

Mydibel
THE HAPPY POTATO FAMILY

LE RAPPORT DE DEVELOPPEMENT DURABLE DE MYDIBEL

“Inspiré par la 4e révolution industrielle, Mydibel est en pleine transformation. Je crois fermement en la force et les valeurs familiales de notre entreprise, et veillerai à la poursuite de son développement sur le plan de l'excellence opérationnelle. Mais en donnant toujours la place centrale à l'humain.”

MARC VAN HERREWEGHE, CEO

Mydibel se prépare pour l'avenir ! Forts de la croissance et des investissements réalisés continuellement ces dernières décennies, nous pouvons à présent, à l'occasion de notre 30e anniversaire, passer à la vitesse supérieure. Nous voulons innover et être plus forts sur tous les plans, tout en conservant notre approche personnelle et humaine, ainsi que nos valeurs familiales : **innovations sociales et technologiques** vont de pair.

Nous livrons des produits à forte valeur ajoutée et savons faire preuve d'une grande réactivité face aux demandes changeantes du marché. Dans le futur également, la numérisation et l'automatisation nous permettront de jouer un rôle important dans un réseau de production dynamique et mondial. Utilisation intelligente de l'énergie et des matériaux, investissement dans l'économie circulaire, recours maximal aux possibilités des nouvelles technologies de production, voilà en quoi nous croyons résolument, sans oublier l'engagement, la créativité et l'autonomie de nos collaborateurs.

C'est avec confiance que nous accueillons les défis de demain. Nous nous situons à présent en première place vers le monde de demain, en restant flexible, performant et rentable. Nous continuons d'innover et de développer nos activités de production toujours plus compétitives.

BRUNO MYLLE, CARLO MYLLE, MARC VAN HERREWEGHE

“Le marché s'étend et nous évoluons avec lui. Durant la période écoulée, nos plans sont plus que jamais devenus réalité. Nous pouvons en être fiers. Mais nous ne détenons pas toute la gloire, en effet. Il y a toute une équipe derrière nous, composée de collaborateurs internes et externes, et c'est ensemble que nous atteignons nos objectifs.”

BRUNO MYLLE, ADMINISTRATEUR

“Mydibel dispose de connaissances uniques en matière de production et d'un appareil productif qui nous permettra de réussir aussi à l'avenir. Nous continuons de miser sur la croissance, dans tout notre gamme de produits. Mydibel veut faire profiter tout le monde de la pomme de terre, dans toutes ses formes et saveurs.”

CARLO MYLLE, ADMINISTRATEUR

POINTS IMPORTANTS DE LA PÉRIODE 2015-2017

Nouvelle **ligne de production et nouvelle unité d'emballage de pointe**

Capacité de produire 100 000 tonnes supplémentaires de frites et de spécialités de pommes de terre coupées

Extension de Green Factory avec l'ajout d'un moteur à biogaz, de panneaux solaires et d'une installation d'épuration d'eau vers une qualité d'eau potable.

Nouveau site Web **www.mydibel.com**, qui intègre le blog « The Daily Potato »

120 collaborateurs en plus (fin 2017 par rapport à 2015)

Lancement de la **Mydibel Academy**, un concept unique visant la création d'un environnement de formation performant

Nomination de Marc Van Herreweghe en tant que **CEO**

Fondation de l'**Extended Leadership Team (ELT)**, un solide panel d'experts en gestion d'entreprise et gestion du personnel

PASSION

STATUT 2015 > 2017

60%

croissance du volume (2011-2017)

OBJECTIFS 2018 > 2020

75%

croissance du volume (2017-2020)

PRÊT POUR LES 30 PROCHAINES ANNÉES !

UNE ENTREPRISE PROFESSIONNELLE QUI CONSERVE SON ANCRAGE FAMILIAL

Notre mission est de proposer une large gamme de délicieux produits de pommes de terre de première qualité, dans le **respect de la nature** et de l'environnement. Mydibel est une **entreprise familiale** moderne spécialisée dans la conception, la production et la commercialisation de **produits à base de pommes de terre sains de haute qualité** :

- Mydibel SA produit des **spécialités de pommes de terre coupées** précuites, surgelées et fraîches, ainsi que des **spécialités de purée de pomme de terre** surgelées.
- Gramybel SA est spécialisée dans la production des produits déshydratés à base de pommes de terre, tels que **les flocons et les granules**.

