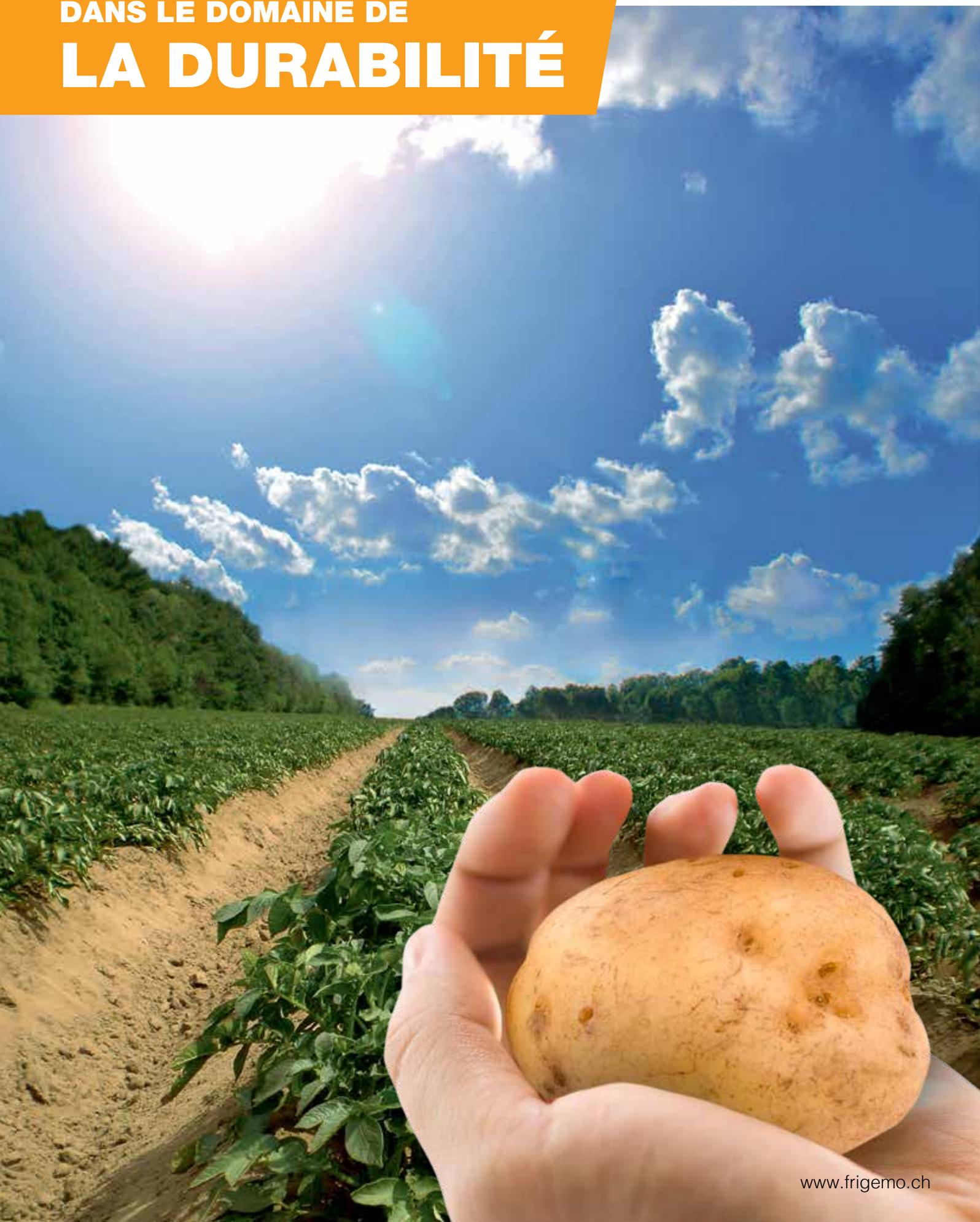


REVUE DES PRESTATIONS
DANS LE DOMAINE DE
LA DURABILITÉ





SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
1.1. frigemo en bref	3
1.2. Application	3
1.3. Intégration dans le système de développement durable de fenaco	5
1.4. Stratégie sur le développement durable (fenaco)	6
1.5. Les sept thèmes prioritaires de fenaco sur le développement durable	7
1.6. Les 14 objectifs de développement durable à long terme de fenaco	9
1.7. Chronologie des étapes principales liées au développement durable chez frigemo	11
2. FAITS ET ACTIVITÉS DE FRIGEMO AXÉS SUR LES 7 THÈMES PRIORITAIRES ET LES 14 OBJECTIFS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	13
2.1. Contexte du marché	13
2.2. Innovation et processus	17
2.3. Responsabilité entrepreneuriale	19
2.4. Société	23
2.5. Collaboratrices et collaborateurs	27
2.6. Sols et alimentation	29
2.7. Energie et climat	35
3. CHIFFRES-CLÉS SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	39
4. CONTACTS	41

1. INTRODUCTION

1.1. FRIGEMO EN BREF

Le département Convenience de fenaco comporte frigemo SA avec toutes ses filiales.

Pour faciliter la compréhension, nous utiliserons uniquement frigemo (FGO).

La gestion d'entreprise économique, sociale et écologique du groupe frigemo est orientée vers le développement durable. La présente revue des prestations permet d'avoir une vue d'ensemble des actions et des activités en faveur de la durabilité et informe sur les objectifs atteints en présentant des faits concrets et des chiffres.

1.2. APPLICATION

frigemo emploie environ 950 collaboratrices et collaborateurs dans les trois unités d'activité suivantes: Production et commerce, Commerce d'œufs et Distribution fine.

Production et commerce (P&C): Les unités de production spécialisées dans les pommes de terre, les légumes et les salades préparées sont situées à Cressier, à Mellingen et à Zollikofen.

L'unité d'activité **Commerce d'œufs (EiCO)** a ses propres entreprises à Berne et à Märstetten.

La distribution fine comprend les **sociétés commerciales (SC)** Gourmador à Zollikofen et à Unterseen, Gebrüder Marksteiner à Bâle, Bonfrais-Bongel à Ecublens, Kellenberger à Zurich, Culturefood à Fribourg, à Vevey, à Martigny et aux Ponts-de-Martel, Michel Comestibles à Unterseen, ainsi que les services de livraison d'œufs à domicile Eiermaa à Zurich et Labeye (en Suisse romande).

PRODUCTION & COMMERCE

frigemo Cressier
Produits à base de pommes de terre, surgelés / réfrigérés / secs

frigemo Mellingen
Produits à base de légumes, surgelés

frigemo Zollikofen
Salades à emporter, fraîches

COMMERCE D'ŒUFS

EiCO Berne
Conditionnement / coloration d'œufs

EiCO Märstetten
Conditionnement d'œufs

DISTRIBUTION FINE

Gourmador Zollikofen

Gourmador Unterseen

Gebr. Marksteiner Bâle

Bonfrais Bongel & Berger

Kellenberger Zurich

Michel Comestibles Unterseen

Culture Food Fribourg/Vevey/Martigny/Les Ponts-de-Martel

Eiermaa Zürich
Service de livraison d'œufs à domicile

Labeye
Etagnière/Service de livraison d'œufs

Commerce de produits frais / surgelés

1.3. INTÉGRATION DANS LE SYSTÈME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE FENACO

fenaco entretient un concept de développement durable, publié sous la forme d'un rapport annuel intégré de gestion et de développement durable selon la norme GRI.

L'intégralité du rapport sur le développement durable «Principes, chiffres et faits concernant la gestion d'entreprise durable de fenaco» peut être téléchargé à l'adresse :

<https://www.fenaco.com/media/1443/download>

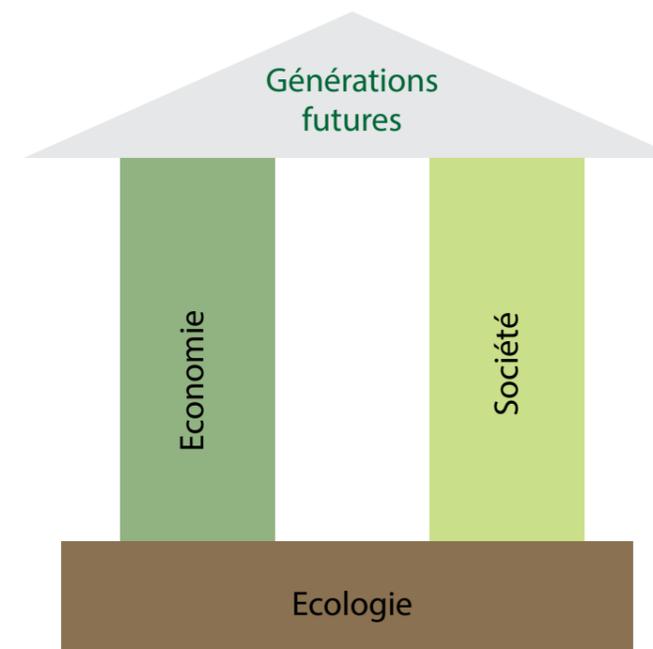
Etant donné que frigemo est intégrée à fenaco société coopérative, le système hiérarchique

forme une structure divisionnelle. Les unités d'activité stratégiques (UAS) et les unités de prestations (UP) de fenaco suivent systématiquement les directives de fenaco, les complétant ou les approfondissant dès lors que cela s'avère pertinent pour leurs clients et leurs prestations sur le marché. Compte tenu de l'envergure de fenaco, chaque UAS/UP n'est pas en mesure d'apporter une contribution dans les 14 objectifs en matière de développement durable. Le schéma ci-après présente la synthèse des prestations globales de frigemo dans les diverses unités d'activité concernées par la durabilité.



