

Milcobel cvba

Communication On Progress 2013-2014

Contenu

Extraits du Rapport Annuel 2013

Extraits du Milcobel Info

- Edition décembre 2013
- Edition février 2014
- Edition avril 2014
- Edition juillet 2014
- Edition octobre 2014

Présentation PowerPoint



Extraits du Rapport Annuel 2013

Le Groupe Milcobel



L'année 2013 a été différente et meilleure que 2012. Non seulement le marché, mais aussi nos prestations ont évolué de manière (très) positive.

La production laitière, en recul dans une série de pays exportateurs, n'a plus été en mesure de suivre la demande grandissante sur le marché mondial pendant un certain temps. La demande chinoise a atteint des proportions particulièrement énormes. Il en a résulté de fortes hausses de prix sur le marché mondial. Non seulement les produits européens sont devenus compétitifs, mais le niveau de prix en Europe a aussi été fortement tiré à la hausse. Il en a résulté des hausses considérables du prix du lait, ce qui a permis à de nombreuses entreprises, dont la nôtre, de payer un prix annuel du lait sans précédent. Alors que tout le monde s'attendait à une baisse au cours de l'année, c'est l'inverse qui s'est produit: non seulement les prix n'ont pas baissé, mais ils ont continué à augmenter jusqu'en novembre au moins et seule la (trop) forte hausse de la production laitière et le recul de la demande à la fin décembre ont entraîné des corrections de prix pour la première fois de l'année. Les prix d'une série de produits comme le lait de consommation et le fromage ont accusé du retard par rapport à l'évolution du prix du lait. La forte valorisation de la poudre et de la matière grasse laitière nous a cependant permis de payer un prix du lait supérieur de plus de 7 euros/100 litres (soit 22,5%) à celui de 2012. Nous nous sommes ainsi classés à une bonne seconde place sur la liste des pays comparables, réduisant certes notre retard par rapport aux Pays-Bas sans toutefois le rattraper.

En raison notamment de l'ouverture de la coopérative, Milcobel est plus que jamais LA référence en matière de prix du lait en Belgique et l'ensemble du secteur de la production laitière en a profité.

Les membres existants ont produit sensiblement plus de lait en raison des prix forts, des conditions favorables et de l'approche de la suppression des quotas. Le nombre de membres fournisseurs a encore reculé, de 2.993 en 2012 à 2.878 en 2013. Le volume de livraison moyen a augmenté, passant de 372.519 litres à 397.450 litres par fournisseur. Nous avons ainsi collecté au total 1,144 milliard de litres, soit quelque 2,6% ou 29 millions de litres de plus, en dépit du recul du nombre de membres.

Avec de bons prix spot, nous avons vendu une certaine quantité de lait, de sorte que nos propres activités de transformation ont légèrement reculé, à savoir de 1,058

à 1,052 milliard de litres. Ce recul est aussi dû à la mise hors service d'une de nos tours de poudre pour une période de 6 mois suite à un incident survenu fin 2012.

Le groupe a aussi connu une forte dynamique interne en 2013. Après les décisions stratégiques et les investissements considérables du passé, nous avons poursuivi la voie choisie en réalisant 42 millions d'investissements, lesquels ont essentiellement porté sur la deuxième ligne de mozzarella à Langemark. Les investissements ont aussi porté sur l'amélioration de la qualité et de la performance. Les prestations du fromage de consommation et de la poudre surtout ont nettement progressé par rapport à 2011 et 2012. Nous avons aussi travaillé résolument pour renforcer le processus de professionnalisation et mieux adapter les services de soutien dans et aux différentes activités et divisions. Nous avons réalisé de bonnes prestations commerciales et par rapport aux cotations générales nos réalisations ont encore été meilleures que par le passé.

Nous ne voulons et ne pouvons plus nous contenter d'un niveau moyen. Le bon niveau de notre production, de qualité de nos produits et de notre service clientèle doit être atteint également dans les affaires internes et dans les services de soutien. Il est possible de mieux formaliser les méthodes et les processus d'achat, le planning, la technique, l'analyse et le rapportage, le management de projet, etc. Une fois uniformisés et standardisés, ils seront non seulement beaucoup plus efficaces, mais ils contribueront aussi à un meilleur service client et permettront de réagir plus rapidement.

C'est dans ce but qu'a été annoncée début 2014 une modification de la structure du groupe et de l'organisation. D'une part, toutes les activités laitières seront regroupées au sein d'une seule organisation au lieu de trois. D'autre part, un accent particulier sera placé sur la vente et les opérations. Côté ventes, toutes les activités marques pour le Benelux seront regroupées au sein d'une même organisation qui sera pilotée en même temps que les activités de vente du Service Fromage. Les autres ventes de produits laitiers seront fusionnées et centralisées à Kallo où toutes les exportations seront aussi regroupées.

RESULTATS 2013

Comme nous l'avons déjà dit, il ressort de l'évaluation des différentes activités que la poudre et la matière grasse du lait (beurre et crème) surtout ont permis une forte valorisation du lait et ont porté le prix du lait. En dépit de bons rendements pour le lactosérum, les résultats du fromage (surtout le fromage de consommation) ont reculé en raison d'une répercussion tardive de la hausse des coûts des intrants sur le client et le consommateur. Il en a été de même pour le lait de consommation et les boissons lactées, bien que des coûts internes liés à la qualité aient été aussi responsables d'un résultat quelque peu insuffisant pour cette activité. Nos activités plus dérivées – commerce de fromage et crème glacée – ont donné un meilleur résultat que prévu sur un marché des produits laitiers en forte hausse.

Grâce à de bons contrats, à une stratégie efficace, au fait que les prix des produits laitiers aient commencé à augmenter essentiellement à partir de l'été – lorsqu'une grande partie des ventes avait été produite – et à un mois de juillet record, le résultat obtenu dans le secteur de la crème glacée s'est même légèrement amélioré par rapport à 2012.

Le commerce de fromage a connu un démarrage difficile, du fait notamment de l'impossibilité de répercuter la hausse des prix d'achat suffisamment rapidement. Cependant, ceci a pu être compensé en dernière minute grâce à un excellent quatrième trimestre, tant au niveau du volume que des coûts, et à une stratégie efficace et le résultat de 2013 a été pratiquement égalé ici aussi. La forte amélioration du résultat de DupontCheese Nederland y a sérieusement contribué. Dans ce marché en pleine consolidation, nous sommes parvenus en début d'année 2014 à mettre la main sur Heremans NV. Ce spécialiste en fromage de la région bruxelloise sera intégré d'ici la fin juin à nos activités à Bruges, ce qui renforcera l'image, l'efficacité et dès lors le résultat.

Le prix payé pour le lait – complément de prix non compris – est passé de 31,53 euros/100 litres en 2012 à 38,63 euros/100 litres en 2013, soit une hausse de 22,5%. C'est le prix le plus élevé qui ait jamais été payé. La teneur moyenne en matière grasse s'est élevée à 42,76 grammes/litre, soit un peu moins qu'en 2012 (-0,17 gramme/litre) et la teneur en protéine s'est élevée à 35,3 grammes/litre, soit pratiquement la même chose (+0,03 gramme/litre) qu'en 2012.

Milcobel a ainsi réalisé un chiffre d'affaires de 985 millions d'euros (soit presque 1 milliard), ce qui représente une hausse de 12%. Le résultat courant est passé d'environ 4 à 20 millions d'euros. Il a été décidé d'en verser (un peu plus de) la moitié par le biais d'un complément de prix, de sorte que le résultat net consolidé du groupe s'élève à 6,5 millions d'euros, contre 3,7 millions d'euros en 2012. La proposition de dividende sur le capital-actions a été maintenue à 4%. Le reste du résultat sera utilisé pour renforcer les réserves du groupe.

PERSPECTIVES POUR 2014

Après une longue période de hausse de prix et de statu quo à un excellent niveau, le marché présente des signes d'un revirement de tendance pour 2014. Grâce aux contrats élevés subsistants, le niveau du prix du lait se maintiendra plus longtemps que ce que laisse présager l'évolution des marchés spot. Il ne faut cependant pas exclure l'éventualité d'une correction considérable. L'ampleur de cette correction dépendra de l'évolution de la demande (Chine) et de l'offre, mais il est impossible de la pronostiquer en raison de l'effet important que peut avoir un excédent relativement léger ou une pénurie relativement légère sur les marchés mondiaux.

En matière de transformation, de nouvelles améliorations interviendront en 2014. Les investissements à Moorslede et Schoten pourront devenir vraiment rentables et la capacité de mozzarella sera élargie de sorte que des effets d'échelle joueront. En principe, une baisse des prix de la matière première devrait aussi profiter à ces activités.

Les dernières décisions concernant deux projets doivent encore être prises en ce moment, mais il est déjà acquis que le site de Kallo sera partiellement renouvelé et partiellement réaménagé. Par ailleurs, nous rechercherons d'éventuels partenariats pour la transformation grandissante de lactosérum, ceci afin d'optimiser la valorisation et en tout cas de la stabiliser.

En dépit du renforcement de la volatilité, les perspectives à long terme demeurent au beau fixe pour les produits laitiers sur le marché mondial et par déduction en Europe également. La faiblesse de la consommation en Europe demeure certes préoccupante. C'est une séquelle de la crise mais aussi de l'incertitude face à l'avenir. En mettant davantage l'accent sur la transformation et sur son organisation efficace, nous voulons faire de Milcobel un groupe plus polyvalent et plus durable encore. Nous restons convaincus qu'une bonne transformation locale du lait est une condition pour des exploitations laitières durables dans notre région.

En 2014, nous voulons installer et faire fonctionner l'organisation adaptée. Pour y parvenir, nous avons travaillé à l'uniformisation des systèmes informatiques et à l'instauration d'un nouveau business reporting, en délimitant les responsabilités avec plus de précision. L'organisation sera aussi renforcée grâce à l'apport d'une série de fonctions pour la coordination centrale des ressources humaines, de l'achat et de l'engineering. Tout ceci nécessite des collaborateurs compétents et motivés et nous ferons dès lors le nécessaire en matière de structure et de soutien pour les aider à évoluer et donc à faire évoluer l'entreprise. Ceci dans un esprit d'engagement, de transparence et d'ouverture, allié au professionnalisme et au souci de la qualité.