“Le chemin parcouru en trente ans par cette entreprise familiale est impressionnant. Le courage, l'énergie et la passion, combinés à notre connaissance unique des produits, constituent la force motrice de Mydibel. L'ancrage familial de Mydibel nous offre indiscutablement un avantage concurrentiel.”

MARC VAN HERREWEGHE, CEO



POTATO

MYDIBEL ET SES CULTIVATEURS, UN PARTENARIAT SOLIDE



STATUT 2015 > 2017

500.000

acheminements de tonnes de pommes de terre/an
70% Belgique, 10% Allemagne
15% France, 5% Pays-Bas

10.500 ha

de cultures sous contrat

300 ha

de cultures propres

+/- 300 km

Les champs se situant dans un rayon de +/- 300 km autour de Mydibel

VARIÉTÉS

principalement des Bintje, Challenger, Fontane et Lady Anna

AGRICULTURE CERTIFIÉE

Vegaplan, GlobalGAP ou autres certificats équivalents

OBJECTIFS 2018 > 2020

750.000

acheminements de tonnes de pommes de terre/an

15.000 ha

de cultures sous contrat

400 ha

de cultures propres

LE MEILLEUR DE LA POMME DE TERRE

En ce qui concerne la pomme de terre, notre région obtient les meilleurs rendements du monde par hectare, et ce grâce au **climat propice et à la bonne composition du sol**. Nous sommes donc entourés d'un vaste réseau de cultivateurs de pommes de terre.

Mydibel croit dans la plus-value d'un **partenariat solide**. L'échange de connaissances et d'expériences, la passion, le soin apporté aux cultures et le respect de l'environnement donnent des **potatoes de terre de la meilleure qualité**. Nous réfléchissons activement avec les cultivateurs et repérons des opportunités **pour grandir ensemble, innover** dans des techniques de production de pointe et créer de nouvelles cultures.



Les producteurs de pommes de terres en visite sur les champs d'essai Mydibel durant les Mydibel Potato Days

“La durabilité, ça va au-delà du respect de l'environnement. Mydibel accompagne les agriculteurs, entretient des contacts personnels avec eux et reste proche de la culture. La qualité de la pomme de terre dépend d'une multitude de facteurs climatologiques. Mydibel partage sa connaissance des nouvelles variétés et participe activement à la réflexion.”

DORINE VERCOUTERE, COMMERÇANTE DE POMMES DE TERRE

“Grâce à la digitalisation, nous avons plus de temps à consacrer à l'entretien des contacts personnalisés avec nos cultivateurs et à la construction du partenariat.”

FREDERIK DECOCK, PURCHASE MANAGER AGRONOMIC SERVICE

SAVIEZ-VOUS QUE...

- l'enregistrement **des fiches de culture** à propos de la fertilisation, de l'irrigation et de la protection phytosanitaire, entre autres, se fait désormais par voie **numérique** ? Un avantage indéniable, surtout que toutes ces fiches sont centralisées et conservées à un seul endroit, et dès lors facilement accessibles. L'association entre l'entrepôt de conservation et les données de production, à la parcelle correspondante garantit une traçabilité complète jusqu'au sachet ;
- nous avons investi dans **une benne élévatrice avec déterreur** ? Ainsi, la terre reste dans le champ et ne doit pas y être rapportée après la livraison des pommes de terre chez Mydibel. Un deuxième investissement est prévu en 2018, à savoir un déterreur mobile avec table d'inspection, afin de séparer les pommes de terre des mottes et des cailloux. Grâce à ces investissements, nous pouvons **éviter de 1 à 5 transports** ;
- un **portail Web** permet à nos cultivateurs d'accéder aux fiches techniques par variété et rassemble toutes les informations administratives (tare, documents financiers) ? Ce portail permet aux agriculteurs de trouver, après la livraison, les poids, la tare et les résultats qualitatifs, ainsi que de consulter et de signer en ligne les documents financiers.

PRODUCT

DE DÉLICIEUX PRODUITS À BASE DE POMMES DE TERRE, DANS TOUTES LES FORMES ET SAVEURS



STATUT 2015 > 2017

200.000

tonnes de produits transformés

50% - 50%

50% marque Mydibel
50% label privé

>100

pays vers lesquelles nous exportons
L'Europe concentre le plus grand groupe de clients.

57% - 30% - 13%

Foodservice 57%
Retail 30%
Industrie 13%

OBJECTIFS 2018 > 2020

345.000

tonnes de produits transformés

SAVIEZ-VOUS QUE...

