUR ET EPANOUISSANT

4. CRÉER DE LA VALEUR POUR NOTRE ECOSYSTEME

1

Mériter la confiance des clients et des consommateurs

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité des produits que nous produisons et vendons est notre priorité. C'est pour cela que nous effectuons, sur chacun de nos produits, de nombreux contrôles :

- Détection de métaux
- Contrôle de la température des matières premières à réception et des produits finis à l'expédition
- Système de monitoring automatisé pour le contrôle des installations de froid

Le nettoyage de nos installations de production a lieu chaque jour par des prestataires spécialisés.

En parallèle, nous effectuons chaque année plus des 450 analyses microbiologiques avec un laboratoire externe agrée.

En 2022 nous avons mené une étude afin d'affiner la connaissance que nous avons sur le pH de nos produits.

Food N'Joy est détenteur depuis 10 ans des certifications BRCGS Highest Level et Système d'Autocontrôles pour son engagement sur le sujet de la sécurité alimentaire.

UNE ALIMENTATION SAVOUREUSE POUR UN STYLE DE VIE SAIN

ADDITIFS ET CONSERVATEURS

Aucun conservateur ni additif ne sont ajoutés à nos produits. Nous limitons également le nombre de colorants ajoutés et n'ajoutons que des colorants 100% naturels

APPORTS NUTRITIONNELS

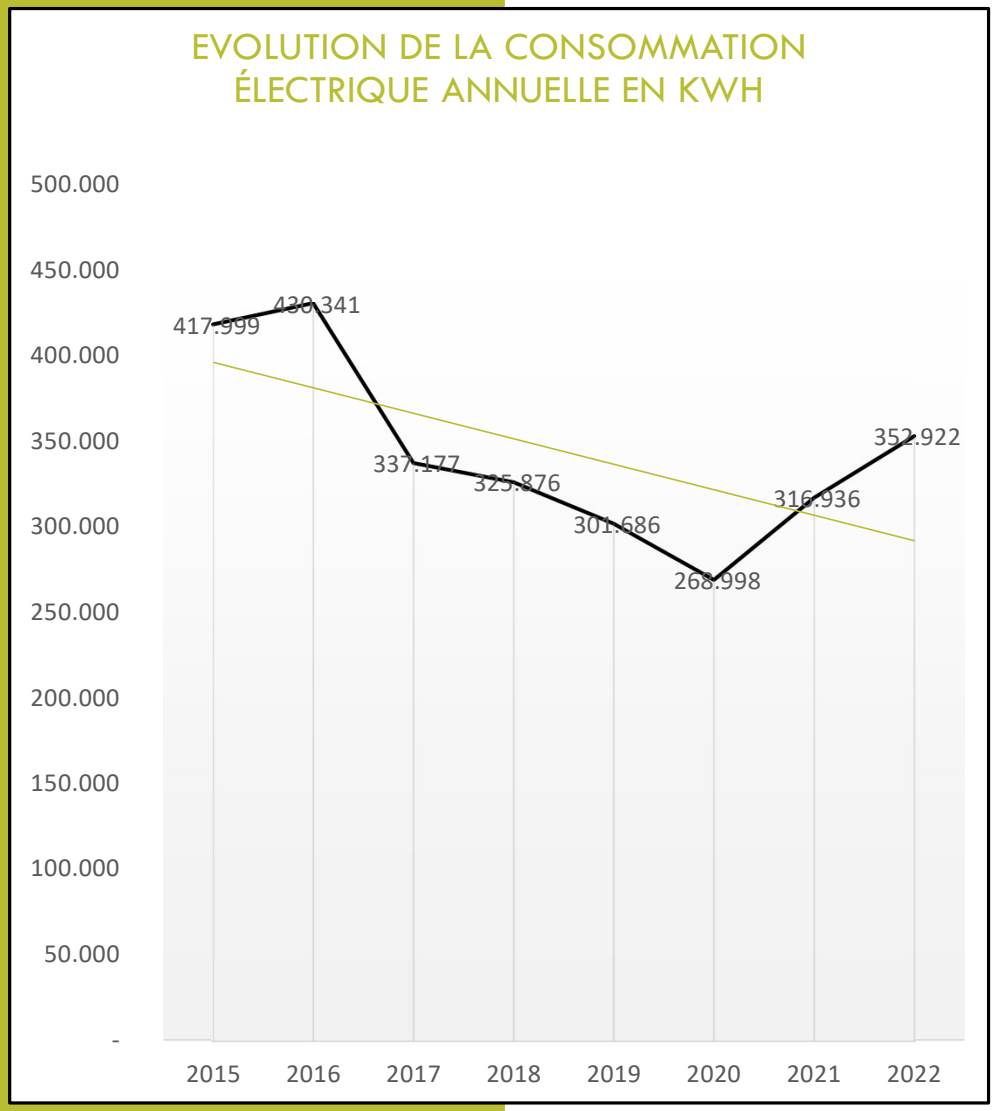
Nous revoyons constamment nos recettes afin d'améliorer leur profil nutritionnel, en diminuant leur teneur en sucre, en sel ou en matières grasses.

