

« Ketenreactie: alle schakels verbonden »

Community event
26 november 2024



Agenda

1/ Voorstelling Flanders' FOOD

– *Ellen Martens – innovatiemanager*

2/ Voorstelling VLAIO

– *Katie Van den Bulck - bedrijfsadviseur*

3/ Getuigenis over ketensamenwerking bij La Lorraine

– *Sidonie Descheemaeker – Sustainability Program Manager*

4/ Leerlessen rond het opbouwen van een eerlijke keten uit onderzoek van UC Louvain

– *Anton Riera - onderzoeker*

5/ Q&A

Flanders' FOOD

Wie zijn we? En hoe ondersteunen we ketensamenwerking?

Wat is Flanders' FOOD?

3 kernwoorden

Innovatie

Flanders' FOOD is het innovatie-platform voor de Vlaamse agrovoedings-industrie.

Wij zijn een vzw die bedrijven als neutrale partner begeleidt.

Samenwerking

Samen met onze leden vormen wij de speerpuntcluster agrifood:

het netwerk voor innovatie in de agrovoedings-industrie.

Strategie

Flanders' FOOD versterkt de competitiviteit van de sector.

En ondersteunt maatschappelijke uitdagingen, zoals het verminderen van voedsel-verliezen.

320
Leden

65
Projecten



VLAIO



FLANDERS'
FOOD

samen voor #sterkgroen

Belangrijkste uitdagingen & oplossingen

rond ketensamenwerking

1. De keten volledig sluiten.



Partners:
Flanders' FOOD
ILVO
Boerenbond
Migino
Filip Donck
Johan Erregat
Betty Eeckhaut
Len Van den Berge

HazelSamen

Nieuw project, start januari
2025 - Europese
Innovatiepartnerschappen rond
samenwerking

Vb. ontbrekende ketenspelers:
boomkweker, notenkrakers,
logistiek

Waar vind je de juiste
partners? Via het
internationale netwerk van
Flanders' FOOD, vb.

[FutureFoodS](#)

Ontdek ook het
technologiepark van Flanders'
FOOD: [Ik zoek piloot- en
testinfrastructuur - Flanders'
FOOD](#)



Medegefinancierd door
de Europese Unie

Belangrijkste uitdagingen & oplossingen

rond ketensamenwerking

1. De keten volledig sluiten.
2. Met alle ketenpartners samen een gelijke visie ontwikkelen en goede afspraken maken om tot een rendabel businessmodel te komen.

Partners:
Flanders' FOOD
ILVO
IMEC
VIVES

FINE: Food Intake Ecosystem

Lopend interclusterproject, gestart in 2024 - COOCK+ met steun van Vlaio.

Monitoring voedselinname patiënten in een 'health data space' om:

- Kwaliteit maaltijden te verbeteren
- Voedselverliezen bij de patiënt te verminderen

Duid op het belang van goede afspraken rond het delen van data tussen cateraar, patiënt en zorginstelling.

> Flanders' FOOD kan als neutrale facilitator helpen om deze punten bespreekbaar te maken tussen alle betrokken partijen.

Partners:
Migino
Ranobo
Didess
Flanders' FOOD
VIVES

MiRaDi

Afgelopen in 2023,
ontwikkelingsproject met
steun van Vlaio

Via netwerk van Flanders'
FOOD nieuw samenwerkings-
verband opgericht rond de
verwerking van noten. Met
aandacht voor zero-waste.

Flanders' FOOD ondersteunde
in de zoektocht naar een
geschikt businessmodel:

- Lees: [5 businessmodellen van Lene Lange inclusief voorbeelden uit de Vlaamse agrovoedingindustrie](#)

Flanders' FOOD tot uw dienst

Heb je een concrete vraag? Ben je op zoek naar partners om samen te werken? Contacteer dan Vraag@flandersfood.com

Weet je nog niet goed waar te beginnen als organisatie? Laat dan een scan afnemen:

- 'Factory of the future'-scan inclusief coaching: [Op weg naar de fabriek van de toekomst, we helpen jou! - Flanders' FOOD](#)
- Voedselverliesscan: [Pak voedselverlies aan in jouw bedrijf: leer van anderen of start zelf een analyse - Flanders' FOOD](#)

