

SARIAnews

LE MAGAZINE DU GROUPE

SARIA.COM

PREFERRED PARTNER
FOR SUSTAINABLE
SOLUTIONS



Sommaire

SARIA®

Avant-propos 3

Questions à l'équipe dirigeante :
Framework SARIA : un positionnement
clair pour une réussite durable 4

SOLUTIONS DURABLES

SARVAL :
Aucun partage, maître ! 9
SARVAL :
La boulette de mésange de François, l'oiseau 11
SARVAL :
Qui ne veut pas apprendre doit ressentir 12
ReFood :
Voir plus loin que le bout de son nez 14
Bioceval :
La prise de l'année 16
ecoMotion :
Hésitation devant la pompe à essence 18
Bioberica :
Un double anniversaire 20
Bioberica :
Fonds de prévoyance pour Piet 22
Van Hessen :
The Real One ! 24
SecAnim :
Le dernier porc de la ferme Wójcik 26
Huiles de friture et graisses haut de gamme
pour une saveur exceptionnelle 28

UN GROUPE PERFORMANT

La durabilité en chiffre : Le groupe SARIA
calcule son bilan écologique 30
De l'appât pour crevettes à la
transformation des digestats :
l'innovation dans le groupe SARIA 32
Protection incendie : une responsabilité
collective 34
ecoMotion :
étape finale de la création d'une
organisation internationale 35

NOMINATIONS

Nicolas Rottmann rejoint le Directoire :
Développer les talents, exploiter les
potentiels 36
SARIA Espagne : Focus sur les futurs
projets malgré la pandémie du Covid-19 ! 38
Peter Hill rejoint le Directoire du
groupe SARIA 39

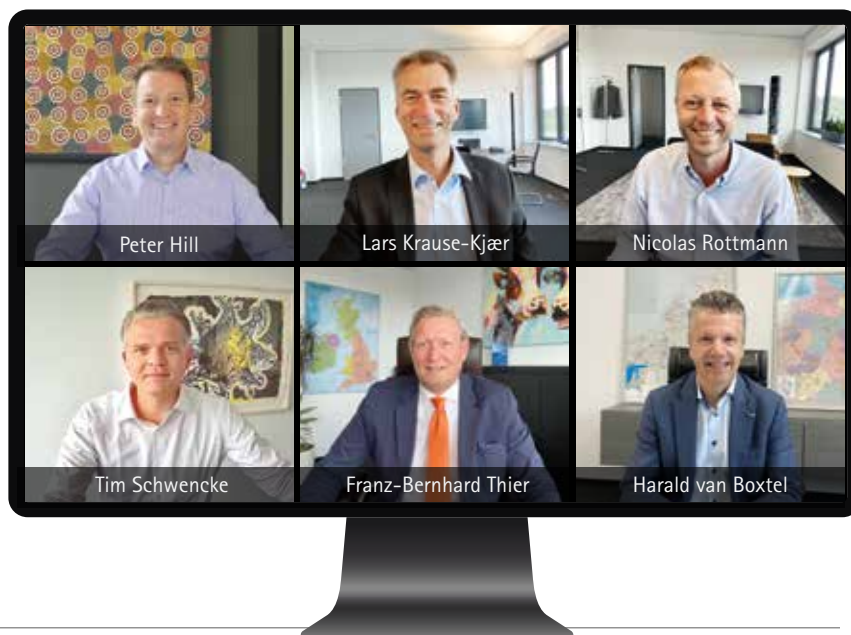
Crédits photos :

iStock: sarayut (titre); Adobe Stock: Robert Kneschke (titre);
Adobe Stock: lebergvector (p. 3); Adobe Stock: Robert
Kneschke (p. 4-7); Adobe Stock: K.-U. Häbeler (p. 9);
Adobe Stock: VadimGuzhva (p. 10); Adobe Stock: JuergenL
(p. 11); Adobe Stock: momanuma, PhotographyByMK
(p. 12-13); Adobe Stock: Sinuswelle (p. 14-15); Adobe
Stock: J.K.F. Brinkhorst (p. 16); Adobe Stock: tanacha (p. 17);
Adobe Stock: Sandor Jackal (p. 18-19); Adobe Stock: Sherry
Young (p. 20); Adobe Stock: Jess rodriguez (p. 21); Adobe
Stock: Elvira (p. 22-23); Adobe Stock: NDABCREATIVITY
(p. 24); Adobe Stock: goodluz (p. 26); iStock: Petmal (p. 30);
Adobe Stock: Robert Kneschke (p. 34)



climatiquement neutre
natureOffice.com | DE-836-JRFRMA
Impression

RECYCLÉ
Papier fait à partir
de matériaux recyclés
FSC® C011279



CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS,

Les membres du Directoire de SARIA viennent d'élaborer le Framework SARIA, qui servira de fondement à nos activités dans le monde entier. De nombreux responsables internationaux y ont collaboré. Le résultat de ce processus de près d'un an tient en cinq phrases. Or, ces cinq phrases expriment la quintessence de l'identité et de la vocation de notre groupe : il fallait donc choisir chaque mot avec un soin particulier. Nous avons pris tout le temps nécessaire, afin de réussir à fédérer le groupe entier, et sans réserve, autour de ce document qui exprime notre identité, nos objectifs communs et le rôle que nous estimons être le nôtre dans la société. Tenir compte de nos sept domaines d'activités fort différents et de nos activités diversifiées dans plus de 20 pays n'a pas été une tâche facile. Nous l'avons réussie grâce à l'implication active de tous les acteurs. La teneur exacte des trois sections du Framework SARIA : « Objectif », « Vision » et « Mission », est présentée dans les pages qui suivent sous forme d'un entretien, dans lequel les membres du Directoire de SARIA évoquent tour à tour le processus de définition, le contexte, les objectifs et le contenu de ce document.

Le Framework SARIA qui fédère nos pays et nos divisions est aussi le fil rouge du présent numéro de SARIA news. Le titre de ce numéro : « Preferred partner for sustainable solutions », dit que nous voulons être le partenaire privilégié de nos clients pour la réalisation de solutions durables. Cet élément central de notre vision est et restera notre ambition et notre objectif en tant que groupe. Dans la première partie de cette édition de SARIA news, nous présentons des exemples illustrant comment, jour après jour, nos divisions créent la valeur ajoutée que les entreprises les plus diverses attendent de nous dans le domaine de la valorisation des coproduits animaux et des matières organiques, pour une gestion plus durable de nos ressources. La deuxième partie de ce numéro est consacrée au vivre-ensemble, l'une des notions centrales de la section « Purpose » du Framework SARIA qui définit l'objet global de notre entreprise : la capacité à agir ensemble fait de nous un groupe fort. Menés de façon transversale par des entités de plusieurs pays, certains de nos projets illustrent en effet de manière exemplaire comment la coopération transversale à l'échelle du groupe peut être un facteur clé de réussite.

SARIA news vous informera en outre de certains changements internes intervenus ces derniers mois. Vous découvrirez le portrait de nos deux nouveaux membres du Directoire : Nicolas Rottmann qui nous a rejoints en janvier, et qui a fait le bilan de ses premiers mois. Avec Peter Hill, nous avons étoffé notre Directoire d'un expert petfood qui nous aidera à développer nos activités dans ce domaine.

À la lecture de ce numéro, vous serez peut-être surpris de ne voir la crise sanitaire mentionnée qu'à quelques rares endroits. Cela ne veut pas dire que la pandémie nous ait épargné. Dans notre groupe aussi, la crise du Covid-19 était et est encore cette année un sujet prédominant, même si nous avons réussi à relever les défis de cette crise de manière globalement satisfaisante. C'est grâce à la souplesse de notre organisation et à l'implication de toutes nos équipes que nous avons réussi à maintenir nos activités et à rester le prestataire et fournisseur fiable auquel nos partenaires sont habitués. Il va de soi que nous attendons la fin de cette crise avec impatience. Puisse-t-elle nous permettre de tirer des enseignements utiles, voire de sortir renforcés de cette pandémie, en dépit des pertes subies !

Dans cet esprit, le moment est à nouveau venu de tourner le regard vers l'avenir !

Bien à vous

Le Directoire du groupe SARIA

Peter Hill // Lars Krause-Kjær // Nicolas Rottmann // Tim Schwencke // Franz-Bernhard Thier // Harald van Boxel

Le Framework SARIA : un positionnement clair pour une réussite durable

AU COURS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE, LE GROUPE SARIA A DÉFINI UN CADRE STRATÉGIQUE COMMUN PRÉCISANT SES OBJECTIFS POUR LES PROCHAINES ANNÉES AINSI QUE LES MOYENS NÉCESSAIRES À LEUR RÉALISATION. OUTRE SES TROIS VOLETS CONSACRÉS À L'OBJECTIF, LA VISION ET LA MISSION DU GROUPE, LE « FRAMEWORK SARIA » FIXE SIX PRINCIPES COMMERCIAUX (« BUSINESS PRINCIPLES ») COMME CODE DE CONDUITE À RESPECTER PAR NOS COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS.

DANS L'INTERVIEW CI-DESSOUS, LES MEMBRES DU DIRECTOIRE EXPLIQUENT L'ÉLABORATION DU FRAMEWORK EN COOPÉRATION AVEC LA DIRECTION DES PAYS ET DES DIVISIONS, AFIN D'INCLURE LES DIFFÉRENTES PERSPECTIVES CULTURELLES ET PROFESSIONNELLES DU GROUPE. ILS REVIENNENT ÉGALEMENT SUR LES REFLEXIONS AYANT ABOUTI À L'ÉLABORATION DE SES TROIS VOLETS ET DONNENT UN APERÇU DES PROCHAINES ÉTAPES DE MISE EN ŒUVRE.

// L'organisation décentralisée du management est l'un des traits distinctifs du groupe SARIA. Pourquoi un cadre commun est-il néanmoins utile ?

Tim Schwencke (TAS) : L'élaboration de ce document cadre répond à tout un faisceau d'attentes. Au cours de ces dernières années, SARIA a été amené à réagir à de nombreux changements internes et externes. Entre autres choses, notre croissance internationale et la poursuite de notre diversification ont rendu notre organisation beaucoup plus complexe. Cette évolution s'est traduite par le besoin accru d'une vision commune et d'objectifs clairement définis. Nos équipes avaient besoin de repères et de priorités clairement définies pour prendre leurs décisions commerciales, investir, se positionner sur leurs marchés et communiquer. Nous avons besoin d'un ancrage commun pour nos activités mondiales.

Harald van Boxtel (HVB) : Notre environnement est en constante évolution. Compte tenu de la consolidation qui se poursuit dans l'industrie de la viande et de l'abattage, nous avons affaire à des acteurs de plus en plus puissants. Du côté des clients, nous devons répondre à des

exigences de plus en plus strictes en termes de qualité et de transparence, sans oublier une demande accrue de produits élaborés sur mesure. Beaucoup de nos partenaires commerciaux voient le Groupe SARIA comme un tout. En conséquence, ils attendent de nous une qualité produits et services qui soit constante et fiable, quel que soit l'implantation géographique de l'unité de production. Nous ne pouvons répondre à cette attente qu'à condition de nous considérer nous-mêmes comme un ensemble et d'agir en conséquence. Certaines questions d'importance mondiale, telles que la durabilité ou la responsabilité sociale des entreprises concernent d'ailleurs toutes nos activités de la même manière et exigent des réponses à l'échelle du groupe. L'approche décentralisée a toujours été à la base de notre succès et reste l'un de nos principaux atouts, mais nous sommes convaincus qu'une combinaison de notre organisation décentralisée avec une coopération et une concertation transversales peut être très bénéfique pour SARIA, et créer des synergies.

Lars Krause-Kjær (LKK) : L'évolution des marchés n'est d'ailleurs pas tout. Nous devons aussi réagir au manque de main-d'œuvre qualifiée dans de nombreux domaines. Notre attractivité en tant qu'employeur est donc essentielle pour gagner de nouveaux talents. En même temps, nous voulons motiver nos collaborateurs et les fidéliser en leur inspirant un sentiment d'appartenance. Il faut qu'ils s'identifient aux objectifs et aux valeurs de notre groupe.

Franz-Bernhard Thier (FBT) : Tous ces éléments nécessitent un positionnement pertinent et clair auprès de nos clients et en tant qu'employeur, sans lequel la compétitivité future du groupe et de ses divisions ne saurait être durable. Nous disposons du riche potentiel offert par notre réseau d'activités mondiales et de la compétence et du savoir-faire de nos 11 000 collaborateurs pour y arriver. Dans les années à venir, promouvoir la coopération à l'échelle du groupe sera l'un de nos axes de priorité afin de favoriser une réflexion et une action cohérentes. Notre contribution commune au développement social, notre vision et notre mission a été à cet égard une étape importante. Nos dirigeants



Le résultat du processus du Framework SARIA a fait l'objet d'une série d'affiches. Les trois affiches consacrées respectivement, au Framework SARIA, aux Principes commerciaux et aux divisions du groupe sont présentées ici dans leur version originale anglaise. On pourra les voir bientôt dans tous les sites du groupe – traduites, si nécessaire, dans la langue du pays.

se sont montrés très motivés et très ouverts à l'idée de développer ensemble un tel cadre stratégique. Cette réaction reflète un changement de culture fondamentale vers une approche de gestion plus coopérative.

// Pourriez-vous préciser le processus de réalisation de ce document et expliquer dans quelle mesure votre démarche a été coopérative ?

HVB : L'un des principaux objectifs a été de définir un cadre commun qui devait être suffisamment large pour représenter toutes nos activités, mais aussi suffisamment spécifique pour refléter ce qui nous caractérise et différencie en tant que SARIA. Cette ambition s'est révélée un vrai défi si l'on considère que nous avons actuellement sept domaines d'activité dans plus de 20 pays.

LKK : C'est aussi l'une des raisons pour lesquelles nous avons opté pour une approche coopérative : nous avons pu nous inspirer ain-

si de toute la diversité des expériences et des points de vue à chaque phase du projet, et faire en sorte qu'elle se reflète dans le résultat. Nous tenions à assurer à ce document cadre un soutien maximal parmi les équipes dirigeantes. Car ce document n'offre de valeur ajoutée qu'à condition de s'inscrire totalement dans nos activités quotidiennes – ce qui est impossible à obtenir par la contrainte, à fortiori dans le contexte de notre organisation traditionnellement décentralisée et de la diversité culturelle de notre groupe. Il était donc très important pour nous de réellement prendre en compte les différentes approches managériales au niveau de l'ensemble du processus.