Nouvelles de la coopérative

En 2013, les structures coopératives des membres ont été étroitement impliquées dans le fonctionnement de Milcobel. En tout, 19 réunions de comité ont été organisées au niveau des 9 comités de cercles de membres. Le conseil coopératif s'est réuni à 5 reprises. Une attention particulière a été apportée à l'évaluation de l'action des membres et au rôle spécifique du conseil coopératif. Une enquête a été menée auprès des membres du conseil coopératif afin d'optimiser et de renforcer l'interaction avec les comités des cercles de membres d'une part et le conseil d'administration d'autre part.

COOPÉRATIVE OUVERTE

La coopérative, qui était restée fermée depuis le début de l'année 2009, a été rouverte en 2013. Des conditions d'affiliation adaptées ont été définies en concertation avec le conseil coopératif de sorte que de nouveaux membres peuvent s'affilier à Milcobel. Ceci implique qu'à côté des producteurs apparentés à des membres existants, soit via des liens familiaux, soit via une reprise d'exploitation, d'autres producteurs laitiers intéressés peuvent désormais s'affilier également à Milcobel. De la sorte, Milcobel confirme à nouveau sa volonté de s'engager en faveur des producteurs laitiers locaux, au moyen d'un dispositif de transformation et de vente basé sur un modèle coopératif offrant de larges possibilités de participation aux membres producteurs laitiers. Les membres l'ont bien compris puisqu'ils continuent à contribuer au renforcement du capital de la coopérative. Plus de la moitié du montant total du complément de prix payé en 2013 a été "investi" dans le capital-actions de la coopérative!

A la demande expresse de l'assemblée générale de Milcobel du 18 juin 2013, la coopérative a entrepris de simplifier radicalement le nombre de catégories d'associés. Les structures des membres ont en outre traité un grand nombre de sujets liés à la collecte du lait, à la qualité du lait et au décompte laitier.

COLLECTE DU LAIT

En 2013, la collecte du lait a évolué comme suit:

- Le nombre de membres fournisseurs a encore diminué, à savoir de 2.993 en 2012 à 2.878 en 2013. Ceci correspond à un recul de -4%.
- Le nombre de membres fournisseurs néerlandais et français s'est élevé respectivement à 72 et 38. La part dans les volumes de lait collecté s'élève à 4,9% pour les Pays-Bas et à 2,5% pour la France.

- En 2003, Milcobel a collecté 28,9 millions de litres de plus auprès de ses membres, soit +2,6%. Le volume total de lait collecté auprès des membres s'élève ainsi à 1.143.860.190 litres. En 2013 – surtout durant le deuxième semestre – la situation s'est à nouveau améliorée dans le secteur de la production laitière: de meilleurs prix du lait, la baisse des coûts des aliments du bétail et les conditions météorologiques généralement favorables ont permis une reprise de la production laitière et une augmentation de la collecte du lait. La production laitière a augmenté dans une mesure telle qu'il a de nouveau été question d'un risque réel de dépassement du quota laitier et de superprélèvement pour la campagne 2013/2014.
- Le volume moyen des livraisons individuelles de lait des membres Milcobel a augmenté de 6,3%, de 372.519 litres en 2012 à 397.450 litres en 2013.

QUALITÉ DU LAIT

La qualité du lait collecté s'est maintenue à un très haut niveau en 2013:

- 96,5% du lait collecté satisfaisait à la norme fixée pour le nombre de germes.
- 92,9% du lait satisfaisait à la norme en vigueur pour le titre en cellules.
- 90,5% du lait répondait à la norme établie pour le nombre de coliformes, à savoir max. 50/ml.
- 99,7% du lait livré était exempt de résidus démontables de substances inhibitrices.

Le système de la prime supplémentaire à la qualité a été différencié au cours de 2013. Cette adaptation a été apportée après une large consultation des structures des membres et sur base d'une argumentation réfléchie. Chaque modification des normes de qualité au sein de Milcobel est justifiée sur base de sa signification pour les analyses du risque relatives à transformabilité du lait. Suite au nouveau système, 88% du volume total du lait reçoit une prime supplémentaire à la qualité. 77,5% de ce volume porte sur du lait qui satisfait à toutes les normes de qualité supplémentaires à respecter: nombre de germes $\leq 25.000/\text{ml}$, titre en cellules $\leq 300.000/\text{ml}$ et nombre de coliformes $\leq 50/\text{ml}$. 9,8% du volume porte sur du lait qui répond à la faible norme pour le nombre de germes combinée à la norme pour le titre en cellules et 8,7% concerne du lait qui bénéficie d'une prime en raison d'un faible nombre de germes combiné à un nombre favorable de coliformes.

La politique de la qualité au niveau de la collecte du lait repose toujours sur la poursuite de l'assainissement d'un nombre relativement réduit de situations présentant des manquements structurels. Un suivi plus intensif du nombre de germes est un paramètre qui peut être déployé à cet effet. Une procédure de suivi particulière a été instaurée au 1er novembre 2012 pour les fournisseurs chez qui un nombre de germes supérieur à 100.000/ml est décelé. Si leur situation ne s'améliore pas, une suspension temporaire de la collecte de lait peut être instaurée. En 2013, la collecte du lait a été suspendue chez 50 fournisseurs pour cette raison. Les contrôles réalisés à l'entrée sur les camions-citernes contribuent aussi à la détection rapide de manquements qui peuvent être mis en rapport avec une livraison individuelle dans 70% des cas. Dans le cadre de la politique de la qualité poursuivie au niveau des exploitations laitières, une importance croissante est

apportée, d'une part, à la santé animale et, d'autre part, à la durabilité. Ces deux thèmes figurent de plus en plus parmi les critères posés par les clients et à l'exportation.

IMPORTANCE DU SECTEUR

En tant qu'important groupe laitier belge, Milcobel a continué de participer activement aux concertations sectorielles en 2013. Ces concertations ont eu lieu tant au sein de la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL) qu'au sein de la Fédération Générale des Laiteries Coopératives (FGLC). Milcobel participe aussi aux concertations interprofessionnelles entre l'industrie laitière et les organisations agricoles belges. A cet égard, Milcobel fait figure de référence dans divers organes de concertation sur de nombreux plans: mise en œuvre de l'échantillonnage RFID, élaboration de critères de durabilité au niveau de la production laitière, adaptations au cahier des charges QFL, adaptations de la législation relative aux décomptes laitiers et une stratégie proactive en vue de réduire davantage l'usage d'antibiotiques et les résidus de substances inhibitrices dans le lait.

Début janvier 2013, le groupe Milcobel a été le premier dans le secteur laitier à être officiellement agréé en tant qu'organisation de producteurs. Ceci démontre qu'une coopérative répond intrinsèquement à tous les objectifs qui sont fixés aux organisations de producteurs.

Enfin, Milcobel n'a ménagé aucun effort pour contribuer dans un cadre plus large – souvent par l'apport de témoignages au sujet de son propre fonctionnement – à l'enrichissement des connaissances du modèle d'entreprise coopératif en général. Le modèle coopératif bénéficie d'une audience grandissante. On est de plus en plus conscient aujourd'hui que l'entrepreneuriat coopératif est synonyme d'entrepreneuriat durable et socialement responsable! Milcobel est souvent cité en exemple à titre de coopérative répondant intrinsèquement dans son fonctionnement aux principes coopératifs internationaux fixés par l'ICA (International Cooperative Alliance).

DURABILITÉ

Milcobel fonctionne sur base d'un modèle d'entreprise coopératif qui privilégie la vision à long terme, d'où la grande importance de l'entrepreneuriat durable et socialement responsable. On s'est efforcé en 2013 de poursuivre l'intégration de ce principe au sein du groupe Milcobel et ce, à tous les niveaux. Au niveau de la production laitière, Milcobel a joué un rôle de premier plan dans la conception et la mise en œuvre du "monitoring de la durabilité de la production laitière". Au niveau de la transformation, la participation au programme de la "Charte de l'Entrepreneuriat durable" a encore été déployée sur tous les sites de production. Celle-ci est considérée comme un instrument permettant de concrétiser l'entrepreneuriat durable et d'améliorer en permanence les prestations au niveau environnemental, social et économique. A cet égard, Milcobel participe régulièrement à des débats publics sur le sujet et met tout en œuvre pour promouvoir la valeur ajoutée de l'entrepreneuriat durable. Enfin, Milcobel demeure un membre actif du programme "Global Compact" des Nations Unies.

Le Monitoring Durabilité Production Laitière

Est aussi important pour Milcobel



Eddy Leloup, le responsable des affaires coopératives, et Francis Relaes, directeur commercial produits industriels et exportations vers les pays tiers, discutent l'importance de la durabilité.

Ces derniers mois ont été marqués par le lancement du Monitoring de la Durabilité de la Production Laitière (MDPL). Des après-midi d'information ont été récemment organisés pour tous les acteurs du secteur wallon et flamand de la production laitière (respectivement le 14 octobre et le 13 septembre). Une présentation à la presse a eu lieu le 10 octobre en présence du ministre-président flamand Kris Peeters. A la mi-octobre, tous les producteurs laitiers ont reçu une brochure d'information et à partir du 1er janvier 2014 le monitoring de durabilité sera joint au cahier des charges QFL et intégré aux audits QFL. Le monitoring de la durabilité a été mis sur pied via la concertation interprofessionnelle entre l'Agrofront (= les 3 organisations agricoles : Boerenbond, Algemeen Boerensyndicaat et Fédération Wallonne de l'Agriculture) et la Confédération Belge de l'Industrie Laitière (CBL). Milcobel a également participé à ces concertations. Non sans avoir d'abord reçu l'assurance qu'une série de conditions préalables seraient remplies. Nous avons discuté de ce monitoring avec Eddy Leloup, le responsable des affaires coopératives, et Francis Relaes, directeur commercial produits industriels et exportations vers les pays tiers.

POURQUOI CE MONITORING DE LA DURABILITÉ?

