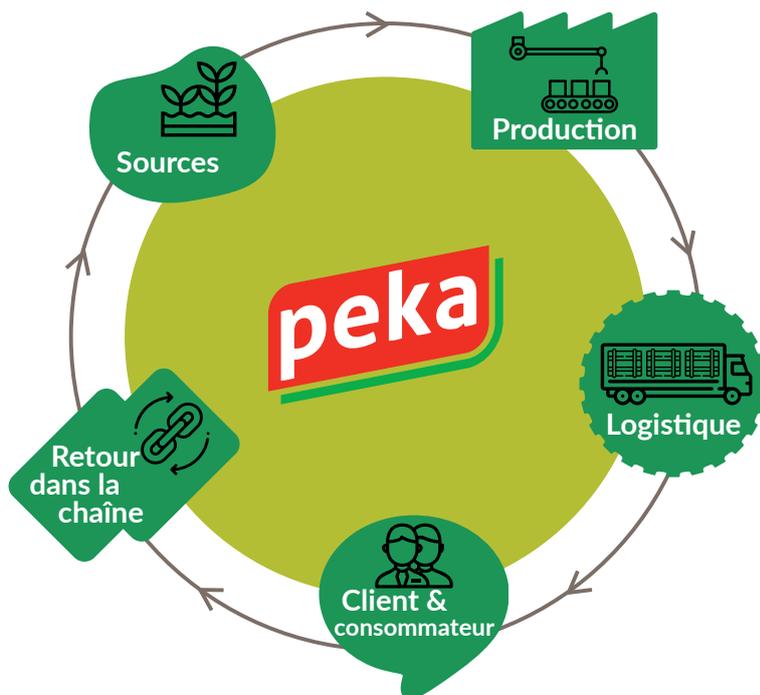




Entreprise circulaire

Peka Kroef fonctionne en cycle : ce qu'elle prélève de la nature pour sa production, elle le rend ensuite sous la même forme ou une forme différente. C'est l'idéal de l'entreprise circulaire : un processus sans fin, un cycle constant et peu ou pas de pertes de matières premières. Nous voulons parvenir à un cycle complet et nous savons que cela implique de repousser les limites. L'entreprise circulaire exige un esprit de pionnier.

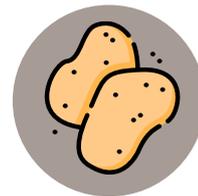
Peka Kroef utilise de plus en plus efficacement les matières premières disponibles et produit proportionnellement de moins en moins de déchets dans ses processus d'entreprise. Le mode de production de nos produits préserve autant que possible l'environnement et nous permet de proposer aux consommateurs des produits sains et durables.



People



Planet



Potato





Nos fournisseurs

Adopter un mode économique circulaire implique d'étudier toute la chaîne de la production. Peka Kroef commence donc par le début de la chaîne : la qualité des pommes de terre, pour laquelle nos producteurs s'engagent. Tous nos producteurs sont certifiés GLOBALG.A.P., ce qui signifie que leur culture des pommes de terre respecte les normes internationales pour entreprises agricoles et horticoles en termes de sécurité alimentaire, de durabilité et de qualité des produits livrés. Les conseillers de culture Peka Kroef conseillent les producteurs sur la pomme de terre Hansa, par exemple concernant les parcelles convenant le mieux à cette variété spécifique de pommes de terre. Nous cultivons une partie des pommes de terre selon les directives du label de qualité « En route vers PlanetProof » PlanetProof se concentre sur les domaines suivantes: le sol, le paysage, la biodiversité, l'eau, l'énergie, la production, la consommation et le climat.

Les producteurs certifiés PlanetProof répondent aux exigences pour, entre autres, un air plus propre, un sol fertile, une bonne qualité de l'eau, plus de nature à la ferme, le traitement et le recyclage circulaires des déchets. Ils sont ensuite contrôlés par un organisme indépendant.

- Les fournisseurs sont **certifiés GLOBALG.A.P.**
- Les producteurs plantent sur les parcelles qui **conviennent le mieux à la pomme de terre Hansa**
- **La durabilité, la qualité et la sécurité** alimentaire sont étroitement liées



Production locale

Peka Kroef est établie au cœur du Peel, une région qui s'est fait connaître par l'exploitation de terres sablonneuses pauvres au début du 20ème siècle. « Nos » pommes de terre Hansa poussent magnifiquement dans ces sols sablonneux. 90 % de nos pommes de terre sont cultivées dans un rayon de 60 kilomètres autour d'Odiliapeel. En outre, les stocks sont installés dans les environs immédiats des parcelles de culture des pommes de terre, afin de limiter les distances à parcourir durant les récoltes. Peka Kroef collabore depuis des années déjà avec la majorité de ses producteurs. Ces derniers savent donc précisément comment fertiliser nos pommes de terre Hansa, comment les arroser et, éventuellement, comment utiliser des produits phytosanitaires. Cette expertise est le fruit d'une collaboration étroite avec nos producteurs.