De weg naar duurzame ketensamenwerking

VLAIO

Katie Van den Bulck

Bedrijfsadviseur

26/11/2024

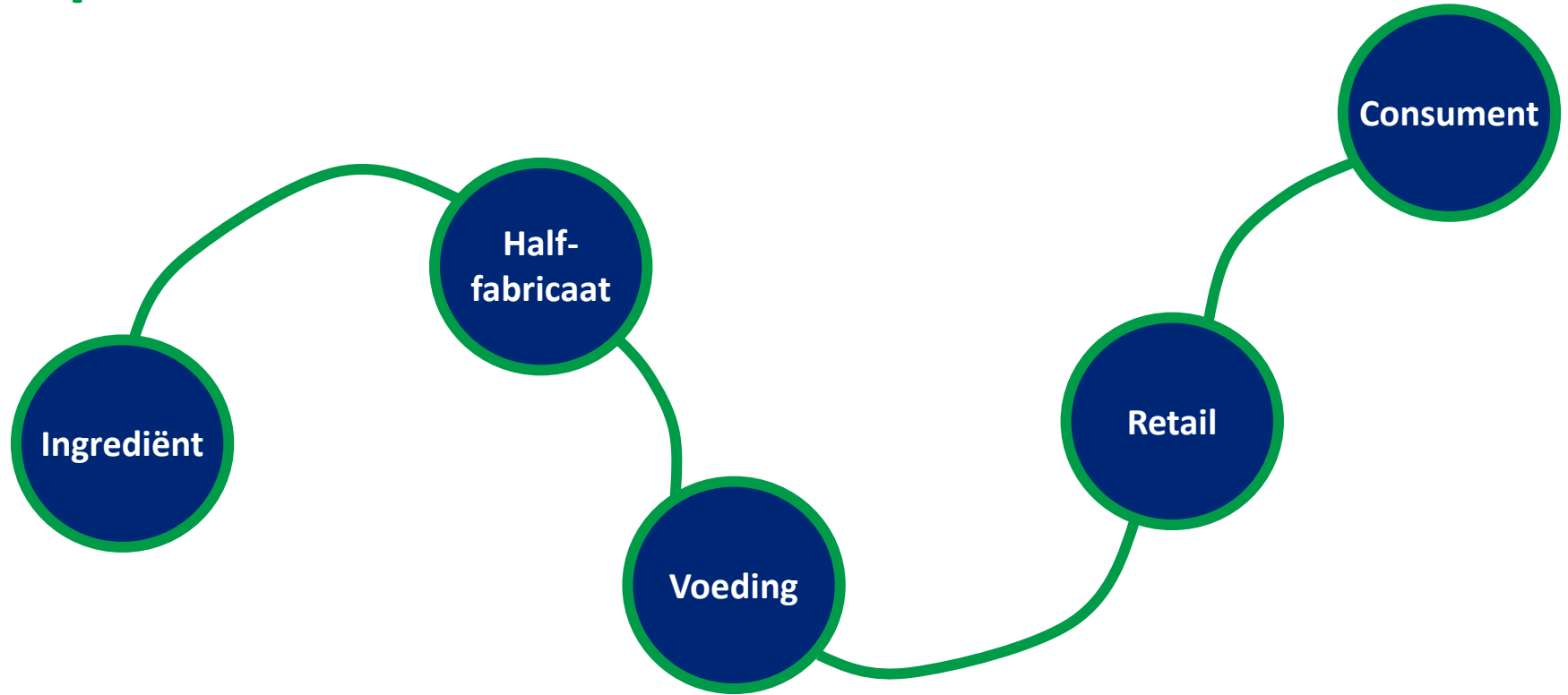


Vlaanderen
is ondernemen

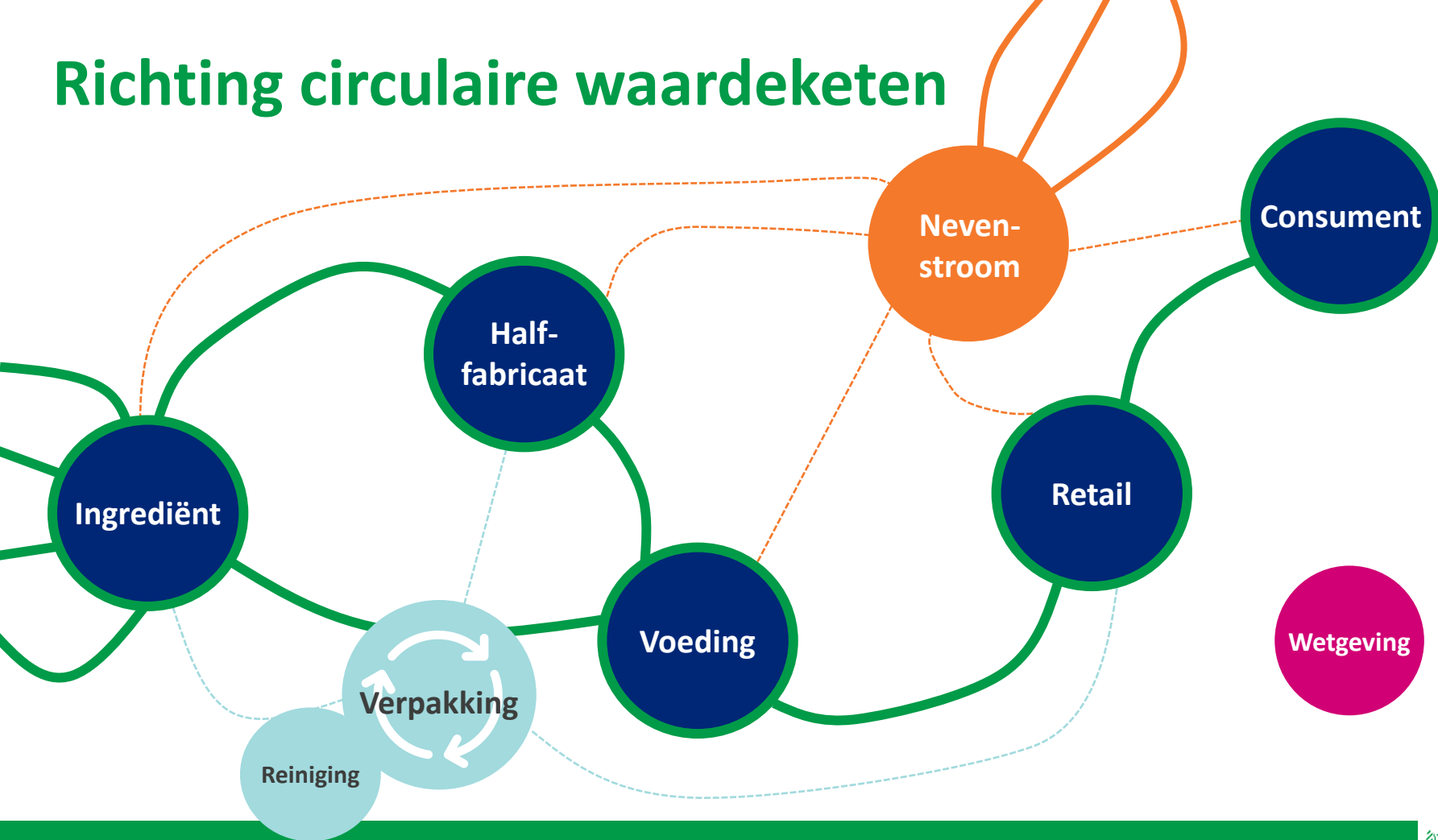
Ben je een ambitieuze ondernemer?