Tant Eddy Leloup que Francis Relaes confirment que l'instauration d'un monitoring de la durabilité s'inspire d'une série d'observations et de tendances déjà bien présentes au sein du secteur de la production laitière et celui des produits laitiers. «C'est ainsi que nous pouvons difficilement nous permettre de rester à la traîne dans ce domaine. Le développement durable est un concept général auquel le secteur économique ainsi que la société au sens large attachent de plus en plus d'importance», nous dit Eddy Leloup. «Ce mouvement qui existe depuis longtemps est essentiellement conduit par des groupes fortement internationalisés», ajoute Francis Relaes. Le développement durable est aussi promu par le biais de la politique. Il suffit de penser, par exemple, à l'importance croissante des critères et programmes de durabilité au sein de la politique agricole européenne. Enfin, la durabilité est aussi liée à la position concurrentielle et fait même partie des exigences commerciales. Les commerciaux savent que la durabilité fait partie intégrante de la fabrication, du conditionnement et de la commercialisation des produits, en l'occurrence les produits laitiers.

LA POLITIQUE DE DURABILITÉ CHEZ MILCOBEL

D'emblée, Eddy Leloup souligne que la "durabilité" est une notion indissociable de la pensée et de l'action coopérative. En fait, entrepreneuriat coopératif et entrepreneuriat durable sont synonymes: tous deux s'appuient sur une réflexion à long terme. Il est régulièrement fait référence chez Milcobel à la définition de la durabilité telle qu'elle est donnée dans le rapport Brundtland: «Le développement durable répond aux besoins de la génération actuelle sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.» Guido Veys, le président de Milcobel, ne dit rien d'autre quand il répète régulièrement: «La coopérative ne vous appartient pas, vous ne l'avez pas héritée de vos parents, vous l'empruntez à vos enfants.» Etre convaincu de ces principes, c'est déjà oeuvrer en faveur de la durabilité.

Eddy Leloup précise que Milcobel a fourni de sérieux efforts ces dernières années pour améliorer la durabilité de la collecte et de la transformation du lait ainsi que de la commercialisation des produits laitiers. Francis Relaes rappelle que Milcobel s'est engagé dès 2008 à respecter les 10 principes définis dans le Pacte mondial initié par les Nations Unies. «Nous avons déjà concrétisé cet engagement à plusieurs reprises, entre autres lors de la vente de poudres de lait sur des marchés lointains et lors de la conclusion de partenariats commerciaux avec des tiers», ajoute Francis Relaes. En outre, la participation à la Charte de Développement durable et l'acquisition du certificat de durabilité lié à cette charte ont retenu tous nos efforts ces dernières années. Cela a commencé il y a 14 ans en Flandre occidentale avec Ysco et Belgomilk à Langemark. Depuis, ce certificat a été décroché dans les autres sites de production du Groupe Milcobel, à savoir Kallo, Moorslede et Bruges.

Ceci montre que le choix stratégique de Milcobel consistait et consiste toujours à privilégier l'entrepreneuriat durable au sein même des usines. C'est surtout à ce niveau que Milcobel peut oeuvrer à la durabilité en améliorant et en optimisant en permanence les prestations sur les plans économique, environnemental et social. Et les fruits de ces efforts sont manifestes : consommation énergétique plus rationnelle, moindre consommation et moindre pollution de l'eau, circuits fermés, réduction de la quantité de déchets d'emballage, consommation plus faible de produits



Une micro-installation de biométhanisation: de plus en plus présente à l'exploitation laitière.



Le ministre président Peeters à donné le coup d'envoi de la durabilité sur l'exploitation de Bart et Marijke Vanderstraeten-d'Hertefelt à Merchtem.

auxiliaires, plus grande satisfaction au travail, moins d'absentéisme pour cause de maladie, ...

«Ce n'est que depuis le début de la concertation interprofessionnelle entre les organisations agricoles et la CBL à l'été 2012 que Milcobel s'est aussi intéressé spécifiquement à la durabilité au sein des exploitations laitières», précise Eddy Leloup.

LA DURABILITÉ AU NIVEAU DE L'EXPLOITATION LAITIÈRE

Avant de participer à la concertation interprofessionnelle sur la durabilité au niveau de l'exploitation laitière, le groupe Milcobel avait fixé des conditions précises au nom de ses membres et après avoir concerté les structures des membres. Ces conditions étaient et demeurent les suivantes:

- Il faut acquiescer la certitude que l'instauration de critères de durabilité n'entraînera pas un fractionnement de la collecte du lait. La totalité du lait est supposée être de qualité et durable. C'est la raison pour laquelle Milcobel a fortement insisté sur la mise sur pied d'un accord sectoriel général au sujet des initiatives de durabilité au niveau de l'exploitation laitière. Par ailleurs, Milcobel a toujours déclaré qu'il ne pouvait être question d'une course à la durabilité.
- Si des conditions supplémentaires sont posées aux producteurs laitiers, leur respect doit être faisable. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les 35 critères de durabilité retenus ont d'abord été testés et qu'on a l'assurance que chaque exploitation laitière en applique ou en possède déjà une série.
- Enfin, Milcobel a aussi défendu le principe de la liberté de choix. La durabilité ne peut être imposée, elle fait partie de la situation individuelle de chacun et des choix personnels des exploitants agricoles.

Maintenant que toutes ces conditions préalables sont remplies, Milcobel a pu adhérer également à l'accord conclu au sujet du MDPL. Désormais, la participation obligatoire au monitoring de la durabilité et son intégration à la QFL font partie des conditions d'affiliation et de livraison à Milcobel.

VALORISATION DU MONITORING DE LA DURABILITÉ

Les collaborateurs commerciaux de Milcobel doivent aussi tenir compte du MDPL dans le cadre de leurs activités de vente. Lors des contacts commerciaux, la clientèle, tant les détaillants que les clients industriels, les interroge de plus en plus à propos de la durabilité. La durabilité occupe une place plus importante dans la conversation de vente, à côté du prix, de la qualité et du service. Cette évolution est irréversible, ceux qui ne se préoccupent pas de la durabilité risquent de rater le coche. Tant Eddy Leloup que Francis Relaes constatent que pratiquement tous les groupes

laitiers importants dont les débouchés se situent essentiellement sur les marchés internationaux possèdent leurs propres programmes de durabilité et que ces programmes portent aussi sur la production laitière et la collecte du lait. Les clients sont de plus en plus nombreux à choisir leurs partenaires commerciaux sur base du critère durabilité. «Qui plus est», observe Francis Relaes, «il est désormais possible, via les plateformes internationales et les banques de données, de tracer les entreprises qui appliquent un programme de durabilité». En résumé, la durabilité devient une condition pour pouvoir livrer. Les clients déterminent eux-mêmes leurs fournisseurs sur cette base. Et ils sont de plus en plus nombreux à organiser leurs propres audits de durabilité.

LE COUP D'ENVOI DE LA DURABILITÉ CHEZ UN FOURNISSEUR MILCOBEL!

Le fait que le coup d'envoi du MDPL, donné le 10 octobre dernier en présence du ministre président Peeters, soit intervenu dans une exploitation laitière membre de Milcobel n'est pas passé inaperçu. L'exploitation de Bart et Marijke Vanderstraeten-d'Hertefelt à Merchtem atteste parfaitement de la façon dont des producteurs laitiers peuvent s'investir dans la durabilité sans obligation extérieure, sur base d'un choix réfléchi: une stabulation libre moderne avec sol fermé/étanche avec robot, un maximum de lumière, d'air et d'espace, l'utilisation d'une brosse à vache, un système de prérefroidissement, une micro-installation de biométhanisation, ... Les exploitants ont pris ces initiatives par conviction, sachant qu'elles contribuent au bien-être animal, au confort du travail, à l'économie d'énergie, à la rentabilité, ... Kris Peeters, ministre flamand de l'agriculture, a confirmé que ces initiatives peuvent aussi servir d'argument unique de vente et représentent un atout commercial. Il a d'ailleurs souligné l'importance des possibilités d'exportations des produits laitiers pour le secteur belge de la production laitière: chaque année, notre pays exporte 2 millions de tonnes de produits laitiers pour une valeur de 2,65 milliards d'euros. Un programme de durabilité peut contribuer à soutenir ces exportations. Qui plus est, la durabilité consiste tout simplement, dans la plupart des cas, à montrer et à dire ce que l'on fait déjà.



Bien-être et confort: c'est aussi la durabilité.

Grâce au RFID, la collecte du lait

Rien n'est figé. La technologie avance à grands pas, et le secteur laitier n'y échappe pas. Entretemps, la traçabilité et l'enregistrement électronique ne sont plus des innovations, mais bien des évidences. Il en va de même chez Milcobel. Mais l'innovation se poursuit à un rythme soutenu. Prenons par exemple le RFID, ou radio-frequency identification device. Fin 2010, un groupe de travail a vu le jour au sein de la CBL afin de mener à bien l'implémentation de ce RFID. Le but final était d'uniquement collecter du lait enregistré via le RFID à partir du mois de janvier 2014. La nouvelle réglementation l'obligeait, et il était donc incontournable de mettre ce système en place. Milcobel Info s'est entretenu à ce sujet avec Marnix De Mey qui représentait Milcobel au sein de ce groupe de travail et qui avait pour mission la coordination de l'ensemble du projet RFID. Première question: avez-vous réussi dans les temps?

"Permettez-moi de commencer par vous expliquer le principe, je répondrai à cette question dans un second temps. Le tag RFID est une sorte d'aimant disposant de son propre numéro d'identité, et sur lequel des données sont emmagasinées par radiofréquence. Il n'y a donc plus de contact physique à proprement dit avec le tag. Ce dernier est activé par radiofréquence, ce qui lui permet ensuite de recevoir ou d'émettre des données. Dans le cas de la collecte de lait, un tag RFID est placé en-dessous des échantillons.

Ce tag est réutilisable et est effacé après traitement des données. Lors de la collecte du lait, le chauffeur RMO active, en même temps que la pompe d'aspiration, le lecteur monté sur l'échantillonneur, et ce dernier transcrit toutes les données, comme l'heure, le volume, la date, la température, le chauffeur, le camion, le trajet... sur le tag RFID."

