



bel Foodservice



Engagé pour
**UNE ALIMENTATION
DURABLE ET
DE QUALITÉ !**



belfoodservice.fr/engagements

NOTRE AMBITION

Engagé dans une stratégie de croissance durable, les fromageries Bel place la responsabilité d'entreprise au cœur de ses décisions et de ses pratiques en déployant une démarche de progrès continue. Cette responsabilité est d'autant plus importante lorsque l'on sait le rôle que joue l'alimentation hors domicile d'un point de vue nutritionnel & environnemental avec plus de 7 milliards de repas servis par an.

L'enjeu est de taille : il s'agit non seulement de nourrir l'ensemble de la population en y apportant l'équilibre nutritionnel et la qualité produits nécessaire pour les plus jeunes comme les plus séniors, tout en maîtrisant notre empreinte environnementale, en garantissant une sécurité alimentaire optimale et en construisant une filière laitière durable.

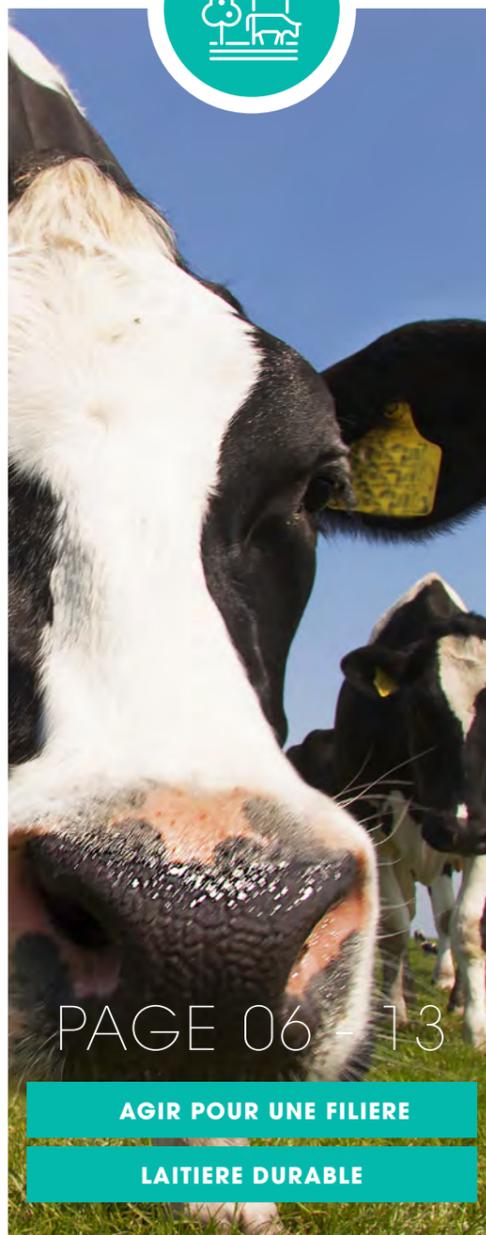
Vous découvrirez à travers ce document, l'ensemble de notre démarche responsable avec une ambition : devenir l'entreprise laitière la plus engagée en faveur d'une alimentation durable et de qualité.



PAGE 04 - 05

LES FROMAGERIES BEL

UNE HISTOIRE
FAMILIALE FRANÇAISE



PAGE 06 - 13

AGIR POUR UNE FILIERE

LAITIERE DURABLE

LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS
COMMENCE PAR LA QUALITÉ
DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES
—
LES FROMAGES BEL,
FABRIQUÉS DANS NOS RÉGIONS
—
BEL, FIER D'ÊTRE
ACTEUR DE L'ÉCONOMIE
LOCALE FRANÇAISE



PAGE 14 - 17

DES PRODUITS ET UNE POLITIQUE

NUTRITIONNELLE RESPONSABLE

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE,
NOTRE PRIORITÉ ABSOLUE
—
DES PRODUITS QUI CONTRIBUENT
À L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DES
POPULATIONS LES PLUS SENSIBLES
—
NOTRE VOLONTÉ, ALLER VERS PLUS
DE NATURALITÉ