- Mydibel précuit sa **gamme de produits frais** dans d'**huile de tournesol à 100 %** ?
- Mydibel devance la législation sur les contaminants de processus présents dans l'huile de palme ?
- Mydibel soutient la production d'**huile de palme durable** et achète des produits à base d'huile de palme durable (RSPO) selon le système « Mass Balance » ? Et que nous nous engageons à n'utiliser que de l'huile de palme 100 % RSPO d'ici 2019 ?
- nous cherchons à optimiser nos emballages du point de vue de la taille de la portion, du poids (films plus fins) et de la recyclabilité (carton FSC 100 % recyclé) ?
- tous les produits sont **certifiés halal** et les flocons sont **cashier** ?
- nous **avons lancé trois nouveaux produits entre 2015 et 2017**: les frites enrobées, les frites au four et les frites fraîches coupe belge?



Un produit authentiquement belge, moins de perte de production



Une préparation plus saine (moins d'huile)



Un goût unique et moins d'absorption de graisses

CONCEPTION ET PRÉPARATION DES PRODUITS

Mydibel se concentre sur l'innovation et la conception de produits. Nous le faisons aussi bien de manière réactive, en écoutant les besoins du client et en concertation avec celui-ci, en créant des produits sur mesure que de manière proactive, en répondant aux nouvelles tendances et en intervenant sur les nouveaux marchés. Or, la santé est une préoccupation croissante parmi les consommateurs. Ces dernières années, nous avons donc beaucoup investi dans :

→ LA RÉDUCTION DE LA TENEUR EN GRAISSE

Une ligne de production a déjà été équipée d'une unité de récupération de l'huile, qui réduit la teneur en graisse des frites. En 2018, la 2e ligne de production en sera également équipée.

→ LA RÉDUCTION DU SEL

Nous avons réussi à faire passer la teneur en sel de 1 % à 0,8 %. Sur certains marchés (Pays-Bas et France), nous sommes même parvenus à 0,7 %.

→ LE CLEAN LABEL

Moins de colorants et d'aromatants (numéros E).

→ L'AUGMENTATION DE LA TENEUR EN FIBRES

De la purée et des röstis.

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Grâce à notre longue expérience, nous garantissons non seulement la haute qualité de nos produits, mais aussi leur sécurité alimentaire. Nous cherchons de plus en plus à approfondir la **connaissance de nos processus et de nos produits**, ce qui nous permet de mieux agir sur les risques. Par exemple, nous avons de plus en plus affaire à des risques extérieurs. C'est pourquoi des exigences ont été ajoutées dans la norme IFS dans le cadre de Food Defense et de Food Fraude. Ces exigences visent à prévenir la contamination intentionnelle de produits et à contrôler les risques de fraude alimentaire.

Mydibel garantit une traçabilité à 100 % de ses produits. Du champ au sachet, tous les enregistrements se font désormais par voie numérique.



Pour plus d'infos sur nos certificats, veuillez consulter www.mydibel.com/downloads

PLANET

GREEN FACTORY, EN AVANT TOUTE !



STATUT 2015 > 2017

130.000

tonnes de déchets de pommes de terre traités sur notre site via biométhanisation.

4

moteurs à biogaz

>27.000

tonnes de Myfert

17,1 % - 3,6%

d'énergie en moins/tonne de produits
Mydibel: 17,1% - Gramybel: 3,6%
(2017 par rapport à 2005)

34,8% - 4,5%

d'émissions de CO₂ en moins/tonne de produits
Mydibel: 34,8 %* - Gramybel: 4,5 %**
(2017 par rapport à 2005)

1,5 MWp

de puissance installée en panneaux solaires

40%

d'eau en moins/tonne de produits

OBJECTIFS 2018 > 2020

145.000 >165.000

tonnes de déchets de pommes de terre traités sur notre site via biométhanisation.

6

moteurs à biogaz

39.000 >50.000

tonnes de Myfert

14% - 7,4%

d'énergie en moins/tonne de produits
Mydibel: 14% (Accord de branche)
Gramybel: 7,4% (Accord de branche)
(2017 par rapport à 2005)

14% - 7,4%

d'émissions de CO₂ en moins/tonne de produits
Mydibel: 14% (Accord de branche)
Gramybel: 7,4% (Accord de branche)
(2017 par rapport à 2005)