NE PAS BRUSQUER LES CHOSES

D'après Marnix, la grande difficulté rencontrée pour l'ensemble du système a été l'uniformité de ce dernier. "Il est bien vite ressorti des discussions au sein du groupe de travail que les différentes laiteries ont développé leur propre système d'échantillonnage et de registration, et qu'un certain niveau de standardisation était donc le bienvenu. Mais cela implique bien évidemment une harmonie et la nécessité de faire des compromis. C'est ainsi que nous avons décidé d'uniformiser le traitement des données et les instructions pour les chauffeurs RMO, afin de garantir un maximum de clarté. Il faut par ailleurs souligner que le passage au RFID offre un grand nombre d'avantages. En effet, il n'est plus nécessaire de disposer de codes-barres pour identifier les échantillons de lait. De même, les comptes-rendus de tournée sont obsolètes, tandis qu'un seul et même type de flacon pour échantillons est à présent utilisé dans tout le pays. De plus, le paiement du lait est à présent basé sur la moyenne pondérée de la teneur



Projectcoördinator Marnix Demey: "We zijn er bijzonder trots op dat we binnen de opgelegde termijn een project op poten hebben gezet dat klaar is voor de toekomst."

Lait entre dans une nouvelle ère

en matière grasse et protéines, car chaque échantillon est lié au nombre de litres de lait effectivement livrés. Ce système est donc certainement plus précis que les teneurs moyennes calculées jusqu'à présent.

Marnix indique cependant que la mise en œuvre de ce système a demandé des efforts conséquents. "Rien n'est évident. C'est pourquoi nous avons effectué les tests nécessaires. Tout d'abord avec les flacons pour les échantillons. Comme le tag était intégré, nous nous sommes rendus compte que des adaptations étaient nécessaires pour que les flacons s'adaptent aux appareils de prise d'échantillons. Trouver le flacon idéal nous a pris pas mal de temps; il faut en effet que ces flacons s'adaptent aux rangements et appareils d'analyse du laboratoire."

Comme ce système implique une approche entièrement neuve, Milcobel a profité de ce changement drastique des habitudes pour investir dans la foulée dans un système de registration moderne et durable. "De ce fait, nous donnons le ton", consent Marnix. "Le nouvel appareil de registration allie la convivialité d'utilisation à la fiabilité et peut de plus être utilisé tant sur les installations de pompage existantes que sur les nouvelles installations de pompage à haut débit. De plus, un lecteur supplémentaire a été monté sur le RMO, ce qui supprime les pertes de temps lors du pompage du lait et pour la prise en charge d'échantillons spéciaux, grâce à la registration séparée obligatoire. Dans la foulée, notre système d'enregistrement des données a lui aussi été mis à jour. Ce système se basant sur la reconnaissance GPS avait entretemps 10 ans et devait être remplacé à court terme. C'est pourquoi nous avons tout remplacé en une fois."

L'OBJECTIF EST ATTEINT

Il reste bien entendu à savoir si Milcobel a réussi à atteindre le délai imparti du 1er janvier. "Pas sans les tensions nécessaires", nous avoue Marnix. "En effet, le marché belge n'est pas directement le marché le plus intéressant pour les fournisseurs d'installations RFID. Notre marché est trop petit. Mais cela ne change rien au fait que nous avons besoin d'un système. Le choix s'est finalement porté sur des appareils de la marque allemande Raudszus-Electronics. Milcobel a opté pour deux types différents d'appareils d'enregistrement de données. Avec notre fournisseur italien d'installations de pompe à haut débit, nous sommes arrivés à un accord afin de transformer les ordinateurs de gestion existants afin d'en faire un système complet de mesure et de gestion des données. Cela nous a permis de maîtriser les coûts. A Langemark et à Kallø, nos propres services techniques ont réalisé eux-mêmes les adaptations nécessaires, mais suite aux nombreuses adaptations de software, ainsi qu'à la livraison retardée des appareillages de prise d'échantillon RFID, nous avons enregistré quelques retards. En dépit de ces contretemps, ils ont réussi à équiper la flotte RMO de Milcobel des nouveaux appareils, ce qui a permis de démarrer officiellement avec le nouveau RFID au 1er janvier. Donc, et pour répondre à votre question: nous avons respecté les délais impartis. La mission est-elle menée à bien? En grande partie oui. Tout au long du mois de janvier, les IO ont encore dû travailler beaucoup afin de pouvoir lire correctement les tags, de façon à établir une base correcte pour le décompte des livraisons de lait envers les producteurs. Mais pour le reste, le système semble fonctionner de manière satisfaisante. Nous sommes en tout cas particulièrement fiers d'avoir pu mettre sur pied un projet prêt pour l'avenir, et dans les délais impartis." Ce que Milcobel Info ne peut qu'approuver.



Technische ploeg Kallø: bovenaan v.l.n.r.: Andy, Karl, Björn; onderaan v.l.n.r.: Gunther, Thomas



Technische ploeg Langemark: bovenaan v.l.n.r.: Dirk, Matthieu, Thijs, Luk; onderaan v.l.n.r.: Cedric, Bart, Kevin

EN BREF

5.500 TÊMÉRAIRES AFFRONTENT LA MER DU NORD POUR CHOCO! CHOCO

Depuis quelques années, le premier samedi de la nouvelle année est devenu la "journée des ours polaires". Chaque année, quelques milliers de téméraires se donnent rendez-vous sur la plage d'Ostende afin de commencer la nouvelle année avec plein de courage. Pour la troisième fois de suite, cet événement hors normes est soutenu par "Choco!Choco".

Pour l'édition 2014, près de 5.500 ours polaires se sont rassemblés sur la plage d'Ostende. Aux alentours de 15 heures, ils ont plongé de bonne humeur, et les uns un peu plus enthousiastes que les autres, dans la froide Mer du Nord, suivis par près de 10.000 spectateurs et sympathisants. Parmi les participants, et en plus des personnalités flamandes, des politiciens et des adeptes du déguisement, on a entrevu la fille d'un des membres du conseil d'administration de Milcobel. Bien que cette 26e édition reste dans les annales comme une édition 'chaude', nous sommes cependant pleins de respect pour ces femmes et hommes qui ont affronté sous un vent glacial, l'eau de mer à 8 degrés. Heureusement, tout le monde a pu profiter d'un chocolat chaud, d'une soupe ou de l'incontournable goutte après ce refroidissement. Après cette édition record tant en nombre de participants que de spectateurs, nous attendons avec impatience l'édition 2015. Choco!Choco sera bien évidemment de nouveau au rendez-vous. Be a bear, do the Choco!Choco-dive.



LES ÉLEVEURS LAITIERS DOIVENT FAIRE DES CHOIX MAINTENANT

Lors d'un symposium sur "L'avenir et les perspectives pour l'élevage laitier" qui s'est tenu fin janvier, Marc Voorbergen, expert laitier européen, et Jan de Keyser, responsable agricole chez BNP Paribas Fortis, ont fait part de leur avis et de leur vision. D'après Jan de Keyser, une bonne stratégie d'avenir pour l'éleveur laitier est basée sur sa propre situation de départ, ses capacités et ses ambitions. Le rendement et l'espace sont importants pour un bon développement de son exploitation. En fonction du niveau du propre prix de revient critique d'une exploitation laitière, les conseils d'investissement de la banque peuvent varier d'une exploitation à l'autre. De même, le niveau d'intensité (15 -20 tonnes de lait/ha) influe également la capacité de croissance. Par ailleurs, la 'durabilité' va devenir un élément essentiel en ce qui concerne les conditions à remplir pour pouvoir bénéficier de subsides à l'investissement émanant des autorités.

Il ressort par ailleurs de la présentation de Marc Voorbergen que les événements et les prévisions du marché sont également déterminants pour les propres choix stratégiques. Cet expert laitier s'attend à ce qui suit pour la période 2015: suite à la forte croissance démographique principalement en Chine, en Inde et dans le reste du monde, de même que la progression attendue de la consommation par individu, ces régions seront confrontées à des volumes d'importation en hausse pour les produits laitiers, afin de suivre la croissance du marché. L'offre pourra à peine suivre la demande. Les régions exportatrices, comme l'Union européenne et la Nouvelle Zélande doivent grandir de manière durable, tout en maintenant des

standards de qualité élevés. L'augmentation rapide de la demande est de plus accentuée par des consommateurs plus aisés qui sont prêts à payer un prix plus élevé pour les produits laitiers. En misant davantage sur la plus-value des ingrédients, un prix d'appel va automatiquement suivre au niveau de la grande distribution, notamment pour le lait de consommation. D'après M. Voorbergen, les prix du lait pourraient avoir atteint leur plus haut niveau. Cependant, le marché reste tendu, ce qui fait que les prévisions pour le premier semestre de 2014 restent bonnes. La force du marché est à mettre à l'actif de la demande à l'importation au niveau mondial, et certainement pas au niveau de l'Union européenne, où on enregistre même une diminution de la consommation par habitant pour différentes catégories de produits laitiers.

Les cinq prochaines années seront déterminantes. Avec la suppression des quotas, on arrive à un point-charnière très important. Les éleveurs laitiers vont devoir définir sur papier et réaliser leurs ambitions stratégiques, en tenant notamment compte du sol, des effluents, de l'alimentation, de la durabilité et de la qualité. Créer un avantage concurrentiel sur le marché mondial est une tâche pour l'entière filière. Il doit se baser sur une bonne entente de la filière, de même que sur une relation proche et une implication des éleveurs laitiers et de leurs clients.

UNE COLLABORATION DURABLE CONTRE LES OFFENSIVES HIVERNALES

Milcobel accorde beaucoup d'importance à une bonne entente avec l'environnement local. Cela fait d'ailleurs partie de la culture d'entreprise durable au sein du Groupe Milcobel. Le site Milcobel de Langemark et les services communaux de Langemark ont mis une collaboration sur pied en ce qui concerne les épandages de sel de déneigement. Les deux parties recourent au même service d'épandage et se préviennent mutuellement de l'éventuelle nécessité d'épandre du sel en cas de gel ou de chutes de neige annoncées. C'est ainsi que la conciergerie de Milcobel suit l'évolution des conditions météo sur la route via les chauffeurs. Chaque nuit, 23 camions viennent en effet chacun vider trois fois leur cargaison de lait. Les informations météo que les chauffeurs RMO communiquent sont donc très actuelles et utilisables. Sur base de ces informations, il est alors possible de voir quand et où un épandage de sel sera nécessaire, après concertation entre Milcobel et les services communaux.