NOS PROJETS POUR 2023/2024

Travailler sur la diminution de la teneur en sucre de nos produits

2

Prendre à bras le corps la transition verte



CLIMAT & ÉNERGIE (1/5)

ÉLECTRICITÉ

Notre consommation en électricité **baisse structurellement depuis 2016.** A l'échelle de toute notre installation électrique, plusieurs mesures permettent cette baisse :

- **Compartimentage** de l'éclairage de l'ensemble des zones du site et installation d'éclairages à haute efficience énergétique
- Interventions techniques sur les **cabines de haute tension** pour améliorer leurs performances
- **Entretiens réguliers des moteurs**
- **Rénovation de la toiture des batiments**

Les **panneaux photovoltaïques** présents sur le site nous permettent de couvrir 30% de nos besoins en électricité.

NOS PROJETS POUR 2023/2024:

- Changement des systèmes de réfrigération de l'entreprise pour aller vers des systèmes de nouvelle génération plus efficients
- Cartographie complète de l'installation électrique
- Recherche des fuites sur les circuits d'air comprimé

CLIMAT & ÉNERGIE (2/5)

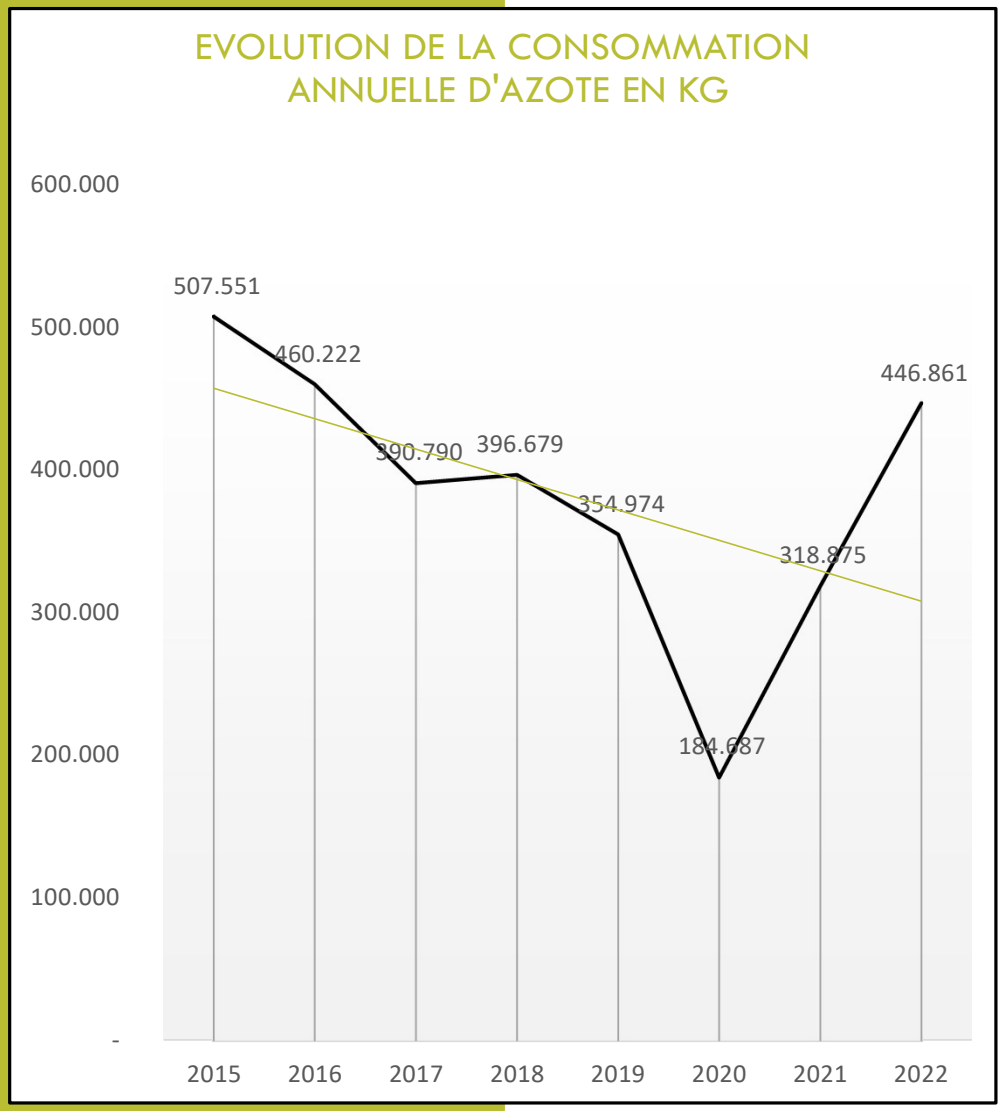
FOCUS SUR LES FLUX DE PRODUCTION DE FROID