TAS : L'élaboration du document s'est déroulée en plusieurs étapes. Nous avons commencé par une séance de brainstorming. Au cours de cette séance, le Directoire et les responsables pays et divisions ont recensé ensemble toutes les idées que nos collaborateurs associent avec le nom SARIA, les valeurs que nous partageons

en tant que groupe ainsi que les défis globaux qui nous attendent. Lorsque des entités avaient déjà réalisé un processus similaire au niveau local, nous avons tenu compte également de ce processus. Nous avons enfin réalisé des entretiens individuels avec les directeurs. C'est à la fin de cette première étape de réflexion que nous avons ébauché le contenu et le format du futur Framework SARIA. La première ébauche a été présentée lors d'un atelier de travail et rediscutée entre nous, membres du Directoire ainsi que quelques personnes supplémentaires ayant une perspective novatrice sur le sujet. Une version finale a ensuite été adoptée et distribuée au niveau du groupe entier. Document fondateur d'une identité commune pour l'ensemble du groupe, le Framework SARIA marque une première étape importante sur chemin de notre développement stratégique global.

// Quels sont les principaux messages de ce cadre commun ?

FBT : La section « objectif » décrit la contribution que nous entendons faire ensemble pour le développement social. Il met en lumière des éléments clés de notre modèle d'entreprise : SARIA œuvre pour un monde plus durable en recyclant les matières organiques et les coproduits animaux, afin que ceux-ci puissent remplacer des ressources naturelles limitées. C'est ainsi que le biodiesel d'ecoMotion représente une solution écologique d'ores et déjà disponible pour remplacer les carburants issus de ressources non renouvelables. Nous contribuons à un monde durablement plus sain, non seulement avec nos biocarburants mais aussi en améliorant la santé, la qualité de vie et le bien-être des personnes, des animaux et des plantes. Citons à cet égard les produits de Bioiberica et de SARVAL, mais aussi les fertilisants biologiques de ReFood.

LKK : En parlant d'un monde plus sain, nous faisons référence également à nos normes de sécurité et d'hygiène particulièrement strictes. Nous respectons ces normes, que ce soit pendant la collecte et la transformation des coproduits animaux, afin de protéger nos collaborateurs ainsi que des tiers contre les dommages corporels et les risques sanitaires, ou que ce soit pour garantir la sécurité de nos produits finaux. Nous déclinons ce concept en fonction des activités de nos divisions qui sont très différentes. Si la sécurité alimentaire est prioritaire chez Van Hesse ou Bioceval, SecAnim cible la prévention des épidémies.

HVB : Des ambitions telles que nous les formulons dans la section « Objectif » suscitent de grandes attentes que seule une équipe forte et soudée saura satisfaire. Par équipe, j'entends l'ensemble du groupe, l'ensemble que nous formons avec nos collaborateurs, mais aussi celui que nous constituons avec nos partenaires commerciaux. Tout cela est entré dans la définition de notre objectif, si bien qu'à la fin, chaque mot sans cesse pensé et repensé a pris une signification particulièrement riche. Vous vous imaginez donc l'ampleur des efforts déployés au cours de ce processus.

// En quoi consistent la « Vision » et la « Mission » du groupe ?

TAS : La partie « Vision » décrit qui nous voulons être : un partenaire privilégié, spécialiste des solutions durables et capable d'établir de nouvelles références au sein de l'industrie. Notre concept de durabilité englobe des aspects écologiques, sociaux et économiques. Réduire la consommation des ressources limitées par la transformation de résidus organiques en ingrédients de valeur est l'ambition à la base de toutes nos activités – Franz-Bernhard Thier l'a déjà indiqué. Mais nous sommes également investis d'une responsabilité économique en assurant la pérennité de notre entreprise et en favorisant le développement durable de nos partenaires. Notre façon d'assumer cette responsabilité consiste à concentrer tous nos efforts sur quelques objectifs clés. Je pense notamment à une forte orientation client, la permanence de l'innovation et un soutien optimal de nos collaborateurs que nous aidons et encourageons à donner le meilleur d'eux-mêmes. Le concept de durabilité a donc aussi une dimension sociale. Ces priorités sont exposées dans la deuxième partie de la section « Vision ».

FBT : Notre « Mission », c'est-à-dire la troisième section du Framework SARIA, résume nos principales activités : nous collectons des matières organiques pour en extraire des co-produits de qualité qui apportent de la valeur ajoutée à nos partenaires et protègent l'environnement. Ces co-produits élaborés de façon fiable sont destinés à l'agriculture, à la production d'énergie, à l'industrie alimentaire et l'alimentation animale, à la restauration et à l'industrie pharmaceutique. Mais ce troisième volet décrit également

les qualités et valeurs qui nous caractérisent en tant que SARIA : l'esprit d'entreprise, l'implication et l'enracinement local et une même passion pour nos activités tout au long de la chaîne de valeur – sans oublier la dimension de plus en plus internationale de nos activités. Notre « Mission » décrit donc ce que nous faisons, mais aussi les convictions qui nous guident.

// Vous avez également défini six principes commerciaux. Comment complètent-ils le Framework SARIA avec ses trois sections consacrées à l'objectif, la vision et la mission du groupe ?

LKK : Pour remporter un succès durable et pérenne, nous devons être à tout moment conscients de notre responsabilité d'entreprise – envers nos partenaires, mais aussi envers nos collaborateurs. Nous sommes responsables de la qualité et de l'innocuité des produits et services que nous fournissons, et les enjeux sociaux et écologiques nous concernent également. En complément des ambitions formulées dans le Framework SARIA, les six principes commerciaux définissent des règles de conduite qui sont fondamentales pour notre travail ou servent à préciser certains aspects de notre « Vision » et de notre « Mission » : ainsi, la notion de qualité ne se réfère pas uniquement au produit ou au résultat final, mais se fonde sur des normes et des procédures d'assurance qualité. Le concept de meilleure équipe ne se résume pas à un ensemble de collaborateurs motivés par la performance, mais recouvre également leur capacité à coopérer équitablement et dans le respect de l'autre. Les principes commerciaux forment donc un référentiel complémentaire pour chaque

« SARIA œuvre pour un monde plus durable en recyclant les matières organiques et les coproduits animaux afin que ceux-ci puissent remplacer des ressources naturelles limitées. »

collaborateur de notre groupe, et ils sont en même temps une promesse envers nos parties prenantes. Nous leur disons : « Faites-nous confiance ! Dorénavant, nous voulons être mesurés à l'aune de ces principes ».

Nicolas Rottmann (NRO) : Le Framework SARIA était déjà prêt au moment de ma nomination au Directoire, mais j'ai participé aux discussions sur les principes. Les thèmes qui y sont abordés semblent de prime abord faciles, voire banals. Mais en les abordant de façon systématique et par écrit, nous soulignons leur importance dans le long terme, l'interprétation que nous en faisons et notre engagement à leur égard. Nous entendons nous assurer ainsi que les principes commerciaux que nous partageons soient pris au sérieux par chaque collaborateur dans son travail quotidien.

// Comment faire en sorte que les équipes de tous les pays et toutes les entités du groupe s'identifient au Framework et aux Principes commerciaux de SARIA ?

TAS : C'est un point très important. Nous sommes conscients que la définition de ce cadre commun n'est que la première étape d'un processus stratégique et culturel à long terme. Beaucoup de choses ne peuvent être changées du jour au lendemain, et rien ne changera sans doute si nous ne réussissons pas à y associer nos équipes. C'est pourquoi nous avons lancé une vaste série d'ateliers. Il s'agit de familiariser tous les salariés avec ce Framework SARIA et la motivation qui le sous-tend. L'atelier est d'ailleurs le format idéal pour aider chaque niveau de notre organisation à décliner les éléments clés du Framework SARIA dans le contexte de son travail et de ses activités. Ces ateliers nous permettent en même temps de montrer comment chaque partie est indispensable pour former un tout, et que chaque collaborateur peut faire des contributions très concrètes à la réalisation des ambitions globales du groupe.

LKK : Là encore, nous profitons du fait d'avoir associé un cercle élargi de responsables. Dans chaque pays et chaque division, nous avons prié au moins un responsable de participer aux délibérations. Ces personnes connaissent les réflexions et les motivations qui ont inspiré notre Framework et sauront faciliter sa présentation dans leurs entités.

« CADRE STRATÉGIQUE »

Le cadre stratégique présente les objectifs, les raisons et les méthodes qui forment ensemble les priorités stratégiques de l'entreprise. Sur le plan interne, ce cadre permet à chaque collaborateur de clairement connaître les objectifs globaux poursuivis par notre groupe.

L'identification avec la vocation et la bonne connaissance de l'environnement de l'entreprise représentent une inspiration et une orientation qui permettront à chaque collaborateur de mieux contribuer à la réalisation des objectifs communs. Mais le Framework SARIA s'adresse également aux parties prenantes, auxquelles il présente la vocation de l'entreprise sous forme d'un ensemble cohérent de messages et d'orientations. Véritable feuille de route stratégique, il détaille ses ambitions à long terme comme autant de voies à suivre pour atteindre les objectifs poursuivis par une action pertinente et ciblée.

// Quel sera l'effet de ce Framework sur les activités commerciales de SARIA ?

FBT : Le soutien au Framework SARIA ne saurait se limiter à sa communication ; nous estimons qu'il exige au contraire l'engagement à relever des défis concrets. Au niveau du Directoire, notre prochaine démarche consistera donc logiquement à utiliser le Framework SARIA pour définir les thèmes stratégiques que le groupe souhaite aborder dans les années à venir. Nous en tirerons en outre des objectifs généraux pour concrétiser ce que nous voulons réaliser pour le groupe par rapport à ces thèmes. Ce processus sera le point de départ pour une déclinaison de notre stratégie à l'échelle du groupe. Il permettra d'imbriquer étroitement les objectifs du Framework avec nos décisions commerciales.

TAS : La nomination de Peter Hill au Directoire de SARIA, qui a pris effet le 1er septembre 2020, est déjà une première conséquence de ces priorités que nous venons de définir. Peter sera responsable du développement et de l'expansion stratégique de nos activités dans le domaine de l'alimentation animale et du petfood (aliments pour animaux de compagnie). Nous recentrons ainsi nos efforts afin de mieux cibler l'aspect qualité et la proximité client, qui sont très importants pour nos activités dans ce domaine.

Peter Hill (PH) : Je viens seulement de débiter dans mes fonctions de membre du Directoire et n'ai pas participé moi-même à l'élaboration du Framework SARIA, mais je sais, de par mon expérience professionnelle, combien une conception commune des objectifs, des orientations et des valeurs est fondamentale pour un groupe aussi diversifié et aussi international que SARIA. L'approche transversale est un choix pertinent. Elle facilitera la poursuite de notre développement à l'échelle du groupe entier.

NRO : Le Framework SARIA peut aussi offrir une orientation sur des sujets où notre communication manquait encore de clarté et de cohérence. Ainsi, lorsque dorénavant nous prendrons des décisions d'investissement, nous nous interrogerons si celles-ci contribuent à notre vision globale et peuvent être mises en œuvre conformément à nos Principes commerciaux. Le Framework SARIA nous permettra également de réajuster et actualiser, si nécessaire, notre profil d'employeur et nos activités de marketing. Une autre possibilité consiste à lancer ou enrichir des programmes de développement des cadres et de promotion des jeunes talents sur la base d'une vision commune du management basés sur une compréhension commune du leadership. Enfin, ce document pourrait aussi nous aider à formuler des directives sur des sujets spécifiques tels que la qualité ou la sécurité au travail.

HVB : Dans les mois à venir, nous poursuivrons notre programme d'ateliers destinés à familiariser les équipes avec le Framework et les Principes commerciaux de SARIA. Nous constatons d'ores et déjà que ces éléments ont inspiré et nourri des réflexions dans les domaines les plus divers. Cet effet se renforcera dans les prochains mois au fur et à mesure que nous poursuivrons la présentation du document. L'implication active de nos collaborateurs sera essentielle pour passer des mots aux actes. Si chaque collaborateur, à tous les échelons de l'organisation, accepte de s'investir dans son environnement de travail habituel, nous aurons bientôt réalisé d'importants progrès. Même si actuellement, nous en sommes encore au début d'un processus stratégique et culturel à long terme, nous sommes néanmoins convaincus que le nouveau Framework SARIA et ses principes commerciaux constituent une base solide pour le développement futur de notre groupe.

// Messieurs, nous vous remercions d'avoir répondu à nos questions.

Solutions durables : produits et services

LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES EST UN ASPECT ESSENTIEL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE. CE CONCEPT ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE À LA FOIS SE TROUVE AU CŒUR DU MODÈLE COMMERCIAL DE SARIA. AGISSANT COMME UN INTERMÉDIAIRE HAUTEMENT FIABLE, LE GROUPE EST EN MÊME TEMPS UN PRESTATAIRE QUI COLLECTE LES « MATIÈRES RÉSIDUELLES » DE PLUSIEURS FILIÈRES ET LE FOURNISSEUR D'AUTRES INDUSTRIES QUI ACHÈTENT LES COPRODUITS DE QUALITÉ ÉLABORÉS ÉTAPE PAR ÉTAPE À PARTIR DE CES RÉSIDUS. LES « DÉCHETS » D'UNE INDUSTRIE PEUVENT DONC ÊTRE RECYCLÉS ET DEVENIR DES RESSOURCES PRÉCIEUSES POUR UNE AUTRE. COMMENT S'IMAGINER CETTE TRANSFORMATION ? LA PRÉSENTE RUBRIQUE VOUS OFFRE PLUSIEURS EXEMPLES TIRÉS DE NOS DIFFÉRENTS DOMAINES D'ACTIVITÉ. IL EST PARFOIS SURPRENANT DE VOIR COMBIEN DE PRODUITS DE NOTRE VIE QUOTIDIENNE CONTIENNENT DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE ORGANIQUE, ET C'EST PRÉCISÉMENT L'IMPORTANCE DE CE NOMBRE QUI PERMET DE SAISIR L'IMPORTANCE DES BIODÉCHETS EN TANT QUE RESSOURCE. SARIA A SU IDENTIFIER LEUR POTENTIEL ET CONTRIBUE ACTIVEMENT À EN FAIRE LE MEILLEUR USAGE – AU BÉNÉFICE DE TOUS LES ACTEURS ÉCONOMIQUES CONCERNÉS ET DE L'ENVIRONNEMENT.





Aucun partage, maître !

Per Verner Jensen se souvient encore du goût, ou plutôt de ce moment, pas plus d'une seconde, où il prit une miette de nourriture pour chien dans sa bouche et se mit à mâcher avec précaution. À la seconde qui suivit, l'enfant de sept ans qu'il était se jura : « Plus jamais ça ! »

C'était il y a plus de 20 ans. Voici Per dans l'appartement qu'il habite aujourd'hui dans Copenhague. Per tient un bol de nourriture pour chiens à la main. Devant lui, son fidèle compagnon à quatre pattes le supplie de ses grands yeux de chien emplis d'une attente joyeuse. Le regard de Per tombe sur la boîte de conserve vide : du poulet biologique à l'orge perlée, riche

en vitamines et garanti sans gluten. « De quoi vous redonner des idées bizarres », se dit-il en souriant. Et il pose le bol par terre où son chien Balder se hâte d'avalier la nourriture, comme s'il craignait de devoir partager le repas avec son maître. « T'inquiète pas, mon vieux, lui dit Per, tu auras tout, même le meilleur. Bon appétit. Profite bien de ce repas savoureux et sain à la fois ! »

Si la nourriture pour chiens est devenue beaucoup plus riche mais aussi plus savoureuse, c'est notamment grâce aux activités de SARVAL qui extrait les protéines et les graisses des coproduits de l'industrie de la viande afin de les transformer en composants de qualité destinés à l'alimentation animale.

sur le pouvoir calorique, la teneur en vitamines et en protéines, le risque allergène et bien plus encore.