- **90 % de nos pommes de terre** sont cultivées à Odiliapeel et dans les environs
- Stockage aussi **proches que possible** des cultures
- **Collaboration de longue durée** avec les producteurs

Régions de culture aux Pays-Bas, en Belgique et en Allemagne

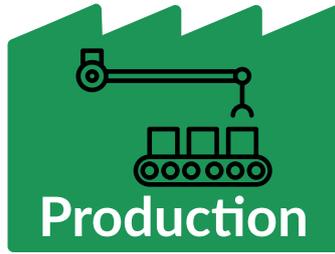


Sélection de variétés pour prévenir le gaspillage

Sélection de nouvelles variétés de pommes de terre joue un grand rôle dans l'entreprise circulaire. Le croisement de différentes variétés de pommes de terre nous permet d'obtenir une meilleure qualité, des rendements supérieurs et une meilleure résistance aux maladies. La contrainte environnementale est ainsi réduite au minimum.

- Reproduction **évitant les mauvaises récoltes**
- **Renforcement de la résistance** aux maladies de la pomme de terre
- Développement de nouvelles variétés **limitant l'impact environnemental**





Centrale de biomasse

Nous avons besoin de vapeur pour nos processus de production. Afin d'assurer la durabilité de nos activités, nous avons conclu un partenariat avec Attero, une organisation apportant une solution durable en matière de flux de déchets. Une centrale électrique pour la combustion de biomasse a été construite en face de notre site de fabrication. Chaque année, Attero réunit 27 000 tonnes de bois d'émondage provenant de 5 municipalités des environs. Cette biomasse est brûlée et l'énergie libérée par cette combustion est transformée en vapeur. Peka Kroef utilise cette vapeur pour éplucher les pommes de terre, entre autres. Ce faisant, nous remplaçons le besoin de 7 millions de Nm³ de gaz naturel par de l'énergie verte.



- Transformation de **27 000 tonnes de biomasse** en vapeur utile
- Équivalent de **7 millions de Nm³ de gaz naturel**
- Correspondant à la **consommation d'énergie annuelle de plus de 4 500 foyers**

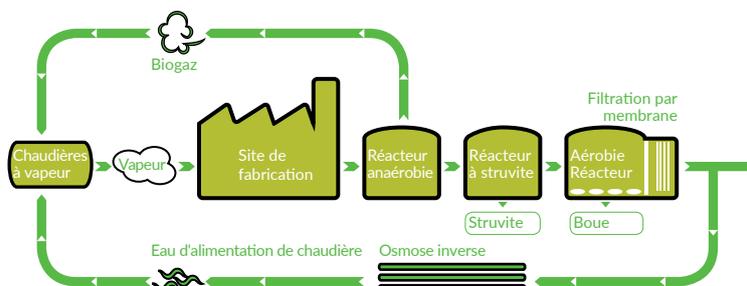
Le traitement de l'eau

L'eau est d'une importance vitale pour l'être humain. C'est également une composante indispensable de notre processus de production complexe, du champ au client. Les pommes de terre sont minutieusement nettoyées, épluchées et précuites. Notre unité d'épuration des eaux assure l'épuration de l'eau utilisée dans les procédés à l'aide des techniques les plus modernes, nous permettant de réutiliser chaque année 140 000 m³ d'eau. Ceci correspond à la consommation d'eau de 509 foyers néerlandais moyens en une seule année.



- **140 000 m³ d'eau** réutilisés
- Correspondant à la consommation d'eau annuelle de **509 foyers néerlandais**

Unité d'épuration des eaux



Réfrigération solide

Afin de prolonger leur durée de conservation, les produits pasteurisés et conditionnés sont rapidement réfrigérés et conservés dans des chambres froides à 4°C. Pour maintenir les chambres à une température constante de 4°C, Peka Kroef utilise un nouveau système de refroidissement qui exploite de manière naturelle, par échange de chaleur, la différence de température entre le produit fini chaud et la température extérieure toujours plus faible. Pour un refroidissement supplémentaire, de l'eau peut être pulvérisée sur le système par temps chaud. L'évaporation de cette eau permet l'élimination de l'excès de chaleur du système. Le refroidissement à l'eau et à l'air est extrêmement économique en énergie et permet une réduction considérable du CO₂.