40% de notre consommation d'électricité est liée au fonctionnement de notre congélateur pouvant accueillir jusqu'à 200 palettes. Là encore, des travaux ont été effectués pour limiter la consommation :

- **Entretiens de maintenance** réguliers
- Révision des réglages des **compresseurs**
- Installation d'une nouvelle **console de pilotage**
- Installation d'un **rideau de froid** et d'une **toiture isolante** pour limiter les pertes thermiques

NOS PROJETS POUR 2023/2024:

Nous prévoyons de remplacer nos installations de production de froid par des systèmes de nouvelle génération.
Les gaz frigorigènes fluorés actuels seront remplacés par un gaz à faible potentiel de réchauffement



CLIMAT & ÉNERGIE (3/5)

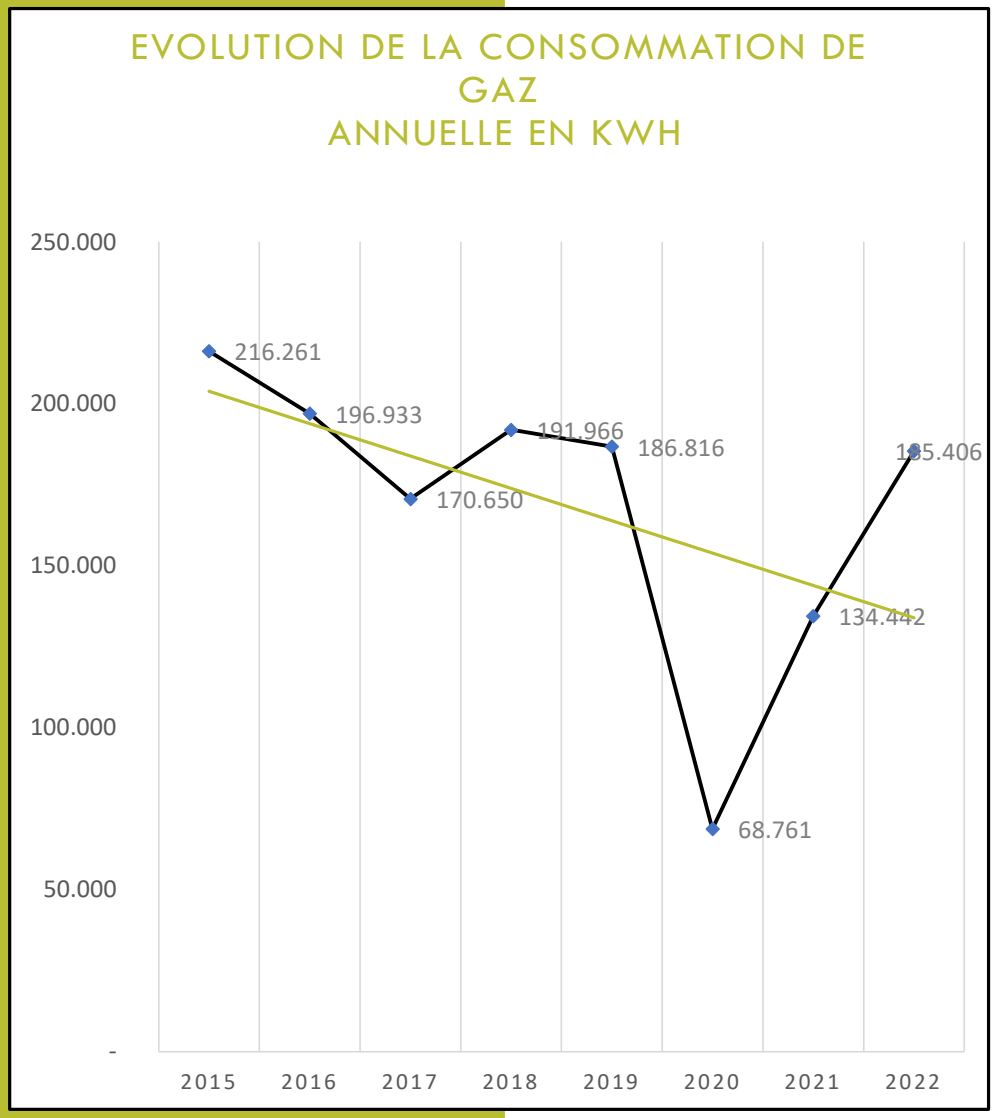
AZOTE

Notre consommation en azote a diminué de 22% entre 2016 et 2022.

- **L'installation de ventilateurs** à la sortie du four, afin de permettre un premier refroidissement des produits, moins consommateur en énergie
- **L'adaptation de la température** du tunnel de surgélation au type de produit à surgeler

NOS PROJETS POUR 2023-2024

Refonte du process de surgélation et étude du remplacement de l'équipement en place dans le but d'optimiser l'efficience énergétique



CLIMAT & ÉNERGIE (4/5)

GAZ

Notre consommation en gaz a diminué de 23 % depuis 2013.

Afin de réduire notre consommation de gaz, plusieurs actions ont été mises en place :

- L'isolation des bureaux afin de limiter les pertes de chaleur
- L'installation d'une nouvelle chaudière, plus efficiente énergétiquement
- La révision et la maintenance de nos infrastructures chaque année

CLIMAT & ÉNERGIE (5/5)

MOBILITÉ

En 2023, nous aurons remplacé toute la flotte de véhicules de l'entreprise par une flotte 100% hybride et électrique. Avec une émission moyenne de 30g d'eq. CO2 par km (contre 90g actuellement), les émissions de gaz à effet de serre liées aux transports seront divisées par 3.