Afin de répondre à ces exigences aussi nombreuses que sévères, la nourriture pour animaux domestiques doit être élaborée selon des recettes sophistiquées. Entreprise spécialisée dans la valorisation des résidus de viande de l'industrie alimentaire, SARVAL y contribue en transformant du bœuf, du porc et de la volaille en ingrédients de valeur pour l'alimentation des animaux de compagnie.

La matière première, notamment la viande et les couennes, est collectée par SARVAL à l'état frais auprès des abattoirs et des ateliers de découpe, mais aussi chez les bouchers. Ces coproduits sont en principe de qualité alimentaire et donc adaptés à la consommation humaine, mais certaines de leurs particularités font qu'ils ne correspondent pas aux pratiques alimentaires des consommateurs occidentaux.

Framework SARIA

Des **solutions individuelles** pour chaque client : grâce à sa vaste gamme de produits pour animaux domestiques, SARVAL convainc non seulement par l'étendue de son choix de graisses et de composants protéiques, mais aussi par sa capacité à répondre aux besoins spécifiques du client. SARVAL est un partenaire important de l'industrie du petfood.

Chien ou chat, l'alimentation d'un animal de compagnie adoré par son maître est désormais une science à part entière. La nourriture présentée au membre de la famille à quatre pattes doit contenir des aliments non seulement savoureux, mais aussi bénéfiques d'un point de vue nutritionnel – selon des critères d'ailleurs souvent comparables à ceux instaurés pour l'alimentation des bébés. L'attention est portée

SARVAL transforme des matières premières de grande qualité en graisses ou composants protéiques idéaux pour la production d'aliments pour animaux de compagnie. Les ingrédients de SARVAL sont en effet élaborés de telle sorte qu'ils conviennent exactement à la fabrication de nourriture animale sèche ou humide. Si ce processus apparaît simple, sa mise en œuvre nécessite un grand savoir-faire et des procédés complexes. Car la nourriture pour animaux de compagnie est aujourd'hui proposée dans un grand nombre de variantes, chacune exigeant des composants spécifiques.

La gamme des produits SARVAL est conçue pour toutes les variantes de petfood : des lignes d'aliments mono-espèce élaborées par exemple uniquement à partir de volaille, aux produits de

base pour les aliments qui répondent à des besoins nutritionnels spécifiques liés à la taille, à la race ou à des sensibilités particulières de l'animal de compagnie. Les produits de SARVAL garantissent l'apport d'acides gras essentiels tout en favorisant l'absorption de vitamines liposolubles. Les protéines animales de qualité sont indispensables à une croissance saine et une bonne structure musculaire car, outre leur fonction de vecteur de goût, elles assurent un apport indispensable en acides aminés essentiels.

Les propriétaires de chiens et de chats ont donc la garantie que la nourriture qu'ils achètent contient exactement ce que leurs animaux aiment à manger mais aussi les nutriments dont ils ont besoin et qui contribuent à

renforcer leurs défenses naturelles. SARVAL leur offre la certitude de donner des aliments durables, car la matière transformée par SARVAL est constituée de résidus qui sont de toute façon inévitables dans toute production alimentaire. Leur transformation représente donc un cycle de valorisation très convaincant également du point de vue éthique.

Comme les matières premières elles-mêmes, leur transformation en ingrédients alimentaires répond à des critères de sécurité et d'hygiène exigeants. Des analyses exhaustives et des contrôles sévères sont la norme à toutes les étapes de la fabrication. Les maîtres d'aujourd'hui n'en attendent d'ailleurs pas moins puisque leur animal de compagnie est un membre de la famille à part entière.



SARVAL

SARVAL est le spécialiste de la transformation des coproduits animaux issus de l'abattage des bovins, des porcs et des volailles. Ces matières premières proviennent d'abattoirs, d'ateliers de découpe et d'boucheries. Suivant leur qualité et leur composition, SARVAL en fait des ingrédients de qualité pour la nourriture des animaux de compagnie ou des graisses destinées à la transformation dans l'oléochimie.

La boulette de mésange de François, l'oiseau



Pour Greta, 2019 était l'année avec un oiseau. Tout avait commencé un midi au retour de l'école lorsque Greta découvrit un poussin de mésange tombé de son nid. Sans hésiter, elle le ramassa, le ramena chez elle et le soigna si bien que l'oiseau survécut. François, car tel était son nom choisi à l'unanimité par le « conseil de famille », grandit dans une cage spécialement aménagée et devint un oiselet majestueux. Jour après jour, Greta et ses parents s'attachaient davantage à l'animal, sachant pourtant qu'ils allaient un jour devoir lui rendre sa liberté. Par une chaude matinée de fin de printemps, le moment était venu. Après quelques tentatives maladroites, François s'envola de la maison. Personne dans la famille de Greta ne s'attendait à le revoir, mais il en fut autrement...

La mère de Greta avait acheté une boulette de mésange qu'elle accrocha à la fenêtre de la cuisine. Et l'improbable se produisit : peu de temps après, une mésange apparut de nulle part et commença joyeusement à picorer dans la boulette : François. Aujourd'hui encore, pas un jour ne passe sans que l'oiseau ne fasse une petite

visite. Et la maison de Greta est sans doute la seule en Autriche où une boulette de mésange reste accrochée dans le buisson devant la fenêtre de la cuisine tous les jours de l'année.

Si les boulettes de mésanges sont particulièrement savoureuses pour les oiseaux, si elles leur fournissent des nutriments importants et leur permettent de garder la forme, c'est grâce à l'intervention de SARVAL qui extrait les graisses et les huiles nécessaires à leur production issues des déchets générés par l'industrie alimentaire.

Les boulettes de mésange sont populaires – parmi les oiseaux chanteurs mais aussi les personnes qui les nourrissent. C'est pourquoi il existe depuis longtemps un large éventail de boulettes aux compositions les plus variées. Outre les graines de tournesol classiques, elles contiennent des mélanges nourrissants de noix, céréales et baies. La graisse blanche qui les maintient ensemble est leur point commun et leur trait le plus caractéristique. Dans bien des cas, cette graisse est fabriquée à partir de produits de base fournis par SARVAL.

SARVAL est spécialisée dans le recyclage de coproduits animaux convenant à l'alimentation humaine mais contraires aux habitudes alimentaires de l'homme, notamment les graisses et la couenne. La filiale de SARIA transforme ces déchets d'abattoirs selon des normes strictes en graisses et huiles destinées notamment à la fabrication des boulettes de mésange.

Retraitées par le fabricant d'aliments pour oiseaux, ces graisses ou huiles n'assurent pas uniquement la cohérence des autres ingrédients mais aussi la stabilité de la forme sphérique si caractéristique des boulettes, et leur forte densité énergétique en fait une nourriture idéale pour ce type d'oiseaux particulièrement dépendants d'aliments caloriques en raison de ses mouvements d'ailes rapides. Pour remplir cette fonction d'aliment riche, les graisses sont traitées selon des recettes particulières. Si les boulettes qu'elles forment ne doivent être ni trop dures ni trop molles avant d'être suspendues sur le lieu de consommation, les graisses doivent en revanche se liquéfier rapidement sous l'effet de la température corporelle pour être assimilée facilement en tant que source d'énergie rapide dès qu'elles arrivent dans l'estomac de la mésange.

Les boulettes de mésanges ne sont d'ailleurs pas seulement une bonne nourriture d'hiver, bien au contraire : c'est en été que les mésanges doivent élever jusqu'à trois couvées, « mission » qui requiert des quantités d'énergie exceptionnelles. Si Greta nourrit son François pendant toute l'année, cela est donc justifié d'un point de vue nutritionnel.

Framework SARIA

Servir la santé des humains et des animaux : les graisses et huiles obtenues par SARVAL à partir des déchets générés par l'industrie alimentaire sont des matières premières précieuses sur le plan nutritionnel, par exemple, pour le bien-être des oiseaux, en raison de leur haute densité énergétique.

SARVAL

Qui ne veut pas apprendre doit ressentir

« Et alors ? De toute façon, la chimie, ça n'intéresse personne ! » – le plan de Jelisaweta ne fonctionne pas : elle a voulu aider sa mère à s'occuper du linge pour s'assurer de sa clémence, car « confesser » une mauvaise note en chimie, cela se prépare. Mais il semble qu'elle n'y arrivera pas. Malgré tous ses efforts, sa mère se fâche lorsqu'elle lui annonce la mauvaise note. Même sa remarque, prononcée en dernier recours sur un ton boudeur, reste sans effet – bien au contraire : « Personne n'a besoin de chimie ? », répète sa mère avec un froncement de sourcils en tirant son pull rose du panier à linge. « Si c'est comme ça, lavons donc ce vêtement sans adoucissant et voyons comment tu pourras te passer de la chimie quand ton pull préféré te grattera horriblement ».



Ce sont les modificateurs de surface qui font que les adoucissants tiennent ce que leur nom promet. Et SARVAL y contribue en fournissant à l'oléochimie des graisses et des huiles qui servent de matière de base pour la production de ces composants chimiques.

Les adoucissants transforment les tissus rigides et rugueux en tissus doux et moelleux. Il suffit d'en mettre un bouchon dans la machine à laver pour que chaque pièce de linge offre les propriétés souhaitées. Simples d'utilisation, les adoucissants sont néanmoins le résultat de processus chimiques complexes.

Pour remplir leur fonction, les adoucissants modernes contiennent des composés moléculaires lipoides appelés esters d'ammonium quaternaire. Ces molécules proches de ceux des savons ont une structure et des capacités particulières. Ils comprennent en effet des chaînes d'hydrocarbures sous forme d'esters d'acides gras. Au cours du cycle de rinçage final, les es-

ters d'ammonium quaternaire s'attachent aux fibres du linge par une seule de leurs deux extrémités, tandis que l'autre continue de flotter librement. Ce comportement est dû à une propriété particulière : exemptes d'huile à leur base et donc capables d'adhérer solidement aux fibres des tissus, ces chaînes d'hydrocarbures sont « lipophiles » dans leur partie supérieure. Elles y attirent les huiles et les graisses qui confèrent ainsi aux vêtements la douceur souhaitée.

Les esters d'ammonium quaternaire biodégradables sont produits à partir de graisses et d'huiles décomposées en acides gras par voie oléochimique. Le pétrole mais aussi les graisses végétales telles que l'huile de palme ou de coco conviendraient en principe comme matière première – si les ressources en matières pre-



Framework SARIA

Valeur ajoutée pour l'environnement :

SARVAL propose des alternatives écologiques aux matières premières à base de pétrole et d'huile de palme ou de coco utilisés par l'oléochimie, par exemple, pour la fabrication d'adoucissants textiles.

mières fossiles n'étaient pas limitées et que la culture des palmes et des cocotiers ne risquait pas d'aggraver encore la lente disparition des forêts tropicales !

Autre inconvénient écologique, la satisfaction de la demande en Europe suppose que ces matières premières soient d'abord acheminées sur de longues distances.

SARVAL offre une solution de rechange respectueuse de l'environnement. Cette filiale de SARIA utilise les graisses animales provenant du secteur alimentaire pour en

extraire des graisses et des huiles destinées entre autres à des applications industrielles. Les sites de SARVAL en Europe occidentale et orientale, mais aussi en Amérique du Sud produisent chaque année 450 000 tonnes de graisses et d'huiles aux qualités différentes.

La matière première fournie par ce partenaire important de l'industrie oléochimique a peu de choses en commun avec le produit final. Il faut en effet de nombreuses phases de traitement complémentaires avant d'obtenir les substances chimiques nécessaires à la fabrication de ces adoucissants qui font que Jelisaweta aime tant le toucher doux et câlin de son pull rose.

SARVAL

! | Pour connaître toutes les activités de SARVAL : voir page 10



Voir plus loin que le bout de son nez

Mme Schweers déteste le gaspillage de nourriture. Dans sa maison, elle fait très attention de n'acheter que la quantité de viande, de pain, de légumes, etc. dont sa famille a réellement besoin. Mais ici, ce n'est pas la maison, c'est la cantine de son entreprise. Elle vient de déjeuner avec ses collègues et regarde sa table : sur chaque assiette, des restes en quantité plus ou moins importante ! « Quel gâchis », se dit la comptable. Elle sort son portable pour approfondir la question. Une recherche rapide sur Google lui permet de découvrir qu'environ 20 % des repas produits dans les restaurants d'entreprise allemands finissent à la poubelle. Une portion sur cinq est donc préparée pour être gaspillée ! « Et cette table de cantine se situe exactement dans la moyenne statistique », se dit Mme Schweers. Elle pense soudain à ce que les parents allemands disent à leurs enfants : finis ton assiette si tu veux qu'il fasse beau demain. « Heureusement que ce n'est qu'un dicton. Si c'était vrai, nous aurions 365 jours de pluie continue, et pas seulement ici, à Mayence ».

La valorisation des déchets de cuisine prend de l'importance car leur quantité ne cesse d'augmenter. ReFood en fait de l'énergie verte sous forme d'électricité, de gaz et de chaleur.

Les restes de cuisine et les denrées alimentaires périmées doivent être éliminés – mais pas dans la poubelle ! Leur contenu énergétique sous forme d'hydrates de carbone, de sucres et de graisses en fait une matière première précieuse. ReFood veille à ce que les biodéchets soient valorisés de manière durable en assurant à la fois une élimination dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène et une transformation à valeur ajoutée.

Chaque année, cette entreprise présente dans toute l'Europe collecte plus d'un million de tonnes de déchets de cuisine et de nourriture, d'huiles alimentaires usagées et de denrées alimentaires périmées. SARVAL applique des normes d'hygiène particulièrement strictes dès le point d'enlèvement. Les déchets sont recueillis dans des conteneurs spéciaux et pris en charge par son organisation logistique. ReFood est au service des cantines et restaurants, du

commerce de détail et de l'industrie alimentaire, mais également des hôpitaux, écoles, jardins d'enfants et autres établissements.

ReFood assure une valorisation intégrale des composants de sa matière première grâce à un procédé industriel complexe. Cette valorisation se traduit principalement par une récupération d'énergie sous forme de gaz, d'électricité et de chaleur, mais aussi par la production de fertilisants organiques et de substances intermédiaires pour la synthèse de biodiesel. Le traitement des restes alimentaires collectés commence par le déballage et l'élimination d'impuretés, notamment de résidus d'emballage en métal, verre ou plastique. Le broyage, le chauffage, l'homogénéisation et le dégraissage suivent immédiatement. La graisse ainsi obtenue et les huiles alimentaires collectées séparément sont également destinées à la production de biodiesel, par exemple, dans les usines d'ecoMotion, une société sœur de ReFood.



