

CODE DE CONDUITE

Jour après jour, côte à côte, nous cuisinons un monde meilleur

1. INTRODUCTION	0
2. BONNE NOURRITURE POUR TOUS	1
2.1 Santé et nutrition	1
2.2 Sécurité et qualité alimentaires	2
3. PROTEGER NOTRE PLANETE	2
3.1 Climat	2
3.2 Économie circulaire	2
3.3 Approvisionnement responsable	3
4. AIDER LES COLLABORATEURS A S'EPANOUIR	3
4.1 Garantir la sécurité des employés	3
4.2 Culture de feedback ouverte	3
4.3 Respecter les droits humains	3
5. ÉTHIQUE	4
5.1 CONFLITS D'INTÉRÊTS	4
5.2 DROIT DE LA CONCURRENCE ET PRATIQUES LOYALES	5
5.3 CORRUPTION, CADEAUX ET PARRAINAGES	5
5.3.1 Lutte contre la corruption et avantages indus	5
5.3.2 Cadeaux, repas et divertissements	6
5.3.3 Parrainages	6
5.4 FRAUDE, PROTECTION DES ACTIFS DE L'ENTREPRISE ET COMPTABILITÉ	6
6. RESPECTER NOS DONNEES	7
6.1 INFORMATIONS CONFIDENTIELLES	7
6.2 Vie privée / protection des données	7
6.3 Sécurité de l'information	7
6.4 Politique en matière d'IA	7
6.5 Règles relatives aux réseaux sociaux	8

The logo consists of three overlapping circles in shades of green and blue. The text "WHAT'S COOKING?" is written in white, bold, uppercase letters across the center of the circles.

**WHAT'S
COOKING?**

Jour après jour, la **consommation durable** devient une **seconde nature** pour une alimentation savoureuse et abordable, au service des personnes et de la planète.

1 INTRODUCTION

OBJECTIF : les pratiques commerciales de What's Cooking?¹ ont toujours été guidées par l'intégrité, la qualité, le souci des personnes et de la planète, ainsi que le respect de toutes les lois applicables. Les employés de What's Cooking?² cuisinent jour après jour, côte à côte, un monde meilleur en défendant ces valeurs et ces engagements dans leurs responsabilités quotidiennes, et la réputation de What's Cooking? reste l'un des actifs les plus importants de l'entreprise aujourd'hui.

Ce Code de conduite précise et soutient la mise en œuvre continue des valeurs de What's Cooking? en établissant certaines normes minimales non négociables de comportement dans des domaines clés.

INCARNER LE CODE : les employés sont invités à signer le code de conduite dès le début de leur parcours chez What's Cooking? et reçoivent une formation au Code de conduite, complétée par des formations supplémentaires spécifiques à leur rôle selon leurs responsabilités au sein de What's Cooking? Par ailleurs, ce Code de conduite ne fait qu'aborder les politiques de What's Cooking?, mais pour la plupart de ces sujets, une politique plus détaillée est disponible et y est renvoyée. Tous les codes et politiques sont disponibles sur la plateforme Stir Your Talent (Workday) Il est de la responsabilité de chaque employé de veiller au plein respect de toutes les dispositions du présent Code et de demander conseil, si nécessaire, à son responsable hiérarchique, aux RH ou à la fonction Juridique et Conformité en cas de doute. Tout manquement au respect de ce Code peut entraîner des mesures disciplinaires, y compris un éventuel licenciement et, le cas échéant, des poursuites judiciaires ou des sanctions pénales.

S'EXPRIMER : Les employés sont encouragés à signaler à leur responsable hiérarchique, aux Ressources Humaines (RH) ou aux personnes de contact dédiées toute pratique ou action jugée inappropriée au regard de ce Code de conduite, voire illégale, **en le signalant via l'outil de lanceur d'alerte disponible** qui transmet au département Juridique.

¹ What's Cooking? désigne What's Cooking Group NV, dont le siège social est situé Kortrijksesteenweg 1091 bus C, B - 9051 Sint-Denijs-Westrem (Belgique), RPR Gand 0421.364.139, ainsi que toutes ses filiales directes ou indirectes.

