

Milcobel cvba

Communication On Progress 2016-2017

Contenu

Extraits du Rapport Annuel 2016

Extraits du Milcobel Info

- Edition décembre 2016
- Edition mars 2017
- Edition juillet 2017



03 RAPPORT ANNUEL
2016
MILCOBEL EN 2016





2016 a été à nouveau une année chargée et mouvementée. Le marché a été particulièrement faible au premier semestre puis la tendance s'est totalement infléchi très rapidement. La coopérative a finalisé la réforme administrative et l'entreprise a vécu moins de changements dans l'organisation et le personnel, mais les activités n'ont pas été moindres pour autant, que du contraire!

En interne, nous qualifions 2016 d'année charnière. Après des prix laitiers en recul pendant près de 3 ans, et par conséquent des prix du lait en baisse, nous avons vraiment touché le fond au premier semestre 2016. Une collecte de lait trop élevée, combinée à une capacité insuffisante pour transformer en poudre tous les excédents de lait, a conduit à une surproduction de fromage de sorte que les prix du fromage se sont aussi effondrés. Il en a résulté des prix du lait tellement médiocres que la production laitière a fini par reculer, entraînant une diminution de la production de fromage, et une amélioration très rapide des prix de ce dernier ainsi qu'une hausse spectaculaire des prix de la matière grasse et de la

crème. Alors que le prix du lait Milcobel se situait encore au niveau ou tout juste au-dessus des plus faibles niveaux européens à la mi-2016, nous avons pu réaliser des hausses très importantes à partir du mois d'août. En raison de l'effet retardateur du fromage, cette hausse est intervenue légèrement plus tard que chez nos concurrents belges, mais elle nous a finalement rapporté un prix du lait très compétitif, plus élevé (et plus durable) que celui de nos collègues européens, jusqu'au moins le Q2 2017. À la fin de l'année, nous sommes même parvenus à libérer 7 m € pour une prime de fidélité.

En raison de cette situation difficile, le nombre des exploitations qui ont cessé leurs activités a presque doublé par rapport à l'année précédente, de telle sorte que nous comptons au total 2.871 membres fournisseurs actifs en fin d'année, soit seulement 200 de plus qu'en 2015, malgré le ralliement de 309 fournisseurs RFC et 51 adhésions individuelles. Nous avons néanmoins collecté 1.444 milliards de litres de lait contre 1.225 milliards en 2015, soit une augmentation de 18%. Le volume moyen des livraisons par exploitation a dès lors augmenté de 456.000 à 503.000 litres. En dépit d'une bonne fin d'année avec un prix du lait de 27,65 cents/litre, le prix moyen du lait est demeuré inférieur de 1,26 cent au prix déjà faible de 2015.





En interne, la finalisation de la réforme administrative a été importante pour la coopérative. A côté de l'installation d'un Conseil d'administration et d'un Conseil coopératif professionnels, la communication était un défi majeur. Il est essentiel de faire preuve de courage et d'ouverture, aussi dans le feedback vers les comités de cercles de membres et les membres, pour maintenir ou insuffler la confiance dans le fonctionnement coopératif. Une unanimité totale n'est plus réalisable, certainement pas en période de volatilité et de changements permanents. D'autre part, l'acceptation de décisions prises démocratiquement est essentielle pour une coopérative.

Sur le plan de l'entreprise enfin, bien des réalisations ont vu le jour ces dernières années. La performance s'est renforcée. Pour preuve, la collecte supplémentaire du lait a été entièrement transformée dans les installations existantes, avec les mêmes coûts salariaux que ceux de 2015, malgré le lancement et la phase d'essais de l'usine rénovée de Kallo. Sans cette amélioration, notre prix du lait serait certainement retombé au prix plancher des listes européennes. Il nous faut signaler aussi qu'Ysco a de nouveau réalisé une année record.

Une dernière évolution a été finalisée sur le plan de l'organisation, à savoir un positionnement et une définition plus précis de nos structures commerciales pour les produits laitiers. En tant que successeur de Milcobel Produits laitiers, DPI ou Dairy Products & Ingredients réalise les ventes B2B, donc les poudres, le fromage





industriel, la crème, le beurre, le sérum, plus les fromages de consommation de type sud-européen et les Drinks à l'exportation. CPS ou Consumer Products intègre toutes les ventes B2C, c'est-à-dire tous les fromages de consommation (à l'exception des fromages de type sud-européen) et les ventes européennes de Drinks. Depuis le 1er janvier 2017, l'ensemble de la facturation du fromage de consommation s'effectue via Dupont, de sorte que les organisations de Dupont, de Consumer Cheese et des Drinks sont totalement intégrées.

Sur le plan HR, nous réalisons une belle progression, tant en terme d'image en tant qu'employeur qu'en interne avec les processus au profit de nos collaborateurs. A côté du talent management, le recul de l'absentéisme est une priorité absolue pour 2017 et la sécurité au travail est malheureusement loin de constituer un point fort.