Opbouwen van een waardeketen



Richting circulaire waardeketen



Living Lab: SixPack - Partners

Systeemverandering en Innovatie in de context van herbruikbare verpakking voor Circulaire economie in de rekenen van de retail

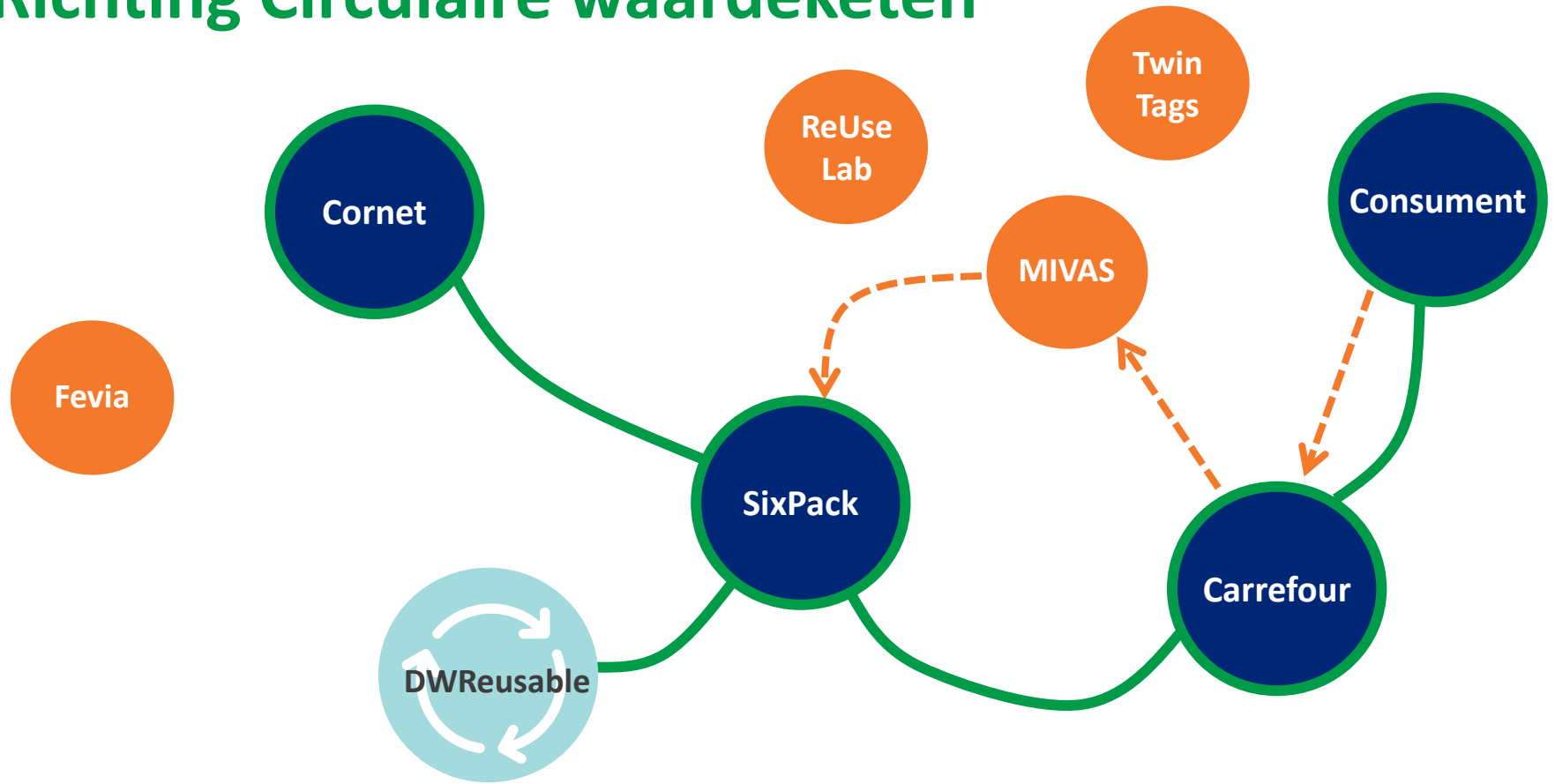




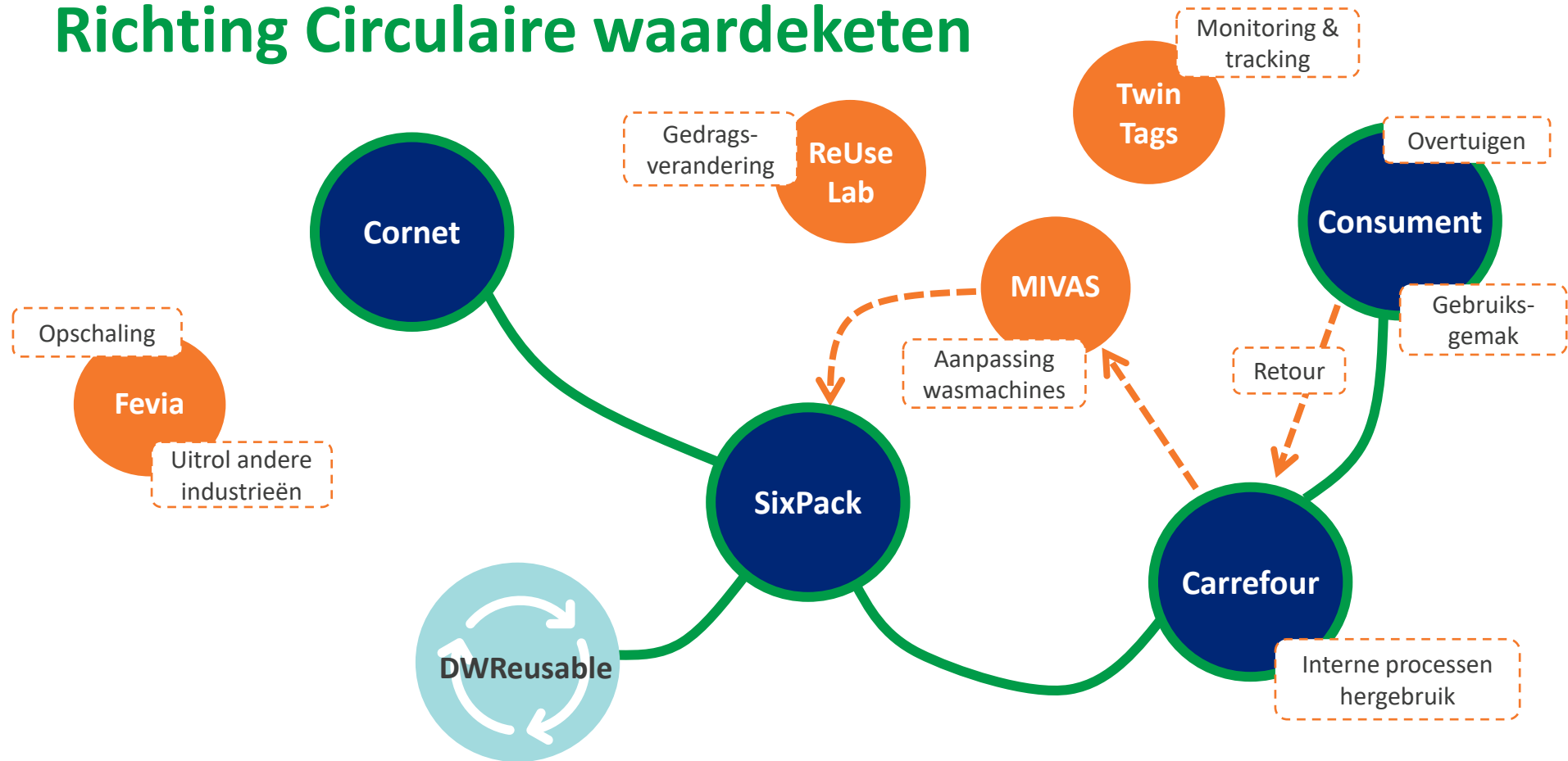
PAMELA DE GROOTE

SENIOR BRAND MARKETEER, SWINKELS FAMILY BREWERS

Richting Circulaire waardeketen



Richting Circulaire waardeketen



Living Lab: SixPack – ondersteuning VLAIO



MEER WETEN? www.vlaio.be

info@vlaio.be
0800 20 555

Katie Van den Bulck

VLAIO

A person wearing a green apron over a white shirt is holding a large, round, rustic loaf of bread. The bread has a cracked, golden-brown crust. The background is a plain, light grey.

Baking a better world **together**

Testimonial
Sidonie Descheemaeker
Sustainability Program Manager
La Lorraine Bakery Group

Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP

2023 Key figures

REBITDA:
189 M EUR

EBIT:
93 M EUR

CAPEX:
184 M EUR

Revenue:
1,360 M

55% Western Europe
45% Central/Eastern Europe
& Turkey/Middle East

Milling revenue
(excl. intercompany sales):

150 M EUR

Bakery revenue:

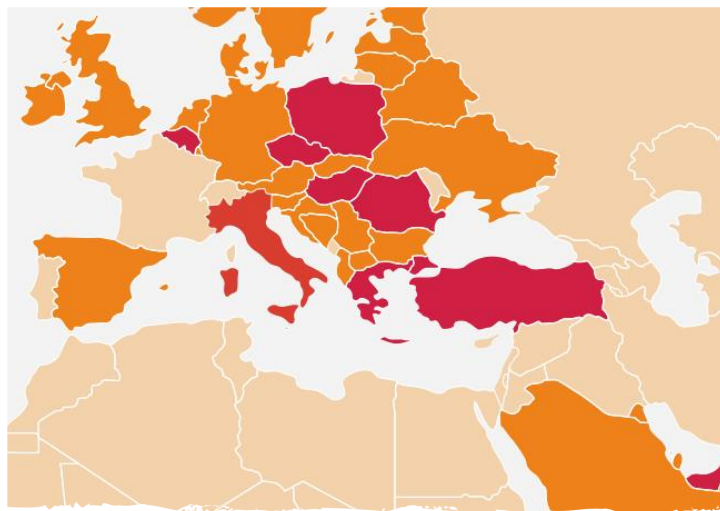
1,210 M EUR

Retail

70%

Foodservice

30%



Production country

Sales & marketing



100%
**family
owned**



5 000
passionate
employees



85 years
of experience



1
flour mill



1,36 billion
EUR revenue



18
state-of-the-art
bakery plants



presence
in **+ 35**
countries



450
Panos,
Deliway
& La
Lorraine
stores



-30% vs 2022
scope 1 & 2 carbon
emissions

Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP

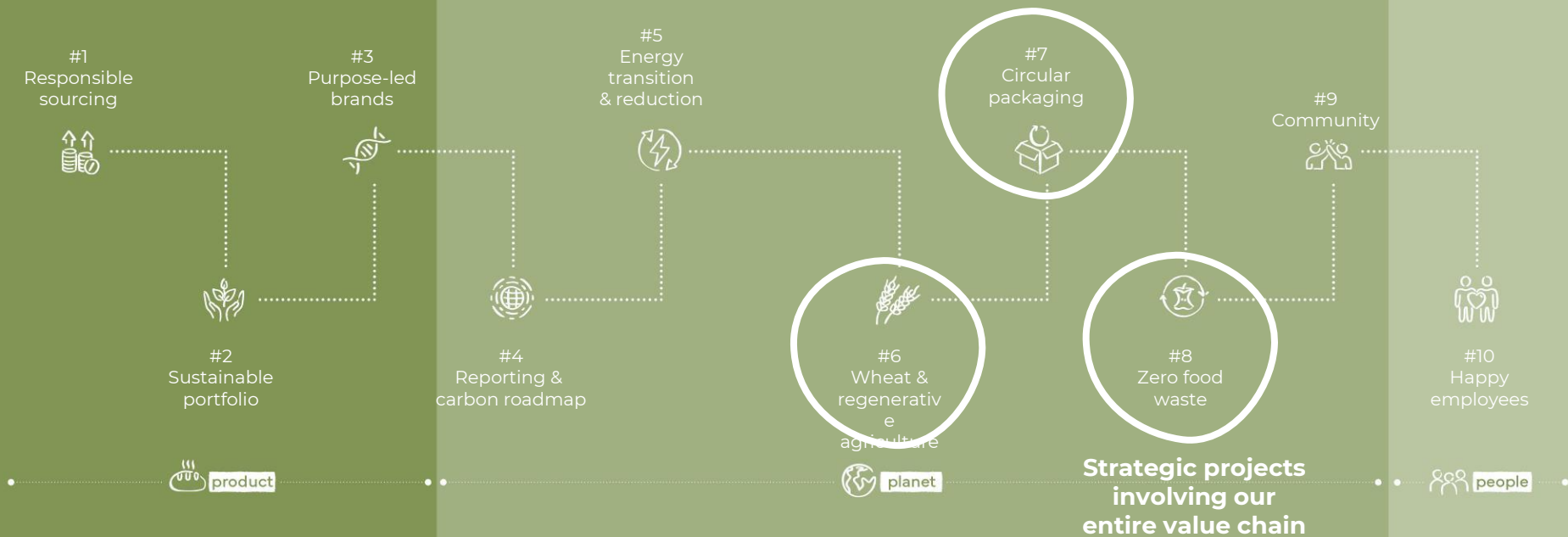
Strong belief in sustainability

Respect for 3 Ps



Baking a better world together
#sustainably

10 company-wide projects to deliver our sustainability ambitions

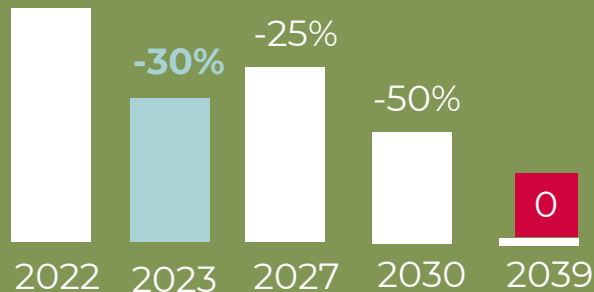


CO2 = our main sustainability KPI

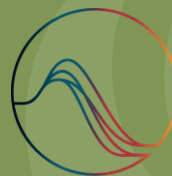
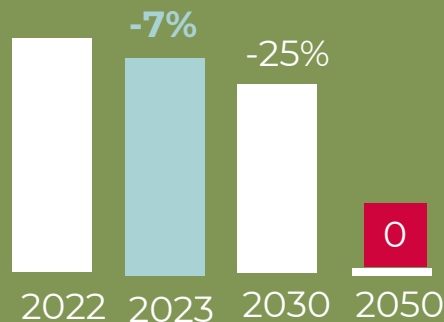
Carbon reduction roadmap



Scope 1 & 2



Scope 3



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP

From farm to bread

Farmer



Miller



Baker



Retailer



Consumer



Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP



Zero food waste

At LLBG, we have a **zero food waste policy**:

- 1) We strive for 0% disposed food waste (landfill or incineration)
- 2) We reduce our internal food waste to the absolute minimum
- 3) For the food waste we can't avoid, we go for the best possible valorization, as human consumption if possible





Zero food waste

Our **circularity initiatives:**



In our flour mill:
valorization of by-products (wheat bran) for
feed or food
= zero food waste



At customers: **return
program** of bakery
food waste from our
retail customers



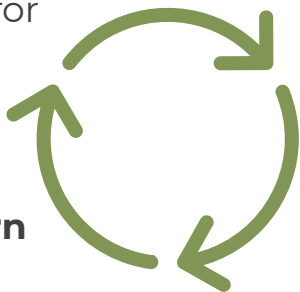
In bakery factories: **reusing** our
surplus flour, dough and finished
products within our production
process



Of all bakery waste, **99.97%**
is diverted for animal feed,
bio-gasification or human
consumption (e.g. food
donations, production of beer
and bread crumbs)



At Panos shops: collaboration
with **Too Good To Go**, saving
> 10,000 meals per month





Circular packaging



At LLBG, we want to create a closed-loop system in which packaging is **reduced, reused and recycled**.