² « Employé » désigne toutes les personnes liées à What's Cooking par un contrat de travail avec l'une des sociétés du groupe





Il est fait référence à cet égard à la [Politique de lancement d'alerte UE/UK](#) du groupe, y compris l'outil de lancement d'alerte :

- Cliquez sur le lien de la page de signalement : <http://whistleblower.whatscooking.group>
- Remplissez le formulaire et ENREGISTREZ votre mot de passe
- Suivez l'évolution de votre signalement grâce au mot de passe fourni

Toutes les plaintes seront dûment examinées et traitées de manière confidentielle. What's Cooking? interdit toute mesure de représailles à l'encontre d'un employé pour un signalement fait de bonne foi, tout en protégeant également les droits des personnes mises en cause.

2 BONNE NOURRITURE POUR TOUS

Notre objectif est « une bonne nourriture pour tous ». Nous demandons donc à chaque employé de What's Cooking?, de la cuisine au bureau, de réfléchir de manière critique au choix des ingrédients, aux méthodes de production, aux idées innovantes et à la façon dont nous communiquons avec nos clients, en gardant à l'esprit les principes suivants :

2.1 Santé et nutrition

Chez What's Cooking?, notre engagement est d'offrir des produits sûrs, de haute qualité, nutritifs et durables. Pour améliorer la valeur nutritionnelle, nous favorisons les ingrédients bénéfiques tels que les protéines et les fibres, et limitons l'utilisation d'ingrédients à surveiller tels que le sodium, les graisses saturées et les sucres ajoutés. Nous privilégions des sources de protéines responsables et mettons en valeur les qualités intrinsèques des céréales complètes, des légumes et des légumineuses. Nos recettes et procédés de production restent aussi familiers et simples que possible.

Les objectifs de notre politique nutritionnelle sont :

- **UNE COMMUNICATION TRANSPARENTE** : nous nous engageons pleinement en faveur de la transparence concernant les ingrédients de nos produits. Nos emballages doivent fournir des informations claires et faciles à comprendre sur les tailles de portions recommandées, les ingrédients et les allergènes potentiels, afin que les clients puissent faire des choix éclairés.
- **PROMOUVOIR DES CHOIX ALIMENTAIRES DURABLES** : nous nous engageons à élargir notre gamme d à base de plantes et végétariens.
- **SOURCES DE PROTEINES RESPONSABLES** : nous revoyons et optimisons activement nos recettes afin de réduire la teneur en viande rouge sans sacrifier la saveur, la texture, la durée de conservation ou la valeur nutritionnelle.
- **INGREDIENTS A LIMITER** : nous nous concentrons sur la réduction du sodium, des graisses saturées, des graisses en général et sur l'élimination des sucres ajoutés, tout en préservant des saveurs authentiques, le goût et la sécurité alimentaire.
- **INGREDIENTS A PROMOUVOIR** : pour favoriser des régimes alimentaires plus sains, What's Cooking? développe des versions à base de céréales complètes de ses plats phares mondiaux,



en veillant à ce que ces produits conservent le même goût et la même texture appréciés que les versions traditionnelles, permettant ainsi aux consommateurs de savourer leurs plats préférés tout en bénéficiant d'un meilleur apport nutritionnel

Pour des informations plus détaillées sur la manière dont nous atteignons ces objectifs à l'échelle du groupe, veuillez consulter la [Politique nutritionnelle](#).

2.2 Sécurité et qualité alimentaires

Nous maintenons les normes de qualité les plus élevées dans la production alimentaire grâce à :

- **L'APPROVISIONNEMENT EN INGREDIENTS** : choisir des ingrédients de haute qualité, en privilégiant des options durables et locales lorsque cela est possible, dans le respect de notre [Code de conduite des affaires pour les fournisseurs](#), en collaborant avec ces derniers pour réduire l'impact environnemental des ingrédients et matières premières utilisés.
- **LA SECURITE ALIMENTAIRE** : garantir l'intégrité effective des produits au sein de What's Cooking? est essentiel pour maintenir la confiance des clients, la sécurité et la conformité aux réglementations. En adoptant ces comportements, nos employés et partenaires peuvent contribuer de manière significative au maintien de normes élevées d'intégrité des produits, garantissant que les produits parvenant aux clients et aux consommateurs sont sûrs, de haute qualité et fiables. Trois comportements clés aident nos employés à y parvenir :
 - 1. Respecter des pratiques strictes d'hygiène et d'assainissement ;
 - 2. Suivre les procédures opérationnelles standard (POS), et
 - 3. S'engager dans une formation et une amélioration continues.
- **RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT** : Nous investissons activement dans l'innovation afin d'améliorer en continu le goût, la valeur nutritionnelle et la durabilité de nos produits dans l'ensemble de notre portefeuille.