Pieter Veys (responsable de l'environnement Milcobel - Langemark) et Lieven Vanbellegheem (échevin des travaux publics - Langemark)

L'AVENIR EST COOPÉRATIF

C'est sous ce titre que le Département du Travail et de l'Economie Sociale, à l'initiative de la Ministre flamande Freya Van den Bossche, a organisé le 4e événement coopératif. Un public très hétérogène et venu par ailleurs en nombre a pris connaissance d'un certain nombre de témoignages très inspirants issus du monde coopératif. Guido Veys, le président de Milcobel, a fortement intéressé le public présent par son exposé captivant sur les 3.000 éleveurs laitiers coopérateurs, les 1.800 membres du personnel et le grand nombre de produits laitiers qui trouvent un débouché auprès de milliers de consommateurs, au départ des entités de production de Milcobel. Il a convaincu le public présent des caractéristiques fondamentales de la coopération grâce à 4 affirmations importantes: une coopérative, c'est faire des affaires ensemble; une entreprise doit tirer un profit de la rentrée dans un modèle coopératif d'entreprise; il doit exister un principe clair de

La durabilité vaut la peine à Ysc

Il ne nous serait jamais venu à l'idée qu'Ysco prouverait un jour la théorie du chaos. Pour ceux qui ne la connaissent pas, la théorie du chaos est simple: un simple battement d'aile d'un papillon dans la forêt amazonienne peut déclencher une tornade à l'autre bout du monde. Bien sûr, cela ne se résume pas à cela, mais ce que vont démontrer Ignace Gruwier, operations director Ysco Langemark et engineering Ysco Group et Staf Campforts, coordinateur environnemental chez Milcobel, c'est que 2 millimètres peuvent faire une énorme différence en termes d'empreinte écologique et d'économie de coûts.

Ignace est un homme averti. Une feuille Excel se trouve devant lui. "Il s'agit de projets d'amélioration des palettes que nous avons réalisés ces dernières années. Des projets qui nous ont permis d'épargner énormément, mais permettez-moi de vous les exposer phase par phase. La palette a toujours été au départ de tous ces projets. Nous nous sommes demandé: comment placer le plus grand nombre de produits possible sur cette palette? Autrement dit: évitons d'emballer et de transporter de l'air."

LA LOI DES GRANDS NOMBRES

Ignace éveille notre attention lorsqu'il sort une boîte en guise de matériel didactique. Il va évoquer la théorie du chaos, ce qu'Ignace appelle la théorie des grands nombres. "Je préfère parler de la loi des grands

nombres, car il n'est pas question de chaos", sourit Ignace. "Selon la loi des grands nombres, le moindre changement à la base peut avoir une énorme répercussion en fin de parcours en raison de l'effet multiplicateur de nos gros volumes. Laissez-moi vous expliquer. En 2008 – et reprenez bien cette année, cela joue un rôle – nous avons décidé de réduire nos boîtes de cônes de crème glacée de 2 mm et de les poser sur le côté dans les lignes de film rétractable en donc aussi sur la palette. Il en a résulté une augmentation du nombre de boîtes par palette, nous sommes passés de 540 à 720 boîtes. Comme nous fabriquons 20 millions de boîtes par an, cela signifie 9259 palettes de moins, soit quelque 280 transports réfrigérés par camion en moins."

Staf Campforts intervient: "Des calculs ont montré que nous émettons près de 16.000 tonnes de CO2 en moins. Ceci devrait servir d'exemple à d'autres. Par conséquent, Ysco contribue certainement à réduire son empreinte écologique. La réduction du nombre de transports n'a pas seulement un effet sur l'environnement, cela représente surtout une fameuse économie de carburant."

ETRE ATTENTIF AUX TROIS P: PLANET, PEOPLE ET PROFIT

"C'est exact", confirme Ignace. "Si nous faisons le calcul sur base d'un coût moyen de 500 euros par transport, nous économisons 140.000 euros



Ignace Gruwier (à gauche): "Je recherche en permanence de nouvelles méthodes pour améliorer d'avantage le conditionnement."

CO



Réduire les boîtes de 2 mm a résulté dans une augmentation de 180 boîtes par palette!

uniquement sur le transport. Et cette différence de 2 millimètres représente une économie de près de 167.000 euros en frais de stockage. Par conséquent, nous réalisons depuis 2008 une épargne totale de quelque 307.000 euros." "Depuis 2008", souligne Staf à nouveau. "C'est donc la sixième année. Bien sûr, cela a nécessité des investissements, 150.000 euros environ, mais entre-temps cet investissement a été largement remboursé."

Entre-temps, Ignace a sorti d'autres documents. C'est manifestement un homme très ordonné. "Je suis un fanatique de l'élimination des trous d'air", sourit-il. "Je recherche en permanence de nouvelles méthodes pour améliorer davantage le conditionnement. C'est ainsi que nous sommes passés aussi au carton plat pour les cônes emballés par quatre. Et nous ne collons plus les boîtes, nous les fermons mécaniquement. Cela crée de la place supplémentaire et nécessite moins de matières premières. La loi des grands nombres joue ici aussi. Nous réalisons une économie annuelle de 65.000 euros. Sans parler de la réduction des arrêts que cela permet. Ces boîtes causent moins de pannes techniques que les boîtes collées. Moins d'arrêts signifie aussi une moindre perte de produit." "Et ceci a de nouveau un impact sur l'environnement: moins de déchets", ajoute rapidement Staf.

La liste d'Ignace semble infinie. Il a apporté des améliorations sur toute une série de points et la conclusion est clairement positive. "Sur un investissement total de 227.000 euros, nous réaliserons une économie annuelle de près de 570.000 euros, soit plus du double et l'économie se répète chaque année, alors que nous n'avons investi qu'une fois."

DES INITIATIVES REMARQUÉES À L'EXTÉRIEUR

L'apport de ces améliorations n'est pas passé inaperçu à l'extérieur. "Nous avons remporté le "Best practice in logistics" de l'Industrie Technique et Management. Et nous avons été sélectionnés cette année dans la catégorie "Best of 10 Years Industry Awards". Nous échangeons aussi des idées avec notre site d'Argentan (France). Ils procèdent parfois à des améliorations que nous pouvons utiliser ici et vice versa. Il y a donc une pollinisation croisée entre les deux sites, nous apprenons les uns des autres de sorte que nous épargnons aussi ensemble."

"Nous avons souscrit à la "Charte de l'Entrepreneuriat durable" du POM West-Vlaanderen pour tous nos sites de production", nous apprend Staf. "Bien que tous nos sites ne se situent pas en Flandre occidentale, nous avons délibérément choisi de souscrire à cette Charte parce qu'elle est la plus complète. La charte correspond à notre philosophie d'entreprise: coûts, quantité et qualité avec respect de l'environnement et sécurité." Entre temps, un audit a été réalisé à Kallo et à Langemark et le résultat s'est avéré positif. Moorslede et Bruges feront aussi l'objet d'un audit. Là aussi, le rapport devrait s'avérer positif. Entre temps, les deux hommes continuent d'explorer d'autres pistes pour optimiser leur production avec un effet maximal sur la durabilité tant écologique qu'économique."



Staf Campforts (à droite): "Nous avons souscrit à la "Charte de l'Entrepreneuriat Durable" pour tous nos sites de production."

SOS secteur laitier Madagascar



A table avec Els Haelterman, Roland Waeyaert, Luc Schreyen.

Luc Schreyen, ancien Senior Operations Manager chez Milcobel, est dissimulé par une montagne de papiers. Non par peur de l'entretien, mais parce qu'il a toujours estimé qu'un travail bien préparé est à moitié terminé. Roland Waeyaert et Els Haelterman, tous deux de Ex-Change vzw, se trouvent à ses côtés.

"Ex-Change est une asbl flamande qui permet à des experts seniors bénévoles de chez nous de partager leurs connaissances avec des entrepreneurs de pays du Sud, essentiellement en Afrique. Nous gérons une base de données de plus de 1.000 experts bénévoles qui peuvent répondre aux questions posées par des entrepreneurs des pays du Sud", nous explique Roland. "Notre objectif est d'aider ces entrepreneurs locaux en les faisant bénéficier de l'expertise de nos experts et de créer ainsi une plus-value. Nous menons plus ou moins 220 projets par an."

CHACUN EST GAGNANT

"Ex-Change est une opération win-win sur trois points", ajoute Roland. "Tout d'abord, nos projets permettent à l'entrepreneur local de développer son entreprise. Deuxièmement, ce type de projet d'échanges offre aussi une importante plus-value à l'expert. Il est plongé pendant deux semaines dans la culture locale et cela élargit aussi sa vision du monde. Le troisième avantage est pour l'entreprise qui envoie l'expert. Le projet lui offre une ouverture sur le monde. Cela concrétise sa mission en matière d'entrepreneuriat socialement responsable. Chacun est donc gagnant: l'entrepreneur local du Sud, l'expert et l'entreprise chez nous."

Luc intervient. Il évoque immédiatement le projet à Madagascar. "Ex-Change avait reçu une demande du MDB (Malagasy Dairy Board, ndlr). Ils recherchaient un expert laitier car la transformation du lait est très problématique dans leur pays. La qualité du yaourt et celle du fromage sont médiocres en raison du manque de connaissances du produit, d'un équipement défaillant et du manque d'appareils de mesure, d'un refroidissement inefficace et d'un manque d'hygiène. Après la disparition de l'entreprise laitière Tiko, qui transformait 12 millions de litres par an, peu d'alternatives subsistent. La demande était donc urgente et Milcobel était le partenaire parfait."

UN PAYS À POTENTIEL ...

Luc estime que Madagascar possède pourtant toute une série d'atouts pour améliorer sa situation. "Il est vrai que Madagascar est un pays très pauvre, mais il possède un climat idéal pour la culture du bétail. Il y a 50 ans déjà, des Norvégiens ont commencé à introduire la race laitière Pie Rouge Norvégienne et plus de 2.000 vaches de la race Holstein ont été introduites il y a dix ans. C'est ainsi que Madagascar compte aujourd'hui quelque 300.000 vaches qui produisent 400 millions de litres de lait. Moins de 5% de ce volume sont transformés par l'industrie laitière, le reste est consommé localement. La plupart des agriculteurs possèdent de 2 à 5 vaches. La production est donc très éparpillée, c'est-là un premier problème important, à savoir un transport difficile dans un pays où les routes sont quasi inexistantes et sans un refroidissement suffisant."