PAGE 18 - 23

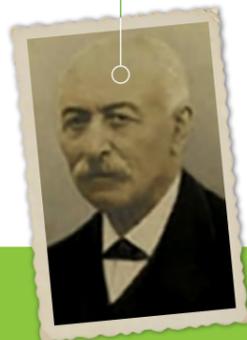
REDUIRE NOTRE EMPREINTE

ENVIRONNEMENTALE

RÉDUIRE L'EMPREINTE
ENVIRONNEMENTALE
DE NOS FROMAGERIES
—
POLITIQUE D'ÉCO-CONCEPTION
DE NOS EMBALLAGES
—
ACCOMPAGNER LES
PROFESSIONNELS DE LA
RESTAURATION SCOLAIRE DANS
LA GESTION DES DÉCHETS ET DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

UNE HISTOIRE FAMILIALE FRANÇAISE

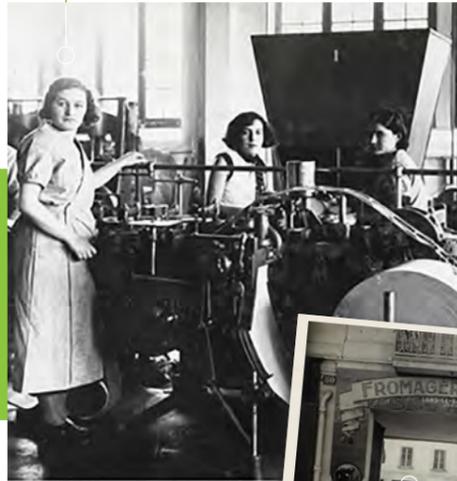
C'est en **1865** que **Jules Bel** installe dans le Jura, son commerce d'affinage et de négoce de comté.



1865

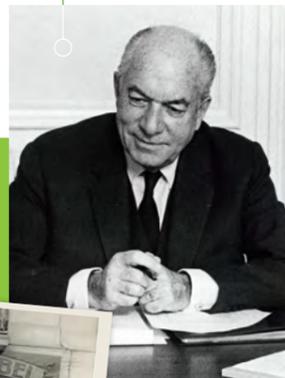
En **1921**, le fils de Jules Bel, Léon Bel dépose la marque **La Vache qui rit**® - un produit absolument nouveau en France à l'époque, tant par sa recette originale, sa texture fondante, sa présentation en portion individuelle, que par son emblème, une vache rouge ! Léon Bel fonde en **1922** la Société Anonyme des Fromageries Bel.

Le démarrage commercial de **La Vache qui rit**® a lieu en **1924**, lorsque Léon Bel installe dans la fromagerie de **Lons-le-Saunier** dans le Jura, les premiers pétrins de fonte et les machines à portions.



Dès **1929**, Léon Bel fait voyager ses produits et installe ses **premières fromageries hors de France en Angleterre et en Belgique.**

En **1941**, **Robert Fievet**, gendre de Léon Bel, est nommé Président et conduit jusqu'en 1996 le développement national et international de l'entreprise.



Babybel® voit le jour dans les années **1950**. En **1977**, **Mini Babybel**® est lancé, c'est un succès immédiat en France et rapidement à l'international.



Acquisition des marques **Leerdammer**® en **2002** et **Boursin**® en **2007**.



1966, c'est la naissance de **Kiri**® à **Sablé-sur-Sarthe**, un fromage spécialement conçu pour le goût des enfants.

En **2016**, Bel dépasse les frontières du fromage et acquiert **le groupe MOM**, propriétaire des marques **Materne**®, **Pom'Potes**®, **Mont Blanc**®... Avec cette acquisition et sa présence dans près de 130 pays, Bel a l'ambition de devenir un leader mondial du snacking sain.