Perspectives 2017

Normalement, nous devrions pouvoir poursuivre les prestations de 2016 en 2017. Les stocks de poudre de lait écrémé de l'UE demeurent une menace pour le marché. Il est vrai que les prix des autres produits laitiers reculent légèrement, mais jusqu'à présent nos prévisions ne laissent pas entrevoir un creux trop profond sur ce marché. A condition que la production laitière reste tant soit peu sous contrôle, et il semble qu'il en ira ainsi, 2017 devrait être une meilleure année pour nos membres. Une série de fournisseurs nous quittent en 2017.



Ce n'est certainement pas la meilleure décision pour eux si on tient compte de l'avenir et du long terme, mais cela n'est pas incompréhensible au vu des promesses faites trop tôt par le passé et qui n'ont donc pas encore été tenues ou qui l'ont été trop tardivement.

En matière de performance, tout est présent pour améliorer encore le fonctionnement de l'entreprise sur tous les plans et donc pour valoriser le lait de nos membres. Dans l'attente de voir clair dans notre propre future collecte de lait et dans la façon de nous organiser en fonction de celle-ci, nous remplissons la capacité en transformant du lait pour des collègues afin de maintenir nos propres coûts de transformation à un niveau optimal.

De concert avec la coopérative, nous tracerons la stratégie pour les années à venir avec, si possible, une orientation à plus long terme. Cela doit nous permettre d'organiser Milcobel en tant qu'entreprise professionnelle et performante, en faveur des collaborateurs et des coopérants.



04 RAPPORT ANNUEL
2016 NOUVELLES
DE LA COOPÉRATIVE





Fonctionnement des structures des membres

En 2016, le fonctionnement des structures des membres a surtout été placé sous le signe de la réforme administrative au sein de Milcobel. 30 réunions de comités de cercles ont été organisées en 2016 au niveau des 9 cercles de membres. Elles se sont tenues conformément aux structures antérieures au premier semestre puis conformément aux nouvelles structures au second semestre. La réforme administrative a été définitivement confirmée sur base d'un règlement d'ordre intérieur profondément modifié qui a été approuvé le 16 mars 2016 par une Assemblée Générale Extraordinaire.

L'année a été marquée par le renouvellement du Conseil Coopératif, qui s'est réuni à 6 reprises, et par la création d'un Cercle des Jeunes, qui s'est réuni à deux reprises. La présence de jeunes et de femmes voulue par Milcobel a été concrétisée au sein des nouvelles structures.

La désignation d'un Conseil d'Administration entièrement renouvelé a clôturé la réforme administrative.

Les Administrateurs internes ont été nommés par l'Assemblée Générale du 21 juin 2016, à l'issue d'une évaluation externe des compétences, suivie d'une procédure de sélection interne et d'un avis positif du Conseil Coopératif.

La réforme administrative ambitionne un professionnalisme plus abouti dans l'ensemble des couches du fonctionnement des structures des membres. Des évaluations intermédiaires et des programmes de formation sont prévus afin de relever le degré de professionnalisme. La définition des procédures nécessaires à cet effet a débuté en 2016. Tant les membres du Conseil d'Administration que les présidents des cercles de membres ont suivi un premier cycle de formations destiné à les aider dans leur fonction.

Nous nous sommes aussi attachés à poursuivre l'optimisation de la communication. Il s'agissait d'établir une communication rapide et interactive entre les différentes couches des structures des membres. Nous mettons aussi de plus en plus d'informations et de documents à la disposition de nos membres-fournisseurs via la partie réservée aux membres du site-web interne Milcobel.



En ce qui concerne le contenu proprement dit du fonctionnement, les éléments des décisions résultant de l'exercice de profilage de 2015 ont été davantage déployés aux fins d'une application pratique: le nombre de types d'associés a été ramené à 2, la constitution du capital a été allégée et repose désormais sur le volume moyen des livraisons de lait des 5 années précédentes, l'ancienne prime QFL a été entièrement intégrée dans le prix standard et un système adapté de primes au volume a été instauré.

Tout comme l'année précédente, une série de décisions en prise directe avec les évolutions et les tendances actuelles au sein du secteur ont été prises sur base de l'avis favorable du Conseil Coopératif. Elles portaient sur les conditions auxquelles les membres-fournisseurs peuvent se convertir à la production laitière biologique, sur l'introduction d'une prime de fidélité et sur la mise en œuvre d'une procédure de pâturage.

Collecte de lait

La collecte de lait a fortement augmenté en 2016 et s'est élevée à 1.444.386.747 litres. Cette hausse a été essentiellement réalisée par l'adhésion de 309 anciens fournisseurs belges de FrieslandCampina qui avaient reçu leur renom fin 2015 et qui ont commencé à livrer leur lait à Milcobel partir du 1er février 2016 dans le cadre de leur affiliation à Milcobel. Il faut en outre tenir compte

de 51 autres nouvelles adhésions de producteurs laitiers provenant de plusieurs autres acheteurs. D'autre part, les membres-fournisseurs existants ont produit davantage en cette ère post-quotas.