1.4 STRATÉGIE SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE (FENACO)

«Le maintien et l'utilisation régénérative des ressources naturelles et des écosystèmes sont considérés comme étant une condition centrale au développement social et économique.» Cette définition du développement durable (Sommet de la Terre à Rio, 1992) s'applique à la stratégie de fenaco, qui considère que la base écologique est le fondement du développement durable économique et social.



1.5. LES SEPT THÈMES PRIORITAIRES DE FENACO SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les sept thèmes prioritaires de fenaco découlent d'une analyse de matérialité ; ils servent de fil rouge dans toutes les activités ayant trait au développement durable. Cela facilite la compréhension et l'affectation de thèmes individuels à des corrélations globales.
- Ces sept thèmes prioritaires s'inspirent en grande partie des 17 objectifs de développement durable de l'ONU (Sustainable Development Goals SDG / Agenda 2030), de l'Accord de Paris sur le climat (novembre 2016) ainsi que des interactions et des conditions-cadres politiques qui prévalent dans le domaine du développement durable en Suisse.

- frigemo SA structure également sa revue des prestations autour de ces sept thèmes prioritaires, tout en mettant l'accent sur ses priorités en fonction de son activité entrepreneuriale.
- En complément au rapport sur le développement durable de fenaco, frigemo énumère pour chaque thème prioritaire des mesures qui contribuent à la réalisation des objectifs de fenaco et qui reflète son engagement.

Economie		Contexte du marché	Nous renforçons continuellement notre position sur le marché avec des denrées alimentaires suisses innovantes.
		Innovation et processus	Nous misons sur des innovations relatives aux produits et aux processus dans tous nos Domaines d'activité.
Société		Responsabilité entrepreneuriale	Nous nous engageons pour une direction d'entreprise et des activités commerciales transparentes et responsables.
		Société	Nous nous engageons pour des structures économiques régionales concurrentielles et un approvisionnement approprié dans les régions rurales.
		Collaboratrices et collaborateurs	Nous sommes un employeur orienté vers l'avenir, ouvert et attrayant pour des collaborateurs ambitieux.
Ecologie		Sols et alimentation	Nous encourageons le développement de l'agriculture et nous nous engageons pour un paysage cultivé, la diversité des espèces et la sécurité alimentaire.
		Energie et climat	Nous utilisons l'énergie et la mobilité avec efficacité, nous réduisons les émissions de CO ₂ et promovons l'usage et la généralisation des énergies renouvelables.

1.6. LES 14 OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE À LONG TERME DE FENACO
(ÉTAT : 12.2020)

N°	Objectif	Valeur cible	Délai	Degré de réalisation
1	Taux de matières premières et de produits suisses supérieur à la moyenne dans la filière agroalimentaire	Taux produits CH fenaco > degré d'autosuffisance CH	2025	■
2	Taux de matières premières et de produits suisses supérieur à la moyenne dans la production d'aliments pour animaux de rente	Taux produits CH fenaco > degré d'autosuffisance CH	2025	■
3	Promotion de technologies et de processus innovants	Au moins CHF 1 Mio/an	Dès maint.	■
4	Aucune violation liée à la corruption en Suisse ou à l'étranger	Tolérance zéro : aucune violation	Dès maint.	■
5	Aucune violation liée à un comportement anticoncurrentiel	Tolérance zéro : aucune violation	Dès maint.	■
6	Promotion de l'emploi dans les zones rurales	Taux des emplois de fenaco dans les communes <10000 hab. = min. 1,5 fois supérieur au taux suisse	2025	■
7	Augmentation de la proportion de femmes cadres	Hausse du taux chaque année	2025	■

N°	Objectif	Valeur cible	Délai	Degré de réalisation
8	Réduction du taux de rotation	Baisse du taux par UAS/UP chaque année	2025	■
9	Stabilisation des jours d'absence des collaborateurs	Stabilisation des jours d'absence pour maladie et accident professionnel par UAS/UP	2022	■
10	Réduction du gaspillage alimentaire	Mesures de réduction et intégration de fenaco dans le système de collecte national	2025	■
11	Rôle de leader dans la protection alternative des plantes	Hausse des surfaces chaque année	2025	■
12	Augmentation de l'efficacité énergétique	+ 15% Confédération + 20% en interne	2022	■
13	Réduction des émissions de CO ₂	- 19% Confédération sur les combustibles fossiles	2020	■
14	Augmentation de la part d'électricité photovoltaïque autoproduite dans la consommation totale d'électricité	18 000 MWh 10%	2025	■

■ Atteint/en bonne voie ■ Mesures en cours d'exécution ■ Mesures supplémentaires nécessaires

1.7. CHRONOLOGIE DES PRINCIPALES ÉTAPES LIÉES AU DÉVELOPPEMENT DURABLE CHEZ FRIGEMO



2. FAITS ET ACTIVITÉS DE FRIGEMO AXÉS SUR LES 7 THÈMES PRIORITAIRES ET LES 14 OBJECTIFS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les chapitres suivants présentent les prestations de frigemo en matière de développement durable dans les sept domaines des thèmes prioritaires.

Pour une meilleure identification, les prestations s'accompagnent d'un code couleur et d'abréviations indiquant à quel niveau la prestation en matière de développement durable a été fournie :

FGO = tous les sites et entreprises de frigemo

P&C = les trois sites de production de frigemo

SC = toutes les sociétés commerciales

CE = commerce d'œufs EiCO, avec deux sites de production

Site = uniquement le site concerné

2.1. CONTEXTE DU MARCHÉ

Le contexte du marché de frigemo (FGO)

Le groupe frigemo est un acteur national sur toute la chaîne de distribution alimentaire du commerce de détail, de la restauration et des services de livraison à domicile. Voici un aperçu de nos principaux segments de marché ainsi que de notre présence nationale.

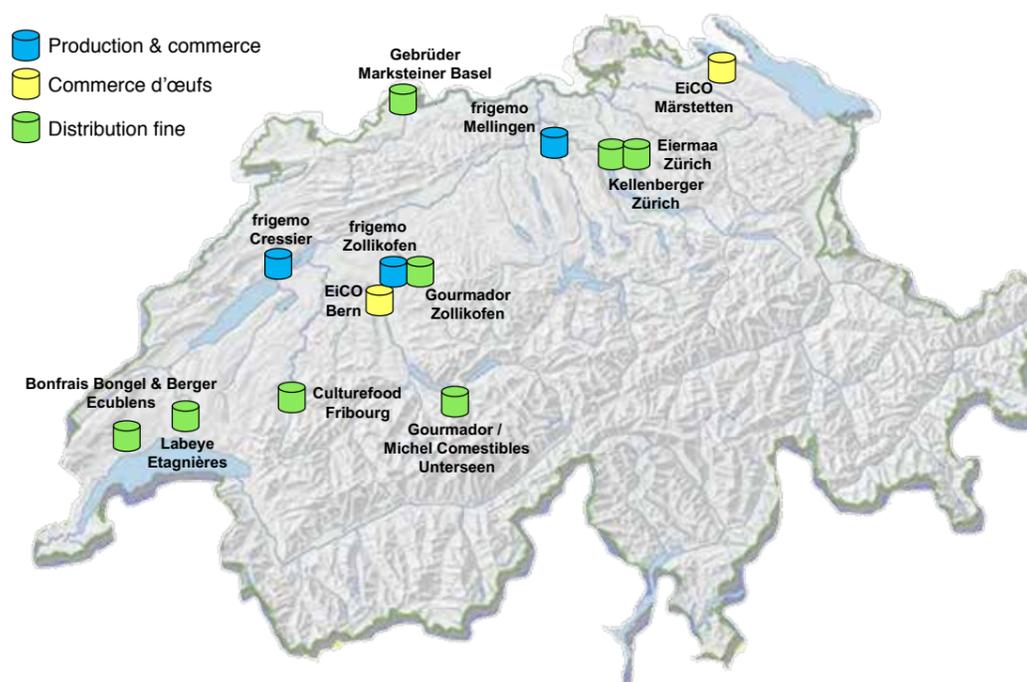
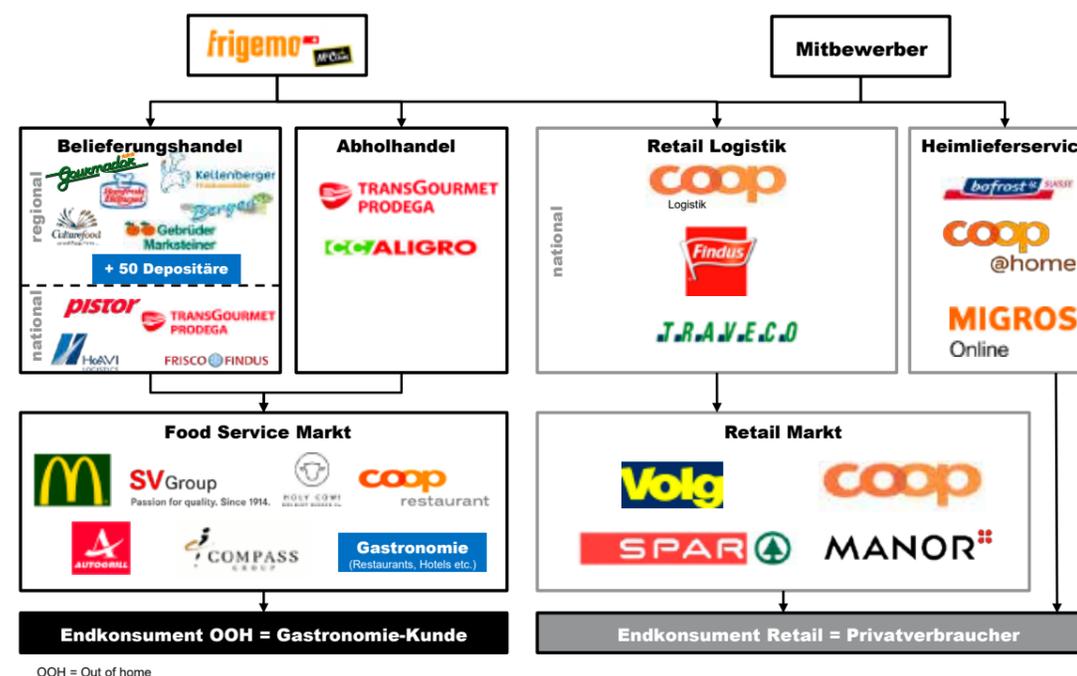


Notre ambition

Nous renforçons continuellement notre position sur le marché avec des denrées alimentaires suisses innovantes.