2018

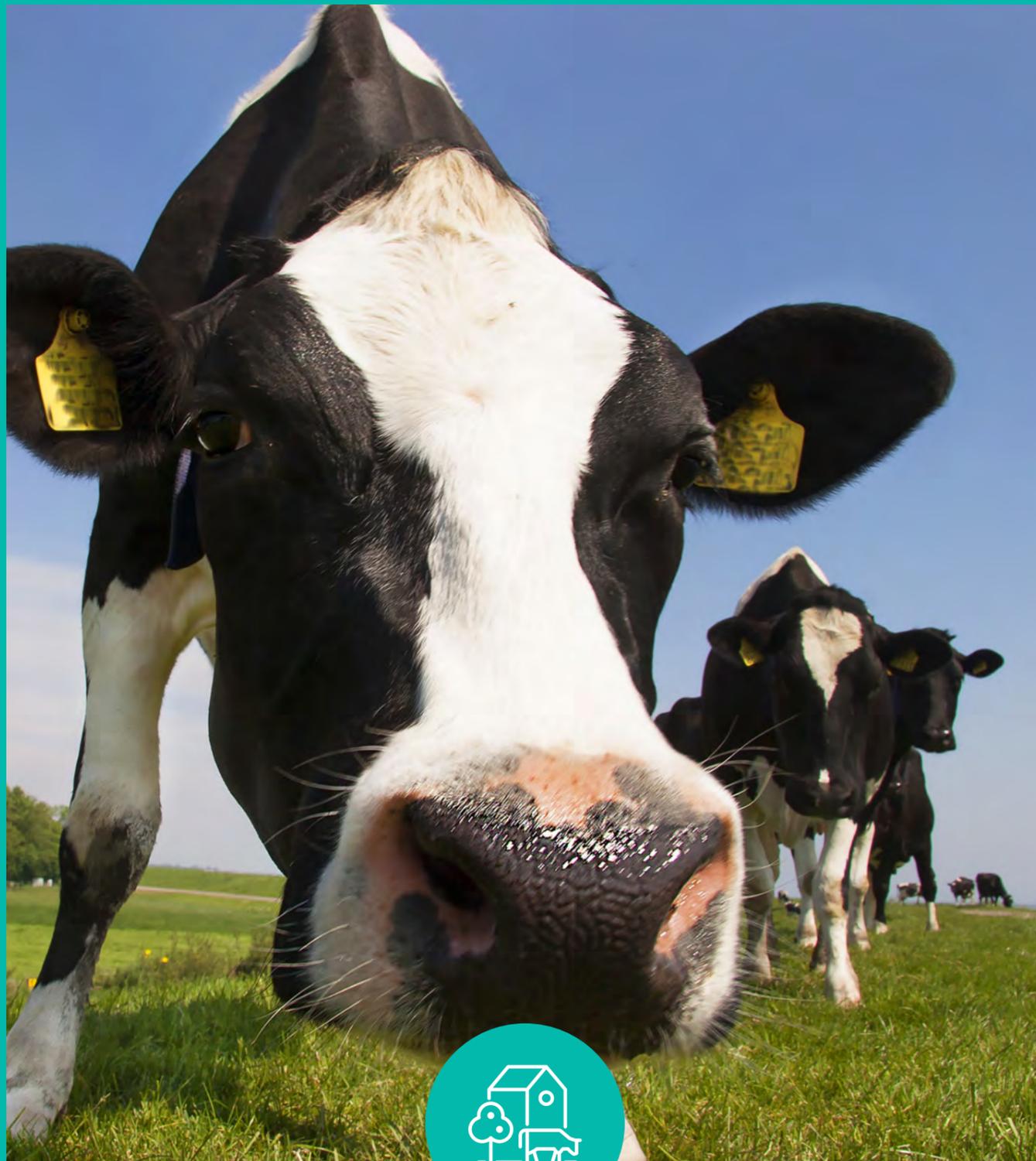
Depuis **2009**, c'est **Antoine Fievet**, (5ième génération depuis Jules Bel) qui dirige des Fromageries Bel.

UNE ENTREPRISE RECONNUE POUR SES PERFORMANCES RSE

Bel est **la première entreprise laitière au niveau mondial en termes de performance RSE*** (environnement, respect des droits de l'homme, chaîne d'approvisionnement et éthique des affaires) et a ainsi été **médaille d'Or par Ecovadis.**



* Performance Bel 2017, parmi 112 entreprises laitières suivies par Ecovadis qui ont accepté de partager leurs résultats avec Bel. Ecovadis est l'une des références mondiales en matière d'évaluation extra-financière.



AGIR POUR UNE FILIERE
LAITIERE DURABLE

Parce que le lait est
l'ingrédient de base de la
fabrication des fromages,
Bel veut contribuer à agir pour
une filière laitière durable,

en s'appuyant sur une conviction :
la qualité de nos produits
commence par la **QUALITÉ**
DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES,

et en affirmant son
ancrage au cœur
des **RÉGIONS**
FRANÇAISES.