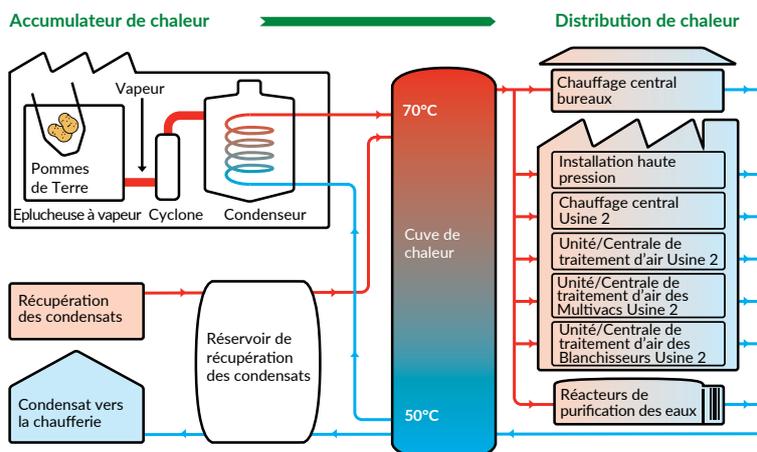


- Utilisation intelligente de l'eau, **réduisant la consommation d'eau totale**
- Utilisation pratique des facteurs **naturels environnants**
- **Importante réduction** du CO₂

Réseau de chaleur résiduelle

Le réchauffement climatique doit être freiné. Peka Kroef prend également sa responsabilité dans ce domaine et s'efforce d'obtenir une production neutre en CO₂. Une partie de la vue d'ensemble est l'utilisation optimale de la chaleur (résiduelle). Pour cette raison, la première partie du réseau de chaleur résiduelle a été mise en service fin 2019.

La chaleur résiduelle provenant, entre autres, des éplucheurs à vapeur est captée et stockée dans un récipient tampon. La chaleur collectée est ensuite utilisée pour les installations de chauffage nécessitant de la chaleur. Entre autres, les bureaux du personnel, l'installation haute pression, les réacteurs des unités de purification des eaux et de traitement d'air PWZI qui y sont connectés. C'est un système plug-and-play, donc à partir de maintenant toutes les installations possibles seront concaténées. L'investissement durable, c'est investir dans l'avenir et investir dans un monde sans combustibles fossiles !





Production de vapeur

Peka Kroef a investi dans de nouvelles chaudières à vapeur, dont le rendement est nettement supérieur à celui de ses anciennes chaudières. Ces chaudières sont principalement alimentées au biogaz provenant de l'épuration des eaux. Outre des brûleurs beaucoup plus efficaces, on fait également appel à l'échange thermique : la chaleur résiduelle du flux d'air sortant est utilisée pour préchauffer l'air entrant et l'eau d'alimentation des chaudières. La chaleur résiduelle est ainsi exploitée de manière optimale dans une seule installation.





Réduction des émissions de CO₂

Nos chauffeurs acheminent chaque jour les produits frais à base de pommes de terre chez nos clients. Les camions rejettent du CO₂. Il importe donc de réduire autant que possible les émissions de CO₂. Nos chauffeurs ont été formés à la « nouvelle conduite » et ils savent donc comment conduire et agir de la manière la plus économique possible. En outre, les systèmes de réfrigération des remorques fonctionnent autant que possible à l'électricité au lieu du gas-oil, ce qui permet une réduction supplémentaire.

Tous nos camions Volvo sont conformes à la norme Euro 5 ou 6, c'est-à-dire qu'ils respectent la réglementation actuelle de l'Union européenne en matière d'émission de gaz d'échappement. La norme Euro 5 (de 2008-2012) et la norme Euro 6 déterminent qu'un camion ne doit pas rejeter plus de 1,5 gramme de CO₂ par kilowattheure.