3 Protéger notre planète

3.1 Climat

Notre engagement est de faire de la consommation alimentaire durable une seconde nature. En tant qu'employé, vous jouez un rôle essentiel dans la réalisation de nos objectifs environnementaux. Jour après jour, côte à côte, nous réduisons activement nos émissions des catégories (Scope) 1 et 2, améliorons nos pratiques de gestion de l'énergie et de l'eau, et affinons nos stratégies de gestion des déchets. Notre [Politique environnementale](#) énumère nos attentes clés pour tous les employés du groupe What's Cooking ?, résumées autour de 3 thèmes centraux : (1) émissions et efficacité énergétique ; (2) préservation de l'eau ; et (3) matériaux durables, produits chimiques et gestion des déchets.

3.2 Économie circulaire

Conscients de l'impact environnemental des matériaux d'emballage, notre [Politique d'emballage](#) se concentre sur des pratiques d'emballage responsables et durables. Cette politique guide la réduction



des déchets d'emballage, encourage l'utilisation de matériaux écologiques et promeut des solutions d'emballage innovantes en cohérence avec notre engagement en faveur de la protection de l'environnement. Grâce à cette politique, nous visons à minimiser notre empreinte écologique tout en fournissant des produits de qualité à nos clients.

3.3 Approvisionnement responsable

Notre engagement en matière de durabilité s'étend à nos pratiques d'achat. [La Politique d'achats](#) décrit notre volonté de nous approvisionner en biens et services de manière responsable sur le plan environnemental et social. Grâce à cette politique, nous nous efforçons de soutenir des fournisseurs éthiques, de minimiser l'impact environnemental et de promouvoir des pratiques commerciales durables tout au long de notre chaîne d'approvisionnement.

4 Aider les collaborateurs à s'épanouir

4.1 Garantir la sécurité des employés

What's Cooking? veille à ce que le lieu de travail et son environnement ne mettent pas en danger l'intégrité physique ou la santé des employés. La réduction des causes d'accidents et l'amélioration des conditions de travail font l'objet de programmes continus. Les équipements sanitaires et les cantines mis à la disposition des employés sont construits et entretenus conformément aux exigences légales applicables. Au minimum, What's Cooking? fournit aux employés de l'eau potable, des toilettes propres en nombre suffisant, une ventilation adéquate, des issues de secours, un éclairage approprié et l'accès à des soins médicaux.

4.2 Culture de feedback ouverte

Nous croyons en une culture de feedback ouverte où chacun se sent à l'aise de partager des idées, de donner un retour d'information et de faire part de ses préoccupations. Nous encourageons des échanges honnêtes et respectueux et invitons chacun à écouter avec un esprit ouvert. En travaillant côte à côte, nous apprenons les uns des autres et résolvons les défis ensemble. Chacun doit se sentir suffisamment confiant et courageux pour s'exprimer, tout en restant respectueux et attentionné. Cela nous aide à grandir en tant qu'individus, en tant qu'équipe et en tant qu'entreprise. C'est pourquoi nous soutenons activement une culture de feedback ouverte au sein de What's Cooking?.

4.3 Respecter les droits humains

Chez What's Cooking?, nous respectons les normes internationales relatives aux droits humains, ainsi que les réglementations locales en la matière dans les pays où nous opérons. Lorsque des dispositions entrent en conflit, nous visons toujours à respecter la norme la plus stricte.

Nos exigences fondamentales sont les suivantes :

1. **L'emploi est librement choisi** : il n'existe aucun travail forcé, sous contrainte ou involontaire. Les employés ne sont pas tenus de déposer des documents d'identité ni de verser une caution comme condition de travail, et sont libres de quitter leur emploi après un préavis raisonnable.