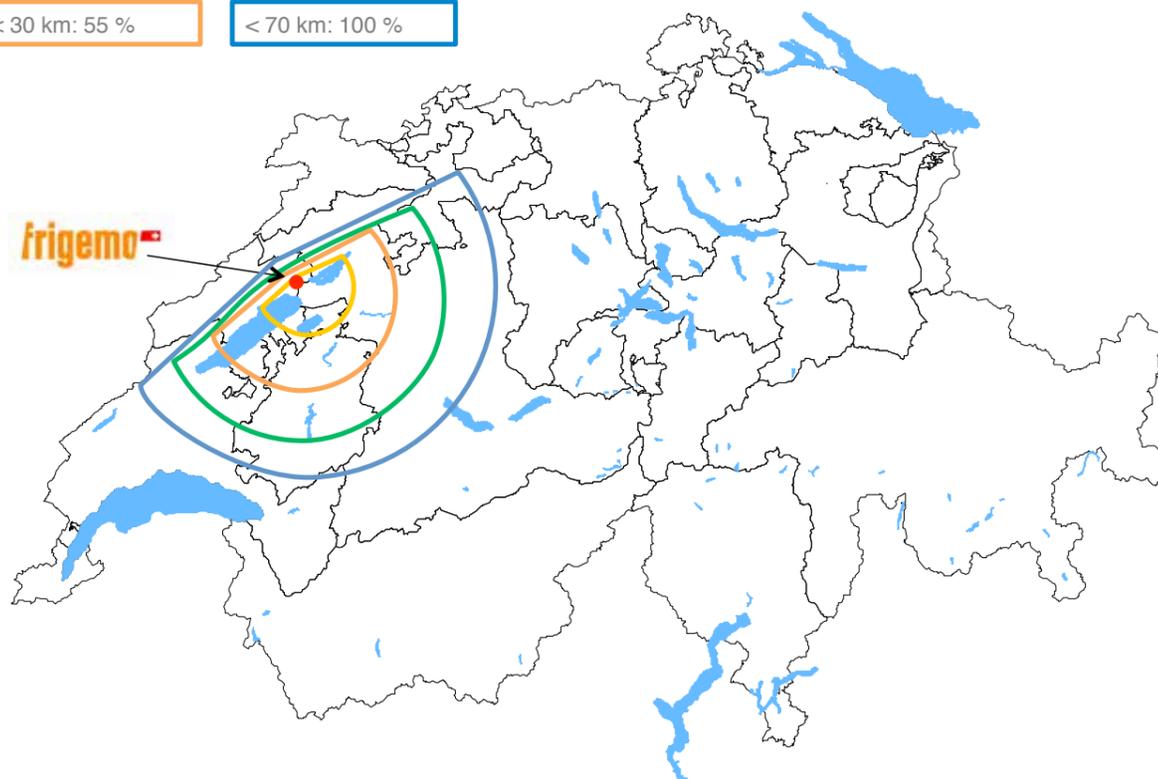
Nous entendons par là :

- Proximité avec la clientèle et prise en compte de ses besoins
- Action en partenariat avec les fournisseurs et les clients
- Meilleure compétitivité dans la chaîne de valeur ajoutée, du champ jusqu'aux consommatrices et consommateurs
- Utilisation ciblée des ressources et exploitation de nos potentiels
- Avantages pour les membres de la société coopérative



Matières premières régionales (P&C)

Le site de production de Cressier est le plus grand centre de conditionnement de pommes de terre en Suisse. Il est situé dans la région fertile du Seeland, au centre de la zone des Trois lacs de Neuchâtel, Bière et Morat, région principale de la culture des pommes de terre en Suisse. Grâce à cette situation, les distances de transport des pommes de terre sont très courtes, comme on le voit sur la carte ci-dessous. Les principales matières premières de Mellingen (épinards, haricots et pois) ainsi que les œufs destinés aux sites de Berne et de Märstatten proviennent eux aussi d'un environnement régional proche.



Ancrage régional des sociétés commerciales (SC)

Nos sociétés commerciales régionales achètent dans la mesure du possible des produits frais de proximité. De même, grâce à des trajets courts, nous proposons à nos clients des produits frais régionaux et mûrs, à la bonne saison, achetés et livrés à l'échelle régionale.

Cependant, du fait du vaste assortiment de fruits et de légumes et des conditions climatiques, l'approvisionnement en Suisse tout au long de l'année est limité.

Des analyses actuelles de l'assortiment établissent la provenance des quelque 15000 articles des sociétés commerciales comme suit :

Description	% CH
Convenience fraîcheur	95
Œufs	96
Produits carnés	76
Fruits et légumes	53
Boissons	53
Glaces	8
Produits laitiers	97
Produits surgelés	70
Produits secs	92
TOTAL	68%



Des partenariats fiables de longue date (FGO)

Nous sommes réputés pour notre collaboration de longue date et cohérente avec nos partenaires commerciaux, qu'ils soient producteurs, fournisseurs ou clients. Grâce à notre productivité et à notre innovation, nous comptons sur une importante fidélisation de notre clientèle dans tous les principaux canaux de distribution.

L'ancrage régional et de longue date de nos sociétés commerciales, au fait des spécificités et des besoins de leurs zones de marché respectives, nous permet de proposer à nos clients un haut niveau de prestation.

2.2 INNOVATION ET PROCESSUS



Notre ambition

Nous misons sur des innovations relatives aux produits et aux processus dans tous nos Domaines d'activité.

Nous entendons par là :

- Utilisation de technologies de pointe dans le domaine agricole, la logistique et la production
- Optimisation permanente des processus internes
- Nouveaux produits ayant une valeur ajoutée pour les clients et les consommateurs
- Processus d'innovation internes par des équipes de développement engagées
- Collaboration active avec les secteurs des sciences et de la recherche

Les processus d'innovation de frigemo (FGO)

La transformation des aliments et l'agronomie évoluent à toute vitesse, dans le sillage des exigences croissantes des clients, de la digitalisation des processus, des nouvelles tendances de consommation, de l'évolution des préférences sociales et des conditions-cadres politiques. Plusieurs processus d'innovation ont été mis en place, par-delà tous les niveaux hiérarchiques. Des groupes créatifs débattent par exemple d'idées « folles » dans des ateliers d'innovation et évaluent les nouveautés, tandis que chaque collaborateur peut faire office de « collecteur d'idées ». Les meilleures idées sont régulièrement présentées – et même primées. Dans cette atmosphère ouverte, nous parvenons sans cesse à enthousiasmer nos clients à grand renfort d'innovations étonnantes.

La poule à deux fins (EiCO)

Les races pondeuses utilisées dans les exploitations d'EiCO sont élevées spécialement pour la production des œufs. EiCO aimerait respecter le souhait des consommateurs d'avoir des races pondeuses qui produisent des œufs mais également de la viande. En collaboration avec des entreprises de reproduction et l'Aviforum à Zollikofen, un premier test a été effectué avec un cheptel de plus de 1000 poules. Les poules pondent des œufs qui sont commercialisés par les filiales Coop de la région de Berne. Les coqs sont engraisés et vendus via un grossiste en boucherie. Le succès de ce projet dépendra au final de la demande des consommateurs.

L'œuf vertueux (EiCO)

L'«œuf vertueux» est un autre projet innovant d'EiCO. Il réunit tous les concepts d'élevage durable praticables aujourd'hui dans leur expression maximale.



Ce concept inclut les éléments suivants :

- Pas de mise à mort des poussins mâles
- Elevage climatiquement neutre de mâles de race pondeuse
- Elevage en plein air des poules pondeuses
- Nourriture à base de céréales suisses
- Les poules pondeuses deviennent des poules à bouillir
- Emballage climatiquement neutre des œufs
- Flux de marchandises transparent : le nombre de poules pondeuses élevées et d'œufs vendus doit correspondre au nombre de mâles élevés (principe du solde annuel)
- La viande des mâles de race pondeuse est livrée à la restauration suisse par le biais des sociétés commerciales.

Hemp Bites (P&C)

Le chanvre est tendance, sans compter qu'en raison de la multitude de substances intéressantes et précieuses qu'il contient, il appartient à la catégorie des super-aliments. Les Hemp Bites sont sans gluten et végétariennes.



2.3 RESPONSABILITÉ ENTREPRENEURIALE



Notre ambition

Nous nous engageons pour une direction d'entreprise et des activités commerciales transparentes et responsables.