- Chauffeurs respectant les principes de la « **nouvelle conduite** »
- Systèmes de refroidissement fonctionnant autant que possible à **l'électricité**
- Tous les camions conformes aux **normes actuelles** en matière d'émissions de CO₂

Optimisation des expéditions

Tout l'art de l'optimisation des transports réside d'une part dans l'efficacité du chargement des palettes et, d'autre part, dans l'efficacité de la planification logistique. Le chargement optimal des palettes nous permet de réduire de manière importante la consommation de carburant. Grâce à l'efficacité de la planification du chargement, les camions roulent le moins possible à vide en cas de livraisons régionales. En cas d'exportation de produits, nous assurons un transport groupé, pour que le camion ne transporte pas que quelques palettes, mais soit au contraire pleinement chargé.



- Utilisation de **transports groupés**
- Lors de transports, nos camions sont chargés à **l'aller comme au retour**





Alimentation saine et équilibrée

Nos clients et les consommateurs finaux recherchent une alimentation préparée avec des ingrédients aussi naturels que possible. C'est ce que l'on nomme le Clean Label. Peka Kroef tient compte de cette tendance et réduit le nombre d'ingrédients artificiels lorsque c'est possible. La réduction du sel est une autre tendance importante. Plus de 85 % des Européens consomment plus de sel que la quantité quotidienne maximale conseillée de 6 grammes. Nous contribuons à cette réduction en salant le moins possible nos produits à base de pommes de terre, par exemple nos produits épicés. Nous restons à l'écoute des besoins de nos clients pour continuer à leur proposer les produits les plus délicieux !

- Peka **réduit autant que possible les ingrédients artificiels**
- Presque tous les **produits naturels à base de pommes de terre** destinés au marché de la consommation sont devenus sans sel au cours des dernières années
- La pasteurisation et la conservation réfrigérée rendent **superflus les conservateurs artificiels**



Lutte contre le gaspillage

Des millions d'Européens font de leur mieux pour séparer le plastique des autres déchets. Les consommateurs attendent des entreprises qu'elles luttent elles aussi contre le gaspillage et trient leurs déchets. Peka Kroef réduit donc sa propre utilisation d'emballages et demande à ses partenaires d'en faire autant. Nous étudions les prévisions de vente avec nos clients, les rotations par point de vente et les quantités destinées aux offres promotionnelles. Leur optimisation nous permet d'adapter les quantités de production en fonction des ventes. Grâce à cette collaboration intensive, nous pouvons réduire les éventuels excédents de produits à base de pommes de terre et d'emballages. Le consommateur peut contribuer lui aussi à la lutte contre le gaspillage, en choisissant des tailles d'emballage adéquates. Nous proposons des conditionnements de 200 grammes à 5 kilos maximum, avec toutes sortes d'emballages intermédiaires. Autre manière de lutter contre le gaspillage : choisir nos produits dont la durée de conservation a été prolongée grâce à un traitement thermique.

- **Différentes tailles d'emballages** pour permettre à chacun d'acheter exactement ce dont il a besoin
- **Durée de conservation prolongée**, donc moins de produits jetés



peka



Peka et le recyclage

Trier les déchets et les replacer ensuite dans la chaîne permet d'achever le cycle de l'entreprise circulaire. En termes de quantité, une grande partie de nos déchets se compose d'épluchures de pommes de terre ou de pommes de terre résiduelles, qui sont revendues comme aliments pour animaux. Les sous-produits générés sont normaux et inhérents au processus de production. Il s'agit par exemple des films étirables, du papier et des boues d'épuration. Ces sous-produits sont réutilisés. Peka Kroef s'efforce de recycler autant que possible et recherche donc constamment de nouvelles possibilités sur le marché. Les postes de travail du site de fabrication sont équipés de manière à faciliter le tri autant que possible : les postes sont mieux organisés et plus clairs, le travail est plus agréable et plus facile. Montrer l'exemple en triant ses déchets !

- Vente des produits résiduels comme aliments pour animaux de **qualité supérieure, riches en protéines et en fibres**
- Membre GMP+ (bonnes pratiques de fabrication) ; Peka Kroef est **agrée comme producteur qualifié d'aliments** pour animaux
- **Utilisation efficace des sous-produits** dans la chaîne



La « Tare terre »

Les pommes de terre poussent en pleine terre. Lors de leur récolte, un peu de terre reste collée sur les pommes de terre. Cette terre est appelée la « tare terre ». Pour entrer dans le processus de production, la pomme de terre doit être nettoyée. La tare terre est donc enlevée des pommes de terre dans l'usine, par criblage ou rinçage. La terre récupérée est reversée dans les champs. La tare terre est déposée sur des parcelles sélectionnées, afin de prévenir la propagation de maladies. Des recherches ont démontré que la tare terre respecte toutes les exigences légales en matière d'hygiène environnementale. Cette terre est donc rendue à l'environnement de manière responsable et durable.