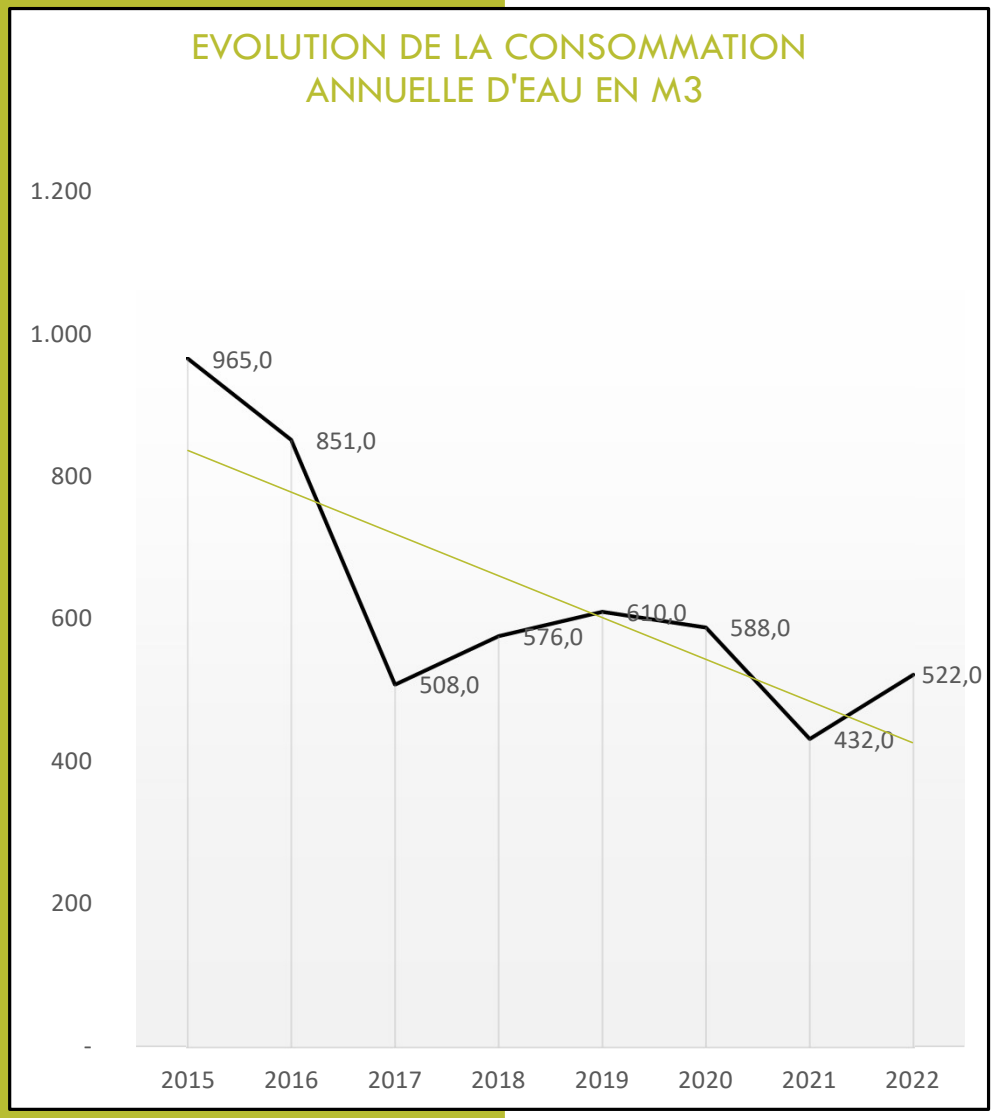
4 bornes de chargement électrique ont été installées sur le parking de l'entreprise en 2022.

Par ailleurs, nous incitons nos collaborateurs à travailler depuis chez eux, afin de limiter leurs déplacements.

Nous mettons à disposition de 100% de nos employés le **matériel nécessaire au télétravail** tout en protégeant nos infrastructures informatiques essentielles du risque de attaques.

EMPREINTE HYDRIQUE

Notre consommation en eau a été divisée par deux en 7 ans.



NOS PROJETS POUR 2023-2024

Nous envisageons de rénover complètement nos infrastructures de nettoyage industriel afin d'en améliorer l'efficacité opérationnelle et d'encore diminuer notre empreinte hydrique.
Nous travaillons par ailleurs à l'amélioration de la qualité de l'eau dans nos circuits.