Nous entendons par là :

- Actions fiables, prévisibles et indépendantes
- Approvisionnement et commerce équitables
- Communication active et présentation de rapports
- Règles de conduite internes et conformité légale
- Culture coopérative et de participation
- Dialogue avec les groupes concernés

La responsabilité entrepreneuriale de frigemo (FGO)

frigemo adhère aux mêmes valeurs fondamentales que fenaco, utilise ses outils et ses directives et les met en œuvre de manière rigoureuse sur tous ses sites. Parmi ces directives figurent notamment son plan directeur, sa politique en matière de compliance, son code de conduite, sa politique de sécurité au travail, ses principes de conduite pour les collaborateurs ainsi que sa politique en matière de sécurité alimentaire.

Responsabilité des produits / Systèmes de gestion (FGO)

frigemo faisait partie des entreprises de l'industrie alimentaire qui avaient obtenu déjà en 1994 la certification ISO 9001 pour tous ses sites de production.

Le système, certifié jusqu'en 2005, constitue encore la pierre angulaire du système de gestion de frigemo. Après 2005, le système de management a évolué en direction de la sécurité alimentaire. En 2011, frigemo a obtenu la certification selon le BRC Global Standards for Food.

En 2012, le développement s'est poursuivi sur la base des normes internationales ISO 22000 et ISO-TS-22002-1, ce qui a permis à frigemo d'obtenir la certification FSSC 22000 (Food-Safety-System-Certification) par la société de certification Swiss Safety Center.

Plus d'informations concernant ce sujet sous : www.frigemo.ch > groupe frigemo > Certificats



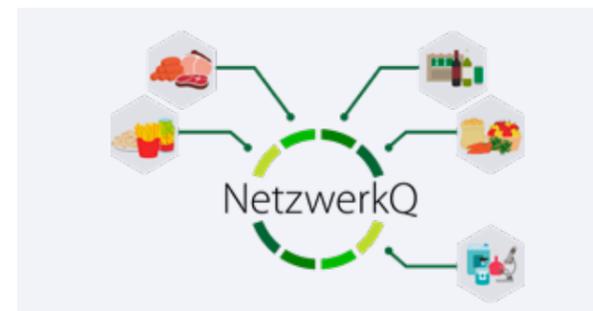
Contrôle qualité des produits (P&C)

Les produits de frigemo sont soumis à des contrôles de qualité finaux systématiques, directement sur les sites de production. Le laboratoire central de Cressier est parfaitement équipé pour effectuer des analyses très poussées sur les matières premières, les produits commercialisés et les produits à base de pommes de terre.



Le laboratoire utilise des méthodes microbiologiques, chimiques et physico-chimiques modernes, notamment des tests antibactériens rapides, des milieux de culture déshydratés ou encore l'analyse infrarouge (NIR) pour établir les profils nutritionnels.

Pour d'autres analyses plus complexes portant sur les OGM, les pesticides ou les résidus, le laboratoire de prestations de fenaco UFAG accrédité et d'autres laboratoires spécialisés sont à disposition.



Prévention des crises et des urgences (FGO)

La chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au consommateur, devient de plus en plus compliquée du point de vue technologique et de plus en plus emmêlée, en raison de l'accélération générale et des flux globaux des marchandises. Tous les systèmes de prévention ont l'objectif de maintenir la capacité de livraison en tout temps en cas d'urgence, pour une récupération rapide et pour le rétablissement des prestations sur le marché.

Le management des risques chez fenaco fait partie intégrante de la gestion et de la surveillance responsables et transparentes de l'entreprise (Corporate Governance). Le système de gestion des risques est utilisé à tous les niveaux chez fenaco (conseil d'administration, direction, secteurs et sociétés-filles). Sur tous les sites fenaco, des évaluations annuelles des risques sont effectuées sur la base d'un catalogue d'événements unifié. Cet échange d'expériences permet d'améliorer continuellement la situation du risque.

Le Réseau Qualité est une équipe interdisciplinaire de spécialistes (assurance qualité, production, développement, logistique) de tous les domaines alimentaires de fenaco, qui a pour tâche de veiller à rétablir le plus rapidement possible les prestations sur le marché après un problème de qualité. La mise en place et la conduite d'une équipe de crise par des spécialistes externes à l'entreprise est garante d'objectivité et d'une approche neutre. L'équipe du Réseau Qualité élabore en permanence des outils et des listes de contrôle de façon à prévenir activement les crises.

Malgré la fiabilité des systèmes de gestion et les certifications externes, nous ne sommes jamais 100% à l'abri d'une urgence soudaine, voire de rappels de produits alimentaires. Pour ces situations, il existe chez frigemo un plan d'urgence qui indique les procédures à suivre et fournit une ligne de conduite structurée aux personnes concernées lorsqu'elles sont sous pression. Le plan d'urgence de frigemo est coordonné en étroite collaboration avec le Réseau Qualité.

Approvisionnement au moyen de catalogues de critères (FGO)

Les sociétés commerciales et les sites de production se procurent diverses matières premières, des produits finis importés, du matériel d'emballage et d'autres biens dans les pays les plus divers. Pour l'approvisionnement, il existe des catalogues de critères avec des normes sociales minimales que les nouveaux fournisseurs doivent satisfaire. Pour certains critères analytiques tels que les résidus de pesticides, les métaux lourds ou la radioactivité, un système de suivi basé sur les risques est mis en place et une classification par pays à risque est établie.

Information transparente sur les produits pour environ 15000 articles (FGO)

Avec l'introduction et le passage du logiciel d'exploitation à SAP S4HANA, les trois sites de production et les sociétés commerciales implantées au niveau national avec Marksteiner, Gourmador, Bonfrais-Bongel et Kellenberger ont été regroupés pour la première fois dans un système intégré. Les processus continus (approvisionnement, production, stockage, distribution, vente, comptabilité, assurance qualité et maintenance) ont été définis et optimisés de manière intensive pendant trois ans.

Produktangabenblatt / Spécification frigemo	
Produktpezifikation	
GTIN: 07610078200078	
golden frites Feinschnitt	
Material: 200007	
Artikelbeschreibung	
Markenname / Hersteller	frigemo
Sachbezeichnung	Tiefgekühltes Kartoffelprodukt, vorfrittiert
Produktgruppe	Pommes frites TK
Markeninhaber	7610078000005 - frigemo
Kontakt	frigemo ag - CH-2066 Cressier

Grâce à un outil supplémentaire (PLMIV) qui relie les données de base des produits vendus aux informations légales des produits alimentaires, un grand pas a pu être réalisé vers une transparence totale des informations sur les produits pour les clients et les consommateurs finaux.



Ainsi, pour environ 15000 articles, les données sur les produits (valeurs nutritives, listes des ingrédients ou allergènes) sont désormais accessibles en ligne pour la vente par téléphone,

les clients de chaînes et la boutique en ligne (norme GDSN/GS1). Tous les produits fabriqués par frigemo peuvent également être consultés par tout consommateur final via Trustbox.

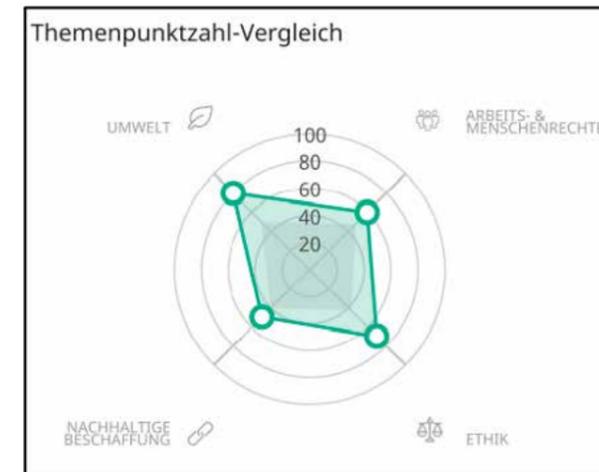
Evaluation du développement durable dans l'outil EcoVadis (FGO)



EcoVadis est une plateforme internationale qui évalue la performance des entreprises à l'aune du développement durable. L'outil <https://www.ecovadis.com/fr/> compte environ 400 questions sur l'environnement, l'approvisionnement durable, les droits du travail, les droits de l'homme et l'éthique.

Toutes les réponses doivent être étayées par des documents. A l'heure actuelle, plus de 75 000 entreprises de 200 branches sont évaluées, parmi lesquelles environ 600 entreprises mondiales de premier plan dans 160 pays.