- Dépôt délimité de la tare terre, **pour prévenir la propagation de maladies et l'impact sur l'environnement**
- Système de contrôle interne pour **garantir la qualité constante de la tare terre**
- Consulter l'**auto-déclaration du fabricant FEV009/1**



People



Des femmes et des hommes avant tout

La chaîne de Peka Kroef est constituée des femmes et des hommes. Des personnes qui cultivent nos pommes de terre, d'autres qui fabriquent nos produits, d'autres encore qui achètent nos produits et d'autres, enfin, qui les consomment. Peka Kroef entretient ou aspire à des relations de confiance avec tous ses producteurs, ses employés, ses clients et ses fournisseurs. C'est dans cet esprit que Peka Kroef formule sa stratégie de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), pour les employés qui sont notre capital humain. Nous encourageons nos employés sur la voie de l'avenir. Mais pas sans atmosphère, culture d'entreprise et sentiment familial. Nous cherchons à savoir ce que souhaitent les consommateurs, afin de personnaliser nos produits et nos services pour mieux répondre à leurs besoins.



- Nous veillons à être un **bon employeur** et à assurer l'égalité des chances, sans considérations de sexe, d'âge, d'ethnicité, d'orientation sexuelle, de religion, etc.
- Nous investissons dans **les formations, l'élargissement des tâches, la disponibilité et l'ergonomie des lieux de travail**
- Nous **collaborons avec des établissements scolaires** et sommes une entreprise agréée de formation et d'apprentissage professionnel



Nombre d'employés
328



Durée d'emploi moyenne
12 ans
Mouvements de personnel : néant



Absences pour maladie
Taux nettement inférieur à la moyenne nationale



Domicile des employés
Quasiment tous les employés habitent dans un rayon de 15 km



Planet

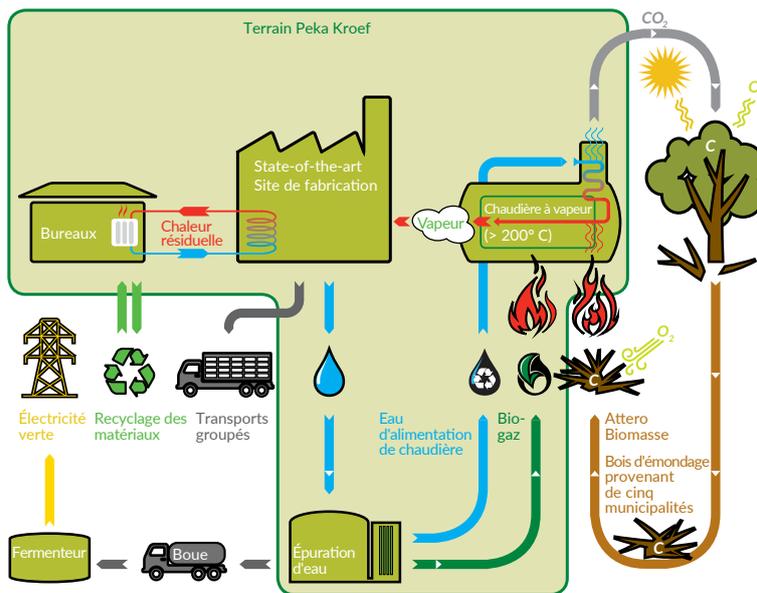


D'une grande importance

La qualité et la stabilité de l'environnement sont essentielles pour une entreprise comme Peka Kroef. En effet, la qualité de nos produits à base de pommes de terre dépend de facteurs environnementaux tels que les conditions météorologiques et, à long terme, du changement climatique. Les conditions météorologiques extrêmes ont un impact sur la qualité et la croissance des pommes de terre, et exercent donc une influence directe sur nos activités. Le respect de l'environnement est une nécessité évidente pour Peka Kroef. À titre d'exemple, une part importante de la vapeur que nous utilisons est produite par combustion de biogaz et de biomasse. En adoptant un mode économique circulaire, nous nous efforçons de rendre nos activités écologiquement neutres : ce que nous prélevons de la nature, nous le rendons sous une autre forme ou le commercialisons pour sa réutilisation.