2,35 MWp

de puissance installée en panneaux solaires

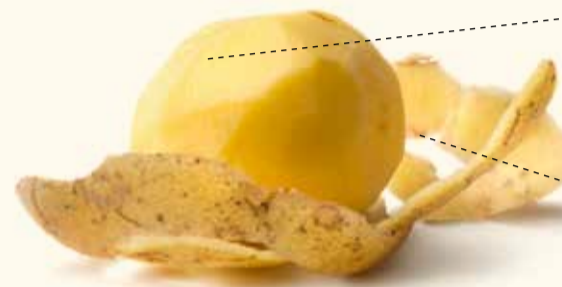
40% >70%

d'eau en moins/tonne de produits

*2017: installation nouvelle ligne de production - **2017: production plus basse et un moteur à biogaz endommagé



Afin de pouvoir répondre à la demande croissante, nous avons réalisé **d'importants investissements** ces dernières années. Ainsi, nous avons entièrement remplacé l'une de nos deux lignes de production de produits coupés. Des modifications de cette ampleur ont inévitablement **des répercussions sur notre efficacité**. Ce que reflètent d'ailleurs clairement les chiffres de 2017. En 2018, nous allons retrouver le niveau de 2015, puis nous passerons à la vitesse supérieure.



1 POMME DE TERRE =

64% de frites
8% de purée pour spécialités en purée
18% de flocons et de granules

+ 10% de flux résiduels -> transformés en énergie, en chaleur et en engrais (Myfert) au moyen de la biométhanisation

DES RESTES DE POMMES DE TERRE TRANSFORMÉS EN ENGRAIS

Le **biogaz** et le **digestat** sont produits par la fermentation des déchets de pommes de terre riches en amidon (p. ex. épluchures et petits morceaux). Le biogaz est transformé en **énergie verte**. Le digestat est centrifugé et recouvert de chaux, ce qui en fait un engrais agricole de grande valeur : **Myfert**.



MYFERT, L'ENGRAIS BIOLOGIQUE

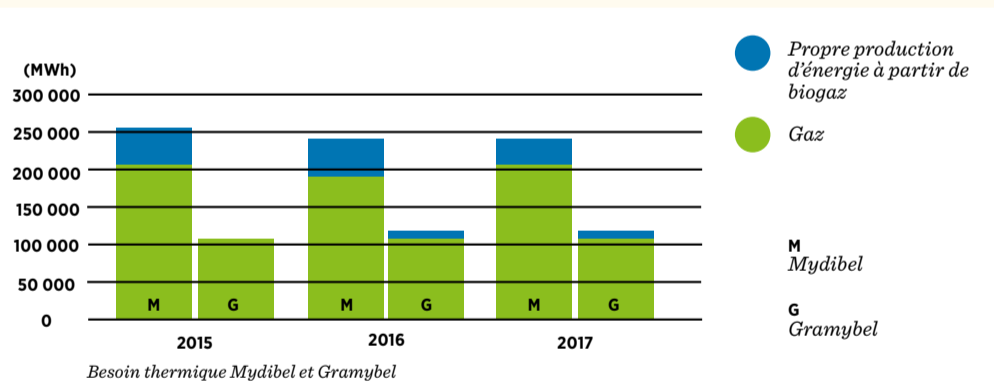
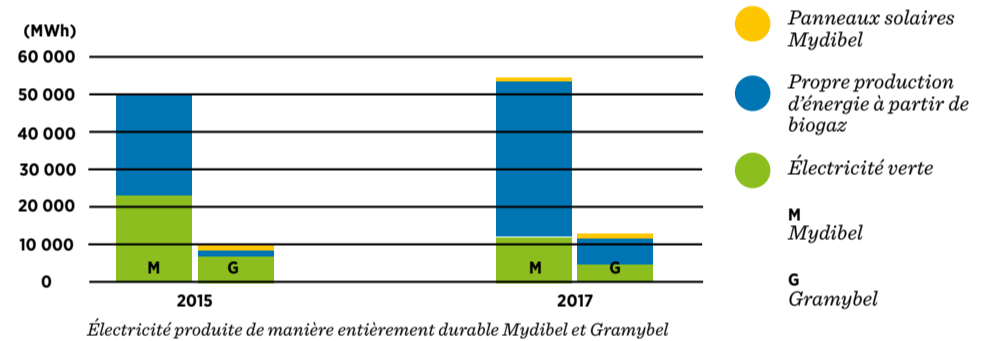
L'engrais biologique Myfert est un engrais écologique performant qui peut remplacer les engrais chimiques actuellement disponibles sur le marché.