Framework SARIA

Prestataire de services réputé pour sa fiabilité auprès de toutes les industries générant des biodéchets, ReFood offre à ses clients des solutions souples et hygiéniques ainsi que la certitude d'une élimination conforme à la loi.



ReFood
pure Biokraft

ReFood valorise les biodéchets du secteur alimentaire, en particulier les déchets de cuisine et les denrées périmées. L'entreprise produit de l'énergie durable sous forme d'électricité, de gaz et de chaleur à partir des restes collectés auprès des restaurants, des détaillants et des fabricants. Les méthaniseurs de ReFood produisent un fertilisant organique utilisé dans l'agriculture. Ses activités s'étendent à l'Allemagne, la Grande-Bretagne, la France, la Pologne, l'Espagne et au Danemark.

La biomasse dégraissée est dirigée vers les méthaniseurs de ReFood, où des microorganismes la transforment en gaz. Retraité, ce biogaz est en partie injecté directement dans le réseau public. Une majorité des sites de ReFood l'utilise cependant pour produire de l'électricité dans une centrale de cogénération. La quantité annuelle du courant ainsi généré correspond à la consommation d'environ 90 000 ménages. La chaleur résiduelle de ces centrales de cogénération permet, quant à elle, d'hygiéniser la biomasse, c'est-à-dire de la chauffer afin de tuer les bactéries et les germes. Les fertilisants de qualité dont ReFood fournit chaque année 840 000 tonnes au secteur agricole sont les résidus de fermentation de la biomasse dans les méthaniseurs, complétés par le soufre produit lors de la désulfuration du biogaz.

Énergie, engrais, produits intermédiaires pour fabrication de biodiesel – chacune de ces gammes de produits contribue au développement durable, non seulement par le caractère éthique et écologique de la méthode de valorisation des déchets de cuisine et des denrées alimentaires périmées dont elles sont le résultat, mais aussi par certains de leurs atouts. C'est ainsi que SARVAL, grâce à son électricité verte, permet chaque année d'éviter une consommation de combustibles fossiles équivalente à l'émission de 173 000 tonnes de CO₂.

Élaboré à partir de déchets, le biodiesel produit avec les graisses de ReFood est particulièrement durable. À la différence des engrais chimiques, les fertilisants organiques de SARVAL se passent d'un apport spécifique en énergie et de matières premières rares telles que le phosphore.



Chaque année, ReFood traite plus d'un million de tonnes de déchets de cuisine et de restes alimentaires, d'huiles alimentaires usagées et de denrées périmées collectés dans toute l'Europe.

La prise de l'année

Le verdict est sans appel : ils n'ont jamais mangé un bar aussi bon, et c'est dire ! Car ces quatre Italiens ne manquent pas un été pour pêcher ensemble au bord de la Méditerranée. Le dernier jour, comme chaque année, l'un des quatre amis est tiré au sort. Il doit tenter seul sa chance et fournir du poisson pour un dîner à quatre. Cette année, c'est le tour de Leonardo, malheureusement d'ailleurs ! –, parce que les jours précédents, Leonardo avait tout au plus réussi à pêcher une

petite brème de mer. « Ça y est, on est bon pour une boîte de sardines », taquinaient ses amis, lorsque, tôt le matin, il prend le chemin de la côte rocheuse armé d'une canne à pêche et d'un filet. Mais à son retour – surprise ! Léonard leur présente trois bars magnifiques dont la chair, qui plus est, révèle un goût absolument exquis. Cette gloire tardive, Leonardo la porte avec modestie ... et avec, en poche, un bon de caisse : « Élevage Mat-tarella – 3 bars – 76 euros ».

Les composants nutritionnels de Bioceval donnent aux poissons d'élevage une saveur tellement exceptionnelle qu'elle risque de révéler une imposture comme celle de Leonardo ! Particulièrement riches en protéines, ces composants sont produits par une transformation des déchets de poissons qui évite tout gaspillage de ressources.

BIOCEVAL

Bioceval collecte les coproduits issus de la transformation du poisson pour en fabriquer des huiles et farines de poisson. Sa vaste gamme de produits comprend notamment des aliments de qualité pour la nourriture animale et le petfood. Selon leurs qualités, certaines huiles sont également destinées à des applications industrielles, par exemple, dans les raffineries ou les tanneries. Bioceval exploite trois sites, en Espagne, en Allemagne et en France. Ses produits sont demandés dans le monde entier.





Framework SARIA

Des produits haut de gamme, spécifiquement adaptés à chaque besoin : Bioceval propose des solutions durables et conformes aux besoins alimentaires de chaque espèce de poisson, par exemple pour la pisciculture.

Le bar (autres noms : bar commun ou européen, loup de mer ou perche de mer) est un poisson de gourmet consommé dans le monde entier en quantités de plus en plus élevées. Une grande partie de ce poisson noble provient de l'aquaculture et cette partie de la production, notamment, convainc par ses qualités gustatives. Car le goût d'un bar dépend des conditions dans lesquelles il a grandi. Les exploitations piscicoles offrent des conditions optimales pour le bien-être de ce poisson : une croissance en toute sécurité, sans ennemis naturels, et surtout une nourriture très complète.

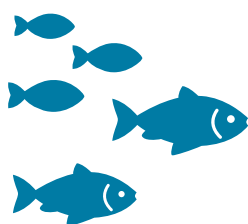
Le bar est un poisson prédateur. Sa nourriture naturelle est le poisson, y compris dans les fermes piscicoles. Or, une couverture de ce besoin par des poissons venant de la mer aggraverait les conséquences des activités d'une pêche d'ores et déjà excessive. Pour nourrir leurs bars d'élevage, les pisciculteurs essaient par conséquent de remplacer la farine de poisson par des ingrédients végétaux, en privilégiant d'autres sources de protéines comme le soja. Or, cette approche fait elle aussi l'objet de critiques, car dans les régions de production du soja, les plantations sont souvent en concurrence avec la forêt tropicale.

Bioceval offre une alternative pour nourrir le bar d'une manière à la fois adaptée et durable. L'entreprise collecte les déchets de poisson provenant des conserveries et les transforme en composants d'aliments pour poissons d'élevage. La combinaison de farine de poisson produite à partir de ces déchets avec des protéines végétales issues de l'agriculture biologique permet d'obtenir une nourriture optimale du point de vue durable : les bars reçoivent une nourriture complète et les élevages fonctionnent de manière responsable – sans aggravation de la surpêche en mer ni pertes supplémentaires de forêt tropicale.

Étape par étape, le procédé sophistiqué de Bioceval permet de transformer les matières premières récupérées en farines et huiles de poisson conformes aux normes de qualité les plus strictes. Suivant l'utilisation prévue, certaines de ces farines et huiles sont fabriquées selon des recettes spéciales ou avec une teneur particulièrement élevée en protéines. Il est

également indispensable qu'elles ne contiennent que certaines espèces de poisson bien définies, car les poissons d'élevage ne doivent pas être nourris avec des poissons de leur espèce. Bioceval collecte et traite ses matières premières séparément, selon les espèces, afin de se conformer à cette exigence.

Sources de protéines, d'acides aminés, de vitamines et de minéraux, les aliments naturels élaborés par Bioceval sont destinés également à de nombreuses autres espèces de poissons d'aquaculture. Comme ces produits à base de poisson correspondent à l'alimentation naturelle des poissons d'élevage, ceux-ci les digèrent particulièrement bien, ce qui n'améliore pas seulement leurs qualités gustatives mais aussi la texture et l'apparence de leur chair cuisinée. L'adage selon lequel « on est ce que l'on mange » vaut donc également pour le bar. Laissons aux grands chefs la décision de frire ou de griller ce poisson noble. Le résultat sera toujours excellent.



Sources de protéines, d'acides aminés, de vitamines et de minéraux, les aliments naturels de qualité élaborés par Bioceval sont destinés aux bars et à d'autres poissons d'élevage.

Hésitation devant la pompe à essence

« Dépêchez-toi, le ferry n'attendra pas ! » Pierre et Michel assis dans la voiture commencent à perdre patience, pendant que leur ami fixe perplexe la pompe à essence. C'est typique ! Il les a fait attendre toute la journée, d'abord une bonne heure parce qu'il avait obtenu la voiture de son père plus tard que prévu et ne s'était même pas arrêté pour prendre de l'essence. Il s'agissait maintenant de rattraper cet oubli à la

dernière minute. Le port de Calais, d'où allait partir le ferry pour Douvres, n'était qu'à une soixantaine de kilomètres mais depuis un certain temps déjà, la jauge de carburant était sur « réserve ». Par conséquent, malgré le manque de temps, ils ont décidé de s'arrêter à la station-service autoroutière de Rely... Il était prévu de repartir immédiatement, comme lors d'un arrêt au box. Mais Luc ne semblait pas avoir choisi la

stratégie des pilotes de Formule 1 et se tenait indécis devant la pompe : « Ça parle de biodiesel. Vous croyez que je peux en prendre quand même ? » Ses deux amis assis dans la voiture se regardaient, incrédules, en secouant la tête : « Disons que tu pourrais si ton père n'avait pas une voiture à essence ! »



ecoMOTION

ecoMotion est aujourd'hui l'un des principaux fournisseurs de biodiesel en Europe. Pour produire ses carburants, cette entreprise pionnière utilise des graisses animales, des huiles alimentaires usagées et de très faibles quantités d'huiles végétales. Le biodiesel produit répond à des normes de qualité exigeantes et est donc jugé particulièrement durable. L'industrie pétrolière le mélange avec des carburants diesel conventionnels pour optimiser leur bilan climatique. Cette filiale de SARIA dispose de cinq sites au Danemark, en Allemagne et en Espagne.

Acteur majeur du développement durable, ecoMotion a conçu sa production de biodiesel de manière à ne générer pratiquement aucun déchet.



En plus du carburant fossile, le diesel distribué en Union Européenne contient du biocarburant. Le biodiesel fourni à l'industrie pétrolière par ecoMotion est élaboré selon un procédé particulièrement écologique et durable à partir de résidus de graisses animales, c'est-à-dire de biodéchets.

Parce que les émissions de gaz à effet de serre augmentent dans le monde entier, toutes les activités humaines doivent contribuer à enrayer cette tendance. C'est le cas notamment du secteur des transports responsable d'environ 30 % des émissions de CO₂ dans l'UE, le trafic routier étant quant à lui responsable de 72 % des émissions de ce secteur. Des technologies nouvelles et des carburants alternatifs tels que le biodiesel permettent au monde des transports d'apporter sa part à la lutte contre le changement climatique.

Que ce soit en France, en Italie ou en Autriche, le gazole vendu dans les pays membres de l'UE contient généralement une certaine quantité de biodiesel. L'adjonction de ce carburant écologique est pratique courante, la proportion ajoutée étant discrètement indiquée sur la pompe à carburant sous forme d'un carré contenant la lettre « B » pour « biodiesel » et un pourcentage pour la quantité ajoutée, par exemple B7. L'adjonction de biocarburant est principalement motivée par des considérations environnementales et climatiques, mais aussi par le désir de réduire la dépendance de l'Europe à l'égard des pays pétroliers.

ecoMotion est l'un des producteurs européens de biodiesel. Chaque année, cette filiale de SARIA produit plus de 300 millions de litres de ce carburant écologique acheté par de nombreuses compagnies pétrolières. Fabriqué principalement à partir de graisses animales transformées et d'huiles de friture usagées, c'est-à-dire à partir de biodéchets, le carburant d'ecoMotion est probablement le biodiesel le plus respectueux du climat et le plus durable actuellement disponible à l'échelle industrielle. La majorité de cette matière première provient de ReFood et de SecAnim, deux entreprises sœurs d'ecoMotion. Ensemble, ces trois filiales de SARIA forment un cycle fermé de création de valeur conçu pour transformer les déchets d'aujourd'hui en énergie pour demain.

Entreprise internationale, ecoMotion est présente en Allemagne, en Espagne et au Danemark. Le biodiesel produit est conforme aux critères de qualité de la norme européenne EN 14214. Le quota de biodiesel adjugé à ecoMotion permet d'économiser chaque année environ 771 000 tonnes de CO₂.

ecoMotion a conçu sa production de biodiesel de manière à ne générer pratiquement aucun déchet. Acteur majeur du développement durable, ecoMotion récupère les substances auxiliaires de son procédé pour les régénérer et réutiliser. Ses coproduits de qualité tels que la glycérine raffinée, la glycérine brute et le sulfate de potassium sont commercialisés par SARIA auprès de diverses industries. C'est ainsi que la glycérine obtenue par transestérification entre directement dans la fabrication de nouveaux produits tels que la mousse expansée, les peintures et les vernis.

Mais l'atout environnement n'est pas le seul avantage du biodiesel car ce carburant écologique possède par nature de bonnes propriétés lubrifiantes. Ajouté au carburant fossile, il en augmente le pouvoir lubrifiant. L'automobiliste peut ainsi réduire efficacement l'usure du moteur de son véhicule.

Framework SARIA

Un partenariat solide tout au long de la chaîne de valeur : les filiales ecoMotion, SecAnim et ReFood de SARIA travaillent main dans la main pour transformer, grâce à des procédés innovants, les déchets d'aujourd'hui en énergie pour demain.

Bioiberica fabrique une dose d'héparine sur cinq administrées dans le monde.



Double anniversaire

Valentina repense au marathon nocturne EDP de Bilbao. L'année dernière, ils avaient été douze à commencer et terminer ensemble. Peu de temps après, elle a eu cette étrange sensation dans la jambe. C'est là que Juan la persuade de s'arrêter à la tente médicale, juste par précaution. Quel conseil précieux !

Lorsque le médecin du sport l'envoie à l'hôpital pour soupçon de thrombose veineuse, Valentina reste sans voix. Thrombose ? Mais c'est pas vrai ! Et pourtant si : le diagnostic officiel fait état d'une thrombose veineuse profonde présentant le risque qu'un caillot sanguin ne se détache et pénètre dans les poumons, le cœur ou le cerveau de Valentina. Elle reçoit immédiatement de l'héparine, puis encore de l'héparine dans le cadre d'une thérapie longue durée. Au bout de six mois, le caillot a disparu, sans laisser de séquelle.

Valentina regarde la ronde de ses amis et rayonne de joie : « Fêtons les deux anniversaires. Et mes deux sauveteurs - toi, Juan, et l'héparine ! »

Les thromboses peuvent toucher tout le monde, y compris les jeunes athlètes. Outre la connaissance des risques et la réactivité, l'héparine est l'arme la plus importante contre cette pathologie. Cet anticoagulant est produit par Bioiberica à partir de la muqueuse intestinale du porc.

L'héparine est la substance la plus utilisée pour prévenir et traiter les thromboses. Ce principe actif permet de sauver chaque année plus de 100 millions de vies. En chirurgie moderne, l'héparine est considérée comme essentielle. C'est aussi l'un des fluidifiants sanguins les plus importants en médecine générale.

Une dose d'héparine sur cinq administrées dans le monde est fabriquée par Bioiberica. Depuis 45 ans, ce spécialiste des sciences de la vie travaille sur cette substance, ce qui fait de lui un expert reconnu de la biomolécule qui est extraite de la muqueuse intestinale des porcs.