- En 2016, le nombre de membres-fournisseurs laitiers s'est élevé à 2.871. En raison des adhésions évoquées ci-dessus, il est à nouveau supérieur aux chiffres des années précédentes (respectivement 2.878 en 2013, 2.777 en 2014 et 2.687 en 2015). Mais on constate un important pourcentage d'arrêt de la production laitière en 2016. Au total, 170 membres Milcobel ont cessé de



produire du lait. Cela correspond à 6,3% du nombre de membres qui existaient en 2015, soit un pourcentage considérablement supérieur à ceux des années précédentes. Cette tendance à la hausse de l'abandon des activités est d'ailleurs un phénomène général au sein du secteur. La volatilité accrue des prix et des revenus ainsi que l'âge et le manque de succession sont autant d'incitants à l'arrêt de la production laitière dans une série d'exploitations.

- Le nombre de membres-fournisseurs néerlandais et français est resté pratiquement inchangé en 2016, à savoir respectivement 51 et 35.
- Le volume moyen des livraisons individuelles des membres Milcobel, déjà en forte hausse ces dernières années et qui avait atteint 455.901 litres en 2015, a fortement progressé en 2016 à 503.095 litres, soit un bond de plus de 10%. La variation des volumes collectés au sein de la population de fournisseurs s'est aussi fortement renforcée en 2016. En 2015, près de 25% de la collecte de lait avait été réalisée par 8,6% de fournisseurs ayant livré chacun plus de 900.000 litres. En 2016, cette catégorie de fournisseurs a représenté 12,5% de la population des membres et a livré 33,5% du lait.

Qualité du lait

En 2016, la qualité du lait collecté s'est maintenue au bon niveau précédent. Cela indique que la quasi-totalité du lait jouit d'une qualité irréprochable et satisfait largement à l'ensemble des critères de qualité appliqués. Cela est dû au respect d'un strict cadre légal, à l'application d'un propre système de qualité supplémentaire, à l'instauration d'une série de procédures particulières permettant de détecter très rapidement les situations anormales de la qualité du lait, au suivi permanent de la qualité par l'administration de la collecte et enfin à l'action de terrain.

La majeure partie des fournisseurs livrent un lait qui satisfait aux normes les plus strictes durant toute l'année. 98,2% du lait collecté est 'exempt de points de pénalisation' et 86,5% du lait collecté donne lieu à une prime supplémentaire à la qualité. Les éventuels problèmes et anomalies de la qualité sont essentiellement le fait d'un nombre relativement réduit de fournisseurs. Il s'agit souvent de situations persistantes où les mêmes problèmes se reproduisent constamment. Pour ces raisons, il demeure important de placer davantage encore ces producteurs récidivistes devant leurs propres responsabilités. En outre, l'approche des problèmes persistants chez un petit nombre de fournisseurs n'est pas solidarisable au sein de



la coopérative. C'est la raison pour laquelle il demeure nécessaire de s'attaquer de manière proactive aux éventuels problèmes par le biais d'un système d'alerte et de plans d'amélioration obligatoires.

En 2016, aucune anomalie n'a été constatée via le programme de monitoring sectoriel Monimilk, ce qui indique que le lait cru reste sûr pour les facteurs de risque chimiques et bactériologiques.

Désormais, l'ensemble de la population des membres Milcobel participe au programme belge paratuberculose et au monitoring de la durabilité qui fait partie de la certification QFL.

Relations extérieures

En tant qu'importante coopérative de producteurs laitiers, Milcobel a continué en 2016 de participer activement aux concertations sectorielles, principalement au sein de la Confédération Belge de l'Industrie Laitière (CBL) et au sein des concertations interprofessionnelles entre l'industrie laitière et les organisations agricoles belges. Milcobel demeure un acteur important au sein de divers organes de concertation sur le plan de l'organisation du suivi de la qualité, de l'élaboration des critères de durabilité au niveau de la production laitière, des adaptations au





cahier des charges QFL et de la stratégie proactive visant à réduire davantage l'usage d'antibiotiques et les résidus de substances inhibitrices dans le lait.

Milcobel, qui avait obtenu dès janvier 2013 l'agrément officiel en tant qu'organisation de producteurs, a déposé en 2016 le dossier lui permettant de conserver ce dernier auprès des autorités compétentes, conformément aux prescriptions légales. Milcobel conserve ainsi sa reconnaissance officielle en tant qu'organisation de producteurs.