- Grâce à l'adjonction de chaux contenant du magnésium, Myfert a une **action désinfectante et stabilisante**, et améliore la consistance (matière sèche) de la plante.
- Myfert ajoute de la **matière organique** au sol et augmente la teneur en sodium, en phosphore, en calcium, en potassium et en magnésium.
- Myfert **améliore la structure du sol** et **régule le pH**.
- Myfert étant issu uniquement de la fermentation de déchets de pommes de terre, son **taux de métaux lourds est largement inférieur aux normes** en vigueur et à celui des produits alternatifs (issus p. ex. de l'épuration d'eau ou du traitement des déchets).



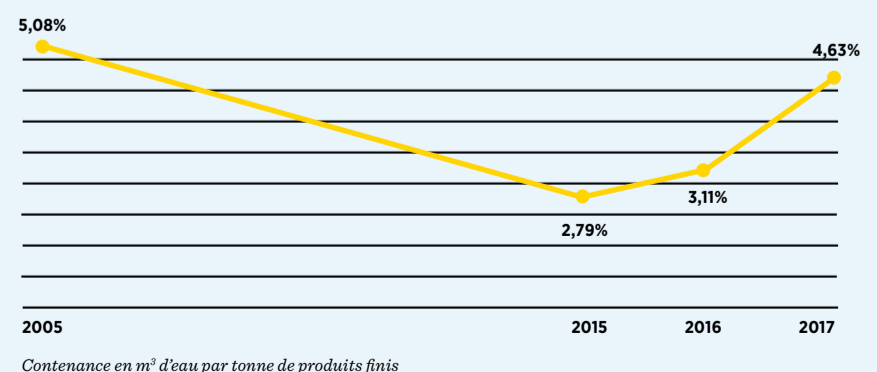
AMÉLIORATION CONTINUE DE L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Depuis 2005, nous avons investi intensivement dans des solutions énergétiques durables plus efficaces. **Nos moteurs à biogaz et nos panneaux solaires produisent de l'électricité durable**. Outre de l'électricité, nos moteurs produisent également de la chaleur, qui est utilisée dans le processus de production, le préchauffage de la production de vapeur et le séchage du digestat des deux digesteurs.



FERMETURE DU CYCLE DE L'EAU

Les eaux résiduaires, issues du nettoyage et du transport des pommes de terre vers la production, sont récupérées et épurées dans notre installation d'épuration. L'eau utilisée pour la fermentation des déchets est également épurée. Moyennant des investissements supplémentaires dans **l'ultrafiltration et des techniques ou osmose qui est inversées**, l'eau épurée (et rendue potable) peut désormais être réutilisée dans la production, ainsi que dans le transport des pommes de terre du tri à la production, via un « toboggan hydraulique ».



PEOPLE

NOTRE HAPPY POTATO FAMILY



STATUT 2015 > 2017

>500

collaborateurs
83% hommes
17% femmes
9 nationalités

140%

croissance du nombre de travailleurs (par rapport à 2010)

5

ancienneté moyenne

38,8

moyenne d'âge

ORGANISATION EN RH PLUS EFFICACE

FORMATIONS

IMPLICATION DES COLLABORATEURS

OBJECTIFS 2018 > 2020

>700

collaborateurs

230%

croissance du nombre de travailleurs (par rapport à 2010)

ÉQUIPES AUTODIRIGÉES

FORMATIONS

- 5 jours/collaborateur/an
- recrutement d'un responsable de la formation et du développement

IMPLICATION DES COLLABORATEURS

- plan d'action RH :
« La place centrale à l'humain ».
- recrutement d'un responsable de la communication interne
- événement du personnel annuel

“Mydibel n'investit pas seulement dans la technologie mais aussi dans les personnes.”

BIENVENUE CHEZ LE PLUS GRAND EMPLOYEUR DE MOUSCRON

Travailler chez Mydibel, c'est travailler dans une entreprise familiale qui donne la plus haute importance à **l'esprit d'équipe, à la qualité, à la passion, à la durabilité et au bon sens**. Ces dernières années, Mydibel a connu une forte croissance. Grâce à une intense collaboration avec le Forem et des agences d'intérim, nous tentons de répondre à la demande de nouveaux collaborateurs. Toutefois, une professionnalisation accrue de nos processus RH reste nécessaire afin de pouvoir, à l'avenir, trouver et fidéliser des collaborateurs.