La production laitière possède pourtant un gros potentiel. Si le pays doit connaître un développement économique, il viendra du secteur des produits laitiers. Le Dairy Board local l'a bien compris, d'où notamment sa demande à Ex-Change. "Mais il y a du pain sur la planche", déclare Luc. "Les fermes situées dans le triangle laitier malgache à proximité des grandes villes se développent de sorte que le transport est moins problématique. Mais il faudra améliorer les étables, les aliments de bétail et pratiquer une sélection plus adéquate basée sur une insémination artificielle valable, augmenter le nombre de vaches à traire par producteur et enfin, comme on l'a déjà dit, améliorer la collecte du lait."



Fabrication de fromage d'une époque révolue est la réalité ici.

... ET FAIT D'EXTRÊMES

Luc évoque ses expériences à Madagascar avec beaucoup d'enthousiasme. "Je vais même y retourner dans le cadre d'une mission de suivi. J'ai vraiment le sentiment d'être utile. On tient compte de mes conseils. J'ai éprouvé un grand choc en mettant le pied dans ce pays. D'abord la pauvreté, c'est l'un des pays les plus pauvres au monde. Plus de 70% de la population vit sous le seuil de pauvreté et pourtant les gens semblent contents de leur sort. Ce nous invite à réfléchir, le bien-être matériel n'est pas tout dans la vie. Ensuite, la richesse et la diversité de la nature. Cela a été mon deuxième choc. Une terre rouge vif qui tranche avec la végétation. Les contrastes offerts par la faune et la flore. Mais mon plus



gros choc a été professionnel. C'était comme si j'avais remonté le temps. Le manque de moyens et de technique pour fabriquer le fromage et le yaourt était criant. Cela stimule la créativité mais cela ne favorise pas la qualité du produit. Je leur ai enseigné des notions de microbiologie, je leur ai parlé des microbes et moisissures utiles et nuisibles et de la façon de les utiliser pour fabriquer du fromage. Je leur ai expliqué les températures de processus correctes à utiliser, la nécessité d'arrêter à temps l'acidification et la maturation des fromages dans des locaux conditionnés. Mais il est difficile d'évaluer tout cela correctement quand on ne possède pas les outils élémentaires. Je retourne donc avec des appareils de mesure simples – taux d'acidité, humidité de l'air – et des thermomètres. Cela solutionnera déjà un grand nombre de problèmes."

Luc estime que non car il semble intarissable. "Je tiens encore à dire ceci. Je suis très reconnaissant d'avoir eu la chance de me rendre à Madagascar et de pouvoir y retourner. Je me rends compte en effet que nous pouvons y être utiles. Si nous pouvons contribuer à améliorer la production alimentaire et l'approvisionnement à Madagascar, ce sera pour moi une victoire. Et les petits efforts que j'aurai consentis avec mes collègues de Milcobel qui m'ont aidé – je pense tout particulièrement à



Le manque de moyens et de technique pour fabriquer le fromage et le yaourt est criant.

Jan Sysmans, Herman Verborgh et à beaucoup d'autres – auront eu un énorme effet boule de neige. Dans ce cas, l'aide n'aura pas été une goutte de lait dans l'océan."

EN BREF

IKM-VLAANDEREN CERTIFIE 99% DE LA PRODUCTION LAITIÈRE FLAMANDE

Lors de son assemblée générale du 6 mars dernier, IKM-Vlaanderen asbl a communiqué avoir décerné au total 1.565 certificats en 2013, 1412 ont une durée de validité de 3 ans et 153 une durée de validité de 18 mois. 99% de la production laitière flamande continue de répondre aux exigences IKM. En 2013, les producteurs laitiers ont eu le choix entre 4 organismes d'inspection habilités à réaliser les audits IKM. La majorité des audits a de nouveau été confiée à SGS (76,8%), suivi par Quality Partner (12,7%), le Comité du Lait (10,3%) et Certalent, un nouveau venu (0,5%). Depuis la création d'IKM, chaque exploitation laitière active a déjà été auditée 7,7 fois en moyenne. Une nouveauté importante sera apportée en 2014: l'audit IKM portera aussi sur le monitoring de la durabilité. Les premières expériences sont prometteuses: 16 initiatives différentes en matière de durabilité sont déjà présentes par exploitation laitière. Nul doute que ces expériences pourront être valorisées et qu'on pourra démontrer que les producteurs laitiers se soucient réellement de la durabilité.

RÉSULTAT DE L'AUDIT MARS

L'usine de Langemark a été auditée par Mars en février dernier. Mars est un important client de Milcobel. Les auditeurs se sont particulièrement intéressés au nettoyage des camions vrac qui se présentent chez Milcobel. Bien que cela ne fasse pas partie des responsabilités directes de Milcobel, les clients considèrent ce nettoyage comme très important. Le principal volet de l'audit était la nouvelle aire de chargement de la poudre de lait en vrac. Elle représente une alternative particulièrement utile aux livraisons en big bags et en sacs, lesquelles portent souvent le plus souvent sur de petits volumes. Les sites ont obtenu des résultats favorables.

Des analyses bactériologiques sont aussi effectuées durant ces audits afin de déceler d'éventuelles contaminations microbiologiques. Tous les résultats se sont avérés favorables. Cela signifie que Milcobel-Langemark peut aussi réaliser des livraisons tests supplémentaires à plusieurs usines de Mars, notamment à l'étranger. Mars vérifie ainsi la transformation et la qualité de la poudre de lait. Cette méthode illustre l'importance d'un bon service et de la qualité dans l'établissement d'une solide relation clients.

EXTENSION DE L'USINE DE MOZZARELLA

Le premier essai pilote de l'installation de fromage mozzarella a été réalisé fin février dernier sur la nouvelle "ligne 2" dans laquelle 4 préparations de fromages ont été réalisées (au total 9,6 tonnes de fromage) en 2 jours. Une série d'adaptations et d'améliorations techniques ont été apportées début mars. La suite des essais est intervenue durant la 2e semaine de mars, après quoi la pleine production a été peu à peu entamée. La nouvelle production de mozzarella, qui a été doublée, est ainsi entrée en service. Tant le budget que le calendrier prévus ont été respectés, ce qui nous réjouit.



SUPERTRAYEURS MCC

L'assemblée générale de MCC-Vlaanderen s'est tenue le 28 mars dernier. La situation de la qualité du lait, telle que définie dans les 5106 exploitations laitières flamandes en 2013, se présente comme suit: le nombre de germes annuel moyen s'élève à 10.300 germes/ml de lait, le titre en cellules moyen est de 213.800 cellules/ml et le nombre de colibacilles moyen s'élève seulement à 8,8/ml. Le point de congélation du lait s'élève à 519,7 et 99,99% de l'ensemble des tests de filtration réalisés (propreté visible) ont donné un résultat favorable. 99,96% de toutes les livraisons de lait n'ont pas reçu de points de pénalisation pour cause de substances inhibitrices. Les activités de MCC-Vlaanderen portent sur le suivi de la composition et de la qualité de plus de 2,1 milliards de litres de lait en Flandre. On retiendra aussi que 97,3% des fournisseurs laitiers n'ont reçu aucun point de pénalisation.

Jef Mottar se sent déjà chez lui à Kallo. Il a récemment quitté Schoten pour s'installer à Kallo et sa fonction a été totalement redéfinie. **Jef Mottar est aujourd'hui directeur QESH pour l'ensemble du groupe Milcobel.** QESH, à savoir qualité, recherche & développement, environnement, sécurité et prévention. Des thèmes importants pour un groupe laitier comme Milcobel, soucieux de conserver une empreinte sociale la plus durable possible sur ce plan.

"Sans agrément, pas d'exportation"

La Chine a inscrit Milcobel sur la liste fermée de ses fournisseurs privilégiés de produits laitiers.

Mais nous ne sommes pas là pour parler de ses nouvelles responsabilités. Nous le rencontrons parce que Milcobel a été reconnu officiellement par la Chine, avec une vingtaine d'autres entreprises laitières belges, en vue de l'exportation de produits laitiers vers ce grand pays.

«Au 1^{er} mai de cette année, la Chine a renforcé les règles régissant ses importations», explique Jef. «Les entreprises qui veulent exporter vers la Chine doivent d'abord obtenir un agrément officiel. Sans cet agrément, vous ne pouvez plus exporter vers la Chine. Point à la ligne.»

Jef Mottar parle avec détermination. «La Chine ne veut plus de problèmes, surtout dans le secteur laitier où des scandales internes ont récemment surgi. Cela n'est pas neuf pour Milcobel. La Russie, vers laquelle nous exportons également, utilise ce type de règles depuis plus longtemps, de même que Cuba, et l'Indonésie va bientôt instaurer un tel système.»

Tout le monde est satisfait

Lorsque Jef Mottar nous explique le mode opératoire des autorités chinoises, nous sommes quelque peu étonnés. «Les entreprises laitières qui souhaitent figurer sur cette liste devaient se faire préalablement connaître. Quelque 20 entreprises ont répondu en Belgique. Deux de ces 20 entreprises, dont Milcobel Drinks à Schoten, ont été auditées par des inspecteurs chinois. Ces audits ont donné des résultats positifs à la satisfaction de tous.»

On pouvait s'attendre à ce que Milcobel soit sélectionnée étant donné que la division "Drinks" était la seule à avoir introduit une demande d'agrément pour les aliments pour bébés. C'est un point essentiel pour la Chine. Elle ne tolère pas la moindre erreur. Les exigences chinoises sont très strictes. Rien n'est laissé au hasard. «Avec la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL), nous avons traduit la réglementation et les standards produits de l'Union européenne en normes chinoises et inversement, ce qui a été particulièrement apprécié par la délégation chinoise», nous apprend Jef. «Nous avons mis les points

sur les i en ce qui considère les différences et les moyens de les surmonter.»