Milcobel a tout mis en œuvre en 2016 pour contribuer dans un cadre plus large également – essentiellement par l'apport de témoignages – à l'enrichissement des connaissances au sujet du modèle d'entreprise coopératif. On comprend d'ailleurs de mieux en mieux que l'entreprenariat coopératif est synonyme d'entreprenariat durable et socialement responsable!

Enfin, il faut mentionner que Milcobel a assuré l'accueil

des participants au congrès scientifique annuel de l'IFCN qui s'est tenu à Gand en juin 2016. Cela a permis à Milcobel de développer des relations et d'acquérir des connaissances à propos des aspects d'économie d'entreprise de la production laitière et du secteur laitier au niveau mondial.

Durabilité

La vision à long terme étant inhérente au modèle d'entreprise coopératif, il va de soi que Milcobel porte un grand intérêt à l'intégration d'initiatives de durabilité, et ce à tous les niveaux.

Alors que Milcobel avait joué un rôle de pionnier en 2013 lors de la conception et de la mise en œuvre du «monitoring de la durabilité de la production laitière», la participation obligatoire à ce monitoring a été intégrée aux conditions de livraison du lait. Fin 2016, toutes les exploitations laitières avaient été auditées sur les initiatives de durabilité réalisées et présentes.



En ce qui concerne la collecte du lait, l'objectif de l'organisation logistique demeure le même, à savoir des chargements pleins avec un rapport le plus faible possible entre le nombre de kilomètres parcourus et la consommation énergétique par unité de volume. Nous collaborons via Ysco au projet NexTrust qui a pour but de construire des réseaux logistiques. Pour ce qui est de la transformation du lait, la participation au programme de la «Charte de l'Entreprenariat durable» a encore été déployée sur tous les sites de production. Celle-ci est considérée comme un instrument solide pour concrétiser l'entreprenariat durable et améliorer constamment les prestations sur le plan environnemental, social et économique. De nouveaux objectifs et points d'attention sont à chaque fois concrétisés par le biais d'audits réguliers.

Dans presque toutes les activités et à tous les niveaux, des mesures supplémentaires sont prises et/ou des projets sont instaurés afin d'économiser l'énergie, d'économiser et de réutiliser l'eau et de sauvegarder l'environnement, sans oublier les améliorations ergonomiques sur le plan du bien-être au travail et la sécurité des travailleurs.

Le maintien de la certification dans le cadre des cahiers des charges privés appliqués par les clients contribue à renforcer la durabilité des relations commerciales et les

possibilités de débouchés pour nos produits laitiers. Enfin, Milcobel est demeuré en 2016 un membre actif du programme «Global Compact» des Nations Unies.





“DE LA CONCEPTION À L'IMPLÉMENTATION, NOUS AVONS INVESTI RÉSOLUMENT DANS LES NORMES D'HYGIÈNE LES PLUS STRICTES.”

UN ENTRETIEN AVEC ROBERT TAKS ET DIDIER CREYELMAN AU SUJET DU PROJET POW(D)ER.

“Nous y sommes, nous avons atteint notre but”. Robert Taks, Site Manager Kallo, et Didier Creyelman, Group Engineering Manager, affichent un visage satisfait. Le calendrier qu'ils avaient fixé pour la construction de la nouvelle tour de fabrication de poudre semble avoir été entièrement respecté. Et c'est une vraie prouesse. Il y a près d'un an et demi, nous examinions encore les plans et nous fixions les dates butoir: le gros œuvre prêt en septembre 2015, 8 mois pour l'installation technique, encore 4 mois de tests, puis le parachèvement. Cette dernière phase est actuellement en cours, mais le fait est que la nouvelle tour a pu transformer le 20 juillet 2016 son premier quart de millions de litres de lait. Milcobel a fêté l'évènement le jour même de la fête nationale.

“Le premier litre est toujours celui qui crée le plus de suspense”, reconnaît Robert. “Lors de ce premier cycle de production, nous avons tourné en mode de base. Nous avons partiellement joué la sécurité, mais cela en

dit long sur l'installation. Avant cela, aucune goutte de lait n'y était encore entrée et il y avait des risques de dysfonctionnements. Heureusement, il n'en a rien été. La première poudre de lait qui est sortie de l'installation répondait parfaitement aux spécifications standard.”

C'est grâce à une gestion stricte, intensive et bien structurée du projet que la construction de la tour de poudre s'est parfaitement déroulée. “C'est bien sûr aussi grâce à tous ceux qui ont collaboré au projet. En janvier 2015, nous avons entrepris de déblayer la zone de construction et neuf mois plus tard nous disposons d'un tout nouveau bâtiment en béton de 40 mètres de hauteur, de largeur et de profondeur. Le mérite en revient à la firme Bolckmans”, précise Didier. “Réaliser une construction de cette ampleur en neuf mois, c'est une véritable prouesse, presque une première. Nous ne sommes pas les seuls à le dire, cela nous a aussi été confirmé par GEA qui a déjà réalisé de nombreux projets