Les activités de Bioiberica s'étendent à l'ensemble du cycle de vie de l'héparine depuis l'extraction et la production jusqu'à la commercialisation et la livraison à l'industrie pharmaceutique. L'entreprise compte neuf sites internationaux dotés d'un système d'assurance qualité uniforme. La transformation finale en

substance active a lieu sur le site d'Olerdola près de Barcelone. Ce site est équipé d'une technologie de pointe et garantit que l'héparine fournie par Bioiberica répond exactement aux besoins des laboratoires pharmaceutiques et des patients.

La qualité, la sécurité et la traçabilité sont d'une importance cruciale dans le secteur pharmaceutique. Les procédés mis en œuvre par Bioiberica sont spécialement conçus pour répondre aux normes internationales et aux exigences réglementaires les plus strictes. L'intégration verticale du groupe SARIA est un élément précieux à cet égard. Grâce à elle, Bioiberica peut acheter l'essentiel de ses matières premières auprès d'une société sœur, Van Hessen. Cette collaboration est garante d'une chaîne d'approvisionnement très solide et d'un niveau de qualité constamment élevé. Spécialistes de l'héparine, les équipes de Bioiberica disposent d'une expertise unique quant aux propriétés de cette molécule. Tous ces atouts ainsi qu'une coopération étroite avec des laboratoires et des centres de recherche renommés dans le monde entier font de Bioiberica un partenaire idéal pour les projets liés à l'héparine et à son utilisation finale.

Si les débuts de l'héparine en pharmacie remontent à un siècle, ses utilisations possibles dans le domaine de la santé humaine ne sont toujours pas intégralement connues. De nouvelles applications sont en cours d'essai et permettront de mieux connaître les propriétés antivirales, anti-inflammatoires et antitumorales



 **Bioiberica**

A low-angle, close-up shot of a person's legs and feet as they run on a grassy path. The person is wearing dark athletic shorts and dark running shoes. The background is a soft-focus landscape with trees and a bright, hazy sky, suggesting a sunset or sunrise. The overall tone is warm and energetic.

de ce principe actif. Outre sa fonction d'anticoagulant, l'héparine pourrait donc un jour s'avérer très utile dans d'autres domaines d'application. De nouveaux chapitres s'ouvriraient alors dans l'histoire déjà longue des bienfaits de ce principe actif.

! | Pour connaître l'ensemble des activités de Bioiberica, voir page 23

Framework SARIA

Ensemble au service de la santé humaine : en tant que fabricant d'une dose sur cinq de toute l'héparine administrée dans le monde, Bioiberica est un partenaire clé de l'industrie pharmaceutique pour cet anticoagulant. Sa collaboration étroite avec Van Hessen, sa société sœur au sein du groupe SARIA, dans le domaine de l'approvisionnement en matières premières permet à Bioiberica de répondre aux réglementations légales particulièrement strictes en termes de qualité, de sécurité et de traçabilité.

Fonds de prévoyance pour Piet

Tout le monde dans l'immeuble connaissait Mme Meijer et son chat. L'été, on voyait la vieille dame à la fenêtre ouverte de son appartement du rez-de-chaussée, où elle adorait échanger quelques mots avec les passants. Pendant ce temps, son matou Piet profitait du soleil sur le rebord de la fenêtre. Il se laissait volontiers caresser. Un jour, Mme Meijer est très inquiète. Son chat lui cause des soucis. Il n'est plus aussi enjoué qu'avant. Même sauter sur le rebord de la fenêtre semble lui poser des problèmes. « L'arthrose, dit tristement Mme Meijer. C'est que nous avons vieilli ensemble. »

Le sort de Piet fait rapidement le tour des locataires. Quelle chance que M. Feddema du deuxième étage soit ami avec un vétérinaire ! Un coup de fil rapide et quelques jours plus tard, Mme Meijer trouve sur son paillason un petit paquet de compléments alimentaires pour animaux de compagnie. Sur un document manuscrit glissé sous le paquet, elle lit : « Fonds de prévoyance à vie pour la santé de Piet. Quatre doses mensuelles fournies par les locataires de l'immeuble Grachterstraat 11 ».

Pour soigner les articulations des chiens et des chats, les vétérinaires recommandent le sulfate de chondroïtine sous forme de complément alimentaire. Bioiberica prépare cette substance extraite des cartilages pour ses propres lignes de produits et celles des fabricants de produits vétérinaires.

Les problèmes articulaires ne sont pas rares chez les chats. Neuf chats âgés sur dix souffrent de maladies articulaires et même les jeunes ne sont pas à l'abri de ce type de problème. Particulièrement actifs, les chats souffrent beaucoup de ne plus pouvoir courir, grimper et sauter sans avoir mal. Ils adoptent alors des postures d'évitement dommageables pour les autres articulations et perdent leur joie de vivre. Il est donc essentiel de repérer leurs pathologies articulaires, notamment les arthroses, dès les premiers symptômes, et de les traiter de façon adéquate.

Entreprise présente dans tous les domaines des sciences de la vie, Bioiberica travaille pour la santé et le bien-être des animaux de compagnie depuis une vingtaine d'années en pratiquant. Le sulfate de chondroïtine, la glucosamine, le collagène et l'acide hyaluronique ne sont que quelques exemples des substances d'origine biologique extraites et retraitées par Bioiberica pour la santé animale.

Le sulfate de chondroïtine est recommandé sous forme de complément alimentaire à titre prophylactique, mais aussi pour favoriser la santé articulaire des chiens et des chats après des interventions chirurgicales. Dans ce domaine,

Framework SARIA

Outre ses produits phytosanitaires et des ingrédients actifs pour la santé humaine, Bioiberica fabrique des compléments alimentaires et nutritionnels d'origine purement biologique au service du bien-être et des performances des animaux de compagnie et d'élevage.



Bioiberica développe ses propres lignes de produits en utilisant une combinaison d'ingrédients unique sur le marché : le sulfate de chondroïtine, le glucosamine, l'acide hyaluronique et le collagène natif de type II.

Bioiberica est un leader des produits de santé pour les articulations félines et canines, mais aussi pour l'innovation scientifique au service du traitement des autres maladies chroniques d'animaux de compagnie. Cette position est confortée par l'expertise de ses équipes et par ses normes internes très strictes en matière de qualité. Jamais satisfaites de leurs acquis, les

équipes de Bioiberica travaillent en permanence sur de nouvelles applications de substances ou principes actifs biologiques efficaces contre les maladies chroniques des animaux de compagnie. Outre la santé des articulations, Bioiberica mène des projets de recherche scientifique également pour la peau, le système immunitaire, le foie et les intestins des animaux domestiques.

Sans doute, les réalisations de Bioiberica deviendront-elles de plus en plus importantes pour les chats et leurs maîtres humains. Car tout comme les humains, les animaux de compagnie sont affectés par les transformations

du mode de vie moderne. Aussi, leurs problèmes articulaires ne sont-ils pas seulement liés à l'usure et donc à l'âge mais au contraire aggravés par le surpoids ou le manque d'exercice. Car pour un chat, dormir sur le canapé n'est pas forcément plus sain que de chasser des souris à travers champs.



Bioiberica est un spécialiste des sciences de la vie qui travaille pour la santé et le bien-être des personnes, des animaux et des plantes. L'entreprise cible les biomolécules d'origine animale qu'elle extrait et transforme en ingrédients de qualité pour la production pharmaceutique et nutritionnelle. La société exploite neuf sites de production en Espagne, Italie, Pologne et Allemagne, au Brésil, au Mexique et aux États-Unis. Ses produits se vendent dans environ 80 pays.

The Real One !

« There he comes – at last », entend dire Florian lorsqu'il retrouve ses amis sur l'aire de barbecue du parc de Finsbury Square. « And he brings with him the sausages », répondit-il. L'étudiant en année Erasmus a rapidement compris que ses

camarades adorent passer leurs soirées d'été autour d'un barbecue. Mais il a aussi beaucoup appris en matière culinaire. Il sait maintenant que ses amis sont de véritables experts en matière de barbecue : seuls les meilleurs produits de

charcuterie trouvent grâce à leurs yeux. Florian avait d'abord essayé sa chance en achetant des saucisses quelconques – le résultat était désastreux : « Not as tasty and crunchy as normal », a été le verdict unanime. Cette fois-ci, Florian a



Van Hessen est un leader international de l'extraction et de la transformation des boyaux naturels destinés à la fabrication de saucisses. L'entreprise fabrique aussi des produits à base de viande et collecte des coproduits animaux pour l'extraction d'avant-produits très recherchés par l'industrie pharmaceutique ; c'est le cas de la muqueuse de porc qui est une source importante d'héparine. Afin de garantir la meilleure qualité et un approvisionnement fiable, Van Hessen exploite ses propres triperies installées dans des abattoirs du monde entier.



joué la sécurité en choisissant uniquement des produits à boyaux naturels auprès d'un boucher qui a toute sa confiance. Ses saucisses sont réparties sur le grill, puis distribuées dans les assiettes. Les compliments ne se font pas attendre : « Great taste. That's what I call a Bratwurst ». Florian accepte les éloges de ses camarades avec joie et soulagement : il a quand même réussi sa réputation d'esprit vif !

Si les boyaux naturels sont garants de saveur, de nombreux types de saucisses n'existeraient tout bonnement pas sans eux. Van Hessen fournit les boyaux naturels à un grand nombre de fabricants de saucisses dans le monde entier.

Pas de vrai barbecue sans viande et surtout sans saucisse ! Car rien n'est comparable au plaisir de mordre dans une saucisse délicatement assaisonnée, croquante et bien cuite. La saveur de cette reine de la grillade est due en grande partie à son enveloppe en boyau naturel. C'est elle qui assure non seulement l'effet croquant, mais aussi l'aspect appétissant et le goût caractéristique.

Perméables à l'air, les boyaux naturels permettent à l'arôme de la saucisse de se développer pleinement. Ce constat vaut pour de nombreux produits de charcuterie, non seulement pour les saucisses à griller et à frire, mais également pour la saucisse de pâté de foie, le salami aux truffes, la saucisse blanche et d'autres encore. Il faut de nombreuses étapes jusqu'à ce que la farce puisse enfin être introduite dans le boyau. Ce chemin commence souvent chez Van Hessen. Les boyaux naturels sont un produit phare de la gamme de Van Hessen, qui fabrique également des produits carnés pour la consommation humaine et le secteur du petfood ainsi que des matières premières pour l'industrie pharmaceutique.

La filiale de SARIA se charge de la préparation complète de boyaux naturels réputés pour leur qualité, depuis la collecte dans les abattoirs jusqu'à la sélection et la livraison aux fabricants de saucisses dans 65 pays. La demande de saucisses en boyaux naturels étant élevée, Van Hessen exploite ses propres triperies dans de nombreux pays afin de garantir à ses clients un approvisionnement en boyaux naturels aussi fiable que compétitif en termes de qualité. Ces triperies de Van Hessen sont installées à l'intérieur même des abattoirs et permettent de récupérer les boyaux en parfaite conformité avec les normes d'hygiène strictes en vigueur pour cette matière première de qualité exceptionnelle.

La première étape de préparation consiste dans l'extraction du boyau et son nettoyage minutieux. Il est ensuite trié en fonction de la qualité, du diamètre et de la longueur. Cette deuxième étape est très importante car la gamme de boyaux naturels de Van Hessen comprend des centaines d'articles différents, dont beaucoup sont élaborés selon des spécifications précises définies par des fabricants de saucisses dans le monde entier. La troisième et dernière étape est le salage en vue de la conservation des boyaux.

Van Hessen est l'un des leaders mondiaux des boyaux naturels par sa taille et son vaste savoir-faire industriel, mais aussi des performances exceptionnelles en termes de qualité et de dimensions constantes. En effet, pour que les fabricants de saucisses puissent réaliser un produit final homogène, les boyaux naturels ne doivent varier ni en longueur ni en qualité. Il est également très important que les boyaux

SARIA Framework

Le meilleur goût et une qualité fiable : Van Hessen propose aux fabricants de saucisses des boyaux naturels de grande qualité adaptés à chaque besoin, quels que soient la recette, le procédé de fabrication ou le mode de remplissage.

naturels soient faciles à remplir et suffisamment solides pour être transformés de façon automatique à l'usine sans se déchirer.

Van Hessen propose des boyaux naturels adaptés à chaque procédé de remplissage et à toutes les étapes de transformation ultérieures. Qu'il s'agisse de saucisses fraîches, fumées, séchées à l'air ou cuites, cette entité de SARIA ne fournit toujours que des boyaux naturels de qualité optimale.

Les boyaux de Van Hessen ne convainquent pas uniquement comme ingrédients authentiquement naturels, de première qualité et garants de produits délicieux, mais répondent également à l'exigence de durabilité dans le secteur alimentaire par leur procédé de fabrication. Simple coproduits animaux lors de l'abattage, ils deviennent en effet, grâce aux procédés de Van Hessen, des composants alimentaires de qualité ne présentant aucun risque sanitaire, comme le client est bien évidemment en droit de l'exiger au nom de l'écologie, mais aussi de considérations éthiques.

Van Hessen fournit aux fabricants de saucisses dans 65 pays des boyaux naturels de qualité exceptionnelle que l'entreprise prépare entièrement elle-même, depuis la collecte dans les abattoirs et la sélection jusqu'à la livraison aux fabricants de saucisses.



Le dernier porc de la ferme Wójcik

SECANIM

L'élimination sûre et hygiénique des animaux trouvés morts et des matières à risque de l'industrie de la viande constitue le cœur de métier de SecAnim. La société réalise donc l'essentiel de ses prestations dans le cadre de la mission de service public qu'est l'équarrissage des carcasses d'animaux. SecAnim collecte les matières à risque et les animaux morts et les transforme en farines destinées exclusivement à la combustion par exemple dans les centrales électriques ou les usines à ciment, en conformité avec des réglementations particulièrement strictes. Les graisses issues de cette transformation servent quant à elles de matière première pour la production de biodiesel.

Julita était morte ! La veille, elle s'était encore vautrée dans son trou de boue, heureuse de vivre et en bonne santé. Mais Stanislaw Wójcik savait que le moment des adieux viendrait un jour. Et il savait aussi que ce serait un moment émouvant. Cet agriculteur de Poznan avait abandonné son activité d'engraissement de porcs une bonne quinzaine d'années auparavant pour se consacrer entièrement à l'agriculture. Julita était le dernier porcelet né dans son élevage. Au lieu de le donner avec les autres, il avait décidé de garder Julita et de lui construire un vaste enclos extérieur. Pendant plus d'une décennie et demie, la truie y avait vécu une vie heureuse qui venait apparemment de se terminer par une mort naturelle. « Elle est clairement morte de vieillesse », déclarait le vétérinaire appelé pour l'examiner. Stanislaw aurait voulu enterrer Julita. Après tout, ce n'était pas seulement la fin de son dernier cochon de ferme, mais aussi celle d'une époque de sa vie. Mais M. Wójcik savait que c'était interdit. Et puis, ce fut une fin si paisible, si conciliante !