This means we minimize the amount of packaging used, maximize the amount of fully recyclable or reusable packaging, and maximize the amount of recycled content in our packaging.

84%

of our packaging contains
recycled materials

97%

of our packaging
is recyclable

90%

of our packaging
is paper-based





Circular packaging



For our fresh **patisserie** products, we switched from plastic blisters to cardboard boxes: still 100% recyclable, but now with 75% less plastic.



Bakery Fresh is using Zeelandia's "recycle ready" bags: 100% paper-based, 55% less ink use and 20% less chemicals used.



Our brand **La Lorraine** switched from white to brown cardboard boxes: significantly less CO2, water, ink and bleaching products.

All **Panos** sandwiches are packed in sustainable wrappers: 0% plastic and 100% recyclable or biodegradable.

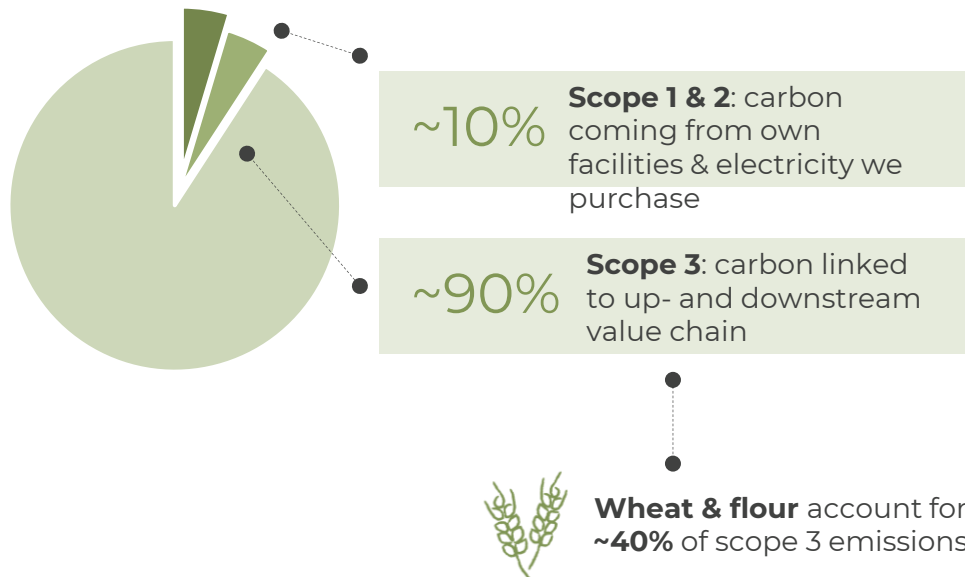




Regenerative agriculture



When looking at the **carbon footprint** of bakery products, most CO₂ emissions are situated in our value chain (scope 3). **Wheat & flour** are the main CO₂ drivers.



2/3 of the carbon emissions of wheat are generated on field

Regenerative agriculture is the key lever to reduce the carbon footprint of wheat!



Chain collaboration: regenerative agriculture

Together with our farmers, suppliers and customers, we want to accelerate the shift **to regenerative agriculture** and move towards a more sustainable food system.



Minimize synthetic fertilizers

to reduce nitrogen and phosphorus levels



Maximize cover crops

to enhance soil health through nitrogen fixation and organic matter



Maximize crop diversity and rotation

to improve crop resistance and water retention



Minimize soil disturbance

through low or no tillage to increase soil health and release less carbon

Launching a more sustainable bread range with Delhaize

A **first** for Belgian retail at a larger scale and a true **Belgian story, from farm to fork**:
Belgian farmers, Belgian flour mill, Belgian bakery, Belgian retailer



Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP

Launching more sustainable bread range with Delhaize

The artisanal **“Rustik”** bread range is now made with

- **Belgian and regenerative wheat**, leading to **a carbon reduction of up to 40%**
- Together we're helping Belgian farmers switch to regenerative agriculture, **restoring soil health and promoting biodiversity**
- **Consumers** can now join our sustainability journey by purchasing a bread from the “Rustik” range



Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP





Bakery products
can play an
important role in
the transformation
towards more
sustainable food
systems

Supported by its deep cultural roots,
**bread is the most fundamental part of
the diets of EU citizens**

and is called on to play an increasingly
important role in the EU journey towards a
more **balanced and sustainable diet**.

Bread is indeed a very **fundamental form
of plant consumption**,
with **high nutritional efficiency**, **social
acceptability**, and **economic
affordability**.

AIBI Sept' 21

Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP

Baking a
better world
together

Thank you!

Baking a
better world
together



La Lorraine
BAKERY GROUP



Op zoek naar alternatieve ketenrelaties en verdienmodellen

Conclusies vanuit LoCoSoy

Community Event
Werkagenda Voedselketen
26 November 2024

Anton Riera - Philippe Baret

Context : Project LoCoSoy

Commerciële partners

PRODUCTIE



Sojatelers - Biograno

VERWERKING



RETAIL



Teelt-technische
Parameters ?

Productie-
kosten ?

Verwerkings-
mogelijkheden ?

Interesse
bij consument ?

Ketensamenwerking
& verdienmodel ?