dans l'industrie laitière.” L'installation de toutes les pièces et raccords, le cœur de la tour pour ainsi dire, a été bien entendu l'opération la plus délicate. Les gros éléments ont été hissés au moyen de grues de la hauteur de la tour. Les mois suivants, les appareils ont été assemblés, montés et raccordés, tant hydrauliquement, qu'électriquement et mécaniquement, dans tous les coins du bâtiment. Pendant ce temps, le logiciel pour la commande du système était partiellement conçu et testé. “Pour cette partie, nous avons presque exclusivement travaillé avec GEA”, déclare Robert. “Naturellement, avec différentes divisions de la firme parce qu'il s'agissait d'un projet global.” Robert met de l'ordre dans ses annotations et parcourt la liste. “GEA Belgique a conçu et construit la totalité de la première transformation. Cela nous a permis d'écramer et de pasteuriser les premiers litres de lait dès le mois de mars de cette année. GEA France a fourni la section d'évaporation. Nous avons choisi des évaporateurs doubles. Ce dédoublement permet de garantir la transformation continue du lait. Il faut en effet nettoyer régulièrement les évaporateurs pour maintenir une excellente qualité microbiologique. On ne peut arrêter le processus pour effectuer le nettoyage nécessaire.”



De plus, nous avons équipé les évaporateurs de sorte à pouvoir réaliser une stérilisation supplémentaire pour un nettoyage supplémentaire.” “En même temps, nous avons aussi installé de nouveaux évaporateurs pour les tours existantes”, ajoute Didier. “De la sorte, nous pourrions également produire de la poudre de qualité supérieure dans ces tours dès le début de l’année 2017.”

“En parlant de séchage”, intervient directement Robert. “Le processus de dessiccation et l’installation connexe, fournis par GEA Denmark, ont été incorporés à la ‘zone rouge’. Des règles d’hygiène très strictes sont applicables dans cette zone. Il s’agit d’éviter à tout prix le risque de contamination microbiologique. Il est donc exclu de visiter cette zone”, déclare-t-il. “Seuls des opérateurs ayant reçu la formation adéquate et disposant de l’équipement nécessaire seront autorisés à y pénétrer. Cela vaut aussi pour le département conditionnement où les big bags et les sacs de 25 kilos sont remplis. C’est seulement après avoir été fermé hermétiquement que le produit peut quitter la ‘zone rouge’ et être empilé sur palettes.”

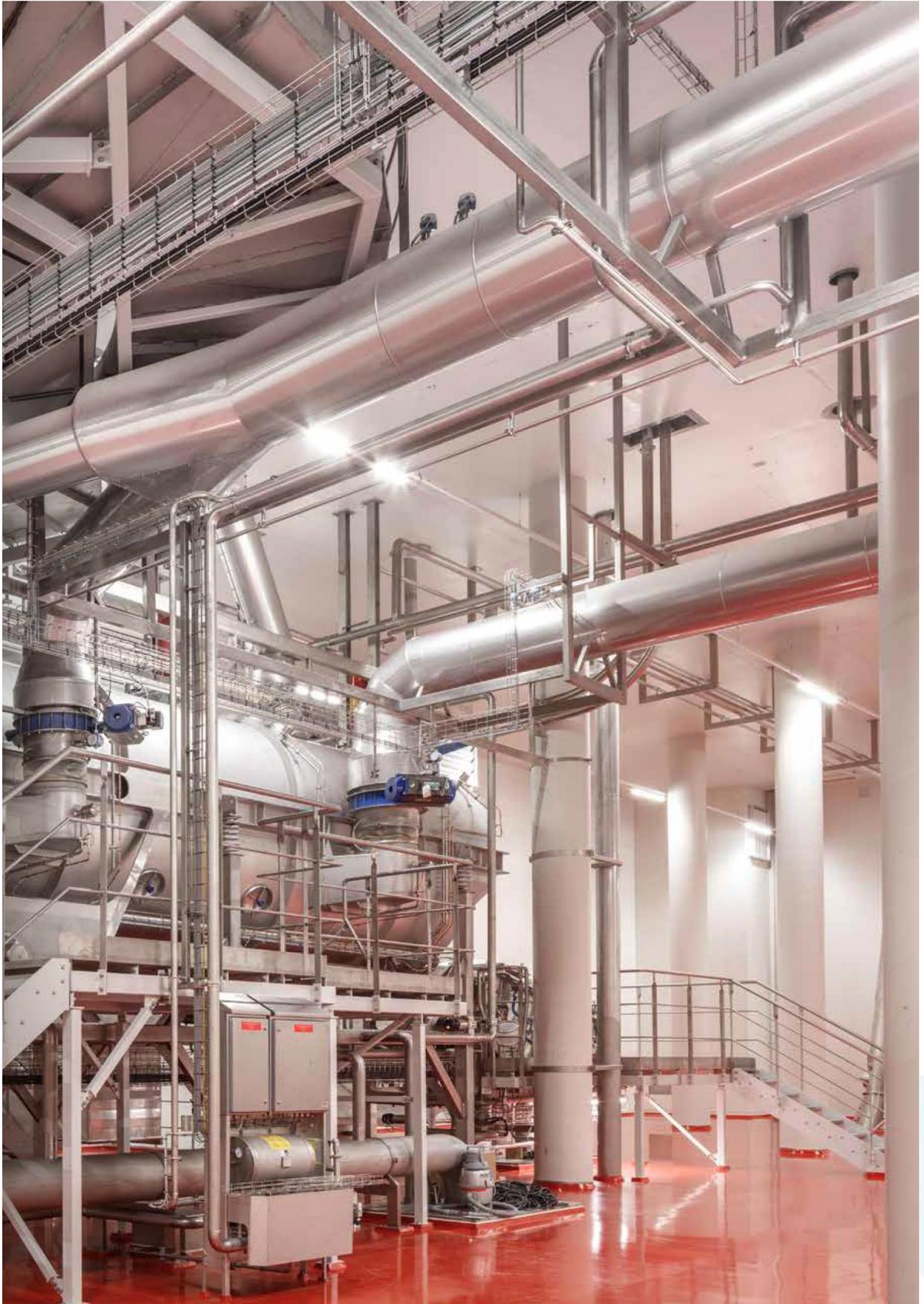
L’automatisation et la commande intégrales de l’installation ont été développées et construites par GEA Espagne. “Ce qui a surtout retenu notre attention dans ce projet, c’est la qualité constante, continue et stable de notre produit. C’est pourquoi nous avons fait concevoir le software comme tel”, ajoute encore Robert. “GEA Espagne nous a aidés à mettre en place les technologies et les systèmes les plus récents pour commander nos installations de façon tant proactive que réactive. C’est ainsi que nous parvenons à cette qualité supérieure constante de façon continue.”

