



# Pasta della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •



**LE DÉVELOPPEMENT DURABLE,  
C'EST DANS NOTRE NATURE**



Source photo : Libramont on tour

“

Engagés depuis de nombreuses années, chez Pasta della Mamma, nous avons la volonté de contribuer, à notre échelle, à une **alimentation plus durable et plus responsable**.

Pour atteindre nos objectifs, nous ne laissons rien au hasard, et nous nous engageons sur tous les fronts. **L'exigence que nous fixons à nos produits, l'attention que nous portons à notre milieu naturel, nos engagements solidaires et notre respect des générations futures** nous poussent, chaque jour, à dépasser les objectifs que nous nous fixons en matière de développement durable.

Offrir des **produits savoureux**, dans le **respect de la nature**, voilà notre promesse immuable envers nos clients chefs, cuisiniers, restaurateurs, acheteurs. Mais nous voulons aller plus loin et assumer notre **responsabilité citoyenne et solidaire**. Nous voulons nous engager et par nos actes, participer à un monde plus équitable, plus responsable.

Chez Pasta della Mamma, le développement durable, c'est dans notre nature ! Cet élan permanent se traduit par de nombreuses actions que nous mettons en place, et que nous voulons partager avec vous !

”

**Olivier Mignot,**  
Administrateur Délégué

---

# INTRODUCTION

Saviez-vous que les entreprises agroalimentaires et l'agriculture sont, à elles-seules, à l'origine de 25 à 30%<sup>1</sup> des émissions mondiales de gaz à effet de serre? Voici une excellente raison de travailler activement notre empreinte carbone. Chez Pasta della Mamma, la durabilité est totalement intégrée aux process de l'innovation, car l'environnement est au cœur de notre business model.

## Objectifs de développement durable



En 2015, l'ONU a défini 17 objectifs de développement durable (ODD) pour améliorer le monde d'ici 2030. Les 15 premiers objectifs correspondent aux **3 piliers du développement durable : People (social), Planet (écologique) et Prosperity (économique)**, tandis que les deux derniers objectifs façonnent un cadre indispensable : la paix et la sécurité.

Chez Pasta della Mamma, notre objectif est simple mais néanmoins très ambitieux: nous voulons **concilier progrès économique et social sans mettre en péril l'équilibre naturel de la planète.**

Cet objectif sous-entend un changement profond dans le business model de toute entreprise. Par exemple, en matière de «Prospérité», les Nations Unies entendent **«développer une économie qui profite à tous et favorise le changement»**, et donc, cela signifie de générer un profit rééquilibré, mieux redistribué.

Mais plus encore, pour Pasta della Mamma, il s'agit d'une économie nouvelle, inclusive, où le développement de l'innovation, la gestion durable des ressources naturelles, sont au cœur des préoccupations de l'entreprise.

Ces derniers objectifs sont ambitieux, certes, mais **Pasta della Mamma est une entreprise à impact positif**, qui veut contribuer, à son échelle, au développement durable et à un monde meilleur.

A travers ce premier rapport dédié à nos objectifs de développement durable, nous vous invitons à consulter toutes **nos initiatives visant à contribuer au mieux-être de notre société.**

---

<sup>1</sup> Source : [www.climat.be](http://www.climat.be)

## NOS VALEURS

### QUALITÉ

Depuis plus de 40 ans, Pasta della Mamma a développé un important **savoir-faire autour des exigences pointues de la chaîne alimentaire**. La qualité de nos produits est au cœur de nos préoccupations, et donc au centre de nos processus de production et d'innovation.

C'est à travers une **collaboration étroite avec les centres de recherches et les laboratoires** (Institut Malvoz, Celabor, Quality Partner, Wagralim) qui permet de finaliser la **qualité organoleptique** et microbiologique des produits pour les rendre conformes aux exigences du marché que nous pouvons offrir des produits gardant leurs **valeurs nutritives et gustatives**.

### NUTRITION

La semoule de blé dur est notre principale matière première. Le blé dont elle est issue provient principalement de France. Notre volonté étant de tendre vers une **agriculture raisonnée**, notamment avec un **épandage réduit de pesticides**. Dans la même optique, Pasta della Mamma garantit des produits **sans aucun colorant et sans additifs**. Aujourd'hui, nous travaillons uniquement avec des œufs de poules élevées au sol. Ce choix, résolument positif, a un impact sur la prospérité de l'éleveur, mais également sur l'environnement de manière générale.

### FLEXIBILITÉ

Répondre aux **besoins spécifiques de nos clients**, leur proposer un produit et un service de qualité, adapté à leur demande, est une priorité pour notre entreprise.

Notre flexibilité, notre écoute, notre réactivité, sont autant d'atouts qui nous permettent de construire et d'entretenir des **relations fortes avec nos clients**.

### L'ESPRIT D'ENTREPRISE

Entreprise **dynamique** aux valeurs fortes, Pasta della Mamma peut compter sur des **collaborateurs impliqués**, qui œuvrent, ensemble, au développement de l'entreprise.