Collaboration avec l'AFSCA

La collaboration avec l'AFSCA a été très importante également. «Le fait que l'agence alimentaire belge ait instauré un Guide SAC (le système d'autocontrôle, ndlr) validé par les autorités a été très apprécié par les autorités chinoises. Le certificat d'autocontrôle implique que l'entreprise dispose d'un système qualité précis et opérationnel. Ce système garantit que les produits fabriqués répondent aux exigences légales en matière de composition et de sécurité alimentaire. Les Chinois ont aussi apprécié le système de traçabilité, et surtout le fait que nos membres fournisseurs doivent obligatoirement posséder le certificat QFL. Ceci constitue un atout inestimable. Il est clair pour toutes les personnes extérieures que la qualité est de la plus haute importance pour Milcobel et que nous agissons dans ce sens.»



La qualité est une préoccupation permanente, l'obtention de cet agrément unique ne signifie pas la fin de nos efforts.

L'étroite collaboration entre Milcobel et les autorités, en particulier l'AFSCA, revêt une importance essentielle aux yeux d'une économie planifiée comme la Chine. Ceci est aussi apprécié par Cuba qui a récemment inscrit Milcobel sur la liste fermée de ses fournisseurs privilégiés. «En raison de la qualité de notre lait, cela ne fait aucun doute», ajoute Jef, «mais certainement aussi parce que les autorités contrôlent efficacement l'application correcte des prescriptions du guide SAC. Je dois dire que l'AFSCA a fourni des efforts considérables en préparant les audits.

L'agence s'est aussi chargée de la communication avec les autorités chinoises, ce qui nous a facilité les choses. C'est un exemple type de la façon dont des pouvoirs publics peuvent jouer un rôle significatif dans les réalisations du secteur économique.»

Commercialement intéressant

Nous nous demandons toutefois si le jeu en vaut la chandelle. Dans le communiqué de presse publié à l'occasion de son assemblée générale annuelle, la CBL annonce que

les exportations belges de produits laitiers vers la Chine s'élèvent à quelque 41 millions d'euros. Cela nous paraît peu. «C'est vrai, ce n'est pas grand-chose actuellement. Mais le potentiel est bien présent», nous répond Jef. «D'ailleurs, il faut aussi tenir compte du fait que le marché européen est saturé. Par conséquent, des pays comme la Chine, Cuba, la Russie et l'Indonésie constituent des débouchés intéressants qui offrent des marges supérieures.»

Jef Mottar ne veut pas dire par là que tout est réglé pour toujours. «La qualité est une préoccupation permanente, l'obtention de cet agrément unique ne signifie pas la fin de nos efforts. Prenez le cas de la Russie. Les Russes renouvellent leur liste chaque année. Il faut donc continuer à répondre à leurs exigences. La Chine n'a pas défini la durée de validité de sa reconnaissance, mais elle attend que nous nous informions en permanence des modifications apportées à la législation chinoise en matière de standards produits et de standards de production, que nous possédions des scénarios concrets au cas où une erreur serait tout de même commise et que nous établissions en permanence la comparaison

entre les directives européennes et chinoises. Pour Cuba, les choses sont un peu plus simples. Le fait que nous répondions aux normes de l'UE leur suffit. L'Indonésie, dont l'audit est prévu fin août, exige en outre une certification halal. Mais pour tous ces pays, le fait que nous utilisions ce guide SAC valide comme ligne directrice et que nous participions au plan de monitoring sectoriel (Monimilk) pour les contaminants via la CBL est et reste extrêmement important.

Ils ont ainsi la preuve que nous nous soucions de la qualité, mais aussi qu'ils peuvent nous faire confiance. Et cette confiance permet à Milcobel de se développer aussi en dehors de l'Europe.

Qualité et croissance économique sont indissociables.»

«Nous ne pourrions jamais vraiment éradiquer la mammite, mais nous pourrions limiter les cas en respectant quelques règles de base.» Prof. Dr. Sarne De Vliegheer et sa collègue Dr. Sofie Piepers, deux pionniers de la M-teamUGent, ne laissent place à aucun doute. **La mammite chez les vaches laitières représente un problème important, qui a déjà fait couler beaucoup d'encre, mais à propos duquel il reste de nombreuses choses à accomplir.** Pourtant, nos producteurs laitiers ne s'en sortent pas mal. La qualité de notre lait est particulièrement bonne, notamment grâce à des normes strictes - telles qu'un nombre peu élevé de cellules somatiques, pour lequel Milcobel place la barre plus haut que la norme européenne. Mais il est toujours possible de s'améliorer, trouve Prof. De Vliegheer.

M-team^{UGent} se profile partout dans le monde comme hôte de la «National Mastitis Council Regional Meeting» (Réunion régionale du Conseil national sur la mammite)

“Le silence n'est pas toujours d'or.”

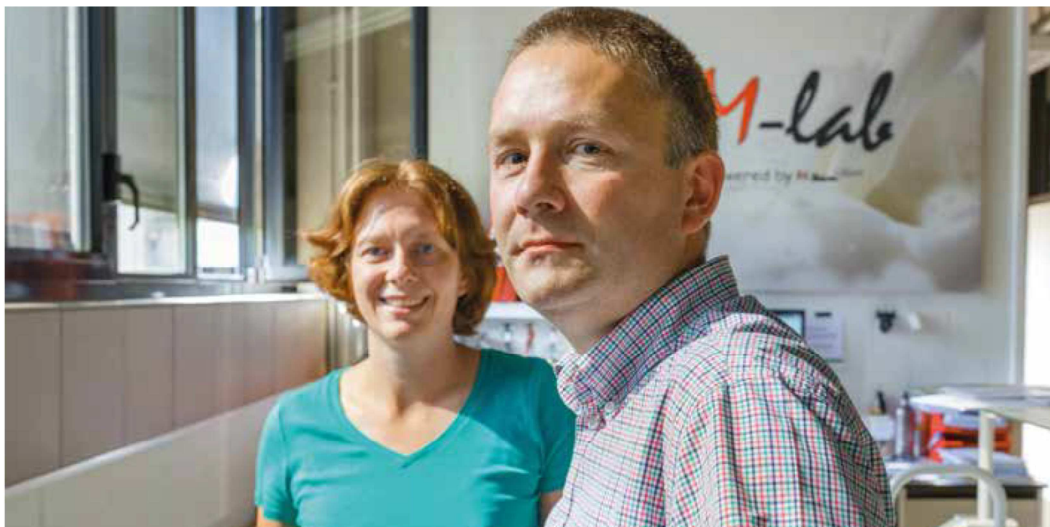
«Milcobel place en effet la barre haut et, en soi, ce n'est pas mauvais», déclare De Vliegheer, rejoint par Sofie Piepers. «Un nombre de 400.000 cellules somatiques par ml tel que défini par l'Europe constitue une norme dérisoire, du moins d'un point de vue biologique. Tout nombre supérieur à 200.000 entraîne des pertes

économiques inutiles. De plus, cela provoque du stress non seulement chez la vache, mais également chez le producteur laitier. On estime que chaque année, 17 millions de litres de lait sont perdus en Flandre suite à des mastites cliniques.» De Vliegheer fait une petite pause, nous permettant ainsi de traiter le chiffre.

«Faites le calcul: 17 millions de litres multipliés par 30 cents par litre en moyenne. Cela représente une grosse somme d'argent, qui part chaque année à l'égout.»

Bien que le calcul de Sarne De Vliegheer s'avère assez pessimiste, il reste tout de même satisfait de la santé des pis en Flandre. Une amélioration reste néanmoins possible. «La santé des pis en Flandre est une histoire mixte. D'un point de vue subclinique, donc invisible, il n'y a pas voire peu de problèmes. Cependant, au niveau clinique, c'est-à-dire les symptômes visibles, une amélioration reste possible. Chaque année, près de 30% de nos vaches laitières sont atteintes de mastite clinique. La tâche difficile de conserver l'équilibre précaire entre sa vache et les bactéries incombe alors au producteur laitier. Il est normal que des bactéries soient présentes dans l'environnement de la vache. Le producteur laitier doit néanmoins limiter au maximum ce risque d'infection, ce qui n'est pas simple lorsque le nombre de ses vaches laitières augmente. Plus il possède de vaches, plus il y a de pression et donc de risques de mammites.»





La sensibilisation en guise de prévention

Pour De Vlieghe et Piepers, il revient surtout à la M-team de diffuser des connaissances sur le problème. «Nous réalisons bien sûr des études scientifiques, qui aboutissent à des résultats. Un professeur n'existe que s'il publie. Il est toutefois très important à cet égard de transmettre nos connaissances aux producteurs laitiers et à ses conseillers. Nous leur fournissons plusieurs principes de base qui leur permettent de limiter au maximum les risques et de garder leur bétail en bonne santé.»

Il est évident pour De Vlieghe et Piepers que la M-team souhaite continuer de jouer un rôle de premier plan à ce niveau. Vers le milieu de cette année, ils ont convié le «National Mastitis Council» à Gand pour leur réunion régionale. «Il s'agit d'une organisation américaine à but non lucratif active depuis 53 ans dans la transmission de connaissances sur les mammites et la qualité du lait», explique De Vlieghe. «Depuis 2005, j'ai tenté de les faire venir et cette année, ils ont accepté. Alors que nous pensions attirer 150 participants, surtout des conseillers et fournisseurs agricoles, nous avons finalement terminé avec 670 personnes, provenant de 51 pays. Ce fut donc un énorme succès.» La voix de De Vlieghe trahit toutefois une légère déception. «Nous avons mis la Flandre sous le feu des projecteurs», admet-il, «mais finalement l'événement est quelque peu passé sous silence auprès des producteurs de lait. L'industrie laitière aurait également pu en profiter. Si un Néerlandais organisait cet événement, il le crierait haut et fort. Nous, les Flamands, n'avons pas le même caractère. Nous travaillons en silence. On nous a sans doute appris à le faire. Mais le silence n'est pas toujours d'or. Il faut parfois pouvoir bomber le torse. La Flandre possède en effet plus de qualités que néces-

saire dans le secteur laitier pour s'en prévaloir, même au niveau international.»