Qu'ils soient morts de maladie ou naturellement comme Julita, les animaux de ferme doivent être éliminés conformément aux dispositions légales pour la prévention des épidémies. SecAnim se charge de l'élimination des animaux trouvés morts avec une absolue fiabilité.

Même élevé dans les meilleures conditions, un animal de ferme peut mourir prématurément. Que faire ?, se demande alors l'agriculteur. Utiliser un animal mort pour la consommation humaine présente des risques, au moins théoriquement, et c'est donc hors de question. Dans l'intérêt de la santé publique mais aussi pour protéger d'autres êtres vivants, un animal de ferme trouvé mort doit sans faute être éliminé conformément aux règles d'hygiène en vigueur.



SecAnim exploite

66

sites dans toute l'Europe

L'équarrissage est strictement encadré et régi par de nombreuses lois et réglementations parce qu'il est un service d'intérêt général. Les méthodes d'élimination approuvées dans l'Union européenne sont clairement définies. Des exigences strictes s'appliquent dès les premières opérations d'élimination. La collecte des animaux trouvés morts est réservée à des sociétés spécialement accréditées et enregistrées.

Une de ces sociétés est SecAnim. Elle exploite 66 sites à travers toute l'Europe. Ce spécialiste de l'équarrissage assure une collecte rapide et professionnelle des animaux décédés et se charge de leur élimination. Mais la gamme des prestations de SecAnim ne se limite pas aux animaux d'élevage ; cette entité de SARIA se charge également des coproduits potentiellement dangereux de l'industrie de la viande auxquels s'appliquent les mêmes normes et réglementations strictes.

Afin d'éviter que leurs organismes ne contribuent à l'émergence ou à la propagation d'épidémies, les animaux sont immédiatement enlevés du lieu où ils ont été trouvés morts. L'élimination sûre, rapide et hygiénique des déchets est une priorité absolue et le cœur de métier de SecAnim. Mais SecAnim a également développé des méthodes pour valoriser ces matières à risques dans un respect rigoureux de toutes les exigences légales.

L'entreprise transforme les matières collectées en graisses et farines animales selon des normes de sécurité et d'hygiène particulièrement exigeantes. La transformation se fait en circuit fermé et conditions d'isolation totale et elle comprend une opération de stérilisation. La graisse ainsi obtenue est destinée à la produc-

tion de biodiesel ; les farines servent de combustible alternatif, par exemple dans les centrales électriques ou les fours à ciment. Ces deux matières finissent donc par être brûlées en toute sécurité : dans le moteur d'un véhicule diesel ou dans une installation de production de chaleur.

Framework SARIA

Pas de vie saine sans mesures de santé publique et de sécurité sanitaire : SecAnim apporte une contribution importante à la prévention des épidémies en collectant les animaux trouvés morts suivant les règles d'hygiène prévues par la loi.

Les produits élaborés par SecAnim se caractérisent par leur pouvoir calorifique élevé. Avec 17 mégajoules par kilogramme, la farine animale est beaucoup plus riche en calories que le lignite. Le bilan est encore meilleur pour les graisses animales dont la valeur énergétique s'élève à 39 mégajoules par kilogramme. Ces deux produits sont donc d'excellents substituts du pétrole brut, du gaz naturel et du charbon. En tant que combustible durable, ils contribuent à la préservation des ressources énergétiques primaires et à la lutte contre le changement climatique. L'exemple du biodiesel produit par ecoMotion, une société sœur de SecAnim, illustre l'ampleur des avantages en termes de durabilité : les émissions de CO₂ dues à la combustion de ce carburant élaboré à partir de graisses animales sont d'au moins 83 % inférieures à celles de ses concurrents fossiles.



Garantir une élimination sûre, rapide et hygiénique est la priorité absolue de SecAnim.

Huiles de friture et graisses haut de gamme pour une saveur exceptionnelle



Plus savoureux, plus sain, plus fiable – GERLICHER fournit des huiles végétales haut de gamme et un ensemble complet de services à une clientèle nombreuse en Allemagne, en Autriche et aux Pays-Bas. GERLICHER élabore ses propres huiles de tournesol, de palme, de colza et d'arachides destinées à la friture. Un réseau logistique étendu assure la livraison au client et aussi, moyennant une redevance, la récupération des huiles usagées. Ce système innovant baptisé FATBACK® permet aux restaurateurs d'économiser de l'argent et du temps. Divisant en deux le nombre des trajets, il offre également une plus-value écologique. Les graisses usagées sont destinées à la fabrication de biodiesel dans les usines d'ecoMotion, une société sœur de GERLICHER. Le fournisseur d'huiles apporte ainsi une contribution majeure à la gestion responsable des ressources qui s'inspire directement des concepts de recyclage et de valorisation adoptés par l'ensemble du

groupe SARIA. GERLICHER pratique également une approche « zéro déchets » dans le domaine de l'emballage en recyclant ses bidons usagés. Les huiles de friture répondent à toutes les exigences de la gastronomie moderne : résistantes à la chaleur, durables et inodores, elles contiennent un large éventail d'acides gras insaturés favorables à une alimentation plus

saine. Elles sont également exemptes d'OGM et d'arômes artificiels et pratiquement dépourvues d'acides gras trans. L'offre de GERLICHER correspond à toutes les attentes du marché et aux nouvelles tendances en faveur d'une alimentation durable, naturelle et saine.



Basé à Rezé en France, ALVA FOOD est un spécialiste de la production de graisses destinées à la consommation humaine. Cette filiale française de SARIA transforme les déchets gras des

abattoirs et ateliers de découpe en graisses alimentaires. Après un raffinage sophistiqué, les produits d'ALVA FOOD sont commercialisés comme graisses de friture, de confiserie et comme liants pour la confection de sauces. ALVA FOOD produit des graisses de canard et d'oie ainsi que du saindoux. Travaillant initialement pour l'industrie alimentaire, notamment les fabricants de plats préparés et de soupes, d'aliments frits mais aussi de produits de confiserie tels que des biscuits, ALVA FOOD a lancé en 2015 sa gamme « Sublim » pour le consommateur final. Cette ligne de produits est distribuée directement dans les épiceries mais aussi par les fournisseurs de la restaura-

tion collective. Certifiés selon la norme de sécurité alimentaire BRC Global Standard et conformes aux normes de l'agriculture biologique, les produits d'ALVA FOOD offrent une qualité exceptionnelle à la hauteur des exigences les plus sévères. C'est pourquoi leurs perspectives de succès sont également excellentes au-delà des frontières françaises et notamment au Japon, au Canada et en Australie, où des projets d'expansion sont déjà en cours.



Framework SARIA

Proche des clients et du consommateur, GERLICHER et les produits « Sublim » d'ALVA FOOD assurent une qualité de service et un choix de produits qui satisfont toutes les attentes des fabricants d'aliments et des restaurateurs.

Les normes internationales de la fédération du commerce de détail britannique BRC (British Retail Consortium) permettent aux fabricants de produits alimentaires d'établir la preuve formelle de la qualité, de la conformité légale et de la sécurité de leurs produits.

Performant ensemble

L'ESPRIT DE PARTENARIAT DÉCRIT DANS LE FRAMEWORK SARIA N'ANIME PAS UNIQUEMENT NOS RELATIONS COMMERCIALES EXTÉRIEURES, MAIS AUSSI NOS RELATIONS INTERNES AU SEIN DU GROUPE. GRÂCE À CET ESPRIT, LES COOPÉRATIONS TRANSVERSALES ENTRE LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ET LES PAYS DU GROUPE NOUS OUVRENT DE NOMBREUSES PERSPECTIVES NOUVELLES ET DES AVANTAGES EN TERMES DE SYNERGIES. NOUS POUVONS AINSI REGROUPER NOS SAVOIR-FAIRE ET NOS RESSOURCES DE MANIÈRE PLUS CIBLÉE, AFIN DE CRÉER DE LA VALEUR AJOUTÉE MAIS AUSSI DE PROPOSER DES SOLUTIONS ÉVOLUTIVES À TOUS LES NIVEAUX DE LA CHÂÎNE DE VALEUR ET À UNE ÉCHELLE INTERNATIONALE, AFIN DE MIEUX RÉPONDRE AUX EXIGENCES INDIVIDUELLES DE NOS CLIENTS FOURNISSEURS ET FABRICANTS DE PRODUITS FINAUX.

NOTRE GROUPE ENTEND DÉVELOPPER ENCORE CES ATOUTS QU'IL EXPLOITE DÉJÀ DANS DE NOMBREUX DOMAINES. LES EXEMPLES CONCRETS NE MANQUENT PAS : PARTAGE DES MEILLEURES PRATIQUES, LANCEMENT D'INITIATIVES CONJOINTES EN MATIÈRE DE DURABILITÉ, ÉQUIPES INTERDISCIPLINAIRES POUR DYNAMISER NOTRE CAPACITÉ À INNOVER, REGROUPEMENT DES COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE PROTECTION INCENDIE OU MESURES DE RÉORGANISATION VISANT À CONSOLIDER NOTRE POSITION SUR LE MARCHÉ DU BIODIESEL QUI DEPASSE LE CADRE REGIONALE. VOICI QUELQUES PROJETS POUR ILLUSTRER CES NOUVELLES APPROCHES.



La durabilité en chiffre : le groupe SARIA calcule son bilan écologique

LES ANALYSES DU CYCLE DE VIE (ACV) PERMETTENT AUX ENTREPRISES DE QUANTIFIER L'IMPACT DE LEURS ACTIVITÉS SUR L'ENVIRONNEMENT. CES ANALYSES TIENNENT COMPTE D'UN ENSEMBLE DE FACTEURS ÉCOLOGIQUES TELS QUE L'APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES, LES PROCÉDÉS DE FABRICATION OU LES CHÂÎNES LOGISTIQUES. NOTRE FILIALE DANOISE DAKA A ANALYSÉ L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE SES SITES DANS LE CADRE D'UN PROJET PILOTE. D'AUTRES SITES DANS D'AUTRES PAYS SONT EN TRAIN DE LA REJOINDRE EN VUE D'UNE DÉMARCHE TRANSVERSALE À L'ÉCHELLE DU GROUPE.

La durabilité écologique est un critère de décision de plus en plus important pour tous nos interlocuteurs, qu'ils soient clients ou candidats à un emploi. Dans ce contexte, notre groupe doit identifier des méthodes pour mesurer et donc démontrer le caractère durable de ses ac-

tivités. Une méthode reconnue pour quantifier l'impact environnemental d'une entreprise est l'analyse du cycle de vie (ACV), également connue sous le nom de bilan écologique, d'éco-bilan ou de bilan environnemental. Une telle analyse prend en compte les « prélèvements »

sur l'environnement, c'est-à-dire la consommation de matières premières, et les émissions polluantes causées par les activités de l'entreprise. L'analyse ne se limite d'ailleurs pas aux sites de l'entreprise, mais comprend également les opérations en amont et en aval, par



Framework SARIA

L'objectif de SARIA est non seulement de contribuer à un monde plus sain grâce à un modèle d'entreprise durable, mais aussi de mettre en œuvre des processus qui privilégient les solutions écologiques. L'identification systématique de l'impact environnemental global du groupe nous aide à atteindre cet objectif.

La durabilité écologique est devenue un critère de décision important pour tous nos interlocuteurs, qu'ils soient clients ou candidats à un emploi.

exemple, le transport des marchandises du site au client. La consommation de ressources et le volume des émissions sont ensuite réparties sur les produits finis fabriqués par l'entreprise.

La quantification de l'impact environnemental ne permet pas seulement de pratiquer une transparence accrue vis-à-vis des fournisseurs, des clients et des autorités publiques mais constitue aussi un instrument de contrôle interne. Les indicateurs recueillis au cours d'une ACV permettent d'identifier des leviers d'amélioration et de suivre l'évolution de cet impact environnemental. L'ACV est donc le seul moyen d'obtenir des indications chiffrées permettant de savoir si des mesures ont été efficaces, si elles ont par exemple contribué à optimiser l'utilisation des capacités ou à accroître la productivité. L'analyse du cycle de vie est indispensable à une stratégie de durabilité solide et pérenne. Au sein du groupe SARIA, la filiale danoise Daka a été la première à analyser ses sites en collaboration avec une société de conseil

spécialisée dans les écobilans. Partant de ce projet pilote danois et de ses résultats, notre groupe pourra maintenant réaliser des ACV dans toutes ses entités en s'appuyant sur un modèle d'analyse qui recense les flux de matières correspondant à chaque division. Les données relatives à ces flux (consommation d'énergie, quantité de matières premières traitées, kilomètres de transport parcourus) sont versées dans une base de données spécifique à chaque site. La combinaison du modèle d'analyse et de cette base de données permettra dorénavant aux sites de réaliser leur propre ACV et de contribuer chacun individuellement à un écobilan global du groupe SARIA. Vingt-trois établissements sélectionnées dans cinq pays procéderont prochainement à leur ACV afin d'améliorer la représentativité des données de référence en vue d'analyses ultérieures. L'association d'autres pays – outre le Danemark, il s'agira du Royaume-Uni, de l'Espagne, de la France, de la Pologne et de l'Allemagne – reflète non seulement le caractère

international du groupe SARIA, mais vise également à identifier rapidement un nombre maximal de particularités régionales et sectorielles, car la composition des matières premières, le fonctionnement des lignes de transformation ou les sources d'énergie utilisées – pour ne citer que ces exemples – peuvent varier considérablement d'un site à l'autre.

Les analyses du cycle de vie à l'échelle du groupe sont coordonnées par le SARIA Sustainability Group qui s'occupe de la planification et de la mise en œuvre des activités destinées à promouvoir le développement durable dans le groupe entier. Des interlocuteurs nationaux le soutiennent avec leur expertise et leur expérience solide du terrain.

Évaluation de la matière première selon des normes internationales

Le premier et principal défi lié à l'analyse du cycle de vie mené par notre site danois consistait à délimiter le cadre de l'évaluation, c'est-à-dire de définir des paramètres de calcul exacts. La quantité de matière première transformée décide en grande partie de l'empreinte écologique des entreprises industrielles. Compte tenu du rôle de SARIA « cheville ouvrière » entre plusieurs filières, la méthode de délimitation des matières premières en vue de leur quantification était primordiale. Depuis 2013, la Commission européenne se positionne

clairement en faveur de la généralisation des écobilans. En 2017, elle a en outre décidé que les coproduits animaux issus de l'abattage doivent être distingués des phases de traitement ultérieures en fonction de leur valeur. Générés dans le cadre des activités de l'industrie de la viande, ces biodéchets ne génèrent pratiquement pas d'émissions de CO₂ propres au cours de leur transformation ultérieure. L'initiative internationale LEAP (Livestock Environmental Assessment and Performance) arrive à la même conclusion. Ce groupement réunit des parties prenantes à caractère très divers

(pays, ONG et fédérations professionnelles) ainsi que la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Son objectif est d'améliorer la durabilité des activités du secteur de l'élevage au niveau international par l'harmonisation des méthodes, des indicateurs de performance et de la collecte de données. Le groupe SARIA a adopté les modes de calcul préconisés par LEAP.