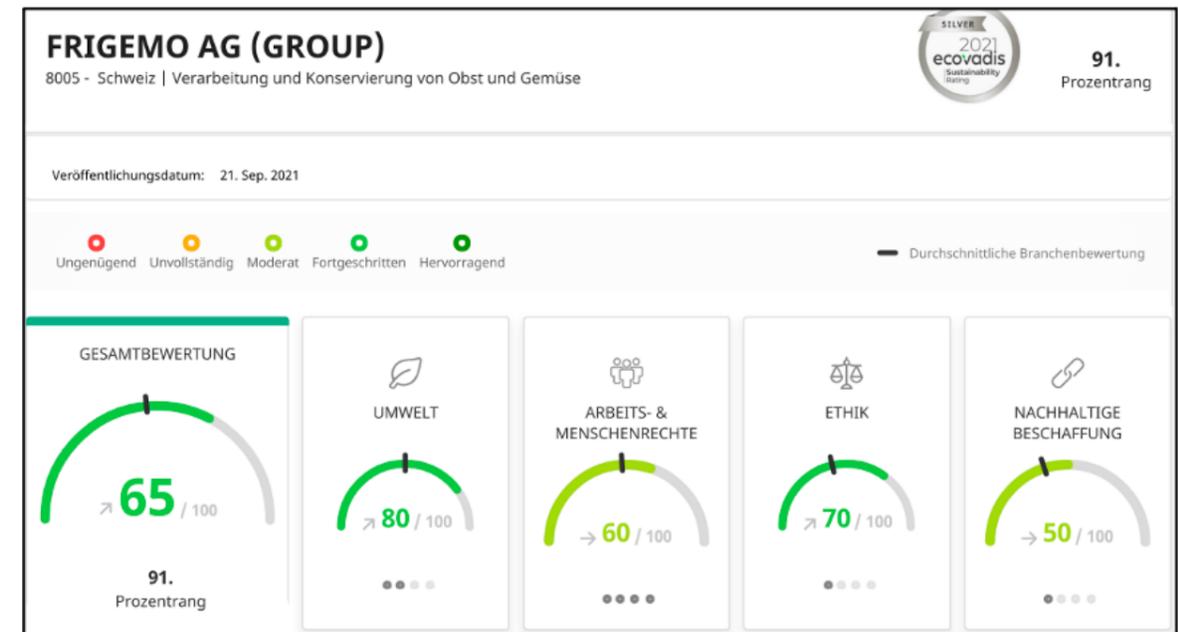
frigemo a pris part à l'évaluation en 2019 et 2021 ; elle est passée de 61 à 65 points (sur 100). Elle figure ainsi parmi les 9% des entreprises les mieux classées du secteur alimentaire (= percentile 91). Voici le détail des évaluations obtenues :



Vérification externe des normes sociales (P&C)

Les conditions d'emploi et de travail sur les sites de production (en particulier Cressier et Zollikofen) sont régulièrement examinées par des audits sociaux externes de clients internationaux comme McDonald's ou IKEA. frigemo remplit aussi les exigences de la norme SMETA (Sedex Member Ethical Trade Audit), reconnue dans l'industrie alimentaire et de plus en plus demandée par les clients internationaux notamment. D'autres clients effectuent eux-mêmes des audits en utilisant leurs propres standards comparables. Le code de conduite de la BSCI (Business Social Compliance Initiative) est une autre norme sociale dans l'approvisionnement à laquelle frigemo se conforme.

Nos fournisseurs confirment par écrit le respect des normes internationales reconnues en matière de protection des droits de l'homme (ONU/OIT).



2.4. SOCIÉTÉ



Notre ambition

Nous nous engageons pour des structures économiques régionales concurrentielles et un approvisionnement approprié dans les régions rurales.

Nous entendons par là :

- Postes de travail et perspectives d'avenir dans les régions à caractère rural en Suisse
- Liens avec les paysans et les paysannes, et proximité avec les consommatrices et les consommateurs
- Approvisionnement de base dans les campagnes
- Perception positive de la population urbaine
- Besoins modifiés en raison de l'évolution démographique

L'engagement social de frigemo (FGO)

Depuis des années déjà, frigemo renonce à faire des cadeaux onéreux à ses clients et verse plutôt des dons annuels à des institutions certifiées ZEWO qui s'engagent en faveur des enfants, par exemple la Fondation Théodora, le village des enfants Pestalozzi, Espoir, Pro Infirmis ou d'autres institutions régionales comme les Perce-Neige. Au sein de fenaco, frigemo fait par ailleurs office de précurseur, à l'initiative de diverses activités pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Transparence autour du gaspillage alimentaire (FGO)

Depuis la Journée mondiale de l'alimentation en octobre 2012, où le WWF a pour la première fois mis en lumière des chiffres choquants sur le gaspillage alimentaire en Suisse, frigemo a mené à bien diverses initiatives avec les organisations nationales de dons Table couvre-toi, Table Suisse et d'autres partenaires :

- frigemo publie son bilan des flux de marchandises dans le conditionnement des pommes de terre et présente les chiffres correspondants.
- Lorsque des déchets organiques et leur élimination sont inévitables, frigemo suit le principe « assiette-auge-réservoir ».
- En 2012, frigemo a pris une décision: plutôt que de jeter les marchandises qui ne répondent pas aux exigences strictes des clients en matière de taille, d'apparence ou de forme, mais qui sont néanmoins d'une qualité irréprochable et peuvent tout à fait être consommées, elle les emballe tout de même et en fait don à Table couvre-toi. Ces dons alimentaires représentent une valeur marchande d'environ CHF 200 000 par an.

Rôle actif dans l'élaboration du premier guide national sur les dons (FGO)

Au sein d'un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire réunissant l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et des institutions d'utilité publique, un guide sur les dons alimentaires dans la branche a été élaboré en 2014, avec frigemo comme auteur principal. Les associations professionnelles SWISSCOFEL et fial, l'Union Suisse des Paysans (USP), le grossiste Migros ainsi que les œuvres d'entraide suisses qui collectent des dons de denrées alimentaires (Table couvre-toi, Table Suisse et les Epicerie Caritas) y ont également contribué.

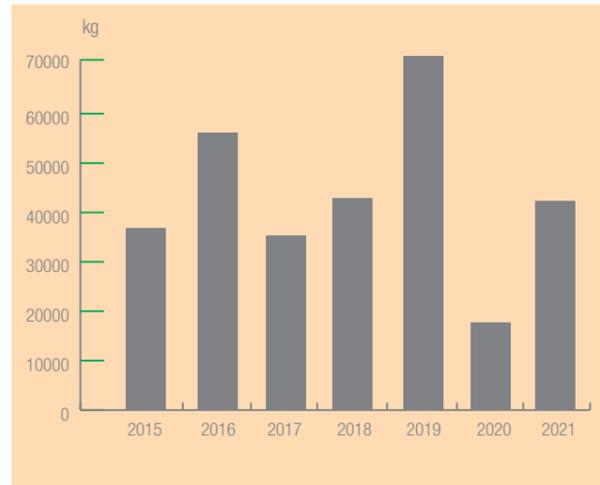
Food Bridge avec Table Suisse (FGO)

Simple, utile, efficace : la base de données en ligne consacrée aux dons alimentaires « Food Bridge » contribue à réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie alimentaire et le commerce. Grâce à elle, encore plus de denrées alimentaires excédentaires d'une qualité irréprochable parviennent aux personnes défavorisées ou touchées par la pauvreté en Suisse. Voici les principes de fonctionnement de la base de données en ligne « Food Bridge » :

- La base de données en ligne consacrée aux dons alimentaires permet aux acteurs de l'industrie et de la production alimentaires de donner facilement et rapidement leurs marchandises excédentaires.
- Elle est accessible à toutes les entreprises de l'industrie et de la production alimentaires ainsi qu'aux organisations d'aide alimentaire de Suisse.
- « Food Bridge » est un projet de Table Suisse qui a été lancé le 21 octobre 2016.
- frigemo a apporté son soutien à Table Suisse au moment de concevoir la base de données et de procéder à de nombreux inputs et tests.



Les quantités de dons de frigemo (FGO)



Groupe spécialisé « foodsave 2025 » (FGO)

Le projet « foodsave 2025 » a été lancé par l'organisation donatrice Table couvre-toi en collaboration avec différents partenaires – un partenaire scientifique, la ZHAW (Wädenswil), un acteur de l'industrie alimentaire, frigemo, en représentation de fenaco, et la fial (Fédération des Industries Alimentaires Suisses) – et est cofinancé par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Membres de foodsave 2025



Jusqu'en 2019, frigemo disposait d'un magasin d'usine à Cressier, où les produits qui arrivaient bientôt à leur date limite ou présentaient des défauts très légers étaient vendus aux collaborateurs. Mais depuis la crise du coronavirus, durant laquelle de nombreux produits ne pouvaient plus être vendus en raison de dates dépassées, frigemo a fermé ce magasin et met désormais ces produits gratuitement à la disposition de ses collaborateurs. Auparavant, les échantillons tests et les échantillons issus du développement des produits étaient périodiquement jetés, mais eux aussi sont désormais remis gratuitement aux collaborateurs. De cette manière, ce sont 4000 kg d'aliments supplémentaires qui peuvent être sauvés de la poubelle chaque année. A l'heure actuelle, la quantité de dons atteint quelque 40 000 kg par an.

L'objectif de « foodsave 2025 » est d'amener des changements ciblés dans le droit alimentaire grâce à des analyses scientifiquement fondées, de façon à promouvoir la réduction des pertes alimentaires par le biais de dons de denrées alimentaires et d'autres formes de redistribution aux consommateurs et aux entreprises de transformation. En novembre 2021, les résultats du concept DLUO+ ont pu être présentés au public.

Concept DLUO+

Consommation sans risque

Quelles denrées alimentaires puis-je consommer en toute sécurité après expiration de la date ?

Les denrées alimentaires stockées correctement peuvent être consommées au-delà de leur date respective de conservation et être données dans la mesure où leur aspect, leur odeur et leur goût sont bons.