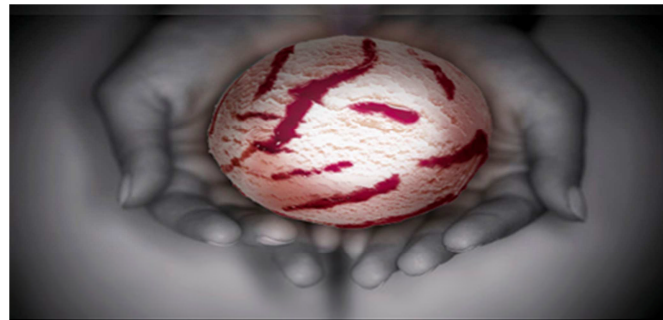
Un partage de connaissances et moins d'antibiotiques

Ce ne sont pas les efforts de la M-team qui manquent. De Vlieghe et ses collègues font tout pour placer la santé des pis à l'ordre du jour et poursuivre les études. «Les connaissances de base en termes de prévention et de traitement des mastites datent des années 1960», affirme De Vlieghe. «Aujourd'hui, nous nous chargeons d'acquérir de nouvelles informations pour adapter cette base. Nous n'éradiquerons pas les mammites, mais limiterons les cas autant que possible.» L'échange de connaissances et d'expériences comme lors du congrès revêt une importance cruciale, selon De Vlieghe et Piepers. «Les mycoplasmes peuvent, par exemple, être facilement décelés dans le lait de la traite. Faire régulièrement tester ce lait permet d'agir plus rapidement et d'éviter les propagations entraînant souvent des conséquences désastreuses», explique Sofie Piepers. «Il y a également de nombreuses évolutions en matière de capteurs et de systèmes de traitement des données. Toutes ces technologies modernes peuvent certainement aider à déceler prématurément l'affection et à mieux évaluer le problème. L'expérience nous apprend néanmoins que rien ne remplacera jamais le producteur de lait ou un management compétent.»

Un sujet de discussion important lors du congrès a été l'utilisation des antibiotiques. «Il ressort d'une étude néerlandaise que la mise au régime sec des vaches ayant un nombre de cellules peu élevé sans antibiotiques à effet de longue durée et sans obturateur de trayon interne engendre chaque année une moyenne de 0,6 cas de mastites cliniques supplémentaires

pour 100 vaches», affirme Sofie Piepers. «Toutefois, si certaines conditions sont remplies, telles qu'un risque d'infection suffisamment bas, une bonne résistance des vaches, une production peu élevée (moins de 12 kg de lait par jour), une protection accrue avec des obturateurs de trayon internes et un bon encadrement, la mise au régime sec sans antibiotiques semble réellement possible.» «Les antibiotiques doivent être évités au maximum lorsque c'est possible. Nous nous sommes tous mis d'accord à ce sujet lors de la rencontre», ajoute De Vlieghe. «C'est pour cette raison que nous plaçons également pour le traitement des mammites cliniques suivant un plan de traitement d'exploitation établi par le vétérinaire d'exploitation sur la base des résultats de l'étude bactériologique et des tests de sensibilité aux antibiotiques liés. Au Canada, une méthode a même été mise au point et testée pour pouvoir réaliser une étude bactériologique du lait des vaches souffrant d'une mammité clinique dans la ferme laitière même. L'utilité de cette méthode en Flandre n'est pas encore connue, mais le traitement basé sur cette dernière a réduit l'utilisation des antibiotiques de moitié sans nuire à la santé de l'animal ni à la production de lait. Les coûts étaient aussi drastiquement inférieurs, surtout dans les exploitations où tous les cas de mastites cliniques étaient généralement traités durant 5 jours consécutifs. Autre sujet sur lequel nous nous sommes finalement mis d'accord: le traitement en lui-même et sa durée doivent être mieux adaptés à l'agent déclencheur de la mammité. Il vaut mieux s'attaquer à l'ennemi de manière ciblée, plutôt que d'agir globalement. Cela ne bénéficie à personne, sûrement pas à l'agriculteur et encore moins à la vache.» «D'autre part, plus l'agriculteur détecte rapidement la mammité clinique, plus les chances de guérison sont élevées», conclut De Vlieghe.

Présentation Powerpoint



YSCO,
SUSTAINABLE ICE CREAM PRODUCER



CERTIFICATE FOR SUSTAINABLE ENTREPRENEURSHIP

Since 1998, Ysco obtained this certificate based on its elaborate business plan covering 10 themes:

- 1) Corporate Governance
- 2) Social Commitment
- 3) Communication and dialogue
- 4) Human friendly entrepreneurship
- 5) Risk control
- 6) Sustainable investment, purchase and R&D
- 7) Circular economy and waste management
- 8) Energy and climate change
- 9) Quality of the direct environment
- 10) Sustainable logistics and mobility



1. Corporate Governance



- » Implementation of an Energy Monitoring System (water, gas, steam, chemicals, electricity, compressed air)
- » Control and reduction of utilities, using Key Performance Indicators (KPI's)
- » Profound analysis of the chloride currents
- » An alarm function to monitor the wastewater that goes to water treatment



2. Social Commitment



- » Organisation of the Milcobel-run, with start-to-run program
- » Info session for the neighbours regarding environmental permit
- » Sustainability Monitor for the dairy farmers
- » Member of UN Global Compact
- » Supporting the local blood donation of the red cross
- » Supporting Madagascar and Tanzania for Dairy technology (knowledge exchange)
- » Several company visits (schools, VKW, neighbours, ...)

...



3. Communication and dialogue



- » Technology day at YSCO
- » The logo of the charter for sustainable entrepreneurship is used on all YSCO's means of communication (e.g. Brochures, website, ...)
- » Jobcafé for seasonal workers in collaboration with Randstad
- » Prevention competition on safety and environment
- » LCD screen messages on sustainable entrepreneurship

...



4. Human friendly entrepreneurship



- » Info sessions for new employees in which environment is an important topic.
- » People management training sessions
- » Ergonomics plan together with an external organization: several production lines were adjusted in order to make the job physically less demanding.
- » Optimal use of the experience of employees over 45
- » Participation in 'Ypres learns': together with Syntra West we organize courses outside working hours
- » Procedure on godparenthood
- » Annual development reviews, follow-up and exit interviews
- » Installation of AED (automatic external defibrillator) for first aid



5. Risk Control



- » Emergency plan
- » Toolboxmeeting for safety
- » Safety movie for seasonal workers
- » Automatic fire extinguishers with inert gas placed on critical locations (engine rooms, GP installation, mix preparation equipment)
- » Yearly fire drill together with the fire department and a yearly inspection of the fire extinguishers
- » Camera surveillance and security 24/7
- » Installation of fire, gas and ammonia detection devices
- » Evacuation exercises on a regular basis
- » Safety procedure on mobile work equipment
- » Safety procedure for working at heights
- » Automatic control for lift speed
- » Risk analysis of the electric machinery

ysco THE EUROPEAN PRIMAIRE LABEL SPECIALIST

member of milcobel

6. Sustainable investment, purchase and R&D



- » Maximum use of recycled paper
- » From 2011 onwards, our Ysco brochures have an FSC-label
- » We check the use of toners and paper in order to reduce it as much as possible
- » Our printers are configured with default two-sided and black and white printing
- » We offer BIO ice cream recipes; Ysco has a BIO label from Certisys
- » We purchase RSPO certified sustainable palm oil
- » Pilot project O.E.E.

ysco THE EUROPEAN PRIMAIRE LABEL SPECIALIST

member of milcobel

7. Circular economy and waste management



- » Civic amenity site where different waste types are separated and picked up by the respective waste processor
- » A daily check of the percent defective in production and take the necessary action
- » No product, no pull on new production lines
- » Reduction and reuse of carton in production in collaboration with our suppliers (cone packagings, bulk packagings, etc.)
- » After an elaborate study, we implemented together with the waste collector a sorting system for the different waste types based on colour codes
- » Optimization of the waste accounting by making a clear cost analysis of each waste type
- » Purchase of a mini mix installation for laboratory samples to be able to make smaller amounts of ice cream mixes
- » Optimization of the GP installations in order to make more rational use of water and chemicals
- » Optimization of pallet figures

ysco THE EUROPEAN PRIMAIRE LABEL SPECIALIST

member of milcobel

8. Energy and climate change



- » Ysco invested together with mother company Milcobel in an own energy facility by means of a combined heat and power plant (CHP) in Langemark
- » Furthermore, we observe and limit our energy use on CO₂ production by rational energy use, for example re-insulating the pipes, more efficient engines, etc.
- » The department of environment makes periodic energy audits during production stops
- » Tunnel freezers are defrosted with a small fan
- » Ice cream mix pasteurizer with warmth recuperation in accordance with winter-summer schedule and warmth recuperation from the machine room
- » Central operation of circulation pumps, air conditionings and lights

ysco THE EUROPEAN PRIVATE LABEL SPECIALIST

member of
Milcobel

9. Quality of the direct environment



- » We use 5S methodology (sorting, straightening, systematic cleaning, standardizing and sustaining)
- » Reconstructing the parking lot: green zone, picnic zone and bicycle track
- » To lay out several green areas and to build noise barriers around the company buildings
- » To place silencers on the discharge valves of the mix preparation equipment and vacuum pumps
- » To stop the use of underground tanks
- » Rearrangement of the storage of chemical and oil products and aroma compounds in order to use the available space more efficiently and to have a quicker overview on the stock position
- » Less carbon dioxide emission by investing in cogeneration (switch from heavy fuel oil to gas)

ysco THE EUROPEAN PRIVATE LABEL SPECIALIST

member of
Milcobel

10. Sustainable logistics and mobility



- » Centralization of the frozen stock in Ypres (project PLE)
- » Pilot project CNG (compressed natural gas) truck for milk collection
- » We continuously optimize the palletization and boxes to save on transport and waste
- » Sensitization campaigns through LCD screens and posters
- » Trucks are diverted out of the urban area
- » Mobiscan of all Ysco employees in cooperation with Provinciaal Mobiliteitspunt West-Vlaanderen
- » Dairy supplier and mother company Milcobel is replacing its 20 ton milk collection trucks by 30 ton trucks and the milk collections are rationalized

ysco THE EUROPEAN PRIVATE LABEL SPECIALIST

member of
Milcobel

Core value

RESPECT!



-  For animal health and welfare, the environment and healthy food
-  For the milk supplier as an entrepreneur embedded in his own environment, producer of a sustainable raw material
-  For the employees and other stakeholders
-  For the customers
-  For the consumer, who is entitled to a healthy and sustainable product of the highest quality