2. **La liberté d'association et le droit à la négociation collective sont respectés : dans le cadre légal**, les employés ont le droit de rejoindre ou de créer des syndicats de leur choix et de négocier collectivement. Une attitude ouverte est adoptée à l'égard des syndicats et de leurs activités. Les représentants du personnel ne font l'objet d'aucune discrimination et peuvent exercer leur rôle représentatif au sein de l'entreprise.
3. **Le travail des enfants n'est pas accepté** : l'entreprise s'oppose au recours au travail des enfants dans ses activités. Nos fournisseurs ne doivent pas employer de travailleurs en dessous de l'âge légal minimum de travail dans le pays concerné, ou en dessous de 15 ans.
4. **Salaires et avantages** : les rémunérations versées pour une semaine de travail standard respectent les normes légales nationales ou les normes de référence du secteur, selon celle qui est la plus élevée.
5. **Les horaires de travail ne sont pas excessifs** : nous respectons les exigences légales applicables dans chaque pays concerné. Les employés ne sont pas tenus de travailler des heures excessives ni de travailler sans périodes de repos adéquates.
6. **Aucune discrimination n'est pratiquée** : il n'existe aucune discrimination en matière de recrutement, de rémunération, d'accès à la formation, de promotion, de licenciement ou de retraite fondée sur la race, l'origine nationale, la religion, l'âge, le handicap, la situation familiale, l'orientation sexuelle, l'affiliation syndicale ou politique.
7. **Aucun traitement brutal ou inhumain n'est autorisé** Les mauvais traitements physiques ou les sanctions physiques, la menace de mauvais traitements physiques, le harcèlement sexuel ou autre, ainsi que les abus verbaux ou toute autre forme d'intimidation sont interdits.

5 Éthique

5.1 CONFLITS D'INTÉRÊTS

Un conflit d'intérêts survient lorsque les intérêts personnels d'un employé ou les intérêts d'un tiers entrent en concurrence avec les intérêts de What's Cooking?. Dans une telle situation, il peut être difficile pour l'employé d'agir pleinement dans l'intérêt de What's Cooking?

- **MANDATS ET ACTIVITES EXTERIEURS** : aucune activité ne doit être exercée en dehors de What's Cooking? si elle interfère avec les responsabilités de l'employé envers What's Cooking?, si elle crée des risques pour la réputation de What's Cooking?, ou si elle entre de toute autre manière en conflit avec les intérêts de What's Cooking?
- **OPPORTUNITES D'AFFAIRES** : les employés ne doivent pas concurrencer l'entreprise, ni tirer un avantage personnel des opportunités commerciales qu'ils découvrent dans le cadre de leur emploi, sauf si l'entreprise renonce expressément à son intérêt de saisir cette opportunité.
- **FAMILLE ET PROCHES** : les membres de la famille proche et les partenaires des employés ne peuvent être engagés comme employés ou consultants que si la nomination est fondée sur les qualifications, les performances, les compétences et l'expérience, et à condition qu'il n'existe aucune relation hiérarchique directe ou indirecte entre l'employé et son proche ou



partenaire. Ces principes d'équité en matière d'emploi s'appliquent à tous les aspects de l'emploi, y compris la rémunération, les promotions, les formations et les mutations, ainsi que dans le cas où la relation se développerait après l'entrée en fonction de l'employé concerné. À qualifications égales avec d'autres candidats, la priorité peut être donnée aux enfants des employés de What's Cooking? pour les stages, périodes de formation, emplois pendant les vacances et missions de courte durée similaires.

Les employés doivent éviter les conflits d'intérêts dans la mesure du possible et doivent divulguer de manière proactive tout conflit d'intérêts dès qu'ils en ont connaissance, à leur service RH, à leur responsable hiérarchique ou au département Juridique. En cas de doute, les employés doivent consulter les services précités au sujet de l'admissibilité de la position ou de l'activité concernée.