Produits munis d'une date de durabilité minimale – Fie-toi à tes sens : vue, odorat, goût

Produit	Durabilité minimale
Farine, Riz et pâtes, Sel et épices, vinaigre, Sucre, Édulcorants, sirop, miel, confiture, Chocolat et produits de confiserie, Thé et café	+360 jours
Matières grasses / - huile, Boissons conservables non réfrigérées (Soft drinks, eau minérale), Conserves (Légumes, viande, fruits), Bocal en verre (produits marinés dans l'huile), Soupes et sauces déshydratées, Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes	+120 jours
Produits congelés (+90 jours), Boissons réfrigérées (Jus de fruits, jus de légumes), Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure (+30 jours), Snacks salés (en-cas cuits au four, cracker, graines, noix)	+90 jours / +30 jours
Séré, yogourt, fromage frais, fromage à pâte molle (+14 jours), Produits de salaison à manger crus (Jambon cru, salami, salsiz), Œufs en coquilles cuits, Produits de boulangerie préemballés (+6 jours), Œufs en coquilles non cuits, Lait past., Petits fours (Feuilletés, confiserie, gâteaux)	+14 jours / +6 jours

Produits munis d'une date limite de consommation

Produit	Date limite de consommation
Viande fraîche et produits de salaison à cuire (jambon cuit, charcuteries échaudées), Fromage râpé	+90 jours surgelés
Produits à base de poisson et de fruits de mer	+90 jours surgelés
Pâtisserie, Viande fraîche non emballée	+0 jour, non congelés

Les consommateurs et consommatrices doivent être informés de l'utilisation de cette pratique en matière de don alimentaire, p. ex. au moyen d'un présentoir de table bien visible.

Partners: foodwaste.ch, Plus d'infos: [QR code], TABLE COUVRE-TOI, Sauvetage alimentaire - aide alimentaire, Plus d'infos: [QR code]

Communiqué de presse (fial.ch)
 TTD_Flyer_105x210_V11b-1.pdf (fial.ch)
 Microsoft Word - 2021_BLV_Spendenleitfaden.docx (fial.ch)
 Microsoft Word - 2021_BLV-Datierungsleitfaden.docx (fial.ch)

2.5 COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS



Notre ambition

Nous sommes un employeur orienté vers l'avenir, ouvert et attrayant pour des collaborateurs ambitieux.

Nous entendons par là :

- Conditions d'engagement correctes, équitables et compétitives
- Culture de conduite orientée sur les valeurs, le partenariat, les solutions et adaptée aux situations
- Reconnaissance, acceptation et mise en sécurité de nos collaborateurs
- Encouragement de nos compétences par des programmes de formation avec des intervenants internes
- Sécurité au travail et protection de la santé
- Organisation en réseau favorable à la communication

Les collaborateurs de frigemo (FGO)

Le groupe fenaco, très diversifié, est actif dans une diversité de régions et de branches. Les conditions de travail et les relations employeur-employé reflètent cette diversité dont il faut tenir compte. En vertu de cette diversité nécessaire, fenaco considère qu'il est important de consigner sa philosophie sous forme de principes directeurs pour le domaine du personnel. Au sein de frigemo, ces derniers s'appliquent de la même manière à l'ensemble des secteurs, régions et sociétés-filles.

Des relations employeur-employé satisfaisantes s'expriment par un bon climat de travail, qui n'est possible que si l'on veille à l'égalité des chances entre hommes et femmes, que l'on encourage les interactions sur la base du respect de la personnalité de chacun, sans préjugés, et où la justice, la loyauté, la considération mutuelle et le respect de la sphère privée sont mis en avant. La promotion interne des collaboratrices et collaborateurs présentant du potentiel et une communication qui renforce l'image positive de frigemo comme un employeur attrayant à court, moyen et long terme sont des gages de continuité.

Dans la formation continue, les nombreuses possibilités offertes à ce niveau par fenaco competent favorisent l'intégration de la culture d'entreprise et le développement individuel des collaboratrices et des collaborateurs.



Sécurité au travail et protection de la santé (FGO)

fenaco dispose de sa propre organisation centrale interne pour la sécurité au travail et la protection de la santé. En tant que groupe, fenaco a instauré une solution pour le groupe d'entreprises du secteur agricole (BGLAW) reconnue par la Confédération, qui remplit l'ensemble des conditions de sécurité au travail. Cette solution valable au niveau du groupe garantit que chaque site respecte et applique les normes en vigueur relatives à la protection des collaboratrices et des collaborateurs.



Chaque site de frigemo compte un coordinateur de sécurité formé en conséquence, qui contrôle et documente le respect de ces directives au sein de l'entreprise.

Conventions collectives de travail (sites de production frigemo et Gourmador)

Dans un contexte en constante évolution marqué par une mutation rapide des valeurs sociales, fenaco a pour but de soutenir une agriculture suisse productrice. Cet objectif ne peut être atteint que grâce à l'engagement quotidien de presque 11 000 collaboratrices et collaborateurs. La nouvelle convention collective de travail signée avec les partenaires sociaux Unia et Syna, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2013, ainsi que les conditions d'engagement et de travail loyales, socialement acceptables et conformes au marché illustrent l'importance que frigemo attribue au développement durable social.

Pour des raisons historiques, les sociétés commerciales de frigemo (à l'exception de Gourmador Zollikofen et Interlaken) ne sont pas encore soumises à la CCT fenaco. Des pas sont néanmoins effectués dans cette direction.



2.6 SOLS ET ALIMENTATION



Notre ambition

Nous encourageons le développement de l'agriculture et nous nous engageons pour un paysage cultivé, la diversité des espèces et la sécurité alimentaire.

Nous entendons par là :

- Conseil et encadrement des agricultrices et des agriculteurs sur place
- Production ménageant les ressources
- Compétence dans les domaines spécialisés et dans la formation
- Labels de qualité certifiés
- Coopération internationale avec des partenaires choisis
- Engagement contre le gaspillage alimentaire
- Garantie et amélioration du bien-être des animaux et des modes de détention respectant les besoins de l'espèce

Labels de production (FGO)

Tous les sites de transformation sont certifiés Bourgeon conformément aux directives strictes de BIO Suisse. Les entreprises commerciales Kellenberger, Gourmador Zollikofen et Gebr. Marksteiner détiennent également la certification «fournisseurs Bio» établie par l'instance de contrôle Bio inspecta. Dans le secteur des fruits frais, des légumes, des pommes de terre, des oeufs et de l'huile de colza, les entreprises productrices et transformatrices de frigemo sont certifiées selon le label Suisse Garantie, qui indique que les produits sont issus de l'agriculture suisse. Tous nos producteurs de pommes de terre et de légumes sont également certifiés selon les normes agricoles SwissGAP (Good Agriculture Practice) et Suisse Garantie. Un autre label pour les produits régionaux est le programme «de la région» d'un grand distributeur national, label qui a plus d'importance pour les unités d'activité Production et Commerce et Commerce d'œufs.

Plus d'informations concernant ce sujet sous : www.frigemo.ch > groupe frigemo > Certificats



Utilisation de soja durable (CE)

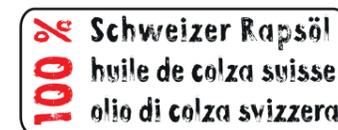
Dans l'alimentation fourragère, le soja est un fournisseur de protéines apprécié. Ces dernières années, la proportion de soja issu d'une production durable (Soja selon les critères bâlois, Réseau suisse pour le soja) n'a fait qu'augmenter. A l'heure actuelle, nous achetons du soja d'origine 100% européenne (soja du Danube) pour l'alimentation des poules pondeuses. fenaco GOF (céréales, oléagineux et matières) ainsi que d'autres partenaires ont participé activement à l'élaboration et à l'introduction de soja issu d'une production durable.

Huile de friture sans huile de palme (Cressier)

La qualité et l'origine de l'huile de friture sont déterminantes pour les spécialités de pommes de terre et les frites. La toute nouvelle huile de friture de frigemo remplit depuis 2012 les critères suivants :

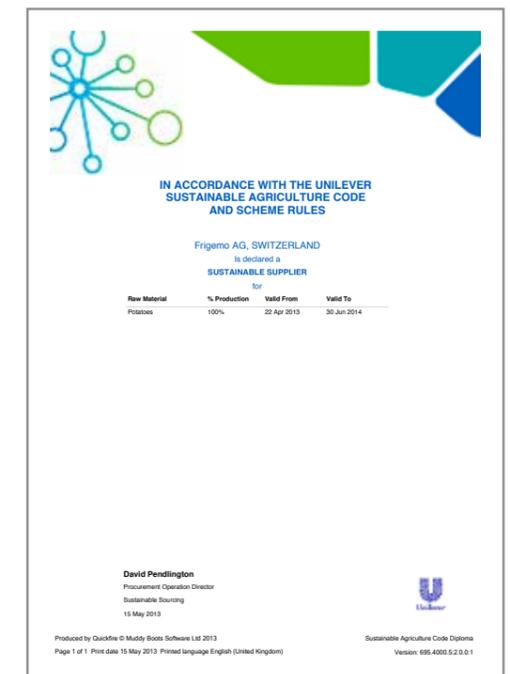
- 100 % huile de colza suisse Suisse Garantie (SGA)
- exempte de graisse hydrogénée
- exempte d'additifs
- exempte d'huile de palme
- minimisée en acides gras saturés (< 7 %)
- Optimierung einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren
- acides gras trans inférieurs à 1,0 %

Pour la marque McCain sous licence, c'est l'huile de tournesol à haute teneur en acides gras polyinsaturés qui est utilisée, dont la valeur nutritionnelle est avérée.



Développement durable reconnu à l'échelle internationale des producteurs de pommes de terre (Cressier)

Dans les années 2012-2014 et en 2018, nos producteurs de pommes de terre ont été contrôlés de la part d'Unilever (Knorr) d'après les standards internationaux sur le développement durable SAC (Sustainable Agriculture Code), avec le résultat que tous nos producteurs de pommes de terre ont été reconnus 100% durables. Cela est principalement dû aux systèmes suisses tels que SwissGAP, Suisse Garantie ainsi qu'aux exigences liées aux prestations écologiques requises (PER) d'après l'ordonnance sur les paiements directs.