1

COLLECTE DU LAIT À MOINS DE 200 KM DE NOS FROMAGERIES

En France, Bel **collecte le lait dans les fermes partenaires tous les 2 jours**. Il est collecté localement **à moins de 200 km** de nos fromageries.



2

CHARTRE DES BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE

Tous nos éleveurs partenaires ont signé la **'Charte des bonnes pratiques d'élevage'** garante de la traçabilité des animaux, de leur bien-être, de leur santé, de la qualité de leur alimentation, de la qualité du lait et de la préservation de l'environnement sur l'exploitation



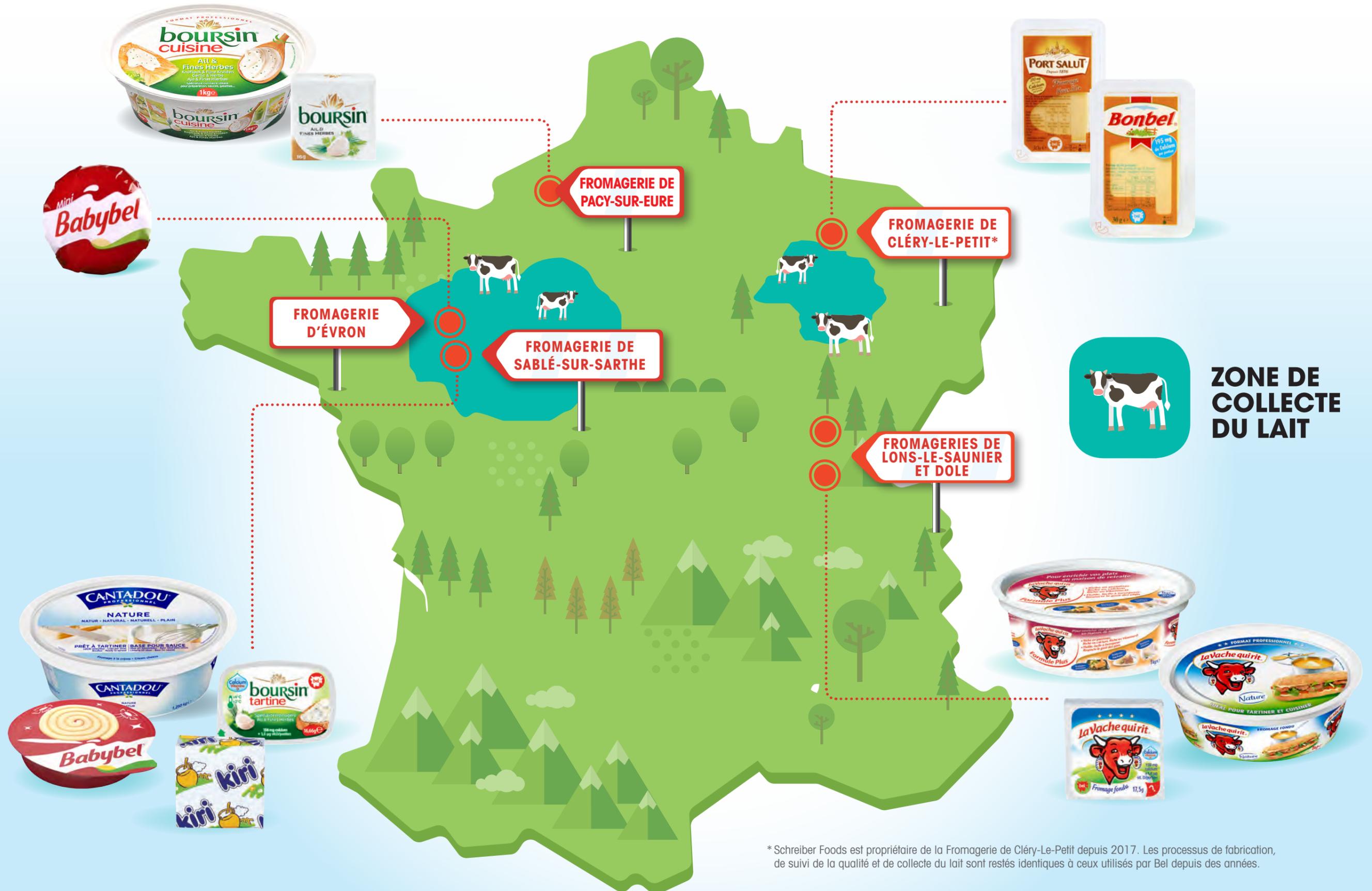
3

VALORISER LES PRATIQUES DURABLES DE NOS ELEVEURS*

Nos éleveurs partenaires s'engagent à mettre en place une **alimentation des vaches sans OGM** (objectif zéro OGM en 2019) et un **accès au pâturage** 150 jours / an minimum. Les Fromageries Bel s'engagent à **rémunérer ces pratiques durables**, sous forme de primes mensuelles (21€ / 1000 litres) et garantissent un prix moyen pour l'année 2018 à 350€ / 1 000 litres.

*Accord signé entre Bel et sa principale association de producteurs de lait (APBO) regroupant plus de 700 exploitations en France, soit 80 % de la collecte de lait de Bel – Décembre 2017

LES FROMAGES BEL, FABRIQUÉS DANS NOS RÉGIONS



* Schreiber Foods est propriétaire de la Fromagerie de Cléry-Le-Petit depuis 2017. Les processus de fabrication, de suivi de la qualité et de collecte du lait sont restés identiques à ceux utilisés par Bel depuis des années.



3 000
SALARIÉS BEL



920
ÉLEVEURS

Bel travaille avec 920 éleveurs laitiers partenaires, qui collaborent avec Bel souvent depuis plusieurs générations.



4,5
EMPLOIS
SUPPLÉMENTAIRES

1 emploi Bel génère **4,5 emplois supplémentaires*** (métiers liés à l'agriculture, commerces de détail...)

*Étude Utopies faite pour la fromagerie d'EVRON en 2016.



DES PRODUITS ET UNE POLITIQUE
NUTRITIONNELLE RESPONSABLE

Parce que nous
voulons vous proposer
des produits de qualité,

notre priorité
absolue est la
**SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE**

nous mettons
**L'ÉQUILIBRE
NUTRITIONNEL**

au cœur de nos
préoccupations

et nous faisons de la
NATURALITÉ un axe
de développement fort.

DES PRODUITS ET UNE POLITIQUE NUTRITIONNELLE RESPONSABLE

Plus de 400 millions de personnes consomment les produits Bel à travers le monde, et parmi eux des populations sensibles comme les enfants ou les personnes âgées. Cette confiance confère à Bel une responsabilité, celle de proposer des produits sûrs, qui associent plaisir, bienfaits nutritionnels et qualité des ingrédients sélectionnés.



1

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, NOTRE PRIORITÉ ABSOLUE

Nos fromageries en France et en Hollande sont certifiées

ISO 9001 (conformité des produits),
ISO 14001 (santé et sécurité des salariés),
OHSAS 18001 (environnement) et
IFS ou FSSC 2200 (sécurité des aliments)

Pour faciliter la traçabilité dans les restaurants, une grande majorité de nos produits, comportent sur leur emballage une zone regroupant toutes les informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, marque d'identification, DLUO, numéro de lot...)



2

DES PRODUITS QUI CONTRIBUENT À L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DES POPULATIONS LES PLUS SENSIBLES

Grace à leur apport en calcium à la portion, **la majorité des portions Bel peuvent être mises au menu dans au moins 8 repas sur 20** et ont été enrichies en vitamine D pour aider à fixer le calcium sur les os.

Les aides culinaires Bel sont une solution pour apporter du plaisir dans l'assiette. Pour les enfants, elles adoucissent certains goûts trop prononcés. Pour les personnes âgées, La Vache qui rit® Formule Plus est particulièrement adaptée, car elle améliore le profil nutritionnel des plats.



3

NOTRE VOLONTÉ, ALLER VERS PLUS DE NATURALITÉ

Bel s'inscrit depuis toujours dans une démarche d'amélioration continue de ses recettes. Aujourd'hui un accent particulier est mis sur la simplicité et la naturalité des ingrédients.