5.2 DROIT DE LA CONCURRENCE ET PRATIQUES LOYALES

What's Cooking? est prêt à faire face avec succès à la concurrence dans l'environnement commercial actuel, et le fera toujours dans le plein respect de toutes les lois applicables en matière d'antitrust, de concurrence et de pratiques loyales. Les employés doivent en tout temps respecter les règles suivantes :

1. La politique commerciale et les prix seront fixés de manière indépendante et ne seront jamais convenus, formellement ou informellement, avec des concurrents ou d'autres parties non liées, directement ou indirectement ;
2. Les clients, territoires ou marchés de produits ne seront jamais répartis entre What's Cooking? et ses concurrents, mais résulteront toujours d'une concurrence loyale ;
3. Les clients et fournisseurs seront traités équitablement.

Tous les employés, en particulier ceux impliqués dans le marketing, les ventes et les achats, ou en contact régulier avec des concurrents, ont la responsabilité de se familiariser avec le droit de la concurrence applicable. En cas de doute, le département Juridique doit être contactée afin de fournir des conseils et une formation en droit de la concurrence.

5.3 CORRUPTION, CADEAUX ET PARRAINAGES

5.3.1 Lutte contre la corruption et avantages indus

Les employés ne doivent pas, directement ou indirectement, offrir, promettre, donner ou accepter un avantage financier ou autre afin d'obtenir, de conserver ou de garantir une activité commerciale, ou tout autre avantage indu, de la part d'un tiers, public ou privé. Tout comportement pouvant créer l'apparence ou le soupçon d'une influence induue ou d'une tentative de comportement inapproprié est interdit.

Les avantages indus incluent toute chose de valeur, telle que de l'argent, des cadeaux, des services, des rétrocommissions, des prêts, ou des arrangements d'emploi ou de consultance pour des parties étroitement liées. Offrir ou accepter de tels avantages, même en l'absence d'implication d'un agent public, peut entraîner des mesures disciplinaires et une responsabilité pénale. Tous les employés doivent se conformer à la [Politique anti-corruption et anti-corruption active du groupe](#).



5.3.2 Cadeaux, repas et divertissements

Les employés ne doivent pas être influencés par des faveurs reçues, ni chercher à influencer indûment autrui en offrant des faveurs. Les employés ne peuvent offrir ou accepter que des repas raisonnables et des cadeaux symboliques, appropriés aux circonstances et conformes aux politiques applicables, d'une valeur inférieure à 100 EUR.

Les cadeaux, repas ou divertissements ne doivent pas être offerts ou acceptés s'ils pourraient créer, ou être raisonnablement perçus comme créant, une influence indue sur une décision ou une relation commerciale. Les employés doivent adopter l'approche la plus restrictive afin d'éviter même l'apparence d'un manquement à l'éthique. En cas d'incertitude, il convient de demander conseil au responsable hiérarchique ou à la fonction Juridique et Conformité.

En aucun cas les employés ne peuvent offrir ou accepter des cadeaux sous forme d'argent, de prêts, de rétrocommissions ou d'avantages monétaires similaires, quel qu'en soit le montant.

5.3.3 Parrainages

What's Cooking? reçoit des demandes de parrainage pour diverses activités, notamment des clubs sportifs locaux, des organisations caritatives et des événements. Les parrainages sont évalués de manière restrictive et sélective en raison des risques éthiques potentiels et de la valeur commerciale limitée. Dans le même temps, l'engagement des employés au sein des communautés locales est encouragé.

Toute activité de parrainage d'un montant supérieur à 500 EUR doit être approuvée par le responsable de la communication du groupe et doit être gérée de manière transparente, soutenant des objectifs commerciaux légitimes, évitant les risques éthiques et garantissant une utilisation appropriée des ressources de l'entreprise.

5.4 FRAUDE, PROTECTION DES ACTIFS DE L'ENTREPRISE ET COMPTABILITÉ

Les employés ne doivent jamais se livrer à des actes frauduleux ou à tout autre comportement malhonnête concernant les biens ou actifs, ou l'information financière et comptable de What's Cooking? ou d'un tiers.