PERTES ALIMENTAIRES

OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

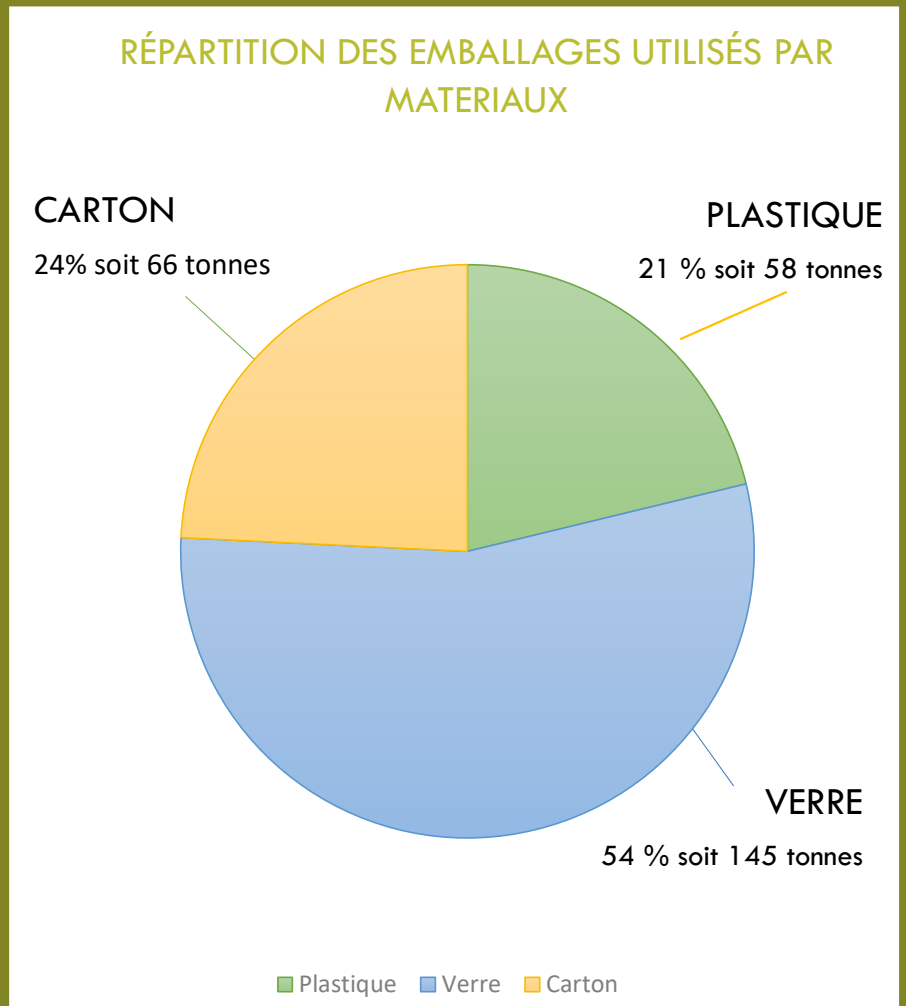
Nous planifions notre production de telle sorte que celle-ci soit adaptée aux commandes de nos clients, afin de garantir une bonne rotation de nos stocks de produits finis et de matières premières et de limiter les pertes.

VALORISATION DES PRODUITS APPROCHANT DE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

Chez Food N'Joy, nous partons du principe qu'aucun produit alimentaire ne doit être détruit :

Depuis fin 2019, nous vendons à un prix réduit les produits approchant de leur DLC via la plateforme **Too Good To Go.**

Nous faisons par ailleurs régulièrement des dons à la **Banque Alimentaire** du Hainaut.



EMBALLAGES

RÉUTILISATION

L'utilisation de 19 000 bacs Europool reutilisables permet d'économiser 6,5 tonnes de cartons chaque année.

RECYCLABILITÉ

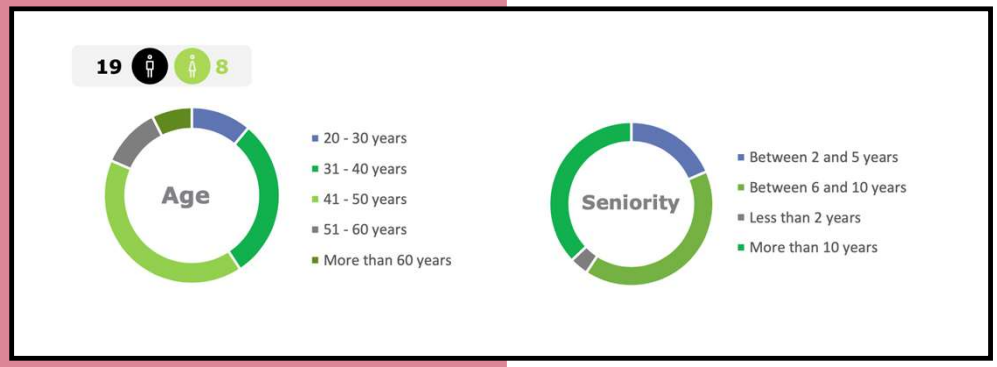
97,84 % des emballages que nous utilisons (emballages primaires, secondaires et contenants) sont recyclables, en progression de 0,21 % vs 2021.

NOS PROJETS POUR 2023-2024 : COMPOSANTS RECYCLÉS

Nous prêtons une attention particulière à l'origine de ces emballages : des tests sont en cours pour intégrer du PET recyclé dans nos contenants et emballages, sans compromettre la qualité et la sécurité de ces emballages.