De l'appât pour crevettes à la transformation des digestats : l'innovation dans le groupe SARIA

AU SEIN DU GROUPE SARIA, UNE ÉQUIPE DE 40 PERSONNES ENVIRON S'OCCUPE DE PROJETS D'INNOVATION INTERDISCIPLINAIRES EN MATIÈRE DE PRODUITS, DE TECHNOLOGIES ET DE DISTRIBUTION DANS TOUS LES DOMAINES D'ACTIVITÉ DU GROUPE. CETTE ÉQUIPE CENTRALE DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT EST ASSISTÉE DE NOMBREUX EXPERTS DANS LES ENTITÉS LOCALES. L'INNOVATION PEUT PRENDRE LES FORMES LES PLUS DIFFÉRENTES SELON L'ACTIVITÉ CONCERNÉE. ELLE COMPREND DES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION ET DE VALORISATION NOVATRICES, MAIS AUSSI DE NOUVELLES APPLICATIONS ET DES NOUVEAUX MODES D'UTILISATION POUR LES PRODUITS ÉLABORÉS À PARTIR DES DÉCHETS.



À la vue d'une saucisse grillée, qui se douterait qu'elle est le produit d'une prestation d'ingénierie très complète ? C'est pourtant le cas : la fabrication d'une saucisse est complexe, à commencer par l'abattoir où les intestins de porc ou de mouton doivent être séparés des autres organes de l'animal. Cette opération exige une précision maximale, car même les plus petits trous ou défauts réduisent la valeur du boyau naturel à la revente aux fabricants de saucisses. C'est pourquoi l'équipe d'innovation de Van Hessen, en collaboration avec l'équipe centrale de recherche et de développement de SARIA, travaille constamment au développement de nouvelles solutions pour une transformation plus soignée et efficace des boyaux dans les triperies.

Avec son nouvel appât Protaminoqua destiné spécialement aux crevettes, Bioceval vient de réaliser un progrès important dans le domaine des aliments pour l'aquaculture : les crevettes cherchent leur nourriture non pas avec les yeux mais avec un organe olfactif situé dans les antennes. Pour éviter tout gaspillage inutile d'aliments et obtenir une meilleure efficacité alimentaire, les crevettes doivent donc pouvoir « sentir » leur nourriture. L'efficacité de Protaminoqua à cet égard a été prouvée dans plusieurs études scientifiques.

Comme pour l'alimentation humaine, les acheteurs d'aliments pour animaux de compagnie sont de plus en plus nombreux à exiger des produits plus sains, plus durables et de préférence dépourvus d'additifs. Les produits chimiques et les antibiotiques ne sont plus acceptés. Les avant-produits fournis par SARVAL doivent eux aussi répondre aux exigences des fabricants d'aliments pour animaux de compagnie. Dans ce contexte, l'innovation chez SARVAL porte notamment sur des procédés permettant de remplacer les antioxydants synthétiques par des antioxydants naturels. Les équipes commerciales et la R&D du groupe SARIA ont contribué aux échanges et transferts de connaissances entre les unités de SARVAL, et servi d'interface pour faciliter l'identification des besoins du client.



Ces quelques exemples illustrent la manière dont l'innovation est vue et vécue dans un groupe très diversifié comme SARIA. Deux éléments constituent le fondement de toute innovation réussie : le premier est une base de connaissances et de données solide, centralisée et accessible à tous ceux qui en ont besoin. Dans cette optique, l'équipe de R&D centrale a recentré ses activités depuis quelques années sur la gestion des connaissances en créant une « bibliothèque d'entreprise » destinée à l'ensemble du groupe. Disponible en téléchargement et riche notamment de plus de 2 000 documents relatifs à des projets

achevés, cette bibliothèque de documentation offre des aperçus et des informations utiles. Cette source d'expertise interne est complétée d'une offre d'accès à des bases de données scientifiques externes permettant d'élargir la recherche documentaire. L'utilisation d'outils d'analyse et de recherche de brevets modernes pour développer de nouveaux marchés sont un autre centre d'intérêt de SARIA. Cela étant, le travail d'équipe est tout aussi important que des bases de données fiables et la référence à une information scientifiquement fondée. C'est pourquoi l'échange interdisciplinaire devient de plus

en plus important. Des événements tels que la « SARIA Innovation Day » sont entièrement consacrés à ce deuxième élément indispensable. Cette manifestation a rassemblé des collaborateurs de l'ensemble du groupe en vue de discussions sur les meilleures pratiques dans les domaines de l'innovation et du management des connaissances.



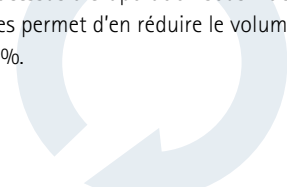
Dans l'industrie pharmaceutique, la recherche appliquée qui vise le développement de produits innovants est un facteur clé de succès. En plus de son activité principale, la production d'Héparine API, Bioiberica élabore de nombreux autres ingrédients actifs à base de coproduits animaux pour la santé et la qualité de vie des êtres humains. L'une des dernières nouveautés du portefeuille de Bioiberica est une hormone naturelle destinée aux patients atteints d'hyperthyroïdie, maladie qui, auparavant, ne pouvait être traitée, même avec des médicaments de synthèse.



Lorsqu'il s'agit de la collecte et de l'élimination d'animaux trouvés morts, la notion d'esprit d'innovation prend un tout autre sens que dans le secteur pharmaceutique. Grâce à des méthodes de traitement innovantes, la division SecAnim parvient à élaborer des matériaux recyclables même à partir de matériaux à risques qui, selon les exigences légales strictes en la matière, doivent être incinérés. Le phosphate de calcium qui est également très présent dans les os humains et animaux est l'un des composants majeurs des résidus d'incinération. Le site de SecAnim à Widnes (Royaume-Uni) ajoute ce sel à son propre fertilisant baptisé Kalphos. Certaines substances « techniques » contiennent du phosphate de calcium parce qu'il améliore leur capacité à lier les métaux lourds.



Les procédés de ReFood ont eux aussi bénéficié de solutions innovantes sur le site de Marl (Allemagne). C'est ainsi qu'un procédé de traitement innovant permet désormais de mieux stocker et transporter les résidus de méthanisation. Ce processus d'évaporation sous vide en trois étapes permet d'en réduire le volume d'environ 45 %.



Framework SARIA

Mettre l'esprit d'innovation au service de la recherche de solutions durables et établir de nouvelles références pour le secteur : l'équipe de recherche et développement centrale du groupe SARIA travaille régulièrement avec de nombreux partenaires au sein du groupe afin d'identifier de nouvelles applications et méthodes de valorisation pour les matières premières collectées et contribuer ainsi à la création de valeur dans les divisions et chez les partenaires de SARIA.

Protection incendie : une responsabilité collective

LE DIRECTOIRE DE SARIA A ADOPTÉ UNE DIRECTIVE DE PROTECTION INCENDIE COMME STANDARD ET RÉFÉRENTIEL COMMUN POUR TOUS LES SITES. LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE DE TOUS LES RESPONSABLES DE LA SÉCURITÉ INDUSTRIELLE ET DE LA PROTECTION INCENDIE A PERMIS DE FÉDÉRER L'EXPERTISE ET L'EXPÉRIENCE OPÉRATIONNELLE DU GROUPE DANS CE DOMAINE. TOUT EN DÉFINISSANT DES EXIGENCES MINIMALES INTERNES, LA NOUVELLE DIRECTIVE OFFRE LA LIBERTÉ NÉCESSAIRE POUR TENIR COMPTE DES SPÉCIFICITÉS LOCALES.

Chez SARIA, nous considérons que la création d'un environnement de travail sécurisé pour tous les collaborateurs fait partie de notre responsabilité d'entreprise. Dans le secteur industriel avec sa production fortement mécanisée, des températures de traitement élevées, des matériaux inflammables et explosifs ainsi que des infrastructures bâties souvent anciennes, les entreprises sont confrontées à de nombreux défis, notamment en termes de risque incendie. Si le respect des dispositions légales et réglementaires et le droit de toute personne à son intégrité physique nous obligent de toute façon à adopter des mesures de protection efficaces, ces mesures sont également utiles et pertinentes du point de vue économique, étant donné qu'un incendie peut causer d'importants dommages financiers directs tels que des pertes de production ou des réparations coûteuses de bâtiments et d'outils de production complexes. Les défis résultant du risque incendie sont fondamentalement similaires dans tous les pays et domaines d'activités. Nous avons donc recherché des solutions à l'échelle du groupe entier et finalement adopté une directive commune de protection incendie

« Nous sommes convaincus que la création de standards uniformes représente une solution pertinente pour une protection incendie efficace au sein de notre groupe international. Avec sa nouvelle directive de protection incendie, SARIA se dote d'un référentiel technique et organisationnel conforme aux critères de la compagnie d'assurances HDI. Nous sommes ravis que notre expertise soit appréciée et tenons à vous remercier pour la coopération professionnelle ainsi que la possibilité de contribuer à l'amélioration de la protection incendie au sein de votre groupe », a déclaré HDI, la compagnie d'assurances partenaire de SARIA.

portant sur l'organisation et les procédures ainsi que les enjeux en matière de construction. Coordonnés par l'équipe centrale de santé et de sécurité au travail, de nombreux collègues de tous nos pays ont contribué à ce document en apportant leur expertise opérationnelle et leur bonne connaissance des particularités régionales. Un échange d'informations très fourni a eu lieu aussi avec les experts de la compagnie d'assurance. En rapprochant les réglementations en vigueur avec les contributions de ces personnes, nous avons pu tenir compte de tous les paramètres pertinents pour la protection des personnes et des biens, mais aussi des besoins individuels de chaque entité.

La nouvelle directive définit un cadre pour le groupe entier. Fixant des normes minimales obligatoires, elle propose également des solutions de protection incendie concrètes pour résoudre un nombre maximal de problèmes liés à des activités spécifiques dans notre groupe. Au-delà des règles et mesures d'harmonisation, cette directive offre donc une marge de manœuvre suffisante pour réagir aux situations et législations spécifiques dans les différents pays et domaines d'activité.

Cette approche reflète la philosophie du groupe : si nous avons l'ambition de créer un cadre uniforme et de partager des connaissances et des savoir-faire sources de valeur ajoutée, nous le faisons en garantissant la possibilité de maintenir des pratiques individuelles là où elles s'avèrent nécessaires. La nouvelle directive de protection incendie évoluera continuellement en fonction de l'état de la technique et de l'innovation technologique, mais aussi des nouveaux enjeux de la lutte contre le feu au sein du groupe. Grâce au travail d'équipe, à une communication ouverte et à des échanges réguliers entre les entités, les savoir-faire en matière de protection incendie continueront d'être mutualisés de façon à créer de la valeur ajoutée pour tous les sites et de contribuer à l'augmentation continue du niveau général de sécurité.

Framework SARIA

Un environnement de travail sécurisé : afin de préserver la santé et le bien-être de nos collaborateurs et des tiers dans tous nos pays, SARIA travaille en permanence à l'amélioration du niveau général de la sécurité sur ses sites. La nouvelle directive de protection incendie élaborée grâce à l'expertise de nos responsables de la sécurité au travail et de celle de notre partenaire assureur représente à cet égard un progrès important.

ecoMotion : étape finale de la création d'une organisation internationale

FACE À L'INTERNATIONALISATION TANT DE SES CLIENTS DANS L'INDUSTRIE PÉTROLIÈRE QUE DU SECTEUR DES BIOCARBURANTS, ECOMOTION CHOISIT DE DEVENIR UNE UNITÉ OPÉRATIONNELLE INTERNATIONALE.



Le site d'ecoMotion à Sternberg [D]

Afin d'accroître et de pérenniser le succès de ses activités internationales dans le domaine des biocarburants durables, ecoMotion s'est doté d'une organisation internationale qui est opérationnelle depuis le 1er avril 2020. Les nombreuses coopérations internationales de l'activité biodiesel de SARIA se reflètent ainsi dans l'organisation du groupe. La direction d'ecoMotion a été confiée à M. Robert Figgner.

Selon Lars Krause-Kjær, membre du Directoire de SARIA, cette décision permettra d'innover encore plus et de maintenir le cap de la croissance : « L'organisation internationale d'ecoMotion stimulera notre développement dans le domaine du biodiesel, avec à la clé des progrès encore plus rapides et systématiques. Les questions environnementales telles que les émissions de CO₂ dans l'atmosphère marquent le débat public depuis des années. Elles resteront d'actualité et continueront de dynamiser le marché du

biodiesel. Nous allons bénéficier de cette évolution tout en y contribuant de façon active. Le secteur des biocarburants est principalement influencé par des décisions suprarégionales, par exemple, au niveau de l'Union européenne, et moins par la législation nationale des différents pays, d'où l'intérêt d'adopter une stratégie résolument internationale pour ecoMotion ».

Robert Figgner confirme l'intérêt majeur de cette restructuration : « Nous pratiquons une collaboration étroite entre pays depuis de nombreuses années, nous nous concertons et nous coordonnons nos décisions afin d'être à la hauteur des défis liés aux dimensions internationales de notre secteur. Désormais, grâce à cette transformation, nous compléterons l'orientation client qui fait partie de notre ADN en ciblant encore mieux la dynamique extraordinaire de nos marchés. Cela étant, nous ne négligerons aucune des autres pistes technologiques dans le domaine des carburants de substitution ».

ecoMotion exploite au total cinq usines de biodiesel en Allemagne, en Espagne, au Danemark et en France (dans le cadre d'une participation). Robert Figgner a rejoint ecoMotion en 2007. Chargé de l'activité biodiesel en Allemagne et au Danemark depuis de nombreuses années, il est devenu membre de la direction d'ecoMotion Espagne en 2013.