Les états financiers de What's Cooking? constituent la base de la gestion des activités de l'entreprise et du respect de ses obligations envers ses différentes parties prenantes. Tout enregistrement financier doit être exact et conforme aux normes comptables de What's Cooking?. Les employés doivent préserver et n'utiliser les biens de What's Cooking? que de manière appropriée et efficace. Tous les employés doivent s'efforcer de protéger les biens de What's Cooking? contre la perte, les dommages, l'usage abusif, le vol, la fraude et la destruction. Ces obligations couvrent à la fois les actifs corporels et incorporels, y compris les marques, le savoir-faire, les informations confidentielles et les systèmes d'information.

Les employés doivent veiller à ce que tous les contrats soient examinés, approuvés et signés conformément à la matrice de délégation de pouvoirs (DOA) applicable et à la Politique contractuelle, et soient dûment archivés dans la base de données des contrats désignée (Portail Medius).



6 Respecter nos données

6.1 INFORMATIONS CONFIDENTIELLES

Une information confidentielle est toute information qui n'est pas encore, ou n'est pas, publique. Elle inclut les secrets commerciaux, les idées d'ingénierie et de fabrication, les recettes de produits, les plans, les données, les dossiers, les informations salariales et toute autre donnée financière ou autre non publiée.

Le succès de What's Cooking? dépend de l'utilisation de ces informations confidentielles et de leur non-divulgaration à des tiers. Sauf si la loi l'exige ou si leur direction les y autorise, les employés ne doivent pas divulguer d'informations confidentielles ni en faciliter/permouvoir la divulgation. Cette obligation se poursuit au-delà de la fin de l'emploi. Les employés doivent mettre tout en œuvre pour éviter toute divulgation involontaire en faisant preuve d'une vigilance particulière lors du stockage ou de la transmission d'informations confidentielles.

Si des tiers, tels que des fournisseurs ou des clients, partagent avec What's Cooking? des informations confidentielles, ces informations doivent être traitées avec le même soin que s'il s'agissait d'informations confidentielles de What's Cooking?. Dans le même esprit, les employés doivent protéger les informations confidentielles qu'ils ont obtenues dans le cadre de leur emploi précédent.

6.2 Vie privée / protection des données

What's Cooking? s'engage à protéger la vie privée de toutes les personnes. Nous nous efforçons de préserver en permanence la sécurité des données personnelles de nos employés, sous-traitants, clients, partenaires commerciaux et consommateurs, et ne traitons les données personnelles que conformément au Règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'UE ou à toute autre loi applicable en matière de protection des données. Tous les employés seront formés à la gestion des données personnelles et peuvent à tout moment solliciter l'aide du département Juridique. Plus d'informations sont disponibles au sein des politiques suivantes : [Politique de protection des données](#) et [Politique de conservation des données](#).

6.3 Sécurité de l'information

L'information est une priorité stratégique et un élément essentiel de la gestion des risques et de la durabilité de notre activité. C'est également un facteur clé pour nos clients, qui souhaitent avoir l'assurance que leurs données sont en sécurité chez What's Cooking?. Par ailleurs, What's Cooking? est soumis à des lois et réglementations internationales imposant des exigences strictes en matière de contrôle approprié de la sécurité de l'information, afin de se protéger elle-même, ainsi que ses employés, fournisseurs, clients et les personnes concernées.

Plus d'informations sont disponibles dans la [Politique d'utilisation acceptable](#), qui explique les 10 principes de What's Cooking? en matière de sécurité de l'information.

6.4 Politique en matière d'IA

What's Cooking? est convaincu que l'innovation dans le domaine de l'IA se généralisera très rapidement et sera de plus en plus utilisée pour améliorer la productivité personnelle ; toutefois, nous



sommes conscients des risques liés à cette technologie en évolution rapide. C'est pourquoi tous les employés sont formés à l'utilisation de l'IA lors de leur intégration, et une [Politique en matière d'IA](#) est disponible pour fournir les orientations nécessaires.

6.5 Règles relatives aux réseaux sociaux

Il est important que tous les employés soient conscients des implications liées à leur participation sur les réseaux sociaux lorsqu'ils font référence à What's Cooking?, à notre marque et à nos parties prenantes. Tous les employés sont donc invités à respecter la [Politique de What's Cooking sur les communications externes via les réseaux sociaux](#) lorsqu'ils exercent des activités sur les réseaux sociaux susceptibles d'impliquer What's Cooking?.