Onderzoek



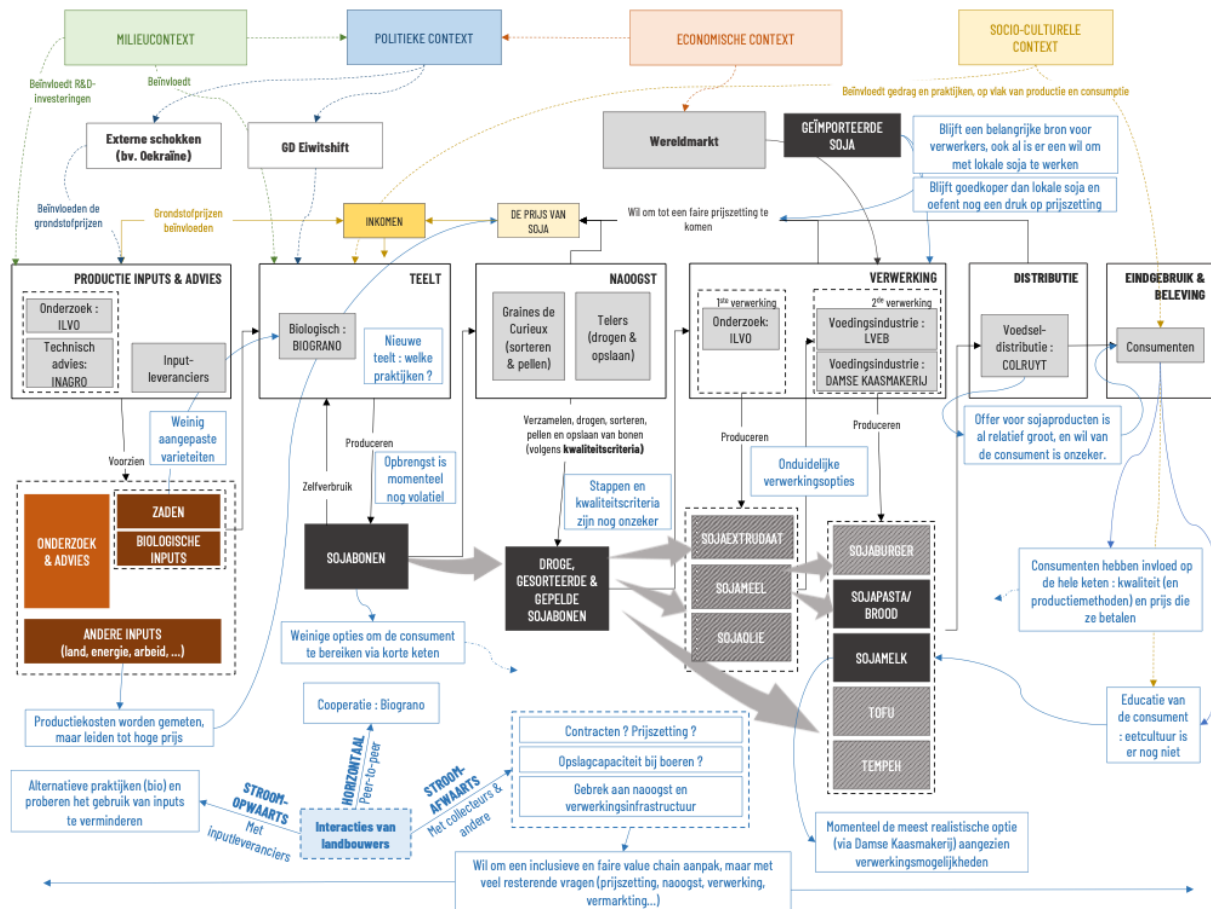
Ketenanalyse LoCoSoy

Veel uitdagingen en knelpunten...

... bij elke schakel in de keten.



Hoe kan men **ketenaanpak** en een **eerlijk verdienmodel** stimuleren ?



Theoretisch kader: *fair price* criteria



Productie en prijszetting

1. Hoger dan een minimumprijs
2. In overeenstemming met productiekosten
3. Zorgt voor een eerlijk inkomen van de landbouwer
4. Houdt rekening met opportuniteitskost ten opzichte van andere gewassen
5. Aanvaardbare prijs voor de consument



Ketenontwikkeling

6. Laat investeringen toe
7. Risicodeling en premie voor innovatie en risicobereidheid
8. Stabiliteit en/of herwaardering van de prijs



Relaties

9. Transparantie
10. Eerlijke waardeverdeling
11. Langetermijn verbintenis van partners
12. Gedeelde inspanning van alle partners om commercieel succes te garanderen
13. Eerlijke bestuurmechanismen
14. Eerlijke betalingstermijnen

Doelstellingen en toelichtingen



Gesprekken stimuleren

Niet een
evaluatie.
Complementair
met andere
tools¹



Mogelijke criteria

Geen
verplichte
checklist



Context- specifiek

Afhankelijk van
elke keten
(gewas, grootte,
ontwikkelings-
fase...)



Actor- specifiek

Partners
hebben
mogelijks
verschillende
prioriteiten



Tijd- specifiek

Criteria
evolueren met
de
ontwikkeling
van de keten

¹E.g. Lundy et al. (2014) LINK methodology. A participatory guide to business models that link smallholders to markets.