PLAN D'ACTION RH : « LA PLACE CENTRALE À L'HUMAIN »

- Communication interne
- Optimisation du processus de recrutement
- Renforcement de la notoriété de Mydibel (employer branding)
- Structuration :
 - de la procédure d'accueil
 - de la formation et du développement
 - de la politique salariale
 - Mesure et amélioration de la satisfaction des collaborateurs

PLAN D'ACTION SÉCURITÉ ET SANTÉ

Objectif : s'imposer comme l'entreprise de transformation de pommes de terre offrant la meilleure sécurité au travail.

- Zéro accident du travail
- Taux de fréquence 1 d'ici à 2025 (Fg= nombre total d'accidents de travail graves x 1 000 000 / nombre de heures de travail effectives) aussi bien pour nos propres collaborateurs que pour les sous-traitants, par :
 - les moyens nécessaires et les personnes qualifiées ;
 - un lieu de travail sain, propre et ordonné ;
 - un système de maîtrise des risques adéquat, sujet à une amélioration continue ;
 - une évaluation des risques et des mesures adaptées pour prévenir les risques ou les réduire ;
 - des objectifs concrets et leur évaluation annuelle ;
 - des informations, une formation et la motivation de toutes les personnes concernées.



Mydibel Challenge



Mydibel Cycling Classic

BOUGER AU TRAVAIL

Mydibel Cycling Classic

Le Mydibel Cycling Classic est un événement de cyclisme ouvert à tous, avec un circuit parcourant les champs de la région. Le total des bénéfices est reversé à Koester, une association de la lutte contre le cancer chez l'enfant.

Mydibel Challenge

En collaboration avec les spécialistes de l'Energy Lab, nous avons mis sur pied le "Mydibel Challenge" en 2016, un programme de santé fait sur mesure pour nos collaborateurs. L'issue de ce challenge fût la sélection de 9 ambassadeurs parmi nos collègues qui ont suivi un programme de 6 mois avec l'Energy Lab. Ils ont alors reçu chaque semaine un entraînement et régime à suivre qui leur était adapté. Et comme but final, la participation au Houffatrail, un parcours dans les Ardennes belges de 10, 18, 26 ou 50 km. Résultats du Mydibel Challenge: 30 équipes, 49 514 km parcourus.

DÉFIS EN MATIÈRE DE DURABILITÉ POUR LE SECTEUR DE LA POMME DE TERRE

Les sujets abordés dans notre rapport de développement durable ont été sélectionnés sur la base de leur pertinence à l'égard de notre entreprise et du principe de matérialité.

Un brainstorming effectué en interne autour des questions clés suivantes :

- Quelle est la plus-value de Mydibel ? Qu'est-ce que Mydibel apporte à ses propres activités, à ses collaborateurs, à la société, à l'environnement et au client ?
- À quels tendances/défis (sociaux) Mydibel veut-il offrir une solution ?

ce qui nous a livré une longue liste de sujets pertinents, qui ont été évalués sur la base du

passerport RSE pour le secteur de la pomme de terre (Belgapom, 2015) et du passerport RSE pour l'industrie alimentaire (Fevia, 2017), tous deux validés par les parties prenantes. Les deux passerports regroupent les principaux défis du secteur et y associent des indicateurs de durabilité. Avec les standards GRI et les Sustainable Development Goals comme cadre de référence, nous avons pleine confiance dans la qualité de nos prestations et de notre engagement à l'égard du développement durable.

PARTIES PRENANTES

Nous recherchons activement le dialogue avec nos partenaires et nos clients. Notre connaissance du marché, nos relations avec le consommateur et l'apport de nos parties prenantes nous aident à déterminer et à réaliser nos objectifs. Nos principales parties prenantes sont :

- Investisseurs/banquiers
 - Famille
 - Cultivateurs
 - Clients
 - Collaborateurs
 - Consommateurs
 - Communauté locale
- PASSION
PASSION
POTATO
PRODUCT
PEOPLE
PRODUCT
PLANET

À PROPOS DE CE RAPPORT

Ce rapport de développement durable traite des activités de :

- Mydibel SA, Rue du Piro Lannoy 30, 7700 Mouscron,
 - Gramybel SA, Boulevard de l'Eurozone 1, 7700 Mouscron,
- toutes deux dénommées « Mydibel » dans ce rapport.

Ce rapport couvre la période 2015-2017 et a été établi selon les normes GRI, niveau Core. Pour obtenir le tableau de référence GRI, vous pouvez écrire à greenfactory@mydibel.be. Nous mettons à jour ce rapport tous les deux ans. Des questions ou des suggestions concernant notre politique de durabilité ? N'hésitez pas à nous contacter à greenfactory@mydibel.be