Réduction des additifs, voir suppression quand cela est possible, engagement dans **la filière bio**, **alimentation des vaches sans OGM**, sont autant d'avancés qui font échos aux attentes des consommateurs et des professionnels de la restauration collective.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Bel soutient l'association **Vivons en forme (VIF)**, un programme unique en France de promotion de la santé et de la forme, axé sur l'alimentation, l'activité physique et le bien-être. Objectif : mobiliser tous les acteurs locaux, pour accompagner les familles à modifier en profondeur et durablement leur mode de vie. A travers les mairies, de nombreuses écoles en France participent au programme Vivons en forme.





REDUIRE NOTRE EMPREINTE
ENVIRONNEMENTALE

Parce que nous nous inscrivons
dans une démarche de
croissance durable,

nous travaillons chaque
jour à réduire l'empreinte
environnementale de nos
FROMAGERIES,

nous menons une politique
ambitieuse **D'ÉCO-
CONCEPTION DE
NOS EMBALLAGES,**

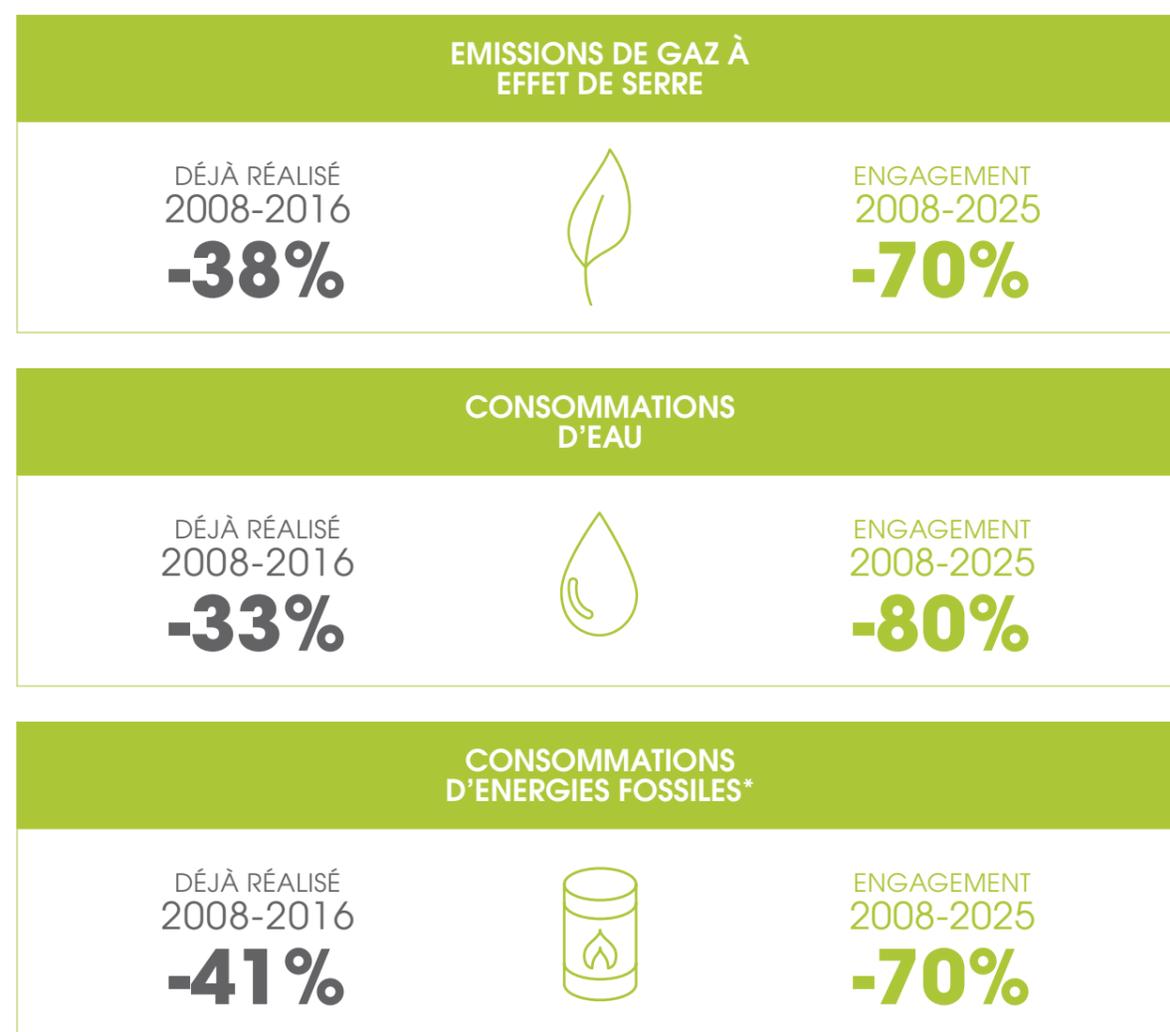
et nous accompagnons les
professionnels restauration scolaire
dans la gestion des **DÉCHETS** et du
GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE NOS FROMAGERIES