Maintenant que tout est opérationnel, quelques mois cruciaux vont suivre, bien que quelques caps sensibles aient déjà été franchis. “Aux mois de juillet, d’août et de septembre, les différents agrégats ont été mis en service et testés un à un”, nous dit Didier. “Nous avons testé différents types de poudre, ainsi que les systèmes de sécurité,

les protocoles de reprise, les procédures de démarrage et d’arrêt. Nous testons maintenant l’ensemble et procédons encore à quelques adaptations afin de garantir la fiabilité de l’installation.” “La tour doit en effet pouvoir tourner non-stop pendant des semaines et être nettoyée entièrement à la fréquence requise”, précise Robert.

La phase finale commencera dès décembre. “Nous avons ajouté divers agrégats dans l’évaporation que nous pouvons permuter dans une configuration différentex”, poursuit Robert. “Le lait pasteurisé et standardisé fait l’objet d’un traitement temps-température différent. Nous obtiendrons ainsi une vaste gamme de produits très spécifiques. Nous pouvons donc utiliser pour chaque client des processus faits sur mesure qui lui fournissent des produits qui répondent parfaitement aux spécifications établies. C’est la raison pour laquelle nous avons baptisé ce projet POW(d) ER+. Nous voulons passer un accord avec le client pour lui permettre de définir exactement ses exigences et de préciser à quoi doit ressembler cette solution faite sur mesure.”

“Ceci montre bien que nous avons résolument investi, de la conception à l’implémentation, dans une production dans les conditions les plus hygiéniques”, conclut Didier. “Tant les installations que les opérateurs, les méthodes, tout a été adapté pour produire de la poudre de lait qui réponde aux exigences des différents secteurs, comme l’alimentation infantile et l’industrie chocolatière. Notre installation atteindra sa visite de croisière à partir de 2017 et les tours déjà existantes seront aussi couplées à la nouvelle installation d’évaporation de sorte que nous produirons de la poudre de lait équivalente dans l’ensemble de l’usine. L’atterrissage définitif est prévu pour septembre 2017. A ce moment, nous pourrions obtenir toutes les accréditations possibles et nous aurons peut-être atteint les niveaux d’audit les plus stricts, sans aucun doute avec les plus grandes félicitations. Milcobel acquerra ainsi un fort caractère distinctif dans la production et la vente de poudres de lait! Nous en sommes convaincus.”



MILCOBEL REMPORTE LE CAMP DE L'INNOVATION 2017 DU VLAJO. LE MODÈLE COOPÉRATIF OFFRE UNE PLUS-VALUE DANS LE DOMAINE DE LA DURABILITÉ.

À la mi-février, Milcobel a participé à la 3e édition du Boot camp alimentation du Vlajo (Jeunes Entreprises Flamandes). Le but de ce boot camp est simple: mettre des entreprises en concurrence en faisant participer des étudiants de différentes orientations d'étude à un brainstorming créatif sur un certain 'business case'. Le petit club des entreprises qui se mesuraient n'était pas mince: Alpro, Greenyard, Marine Harvest et bien sûr Milcobel.