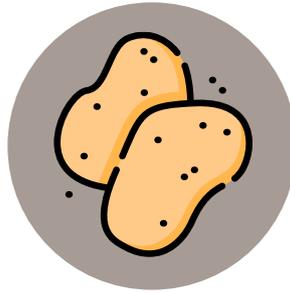


Vue générale de nos efforts en vue de préserver l'environnement





Potato



Une bonne pomme de terre

La pomme de terre est un élément fondamental de notre existence. Pour notre entreprise, mais aussi en tant que composante d'un régime alimentaire sain. Les pommes de terre Peka sont préparées à la vapeur et à l'eau, afin de conserver toutes leurs qualités. La pomme de terre correspond par ailleurs parfaitement à notre vision d'un monde durable. Un kilo de pommes de terre récoltées nécessite relativement peu de fertilisants, comparé à d'autres végétaux. En outre, les pommes de terre consomment proportionnellement peu d'eau par kilo de produit récolté. C'est un avantage considérable, car la disponibilité en eau douce deviendra un facteur de production restrictif dans le futur. Les pommes de terre peuvent donc jouer un rôle important dans l'alimentation de la population mondiale croissante. La pomme de terre, c'est vraiment le gratin !

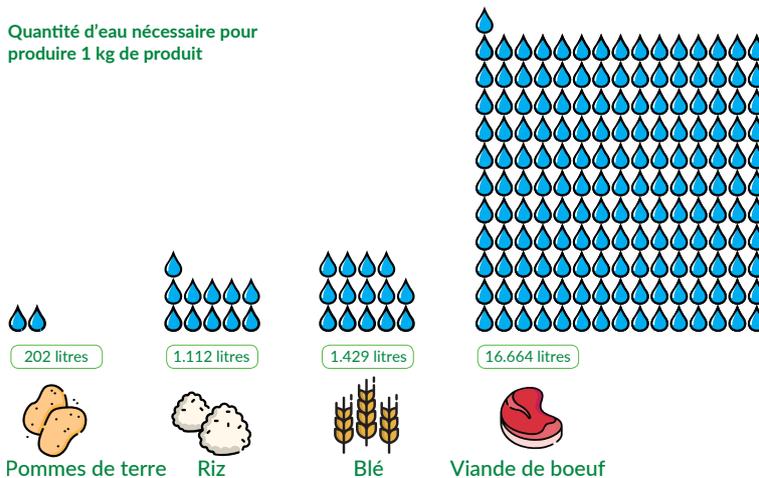


Unique characteristics

- La pomme de terre est très saine : elle figure dans **la pyramide alimentaire** publiée par **le centre nutritionnel néerlandais Voedingscentrum**
- C'est une importante **source de fibres**, contenant plus de fibres que le riz blanc et les pâtes blanches
- La pomme de terre contient **des nutriments essentiels** tels que du magnésium, du zinc, du cuivre, des vitamines C-B1-B6 et du fer, et c'est une source de potassium et d'acide folique

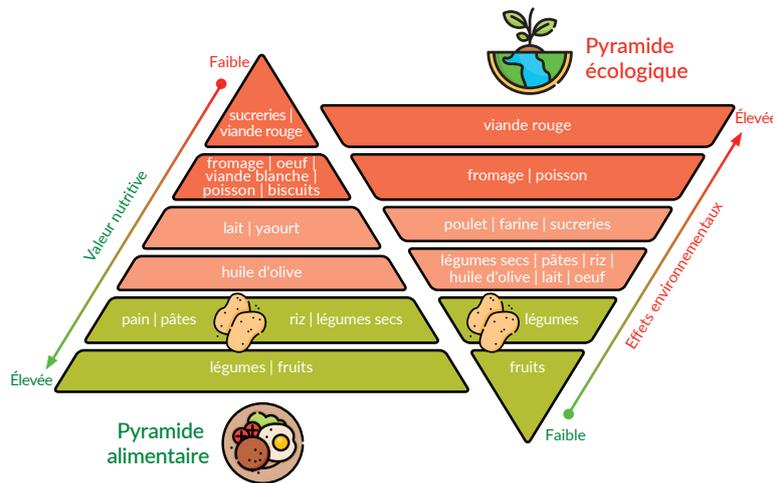
La pomme de terre est la base de notre existence

Quantité d'eau nécessaire pour produire 1 kg de produit



Source : UNESCO-IHE 2010

Valeur nutritive élevée de la pomme de terre par rapport aux effets environnementaux



Source : Barilla Center for Food & Nutrition