« Désormais, grâce à cette transformation, nous compléterons l'orientation client qui fait partie de notre ADN en ciblant encore mieux la dynamique extraordinaire de nos marchés. »

Robert Figgner, directeur
d'ecoMotion, l'activité
biodiesel de SARIA



Nicolas Rottmann rejoint le Directoire : Développer les talents, exploiter les potentiels

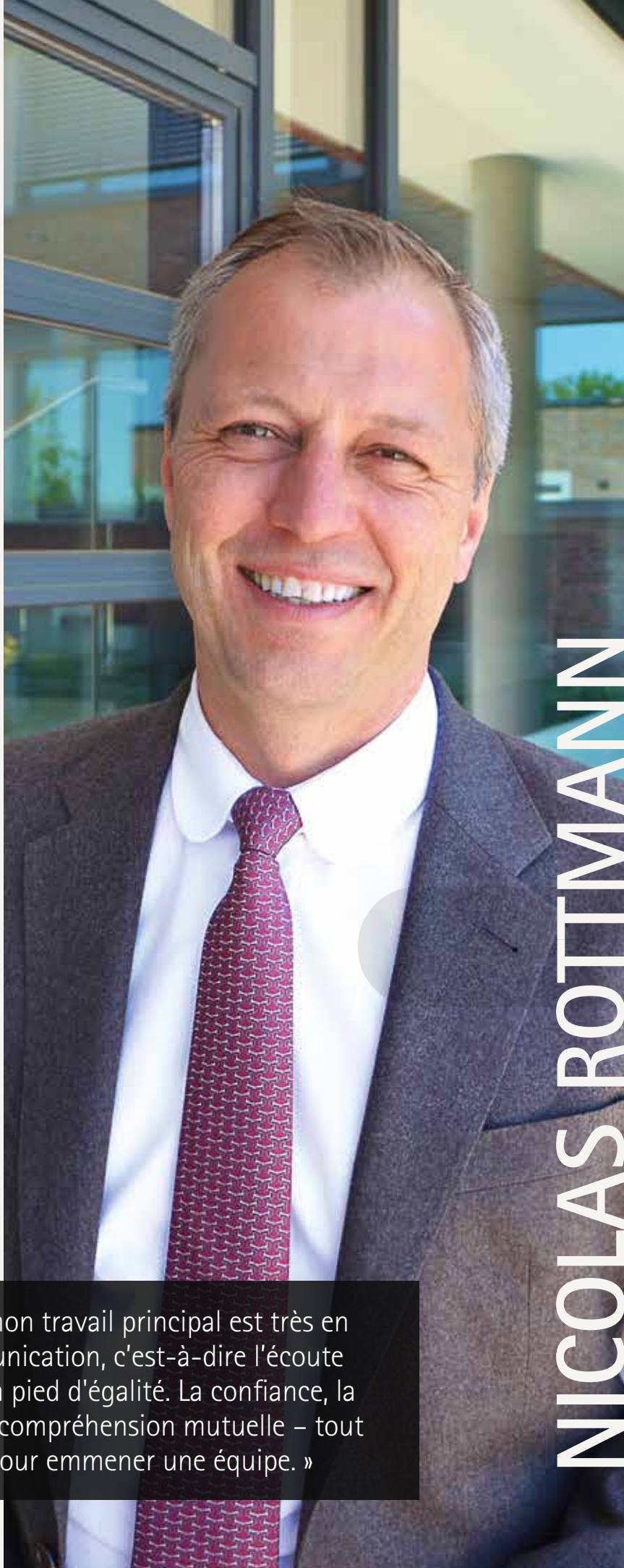
NOMMÉ AU DIRECTOIRE DE SARIA EN DÉCEMBRE 2019, NICOLAS ROTTMANN FAIT LE BILAN DE SES PREMIERS MOIS ET DÉCRIT SES OBJECTIFS.

Nicolas Rottmann est membre du directoire du groupe SARIA depuis le 1er janvier 2020. Il est aujourd'hui à la tête des filiales espagnole et française, qui étaient auparavant dirigées par intérim par Harald van Boxtel et Tim Schwencke.

Nicolas Rottmann a déjà travaillé pour SARIA de 2003 à 2008. Après avoir terminé son apprentissage dans le secteur bancaire, il était assistant exécutif chez SARIA à partir de 2003, et a été opérationnel dans le secteur des cuirs et peaux avant de rejoindre l'équipe de direction française et finalement rejoindre l'équipe de direction de SecAnim en Allemagne en 2007. De 2008 à 2019, M. Rottmann a dirigé avec succès plusieurs entreprises de Rhenus, une filiale sœur de SARIA.

Nous avons interrogé Nicolas Rottmann sur ses priorités stratégiques, le rôle de l'information numérique et sa vision de management.

« Je considère que mon travail principal est très en lien avec la communication, c'est-à-dire l'écoute et l'échange sur un pied d'égalité. La confiance, la transparence et la compréhension mutuelle – tout cela est essentiel pour emmener une équipe. »



// Monsieur Rottmann, depuis votre prise de fonction, quels sont les sujets que vous avez placés en tête de liste

Les équipes sont à mon avis un facteur très important. Il me tient notamment à cœur de promouvoir les jeunes talents, c'est pourquoi je souhaite créer un « next generation network » (NGN) : nos jeunes talents, qu'ils soient opérationnels ou administratifs, méritent d'être mieux soutenus. Le fait de travailler davantage en réseau leur permettra de mieux bénéficier des dimensions et de l'internationalité de notre groupe. Les collaborateurs que nous avons sélectionnés feront partie de ce « réseau de la prochaine génération » pendant deux ans et participeront à quatre rencontres internationales. Le temps passé dans le NGN sera suivi de deux années dans un « value generation network », puis enfin dans un « experience generation network ». Ces différents programmes se complèteront et accompagneront les participants depuis leurs premières responsabilités jusqu'au pilotage de grands projets ou d'entreprises entières. Des structures telles que ces trois réseaux dédiés, respectivement, à la prochaine génération, la génération de valeur et la génération d'expérience, permettront à nos jeunes talents de grandir, mais aussi de systématiser le transfert de savoir-faire et de connaissances dans le groupe. Ma propre expérience montre que ces programmes apportent beaucoup aux individus et à l'entreprise.

Un autre sujet central est la numérisation. Nous devons créer une infrastructure pour mieux interpréter les informations collectées dans l'intérêt de nos clients et donneurs d'ordre. Le système informatique en Espagne est déjà à la pointe de la technologie, en France nous nous repositionnons actuellement. Cependant, il existe actuellement de nombreuses solutions locales. Mon objectif est de créer un paysage digital commun et transfrontalier pour densifier les flux d'information. Nous avons un grand projet de restructuration informatique également en cours en Allemagne. J'ai la conviction qu'avec ces projets, nous pourrions renouveler et personnaliser nos produits et services à l'avenir.



// Comment, à votre avis, le groupe SARIA est-il positionné pour l'avenir ?

Si nous sommes parfaitement positionnés pour aborder le thème de la durabilité, nous en faisons encore trop peu. La dimension durable de nos activités devrait déterminer dans une bien plus large mesure notre communication vers l'extérieur, tant vis-à-vis des clients que sur le marché du travail et dans le public. Dans mon domaine de responsabilité, nous avons par exemple créé un poste dédié à la RSE. Cette personne s'occupera dans un premier temps de mesures pour concrétiser les « objectifs de développement durable » définies par les Nations unies. Il existe déjà un échange étroit avec notre service central du développement durable chargé des initiatives et mesures au niveau de l'ensemble du groupe.

Dans le même temps, nous devons examiner comment les conditions-cadres de notre modèle d'entreprise vont évoluer dans les années à venir. Par exemple, la consommation de viande et les têtes de bétail en Europe sont en baisse continue, ce qui affectera à la fois la disponibilité des matières premières pour nos unités de production et une division comme SecAnim. L'expansion géographique hors d'Europe est sans doute une idée à creuser. Mais il est également impératif que nous commençons à abandonner nos modes de pensée habituels sur nos produits et services et que nous nous demandions plutôt : de quoi nos clients de demain auront-ils besoin que nous n'avons

pas encore proposé ? De quelle valeur ajoutée pouvons-nous enrichir notre offre de services actuelle ? La proximité du client, l'exploitation des informations et des gisements de données, des collaborateurs ouverts au changement et aux idées nouvelles : voilà ce qui est à mes yeux essentiel !

// Vous avez en effet souligné l'importance que vous accordez au facteur « équipes ». Comment décririez-vous votre style de management ?

Je vois ma tâche principale comme étant très liée à la communication : écouter et se parler sur un pied d'égalité. La confiance, la transparence et la compréhension mutuelle – tout cela est essentiel pour emmener une équipe. D'un autre côté, je souhaite aussi manager en posant des questions, en discutant ouvertement avec mon équipe et en donnant des impulsions au lieu de fixer des lignes directrices. Stimuler ainsi mes collaborateurs peut les aider dans leur développement personnel et professionnel et je suis convaincu qu'une entreprise grandit avec ses collaborateurs.

SARIA Espagne : préparer le futur malgré la pandémie du Covid-19 !

SUITE AU DÉPART DE JOAN VILA DE LA DIRECTION DE SARIA ESPAGNE, EMMANUEL LAYOUS A PRIS LA RESPONSABILITÉ DE CETTE FILIALE EN NOVEMBRE 2019. SI L'ESPAGNE A ÉTÉ DUREMENT TOUCHÉE PAR LA CRISE SANITAIRE, NOTRE FILIALE A NÉANMOINS BIEN RÉUSSI À RELEVER LES DÉFIS ET PEUT DÉSORMAIS SE LANCER DANS DE NOMBREUX PROJETS PASSIONNANTS.

Après de nombreuses années à la tête de SARIA Espagne, Joan Vila a quitté son poste de CEO en novembre 2019. Emmanuel Layous a pris sa succession. De même, au début de l'année, la responsabilité de SARIA Espagne a également changé au niveau du directoire, lorsque Harald van Boxtel a passé le relais au nouveau membre Nicolas Rottmann. Or, particulièrement affectée par la crise sanitaire, l'Espagne n'a connu qu'un seul sujet dominant en 2020 : comment faire face à la crise du Covid-19 et à ses effets. Chez SARIA Espagne comme ailleurs, il s'agissait d'assurer la sécurité de tous les employés sur le lieu de travail tout en restant opérationnel, de réagir rapidement à un environnement en évolution permanente et, enfin et surtout, de faire face aux responsabilités résultant de la classification de nos activités comme « systémiques » pendant la période d'état d'urgence sanitaire. Emmanuel Layous souligne l'esprit de cohésion dans les équipes au cours de cette période : « Je suis très fier de la façon dont nos équipes ont su faire face pendant ces semaines difficiles. Chacun a fait preuve d'un énorme engagement, grâce auquel nous avons réussi à maintenir l'approvisionnement de nos partenaires en produits et services même au plus fort de la crise. Je tiens à remercier tous nos collaborateurs ». Malgré ces circonstances exceptionnelles, SARIA Espagne a globalement connu un développement satisfaisant. Divers thèmes et projets ont été mis à

l'ordre du jour ou développés de façon plus ciblée. Les entités ont investi dans leur outil de production et consolidé la pénétration de nouveaux marchés tout en progressant dans le domaine de la numérisation avec le lancement d'un certain nombre de projets de veille économique. La mise en œuvre de nouveaux concepts de santé et sécurité du travail dans les usines a été un autre axe de progrès majeur. Mais il s'agira dorénavant aussi d'intégrer les ambitions formulées dans le Framework SARIA et dans les Principes commerciaux, et ce, à tous les niveaux, de la planification stratégique jusqu'aux tâches quotidiennes. « La durabilité est une référence majeure pour notre modèle d'entreprise. Dans cette optique, nous avons fait nôtres les objectifs de durabilité des Nations unies et développons des concepts permettant de contribuer régulièrement à ces objectifs. Nous comptons en outre dynamiser notre gestion des ressources humaines par des mesures ciblées aidant les employés à vivre nos principes et valeurs d'entreprise dans leur travail quotidien. Le sens de la responsabilité, le savoir-faire, l'efficacité et la motivation figurent parmi ces valeurs. Nous maintenons



De grands projets communs : Emmanuel Layous, CEO, et José Galvete, directeur financier de SARIA Espagne

enfin notre ambition de garantir une création de valeur optimale à nos clients en amont et en aval dans le cadre d'une relation de proximité exemplaire. Cette ambition fera de nous un partenaire idéal dans le domaine des solutions durables », déclare Emmanuel Layous en résumant quelques-uns des projets et objectifs de SARIA Espagne.

« Je suis très fier de la façon dont nos équipes ont su faire face pendant ces semaines difficiles. Chacun a fait preuve d'un énorme engagement. »

Emmanuel Layous, CEO de SARIA Espagne

Peter Hill rejoint le Directoire du groupe SARIA

UNE CONCENTRATION PROGRESSIVE ET UN DYNAMISME INTENSE CARACTÉRISENT DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES LE MARCHÉ DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE. EXPERT RECONNU DU PETFOOD, PETER HILL VIENT DE REJOINDRE LE DIRECTOIRE DE SARIA AFIN DE PERMETTRE À NOTRE GROUPE DE MIEUX EXPLOITER CE MARCHÉ PORTEUR ET TRAVAILLER MAIN DANS LA MAIN AVEC NOS CLIENTS.

Le 1er septembre 2020, M. Peter Hill a rejoint le Directoire du groupe SARIA, au sein duquel il se chargera des activités liées au Petfood – (aliments pour animaux de compagnie). Le développement stratégique de ces activités offre d'énormes potentiels de croissance à l'international. Regroupées dans une entité nouvellement créée, elles bénéficieront d'une attention soutenue.

L'industrie du Petfood se caractérise par un haut niveau de professionnalisme et un développement dynamique du marché depuis des années. Dans le cadre d'un processus d'intégration complet, Peter Hill fera d'abord connaissance avec les différents sites et équipes de SARIA. Il élaborera ensuite un concept global de réorientation des activités Petfood, en s'appuyant sur l'existant.

Peter Hill était auparavant vice-président de Mars Petcare en charge de la recherche et du développement en Europe. Sa carrière professionnelle a débuté en 1993 dans l'industrie alimentaire, où il est resté pendant 15 ans. En 2008, M. Hill a rejoint Mars, où il a occupé divers postes de direction au niveau national et international pour se spécialiser enfin dans l'innovation disruptive, la qualité et la sécurité alimentaires ainsi que le développement de nouveaux produits et de procédés.

« Après douze ans passés au sein de la direction de Mars Petcare, Peter Hill est un expert reconnu du Petfood et donc très bien placé

« SARIA est idéalement positionné pour répondre aux attentes et exigences des fabricants d'aliments pour animaux de compagnie et pour participer au développement dynamique du marché du petfood. »

Peter Hill, membre
du Directoire de SARIA



pour connaître les attentes de nos clients dans ce secteur. Nous sommes très heureux d'avoir pu le convaincre dans notre entreprise familiale. Ses vastes connaissances et une longue expérience de dirigeant international complèteront de manière idéale l'expertise et les compétences présentes au sein de notre Directoire », a déclaré Martin Rethmann, président du conseil de surveillance de SARIA.

Peter Hill est passionné par sa nouvelle mission : « SARIA est un groupe industriel à fort potentiel doté d'un modèle commercial unique et porteur d'avenir. Je nous vois idéalement positionnés pour répondre aux attentes et exigences des fabricants d'aliments pour animaux de compagnie et pour participer au développe-

ment dynamique du marché du petfood. Je me réjouis de pouvoir y contribuer en tant que membre du Directoire de SARIA ».

M. Hill est né à Liverpool. Il a 52 ans, est marié et père de deux enfants. De nationalité britannique et allemande, il vit avec sa famille à Verden près de Brême (Allemagne).

Magazine
des collaborateurs
et partenaires
du groupe SARIA

www.saria.com

Rédaction :
Marcel Derichs
Isabel Jarosch
SARIA SE & Co. KG
Norbert-Rethmann-Platz 1
59379 Selm
marcel.derichs@saria.com

Mise en page :
www.a-14.de

Impression :
LUC GmbH, Selm

N° 19