Communiqué de presse

What's Cooking?

Moins d'eau pour des aliments plus verts.

Conformément aux ambitions de la Journée mondiale de l'eau.

Lievegem, 22 mars 2024 - What's Cooking? inaugure une nouvelle station d'épuration d'eau durable à Wommelgem et vise à réduire de 30% son empreinte hydrique par kg de produit vendu d'ici 2030.

Il y a un an, What's Cooking?, connu pour sa charcuterie, ses snacks salés et ses plats préparés tels que Come a casa®, annonçait sa nouvelle stratégie et se fixait des objectifs stricts, notamment en terme de réduction des émissions de CO2 d'ici 2030. Parallèlement, l'entreprise s'est récemment engagée à respecter l'initiative internationale Science Based Targets Initiative (SBTI) et la réduction de la consommation d'eau sur ses sites de production. L'installation d'une nouvelle usine de réutilisation de l'eau à Wommelgem s'inscrit dans la lignée ambitieuse de ces objectifs de durabilité.

Investissement dans le développement durable

What's Cooking? s'engage à intégrer les besoins des personnes, le respect de l'environnement et les valeurs sociales dans chacune de ses décisions. Par exemple, d'ici 2030, l'entreprise se fixe l'objectif d'utiliser (pomper ou acheter) 30 % d'eau en moins par kg de produit vendu par rapport à 2022, ce qui représente un véritable défi pour What's Cooking ?, bien décidée à tenir ses engagements de durabilité.

Cette installation innovante à Wommelgem en est un exemple concret et permet déjà de réduire de 50 % les eaux usées, et de 50 % le pompage des eaux souterraines. Ce chiffre représente plus de 100 000 mètres cubes d'eau par an, soit l'équivalent de la consommation totale de quelque 1 600 ménages(*).

"L*'évolution vers une réduction continue de l'impact écologique de notre production sur l'environnement est l'un des piliers sur lesquels nous nous sommes engagés chez What's Cooking?. Ainsi, grâce à notre nouvelle station de réutilisation de l'eau, nous réduisons de moitié nos eaux usées et l'eau que nous pompons pour la production*", explique Lore Muylle, responsable du développement durable du groupe.

Valeur ajoutée d'une nouvelle station d'épuration

Art Picavet, directeur de l'usine de Wommelgem, explique : "*Grâce à la technologie et à l'expertise de notre partenaire Eco-Vision, ainsi qu'au bon travail de projet de notre ingénieur Tony Lanciers, nous pourrons désormais convertir les eaux usées du processus de production en eau potable. Malgré la qualité de l'eau potable obtenue grâce à la nouvelle installation, l'eau ne sera pour l'instant utilisée que pour le nettoyage de nos machines. Dorénavant, nous utiliserons donc nos eaux usées traitées de manière circulaire afin de réduire les besoins en eau souterraine pour le nettoyage. Si l'on pense aux fréquentes et longues périodes de sécheresse de ces dernières années, nous aidons certainement la nature et la nappe phréatique de cette manière. Le flux résiduel de l'usine de réutilisation aboutit dans les usines d'Aquafin, qui traitent à leur tour les eaux résiduelles.*

À terme, What's Cooking? espère améliorer encore ce chiffre, réduisant ainsi davantage notre impact sur la nature.

La pénurie d'eau : un de défi pour l'avenir

Dans la production alimentaire, l'eau est indispensable - non seulement pour la fabrication des produits, mais plus encore pour le nettoyage des installations de production. Dans toutes les usines, les eaux usées sont également traitées avant d'être rendues à la nature. Lore Muylle : "*Les normes de gestion de l'eau sont très élevées dans notre processus de production. C'est pourquoi nous surveillons constamment la consommation d'eau afin de l'organiser de la manière la plus efficace possible. »*

What's Cooking? continue à investir dans le développement durable. En 2023 et 2024, la société a également rénové plusieurs installations de refroidissement afin de réduire davantage ses émissions de CO_2. En outre, en 2023, Wommelgem a déjà investi dans la modernisation du station d'épuration, ce qui a permis de réduire les émissions d'azote de l'entreprise. Dans le passé, Wommelgem a réalisé un projet de panneaux solaires qui a permis d'assurer près de 10 % de la consommation totale depuis 2021. En outre, plusieurs projets de recherche sur la réutilisation et le traitement de l'eau sont toujours en cours au sein du groupe afin de réaliser l'ambition collective.