L'eau et les eaux usées (Cressier)

Le site de production de Cressier consomme environ 80% de la consommation d'eau totale de frigemo. C'est la raison pour laquelle nous la pompons dans notre nappe phréatique et la traitons de manière complexe dans nos installations de manière à obtenir une qualité conforme aux normes d'hygiène. Cela n'est préjudiciable ni pour l'environnement, ni du point de vue hydrologique. Les sous-sols de Cressier et toute la région des Trois lacs regorgent d'eau, continuellement remplacée par les eaux de ruissellement des flancs du Jura. Les eaux usées de processus de Cressier, Mellingen et Zollikofen sont pré-nettoyées par des étapes d'épuration ou des installations de filtration.

Cressier possède une station d'épuration complète, à trois étapes, avec précipitation des phosphates. Cette grande installation a un rendement de 30 000 équivalents-habitants, ce qui correspond à une station d'épuration de la taille de la ville de Neuchâtel. Depuis 2007, le biogaz obtenu par fermentation est entièrement utilisé pour la production de vapeur et remplace environ 5% de la consommation annuelle de gaz naturel de Cressier.

NOUVELLE STATION D'ÉPURATION



La nouvelle station d'épuration avec une nouvelle installation de fermentation-biogaz (investissement de CHF 14 Mio) a été mise en service avec succès en août 2015. Cette dernière remplace l'ancienne installation vieille de 35 ans qui sera démantelée entièrement. Avec ces mesures, frigemo Cressier devient propriétaire d'une station d'épuration industrielle et privée parmi les plus modernes de Suisse.

Agroforesterie (Cressier)

L'agroforesterie désigne un mode d'exploitation des terres agricoles associant les plantations d'arbres avec les cultures ou les pâturages. Les agriculteurs combinent des arbres fruitiers à hautes tiges avec l'implantation de cultures telles que céréales, colza, légumineuses fourragères, betteraves sucrières ou pommes de terre. Cette technique est encore relativement peu connue en Suisse, qui ne compte qu'une douzaine de champs expérimentaux de taille modeste.

En 2013, en collaboration avec ses partenaires de projet Unilever-Knorr, Agridea et un agriculteur de Cressier, le site de production de Cressier a mis en place la première parcelle agroforestière du canton de Neuchâtel sur un terrain de 1,5 hec-

tare. 54 arbres à hautes tiges ont ainsi été plantés en plein milieu des champs (cerisiers sauvages, cerises de table et cerises à distiller, pommiers et poiriers). Des cultures normales telles que des légumineuses fourragères, du colza et des céréales prospèrent sous ces arbres.

Le concept d'agroforesterie consiste à combiner les arbres et les cultures de manière à profiter de leurs synergies positives, sans pertes de rendement notables des cultures sous-jacentes. L'arbre est en compétition permanente avec les sous-cultures pour les nutriments. Par conséquent, il s'enracine plus profondément, protégeant les sols de l'érosion et améliorant la captation de l'eau ainsi que la fertilité du sol à long terme. En com-

plément aux sous-cultures, des fruits peuvent être récoltés et, dans un deuxième temps, le bois de qualité des arbres peut être utilisé dans la fabrication de meubles. En outre, cette parcelle fera l'objet d'une analyse et d'un suivi scientifique de la part du centre de recherche de la Confédération Agroscope. Il s'agit d'une contribution bienvenue à la formation des étudiants en ce qui concerne les nouvelles formes d'agriculture.



AGROFORST

Création d'un verger en champ cultivé

Agroforesterie
Coexistence d'arbres et de cultures des champs; récolte en plus des céréales: fruits, et plus tard, bois.

Avantages

- ✓ Habitat pour oiseaux/insectes
- ✓ Protection contre l'érosion du sol
- ✓ Captage supplémentaire de carbone
- ✓ Amélioration de la fertilité du sol

Ça fonctionne ainsi:
La concurrence avec la culture oblige l'arbre à s'enraciner plus profondément. Les racines forment une sorte de «filet de rétention des ressources» pour l'eau et les substances nutritives, en dessous des cultures.

Hier entsteht ein Obstgarten im Feld

Agroforst
Kombination von Baumreihen und Feldkulturen, neben Getreide kann auch Obst und später noch Holz geerntet werden.

Nutzen

- ✓ Lebensraum für Vögel/Insekten
- ✓ Schutz vor Bodenerosion
- ✓ zusätzlicher Kohlenstoffspeicher
- ✓ Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit

So funktioniert es
Der Wettkampf mit der Kultur zwingt den Baum, sich tiefer zu verwurzeln. Diese bilden unterhalb der Ackerfrucht eine Art «Auffangnetz» für Wasser und Nährstoffe.

Projet de Frigemo AG, Cressier NE – soutenu par le Knorr Sustainability Partnership Fund

2.7. ÉNERGIE ET CLIMAT



Notre ambition

Nous utilisons l'énergie et la mobilité avec efficacité, nous réduisons les émissions de CO₂ et promovons l'usage et la généralisation des énergies renouvelables.

Nous entendons par là :

- Utilisation d'énergies renouvelables dans l'agriculture et dans les processus
- Mesures d'efficacité énergétique et réduction des émissions de CO₂
- Evaluation des investissements tenant compte des frais d'énergie sur la durée de vie complète des installations
- Mode de conduite efficient des camions (Eco-Drive)
- Maintien d'une part de transport par rail et entretien des propres infrastructures ferroviaires
- Optimisation des transports en planifiant les tournées et au moyen de normes écologiques pour les véhicules

Conventions d'objectifs volontaires pour le CO₂ et efficacité énergétique (fenaco)

fenaco a conclu avec l'AEnEC (Agence de l'énergie pour l'économie) et l'OFEV (Office fédéral de l'environnement) une convention d'objectifs universelle (COU) contraignante pour l'ensemble des 239 sites du groupe. La convention d'objectifs universelle de fenaco est reconnue par tous les cantons et a passé avec succès un audit de la Confédération.

91 sites légitimes de fenaco sont soumis à la convention d'objectifs dans le domaine des combustibles, avec un objectif de réduction de 15 % d'ici 2020. Les quelque 240 sites de fenaco s'engagent par ailleurs à augmenter leur efficacité énergétique de 15 % d'ici à 2022.

frigemo et fenaco prévoient également de conclure une convention d'objectifs pour la troisième période (jusqu'en 2030) ; malheureusement, la voie politique concernant la loi sur le CO₂ demeure encore floue.

Plus d'informations concernant ce sujet sous : www.frigemo.ch > groupe frigemo > Certificats

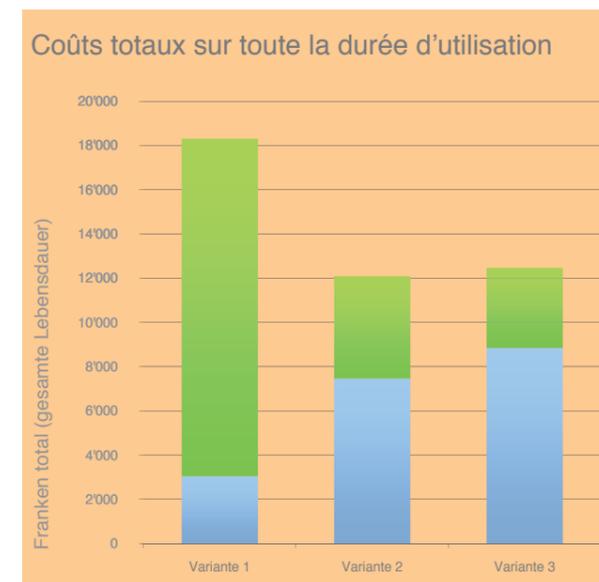


Efficacité énergétique à long terme dans les investissements (fenaco)

Le système LEK de fenaco est une autre mesure à long terme qui doit permettre d'augmenter l'efficacité énergétique. Depuis 2013, pour l'ensemble des investissements de fenaco qui ont trait à l'énergie, les coûts de l'énergie sur la durée de vie d'une installation (LEK) sont calculés en marge des coûts d'investissement. Déterminés sur la durée de vie réelle de l'investissement, ils prennent également en compte la hausse annuelle des prix de l'énergie. Cette approche représente une base solide pour une infrastructure d'exploitation plus économe et plus efficace.

Le graphique suivant montre aux décideurs la relation qui existe entre les coûts d'investissements (bleu) et les coûts de l'énergie sur la durée de vie (vert) de l'installation.

Même si l'investissement de départ pour les technologies efficaces (par exemple chauffage aux pellets avec panneaux solaires) est plusieurs fois supérieur à la variante la moins chère (par exemple le chauffage au mazout), les coûts totaux sur toute la durée d'utilisation sont globalement plus faibles, avec une réduction simultanée des émissions.

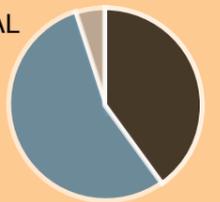


Achat d'électricité renouvelable et neutre en CO₂ (FGO)

frigemo continue de miser sur une électricité climatiquement neutre et renouvelable ; de fait, tous ses sites fonctionnent avec 100 % d'électricité hydraulique d'origine européenne. La quantité nécessaire est achetée par la société de négoce d'électricité propre à fenaco AGROLA et certifiée par des garanties d'origine.

