



## Nathalie GUILLAUME

**Secrétaire générale, directrice Affaires Corporates et Développement Durable chez Danone BeLux**

**Danone est une entreprise agro-alimentaire internationale qui est spécialisée en produits laitiers, boissons végétales et alternatives végétales aux produits laitiers, eaux et produits pour la nutrition infantile et médicale. Danone possède deux implantations en Belgique, l'une basée à Wevelgem produisant des produits végétaux Alpro et la seconde située à Rotselaar, qui transforme le lait de 85 producteurs laitiers belges en yaourts. Ces deux sites sont les plus grands sites de production et de distribution de Danone en Europe**

“ En Belgique, on observe que les ménages qui achètent des alternatives végétales n'achète pas moins de produits laitiers. ”

CELAGRI.be

# CELAGRI<sup>mag</sup><sup>2</sup>

### **Quels facteurs ont amené Danone à diversifier ses activités vers les protéines végétales à côté des produits laitiers ?**

La principale raison de cette diversification est notre vision d'entreprise « la santé des gens et la santé de la planète sont interdépendantes ». Nous avons comme ambition de stimuler des habitudes alimentaires plus saines et plus durables.

Depuis les années 70, Danone est conscient de sa responsabilité sociale et environnementale au-delà de ses murs et travaille sur la durabilité. L'entreprise estime aussi qu'il ne faut pas attendre que les consommateurs changent leurs habitudes, et qu'il faut jouer un rôle d'exemple, d'entraînement.

En acquérant WhiteWave (Alpro en Europe), en 2017, Danone élargit son portefeuille de produits et joue un rôle de catalyseur vers une alimentation plus durable tout en poursuivant sa mission d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre.

Par ailleurs, les alternatives végétales aux produits laitiers répondent à une demande de plus en plus forte des consommateurs. Entre 2014 et 2019, la valeur générée par le marché des alternatives végétales (boissons végétales, alternatives végétales au yaourt, à la crème et aux desserts) en Europe a doublé. Cependant, il faut être conscient que cela reste une très petite part de marché par rapport aux protéines animales mais qui va continuer à progresser.



Site de Rotselaar - Danone - Crédit photo : Danone

**Donc selon vous, il en va de la responsabilité sociétale des entreprises agro-alimentaires de stimuler des modes de consommation durable ?**

C'est en tout cas notre vision.

“

**Si on veut stimuler des modes de consommation durables tant pour l'environnement que pour la santé, il faut favoriser un régime flexitarien.”**

Celui-ci est majoritairement basé sur les produits végétaux (fruits, légumes, noix, légumineuses, céréales complètes, graines) mais il contient aussi des produits laitiers et une quantité plus faible de viande, de la viande plus qualitative et moins transformée. Les changements viendront plus par les jeunes générations, plus sensibles aux changements climatiques et qui veulent agir. Mais simplement en respectant les recommandations de la pyramide alimentaire, qui intègre des critères de durabilité, notre mode de consommation serait déjà plus durable.

Danone ne travaille pas uniquement sur une offre de produit s'inscrivant dans le régime flexitarien mais également sur le mode de production depuis les matières premières

jusqu'à la distribution des produits. L'agriculture que prône Danone avec ses producteurs s'appuie sur les principes de l'agriculture régénératrice (qui s'inspire de l'agro-écologie) : **protection du sol** pour des plantes en meilleure santé et un meilleur stockage de carbone dans le sol, **valorisation des producteurs**, notamment grâce à des contrats sur le prix tenant compte des coûts de production et des primes à la durabilité, et **garantie de bien-être animal**. On cherche à développer le modèle de production le plus durable possible. Il faut savoir qu'un tiers des gaz à effet de serre sont émis par le système alimentaire (de la fourche à la fourchette) et que le sol a un rôle très important à jouer. Par ailleurs, dans la mesure du possible, les ingrédients proviennent de Belgique comme c'est le cas du lait produits par les éleveurs dans un rayon de 70 km autour de Rotselaar. Les amandes et l'avoine proviennent uniquement d'Europe et le soja est en grande partie d'origine européenne, le reste provenant du Canada. En outre des tests sont réalisés avec l'ILVO (l'Institut flamand de Recherches pour l'agriculture, l'alimentation et l'halieutique, nldr) pour adapter la culture du soja en Belgique. Bien sûr, certains ingrédients ne se trouvent pas chez nous comme la noix de coco.

**Et au niveau de vos usines de transformation, quelles sont les mesures mises en place ?**

Au niveau de la transformation, les deux sites de production belges utilisent 100% d'électricité renouvelable et travaillent à une alternative au gaz. Plus de 99% des déchets sont recyclés. Les deux sites ont également investi dans une technologie qui permet de

purifier et recycler jusqu'à 80% de l'eau usée venant du processus de fabrication. L'entreprise est également en train de travailler à des emballages circulaires, c'est-à-dire qui sont totalement recyclables, réutilisables ou compostables d'ici 2025. L'usine de Rotselaar a produit les premiers pots de yaourts pour le marché belge qui contiennent 30% de plastique recyclé.

L'entreprise s'est engagée à devenir neutre en carbone d'ici 2050 sur toute sa chaîne de valeur, de la production des matières premières jusqu'au consommateur, en ligne avec les accords de Paris pour éviter de dépasser une augmentation de la température de 1,5°C. Et nous collaborons avec nos fournisseurs tels que les producteurs de lait et nos partenaires pour développer ensemble des solutions et avancer pas à pas vers l'objectif final.

**Certains éleveurs sont très préoccupés par l'émergence des alternatives végétales, pensez-vous que leurs préoccupations soient justifiées ? Quels conseils avez-vous envie de leur donner ?**

Je comprends l'inquiétude des éleveurs mais se battre contre cette évolution, à la fois liée aux défis environnementaux auxquels nous sommes soumis et aux attentes des consommateurs, c'est se battre contre son propre futur.

“

**En effet, les agriculteurs vont également souffrir des effets des changements climatiques dans leur travail et la ferme qu'ils laisseront à leurs enfants doit être adaptée à ces nouveaux enjeux.”**

Pour la pérennité des fermes, il est clé que la production intègre les préoccupations actuelles : environnement, bien-être animal, et pas seulement pour des raisons commerciales mais aussi pour la prochaine génération d'agriculteurs et anticiper les nouvelles contraintes réglementaires. Il faut investir maintenant en intégrant les enjeux de durabilité pour les générations futures.

Il existe de très nombreux leviers d'action : alimentation des animaux, énergies renouvelables, réduction des pesticides et engrais, ...

La situation évolue également du côté des grandes surfaces qui sont demandeuses de produits durables. Un exemple est l'éco-score qui, dans quelques mois, va être généralisé chez Colruyt et intéresse d'autres enseignes. Le monde de l'agro-alimentaire a aussi un rôle éducatif à jouer.

#### En conclusion

Les protéines végétales vont continuer à croître mais les deux, protéines animales et végétales, vont coexister. Elles sont complémentaires dans le régime flexitarien et le développement des boissons végétales et des alternatives aux produits laitiers va se faire de manière différente dans les pays en fonction des modes de vie, de la culture, ...

En Belgique, on observe que les ménages qui achètent des alternatives végétales n'achètent pas moins de produits laitiers. Au final, le panier total est plus important lorsque les ménages achètent des alternatives végétales. L'un ne remplace pas systématiquement l'autre comme on pourrait le croire.



Crédit photo : Danone