Le fait que Milcobel soit une entreprise laitière basée sur un modèle coopératif a rapidement enthousiasmé notre équipe d'étudiants. Ils y ont vu l'opportunité de développer le profil de durabilité grâce auquel l'entreprise a pu se positionner comme un producteur et un employeur séduisants qui prend à cœur les 3 P, people, planet, profit. Dans leur présentation finale, ils ont rapidement convaincu le jury grâce à leurs propositions créatives autour de la meilleure 'commercialisation'. Le jury a rendu un jugement unanime. L'équipe Milcobel a remporté le Camp de l'innovation 2017 du Vlajo.



LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES FONT PLACE AU LAIT DANS LES ÉCOLES.

Les boissons rafraîchissantes sucrées à l'école semblent reléguées au passé. Pour la première fois, toutes les parties font savoir qu'elles veulent échanger les produits sucrés contre des boissons et des en-cas plus sains. À l'heure actuelle, 65 % des écoles secondaires possèdent encore un distributeur automatique de boissons rafraîchissantes, mais

d'ici l'année scolaire 2020-2021 elles devront laisser la place à des alternatives plus saines. À partir de ce moment-là, les jeunes devront avoir le choix parmi des produits qui correspondent mieux à un mode de vie plus sain et plus équilibré.

À partir de 2020, les écoles encourageront la consommation de lait, d'eau et de fruits frais. Les autres produits, le jus de fruits, le lait chocolaté, le yaourt aux fruits, seront tolérés mais seront moins disponibles, voire complètement bannis si l'école le souhaite. Pour les boissons rafraîchissantes, une suppression graduelle sera entreprise d'ici 2020, mais la suppression peut intervenir plus tôt. Les boissons énergétiques et l'alcool sont résolument interdits.



L'industrie laitière se réjouit pleinement de la déclaration d'engagement, d'autant plus que l'offre en produits laitiers dans les écoles secondaires est actuellement insuffisante. Renaat Debergh, administrateur délégué de la confédération sectorielle CBL, renvoie à cet égard au récent rapport du Conseil Supérieur de la Santé. "Les produits laitiers", dit-il en citant le rapport, "apportent une contribution importante à la qualité nutritionnelle de notre alimentation. Malheureusement,

nous devons constater que la consommation de produits laitiers reste insuffisante, surtout chez les jeunes. Nous soutenons dès lors cette déclaration d'engagement qui peut aider à combler le fossé entre les recommandations officielles et la consommation réelle des produits laitiers. Cette initiative peut en effet donner aux produits laitiers la place qu'ils méritent et ce, dès le plus jeune âge."



Un exemple des points d'action de la Charte Entreprenariat Durable: les parkings qui permettent à l'eau de pluie de pénétrer dans le sous-sol.

“LA DURABILITÉ EST INSCRITE DANS NOTRE ADN!”

STAF CAMPFORTS À PROPOS DES DIFFÉRENTS TRAJETS DE DURABILITÉ CHEZ MILCOBEL

“L’entreprenariat durable est inscrit dans l’ADN d’une entreprise coopérative” commence Staf Campforts, coordinateur environnemental. Cela explique pourquoi Milcobel attache autant d’importance aux initiatives comme la Charte de l’Entreprenariat durable. La durabilité est inhérente à la coopérative Milcobel: une entreprise soucieuse et respectueuse de chaque maillon de la chaîne et de son environnement.

Cette approche filière est essentielle chez Milcobel. Il y a des années déjà, un monitoring de la durabilité a été mis sur pied sur

base de la concertation interprofessionnelle au sein du secteur, les producteurs laitiers étant aussi encouragés à prendre et à partager des initiatives autour de la durabilité. “Ce monitoring qui s’adresse aux producteurs laitiers est composé de 7 thèmes et de 35 éléments”, précise Staf, “chaque producteur laitier pouvant définir personnellement sur quoi il sera évalué. Il existe une initiative similaire, la Charte de l’Entreprenariat durable, pour Milcobel en tant qu’entreprise. On y travaille autour de dix schémas avec cette particularité que tous les dix comptent.

Autrement dit, Milcobel n’a pas le choix et la latte est placée nettement plus haut pour nous. Bref, ce que nous demandons à nos producteurs laitiers en matière de durabilité vaut pour nous également, et même plus.”

Selon Staf, la durabilité n’est pas un concept de mode. “Je sais que le mot durabilité est sur toutes les lèvres. Mais elle est essentielle de nos jours dans une entreprise. Si elle a été un phénomène de mode à un moment, ce n’est certainement plus le cas aujourd’hui. Aujourd’hui, la durabilité est devenue un concept commercial important.