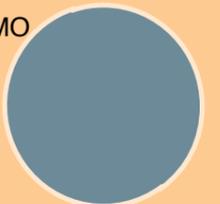
MIX ÉLECTRIQUE NORMAL

Hydraulique 55 %
Nucléaire 40 %
Fossile 5 %



MIX ÉLECTRIQUE FRIGEMO

Hydraulique 100 %
Nucléaire 0 %
Fossile 0 %



Variante 1 = chauffage au mazout, variante 2 = chauffage aux pellets, variante 3 = chauffage aux pellets avec panneaux solaires

Management environnemental / Ecobilan de l'entreprise (P&C)

L'introduction d'un système de management environnemental et la certification des entreprises de production selon la norme ISO 14001 en 1999 ont été autant de nouveaux jalons dans la politique environnementale des cinq sites de production de frigemo. Depuis 2005, le système de management environnemental n'est plus certifié en externe. Pourtant, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) continue d'utiliser la « méthode de la saturation écologique » pour calculer chaque année l'écobilan. Cette méthode reprend la totalité des processus de fabrication et de transport et leur attribue des unités de charge écologique (UCE), qu'elle rend visibles (voir schéma). Cet écobilan permet aux entreprises d'optimiser leur consommation d'énergie, d'eau et d'autres ressources, tout en gérant aussi efficacement et écologiquement que possible les déchets et les matériaux recyclés.

Logistique optimisée (SC)

Environ deux tiers des véhicules des sociétés commerciales sont équipés de moteurs de classe Euro 6. De cette manière, la pollution par des substances nocives sur chaque kilomètre parcouru est limitée autant que possible. Les véhicules bi-température (produits surgelés et réfrigérés dans un même véhicule) permettent en outre de livrer de façon combinée des produits frais et surgelés. De quoi diminuer significativement le nombre de livraisons aux clients, tout en réduisant l'impact environnemental. La flotte de véhicules polyvalente de frigemo permet de planifier des parcours de livraison rationnels et efficaces, avec des camions adaptés à la taille des chargements. A l'heure actuelle, tous les chauffeurs ont suivi une formation éco-drive pour apprendre un mode de conduite efficace, qui a permis d'économiser environ 5 à 10% de carburant diesel.

Installations PV propres (SC)

frigemo exploite pour sa consommation propre des installations photovoltaïques (PV) performantes sur les grands sites des sociétés commerciales Kellenberger, Gebrüder Marksteiner et Gourmador Zollikofen. Elles couvrent environ 95 % de la consommation annuelle d'électricité de chaque site.

La surface totale de ces trois installations représente environ 6300 m², soit une puissance totale de 1800 MWh (ou la consommation de 360 ménages).



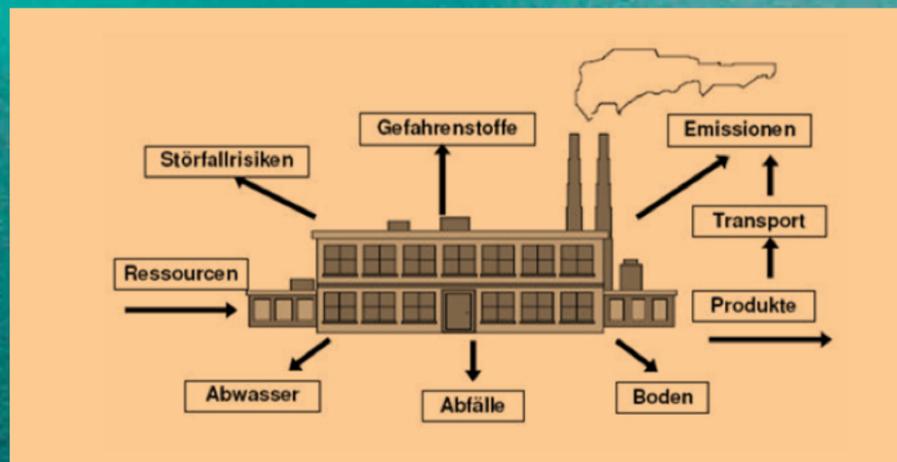
Installation PV de Marksteiner (env. 1000 m²)



Installation PV de Kellenberger (env. 2500 m²)



Installation PV de Kellenberger (env. 2800 m²)



Une cuisson énergétiquement efficace des œufs (EiCO)

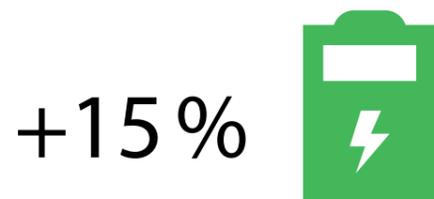
D'un point de vue écologique, la cuisson industrielle des œufs de Pâques et de pique-nique est tout à fait pertinente. Un bilan écologique de My Climate démontre que la cuisson industrielle des œufs au moyen d'un procédé continu comme chez EiCO utilise l'énergie de manière sensiblement plus efficace que l'ébullition d'une petite quantité d'œufs dans un ménage. Principe de base : 1 litre d'eau pour cuire 4 œufs génère une dépense énergétique 40 à 50 % supérieure à la cuisson industrielle.

3. CHIFFRES-CLÉS SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

(édition de février 2022, base de données au 31.12.2021)



Réduction des émissions de CO₂ de 2013 à 2020 pour les sites déjà intégrés à frigemo en 2013



Hausse de la production d'œufs pour une consommation d'énergie identique de 2013 à 2020



Electricité renouvelable et neutre en CO₂



Nombre total de mesures concrètes en matière d'énergie mises en œuvre entre 2013 et 2020



Repas offerts annuellement



Total des aliments donnés de 2013 à 2020



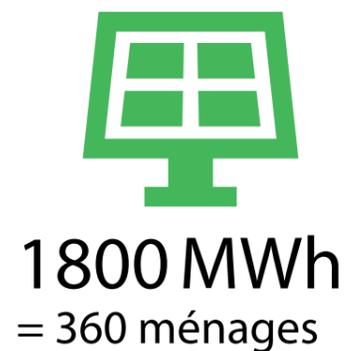
Journées d'audit de services externes en 2020 dans les cinq centres de production



frigemo figure parmi les 9% d'entreprises alimentaires les mieux classées dans l'évaluation d'EcoVadis



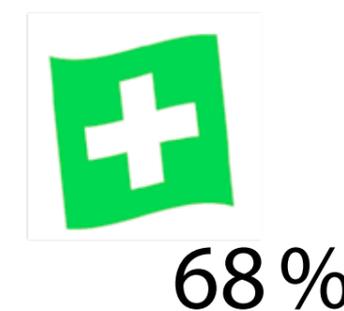
Mazout économisé chaque année grâce à la production de biogaz



Electricité annuelle produite par nos propres installations PV



Frites sans huile de palme



Part de produits suisses dans l'ensemble de l'assortiment de frigemo

4. CONTACTS

PRODUCTION & COMMERCE / COMMERCE D'ŒUFS

frigemo ag

Route de Neuchâtel 49
Case postale 18
CH-2088 Cressier
Tél. +41 58 433 91 11

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

frigemo ag

Produktion Mellingen
Grumetweg 23
5507 Mellingen
Tél. +41 58 433 84 00

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

frigemo ag

Produktion Zollikofen
Eichenweg 49
3052 Zollikofen
Tél. +41 58 433 82 00

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

EiCO

frigemo ag
Weyermannsstrasse 18
3008 Berne
Tél. +41 58 433 88 00

eico@eico.ch

EiCO

frigemo ag
Weinfelderstrasse 10
8560 Märstetten
Tél. +41 58 433 88 60

eico@eico.ch

DISTRIBUTION FINE

Bonfrais Bongel & Berger

frigemo sa
Route de Reculan
1024 Ecublens 9

Tél. +41 58 433 83 00
Fax +41 58 433 83 01

bonfraisbongelvente@frigemo.ch
www.bonfrais.ch

CFD S.A.

Route des Daillettes 17
Case postale 390
1701 Fribourg

Tél. 0848 247 333
Fax 0848 247 355

commande@culturefood.ch
www.culturefood.ch

Eiermaa

frigemo ag
Pfungstweidstrasse 105
8005 Zurich

Tél. +41 58 433 86 00

info@eiermaa.ch
www.eiermaa.ch

Gebrüder Marksteiner

frigemo ag
Badenstr. 61
4057 Bâle

Tél. +41 58 433 87 00
Fax +41 58 433 87 01

marksteiner@frigemo.ch
www.marksteiner.ch

Gourmador

frigemo ag
Eichzun 2
3800 Unterseen

Tél. +41 58 433 83 83
Fax +41 58 433 83 84

gdo@gourmador.ch
www.gourmadorunterseen.ch

Gourmador

frigemo ag
Eichenweg 49
3052 Zollikofen

Tél. +41 58 433 82 00
Fax +41 58 433 82 01

info.zollikofen@gourmador.ch
www.gourmadorzollikofen.ch

Kellenberger Frisch Service

frigemo ag
Pfungstweidstr. 105
8005 Zurich

Tél. +41 58 433 85 00
Fax + 41 58 433 85 01

info@kellenbergerfs.ch
www.kellenbergerfs-shop.ch

Labeye

frigemo sa
Route en Rambuz 13
1037 Etagnières

Tél. +41 58 433 93 00

info@laabeye.ch
www.labeye.ch

Michel Comestibles AG

Eichzun 2
3800 Unterseen

Tél. +41 58 433 84 84
Fax +41 58 433 84 85

verkauf@michel-comestibles.ch
www.michel-comestibles.ch

frigemo 