Fair price en LoCoSoy



Productie en prijszetting

Crit. 1 : Vergelijking met wereldmarktprijzen soja

Crit. 2 : Bijhouden van teeltkosten

Crit. 3 : Zorgt voor een eerlijk inkomen van de landbouwer

Crit. 4 : Vergelijking met referentieteelt : stamslaboom

Crit. 5 : Marktonderzoeken interesse consument



Ketenontwikkeling

Crit. 6 : Investerings van landbouwers meegerekend in kosten analyse

Crit. 7 : Onderzoeksproject draagt bij aan risicobeheer

Crit. 8 : Uitdaging om stabiliteit van de keten te garanderen



Relaties

Crit. 9 : Sterk gemikt op transparantie

Crit. 10 : Eerlijke waardeverdeling

Crit. 11 : Nieuwe partners verhogen kans op lange termijn stabiliteit

Crit. 12 : Gedeelde inspanning van alle partners om succes te garanderen

Crit. 13 : Sterk gemikt op ketendialoog

Crit. 14 : Eerlijke betalingstermijnen

Vergelijking met andere ketens

De tool is in verschillende contexten gebruikt:

- Gewassen en ketens
- Landen
- Onderzoekscontexten

Langetermijn projecten



Eenmalige workshops



Externe analyses



* Bezoeken en uitwisselingen tussen LoCoSoy en andere ketens.



Take-aways : van theorie naar praktijk

- Van faire *prijzen* naar faire *relaties*.
- Prijszetting is niet altijd eenvoudig. Kostenanalysen zijn vaak een goed vertrekpunt.
- Transparantie, risicoverdeling en ketendialoog zijn nog een uitdaging in veel ketens. Hoe meer dialoog en openheid, hoe meer kans op inzicht en begrip voor elkaar en betere samenwerkingen.
- Ketensamenwerking en –dynamiek kan (moet?) op verschillende manieren gefaciliteerd worden (bedrijfsbezoeken, concrete afspraken, denksessies).



transition of
food systems

WWW.SYTRA.BE



[Fair prices](#)

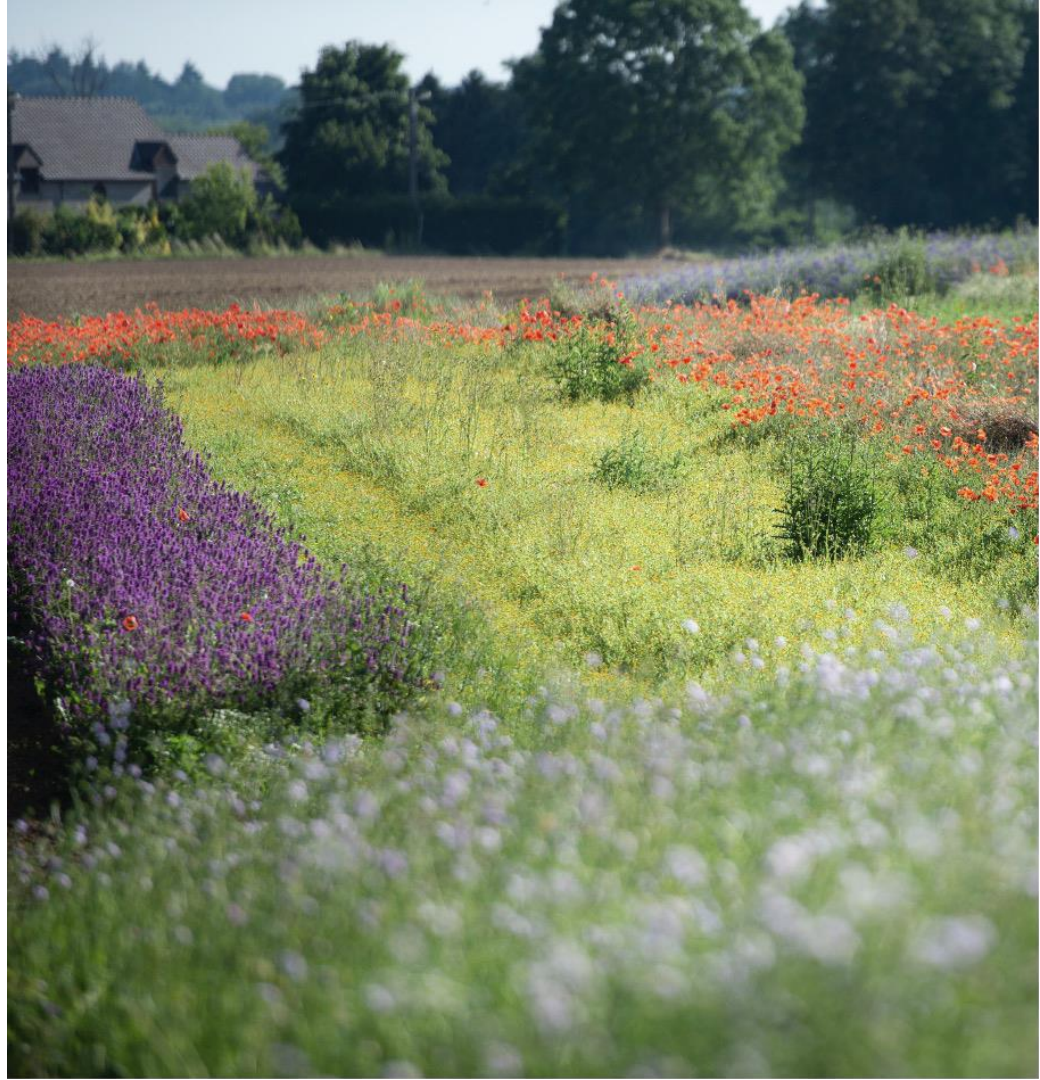


[Artikel Flanders Food](#)



[Sytra LinkedIn](#)

Anton Riera – Philippe Baret
anton.riera@uclouvain.be



Q&A en take-home message

Katie Van den Bulck





Slido.com
#4005376



Bedankt!

Praat nog even met ons na op de afsluitende netwerkreceptie.





Partners