Les ambitions en matière de climat, conformément au SBTI, doivent encore être renforcées

En tant que groupe, What's Cooking? poursuivra également ses efforts pour réduire l'impact écologique de sa production sur l'environnement, notamment en utilisant des emballages entièrement recyclables, en s'approvisionnant en ingrédients durables et en aidant davantage ses clients et consommateurs à faire des choix écologiques. Avec davantage d'innovations de produits, végétariens et à base végétale pour les produits à tartiner salés et les plats préparés, l'entreprise vise une réduction de son impact environnemental plus faible en termes de sols, d'eau et d'équivalents CO_2 que les produits plus traditionnels.

En outre, l'entreprise s'engage activement dans des projets d'efficacité énergétique, a réduit son empreinte électrique de 50 % et utilise 100 % d'électricité verte à partir de 2024.

Piet Sanders, PDG : "*Nous sommes très satisfaits des mesures concrètes que nous prenons dans le cadre de la stratégie de développement durable de What's Cooking ? et nous sommes fiers d'annoncer que What's Cooking ? s'est désormais engagée à atteindre les objectifs officiels, réalisables et mesurables du SBTI en tant que leader de son secteur, conformément à l'ambition de bon nombre de nos clients".*

Grâce à la façon dont l'entreprise travaille de manière ciblée et étend les obligations de CO_2 pour ses produits à ses clients, What's Cooking ? ne poursuit pas seulement sa croissance économique, mais apporte aussi de la valeur pour la société. Ces engagements répondent aux attentes légitimes des clients et des consommateurs de choix plus clairs de l'industrie alimentaire en vue d'un avenir plus vert.

(*) Consommation moyenne d'eau du robinet par famille (2,3 personnes) : 70 m³/an - Source : VMM Water Book 2022

Contacts

Ann De Jaeger

General Counsel & Corporate Affairs Director

Tel. +32 9 370 13 17 / +32 475 201344

Ann.dejaeger@whatscooking.group

Piet Sanders*

CEO

*Représentant permanent Leading for Growth BV

Yves Regniers°

CFO

°Représentant permanent de ESROH BV

A propos du Groupe What's Cooking

*What's Cooking? est **un groupe européen spécialisé dans les produits alimentaires savoureuses frais** dont le siège est en Belgique. Le groupe commercialise, en Europe et à l'échelle internationale, une large gamme de produits alimentaires de charcuterie fine, savoureuse et de plats préparés (également connus sous le nom de Come a casa®) innovants et de haute qualité, ainsi que des services connexes. «**Day by day, faire de la consommation alimentaire durable une seconde nature.** Pour ce faire, nous donnons envie au monde entier de consommer des repas savoureux et pratiques, préparés avec soin tant pour les personnes que pour la planète. » Nos clients et nos consommateurs sont toujours au centre de nos préoccupations lorsque nous préparons nos produits alimentaires, tout comme le bien-être de nos quelque 2 500 collaborateurs de notre siège social, de nos 12 usines de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Pologne et au Royaume-Uni, et de nos 7 établissements commerciaux. What's Cooking Group (précédemment nommée Ter Beke) existe depuis 75 ans et est cotée en tant que société familiale sur Euronext Bruxelles depuis 1986 (EBR : WHATS). En 2023, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 832 millions d'euros. **Plus d'informations à propos de What's Cooking? se trouvent sur le site www.whatscooking.group***