L'utilisation soutenable des ressources naturelles et la lutte contre le changement climatique sont des enjeux majeurs pour que Bel puisse s'inscrire dans une croissance durable.

C'est pourquoi, depuis 2008, Bel a mis en place une démarche de progrès continu de réduction de l'empreinte environnementale de ses fromageries.

ENGAGEMENTS BEL 2025



* Gaz, pétrole

POLITIQUE D'ÉCO-CONCEPTION DE NOS EMBALLAGES

La portion individuelle possède de nombreux atouts (sécurité alimentaire, maîtrise des apports nutritionnels...). Bel est néanmoins conscient des défis posés par la fin de vie de ses produits et a ainsi mis un oeuvre depuis de nombreuses années une démarche volontaire d'éco-conception de ses emballages, priorisant 2 axes : **la réduction à la source des quantités d'emballages utilisées et le choix des matériaux.**

ENGAGEMENTS BEL 2025



Tendre vers
**100%
D'EMBALLAGES
RECYCLABLES ET/OU
BIODÉGRADABLES**



**100%
DE CARTON
CERTIFIÉ DURABLE**
(0 déforestation)

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, entre 2007 et 2015, les projets d'optimisation d'emballage ont permis de générer **2 300T d'économie** d'emballage cumulé par an.

Parce que Mini Babybel® veut s'inscrire dans une démarche vertueuse, Mini Babybel® redonne une seconde vie à sa cire !

C'EST LE PROGRAMME RECUP'CIRE !



En 2017, les petits convives ont déposé la cire du Mini Babybel® dans une boîte spéciale, cette cire a été envoyée à une association pour la transformer en une œuvre d'art. Un super héros est né !
Plus de 1 000 restaurants scolaires ont participé !



Conscient qu'une meilleure gestion des déchets et du gaspillage alimentaire est devenu un enjeu majeur pour les professionnels, Bel a fait le choix de s'associer avec la société Chef'Eco, spécialisée dans la diminution, le tri et la valorisation des déchets.

C'EST LE PROGRAMME ZERO DECHET ZERO GASPILLAGE

1 Bel co-finance la mise en place de table de tri.

Depuis le lancement du partenariat avec Chef'Eco en 2014, Bel a co-financé plus de 40 tables de tri.



2 Bel organise des journées d'informations régionales pour vous accompagner dans la mise en place d'une démarche de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Extrait du programme : Que dit la réglementation ? Comment sensibiliser mon personnel ? Comment mettre en place le tri sélectif, quels impacts économiques ?...

Pour bénéficier de ce programme, contactez votre commercial Bel

LE SAVIEZ-VOUS ?



L'emballage d'un pot de yaourt pèse **5 fois plus** que l'emballage de la portion de La Vache qui rit® 20 g

Un pot de yaourt pèse en moyenne 4,5 g vs 0,8 g pour l'emballage de la portion de La Vache qui rit® 20 g.



Le poids d'une assiette individuelle jetable utilisée pour présenter une portion de fromage à la coupe, pèse **5 fois plus lourd** que l'emballage de la portion de La Vache qui rit® 20 g

Une assiette jetable individuelle pèse en moyenne 5 g vs 0,8 g pour l'emballage de la portion de La Vache qui rit® 20 g.



CHAQUE
PORTION
NOUS
ENGAGE.

Politique RSE des Fromageries Bel
www.groupe-bel.com