Elle fait partie de notre 'policy' parce que les clients l'exigent. Elle est même devenue une condition pour pouvoir livrer des produits."

Dès l'origine

La Charte de l'Entreprenariat durable a entretemps été déployée sur presque tous les sites de production de Milcobel. "Tout a commencé à Langemark", précise Staf, "ils ont été les premiers à adhérer à cette initiative qui a été créée entre autres par la province de Flandre occidentale, de concert avec d'autres partenaires. Par après, les autres sites de production de Milcobel ont suivi et seul Milcobel Drinks manque encore sur la liste, mais ce sera chose faite l'année prochaine. Nous avons choisi d'inscrire tous les sites de production au programme, même s'ils ne sont pas situés en Flandre occidentale, de manière à travailler selon les mêmes critères. Entretemps, d'autres provinces ont aussi développé leur propre action de durabilité, mais il est plus simple pour nous de nous inscrire tous à ce programme de Flandre occidentale. Cela permet une meilleure uniformisation. La Charte est un programme axé sur l'action. On commence par un plan d'action autour de chaque thème. Il faut l'élaborer complètement et finalement un jury d'experts décide si le plan satisfait. Un certificat est ensuite décerné. Attention: aucun thème n'est plus important que l'autre. Il s'agit d'obtenir un résultat sur tous les points, sur tous les thèmes."

En examinant le dossier de Staf, nous constatons que le processus d'évaluation est assez approfondi et nécessite vite quatre mois. "Cela ne se fait pas du jour au lendemain", confirme Staf. "Une partie se déroule par écrit, mais les visites du jury sont particulièrement intenses et exigent du temps et de la préparation. Le jury examine tout dans les moindres détails."

"Savez-vous pourquoi cette Charte est unique?" nous demande Staf. "Elle implique tout le monde dans l'organisation", répond-il. "Les idées sont portées et apportées par chacun. Tant par le personnel que par le management. De plus, elle offre d'énormes avantages. Des éléments qui profitent directement à l'organisation. Ce n'est donc pas un grand show, c'est quelque chose de vraiment fonctionnel pour l'organisation. De tels plans d'action signifient en effet une amélioration continue. On ose remettre des choses en question. Cela n'a jamais fait de mal à personne. On implique aussi l'ensemble de l'organisation dans ce trajet. Cela touche tout le monde et ne laisse personne indifférent. On échange des expériences."

Les audits apportent aussi de nouvelles connaissances. Je n'y vois que des avantages."

Est-ce vraiment concret?

Lorsque nous faisons remarquer que le concept de durabilité demeure assez abstrait, Staf réagit immédiatement. "Je comprends votre remarque. La durabilité est un concept très vaste. En réalité, le développement durable est un développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures. C'est ainsi que Brundtland définit la durabilité. Notre ancien président avait sa propre définition pour Milcobel: 'la coopérative ne vous appartient pas, vous ne l'avez pas héritée de vos parents, vous l'empruntez à vos enfants.' En fait, cela dit la même chose: ce que nous faisons aujourd'hui ne peut compromettre les ambitions et les objectifs des générations suivantes."

Autrement dit: on ne peut pas épuiser impunément les matières premières et les moyens de production actuels sans que le suivant n'ait à en subir les conséquences. Nous essayons de concrétiser ce principe dans la Charte de l'Entreprenariat durable. C'est ainsi que ce qui peut sembler vague du premier abord ne l'est pas. La Charte est concrétisée par les dix points d'action, les thèmes. Prenons l'exemple du réaménagement de nos parkings. Nous avons fait en sorte que l'eau de pluie puisse pénétrer dans le sous-sol. Auparavant, on bétonnait et on asphaltait à tort et à travers. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Est-ce durable? Oui. Est-ce concret? Très certainement, me semble-t-il. Ce n'est qu'un élément concret parmi d'autres. Je peux énumérer différentes initiatives, réparties parmi les dix thèmes qui concernent Milcobel. Comme je l'ai dit, la durabilité est essentielle et est inhérente à Milcobel. Elle est inscrite dans notre ADN et nous la transmettons donc naturellement aux générations suivantes."



DES POINTS D'ACTION CONCRETS TANT POUR LES PRODUCTEURS LAITIERS QUE POUR MILCOBEL

Dans le monitoring durabilité, les producteurs laitiers doivent suivre 7 thèmes, à savoir: santé animale, bien-être animal, énergie, environnement, eau & sol, alimentation animale et enfin durabilité sociale et économique.

Les dix thèmes définis dans la Charte de l'Entreprenariat durable pour Milcobel en tant qu'entreprise sont: bonne gestion d'entreprise et gouvernance sociétale, engagement sociétal, communication et dialogue, entreprendre dans le respect de l'humain, maîtrise des risques, investissement et achats 'durables', développement produit et services, gestion de la chaîne, changements climatiques et énergie, qualité de l'environnement direct et enfin logistique et mobilité durables.