3

Créer un environnement de travail sur et épanouissant



RESPECTER LA DIVERSITÉ ET COLLABORER

Chez Food N'Joy, nous veillons à offrir à nos salariés un cadre de travail chaleureux et adapté à leurs besoins professionnels. Cela passe par exemple par :

- La mise en place de **nouveaux outils de travail adaptés** aux besoins et facilitant l'organisation au sein de l'entreprise : nouvel ERP en 2019, nouveau CRM en 2023.

- Le **respect des singularités** de chacun : aucune discrimination ni à l'embauche, ni au quotidien. Diversité des profils au sein de nos employés, en témoignent les graphiques ci-contre.

- Une organisation de l'entreprise favorisant le **travail collaboratif et en projet,** la prise de décisions collective et la collaboration. Notre gouvernance vise à ouvrir l'entreprise vers l'extérieur afin de nous adapter aux changements de notre environnement.

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

La sécurité est une priorité chez Food N'Joy. Nous mettons tout en place pour que nos collaborateurs puissent travailler sans se mettre en danger.

- Respect de la réglementation du travail belge et européen (validé par l'inspection du SPF Emploi, Travail et concertation du travail)

- Contrôle annuel par un service externe de prévention des risques professionnels et plan d'action.

- Formation aux premiers secours : 2 secouristes dans l'entreprise sont formés chaque année.

- Installation d'un défibrillateur en 2019 et formation à son utilisation

- Protection contre les incendies : exercice d'évacuation de l'entreprise chaque année ; Formation d'une équipe en interne avec une répartition précise des rôles à jouer en cas d'incendie (SLCI). Entretien annuel et contrôle régulier des équipements de lutte contre l'incendie par un prestataire externe.

DÉVELOPPEMENT DE CARRIÈRE

Nous veillons à ce que nos salariés soient régulièrement formés et au mieux accompagnés dans leur carrière. Cela passe par :

- La formation régulière pour tous les employés sur les enjeux importants de notre secteur, comme la sécurité alimentaire et l'hygiène.

- Des entretiens d'évaluation et d'évolution de carrière périodiques, afin que chacun puisse exprimer ses désirs et progresser.

NOS PROJETS POUR 2023-2024

Nous intégrons des stagiaires et alternants. Nous les accompagnons au quotidien afin de leur permettre de monter en compétence rapidement.

4

Créer de la valeur pour notre écosystème

COMPÉTITIVITÉ POUR LA CROISSANCE

Chez Food N'Joy, nous attachons une place importante à l'innovation et à la création de nouveaux produits répondant à des nouveaux besoins.

Nous adaptons nos offres aux régimes spécifiques, et avons développé spécifiquement cette année une gamme de produits adaptés aux clients ayant une alimentation entièrement végétale (plant based nutrition, vegan…).

Les produits de cette gamme sont composés entièrement de produits d'origine végétale, contenants un minimum d'intrants et ayant un impact environnemental le plus faible possible.

CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT DURABLES ET TRAÇABILITÉ

Nous assurons une **traçabilité complète** de nos produits, en amont de la production (matières premières) comme en aval (produits finis et semi-finis): contrôle strict à réception des matières premières (notamment de leur température), gestion informatique des numéros de lots, blocage qualité automatisé…

Food N'Joy est certifié **British Retail Consortium** pour la fiabilité de son système de management de la sécurité alimentaire.

Nous réalisons chaque année des **exercices de blocage et de rappel de produits** afin de nous assurer de l'opérationnalité des procédures.

APPROVISIONNEMENT ET ANCRAGE LOCAL

Notre service recherche et développement et notre production sont 100% Made in Belgium. Nous utilisons des techniques et un savoir-faire artisanaux pour garantir la qualité de nos produits.

Plusieurs de nos collaborateurs sont engagés dans des organismes représentatifs nationaux ou régionaux, comme la FEVIA (Fédération des Industries Alimentaires belge).

Nous essayons au maximum de sourcer nos emballages et nos matières premières en Belgique ou en Europe. Nos matières premières sont toutes labélisées « origine préférentielle européenne ».

MERCI !

S’il vous reste des questions à ce sujet :

bonnel.a@foodandjoy.be
+32 56 48 76 76

www.foodandjoy.be

FOOD N'JOY