**Respect mutuel, écoute et confiance** sont les valeurs qui nous guident au quotidien. Nous adhérons à la proactivité, et nos travailleurs font preuve d'un **sens aigu de l'initiative**.

## NOTRE MISSION

Acteur incontournable dans le domaine des pâtes fraîches depuis plus de 40 ans, Pasta della Mamma bénéficie d'une **excellente réputation**. Nous proposons des produits savoureux et de qualité supérieure à nos clients, élaborés à partir de recettes traditionnelles.

Reconnus pour notre qualité, nos process en matière de **sécurité alimentaire**, nous sommes constamment en recherche d'**innovation** afin de proposer aux consommateurs des produits toujours meilleurs.

En matière de développement durable, notre objectif est de **concilier progrès économique et social sans mettre en péril l'équilibre naturel de la planète**.



*Nous voulons poser des gestes créateurs de valeur pour les générations futures, voilà comment nous poursuivons notre mission sociétale, en faveur d'un développement durable responsable et résilient.*



**MARIE VASSEN**

Responsable Qualité et R&D



# NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Ce volet reprend toutes les actions menées par l'entreprise afin d'améliorer de façon continue ses pratiques environnementales et celles de ses travailleurs.

Pasta della Mamma utilise principalement l'électricité comme ressource énergétique. C'est pourquoi des **panneaux photovoltaïques** ont été placés sur la toiture du bâtiment principal. Ils génèrent jusqu'à 20% de nos besoins électriques. Nous utilisons également des **véhicules électriques** pour une partie des déplacements. Une **borne électrique** a d'ailleurs été placée en façade avant de notre bâtiment.

Pasta della Mamma a également remplacé tous les éclairages traditionnels par des **éclairages à leds**, dont une partie fonctionne via **des détecteurs de mouvement**.

Un **système de récupération de calories** dégagées par les centrales de froid permet de réchauffer les circuits d'eau chaude.

Dans la lutte pour la protection de la couche d'ozone, notamment, le **gaz fréon des centrales de froid a été remplacé** par l'ammoniaque.

Dans les accords de branches énergie & CO<sub>2</sub> pour l'Industrie, ces accords volontaires entre la Wallonie et les entreprises pour améliorer l'efficacité énergétique et réduire les émissions en CO<sub>2</sub> des procédés industriels, nous avons fixé l'objectif 2005 – 2020 à la diminution de 30% de l'impact CO<sub>2</sub> de l'usine. A ce jour, nous avons atteint **34% de réduction de l'émission de CO<sub>2</sub>**.

Pour mener à bien cette politique de développement durable, l'entreprise peut compter sur des **employés bien engagés**, car chez Pasta della Mamma, les travailleurs sont régulièrement tenus informés des actions liées au développement durable. Le fait que les travailleurs adhèrent et s'impliquent dans les objectifs ambitieux est un vrai encouragement dans la politique de durabilité de Pasta della Mamma.

## NOS ACTIONS DURABLES

- Des panneaux solaires ont été placés sur la toiture du bâtiment principal et génèrent jusqu'à 20% de nos besoins électriques,
- Les calories dégagées par les centrales de froid sont récupérées afin de réchauffer les circuits d'eau chaude,
- Des véhicules électriques sont utilisés pour une partie des déplacements,
- Le gaz fréon des centrales de froid a été remplacé par de l'ammoniaque,
- Réduction de 34 % des émissions de CO<sup>2</sup> du bâtiment,
- Remplacement de tous les éclairages traditionnels par des éclairages à leds,
- Nettoyage des ateliers de production avec des produits enzymatiques afin de rejeter à l'égout une eau moins polluée,
- Un contrat avec la station d'épuration d'Oupeye a été rédigé sur base d'un cahier des charges spécifique pour un rejet d'eaux usées plus propres,
- Pasta della Mamma a réussi à atteindre une réduction de sa consommation d'eau de ville de près de 60%,
- Implémentation de citernes d'eau de pluie d'une capacité de 80.000 litres pour le refroidissement des machines et le réseau sanitaire,
- Tous les emballages ou chutes d'emballages sont triés et recyclés,
- Utilisation d'une presse à cartons en vue de leur recyclage chez TERRE, entreprise voisine,
- Réduction à la source du volume de cartons par l'utilisation de bacs consignés,
- Les déchets alimentaires sont valorisés en aliments pour animaux, nous avons une certification pour cette filière,
- Logistique : optimisation des plans de transport par une massification logistique des livraisons,
- Utilisation de la facturation électronique.



## NOTRE IMPACT SOCIAL

Ce volet reprend toutes les actions menées par l'entreprise afin d'améliorer de façon continue ses pratiques sociales et celles de ses travailleurs.

Pasta della Mamma attache beaucoup d'importance à la **formation** de ses travailleurs. Tout est mis en place pour offrir à tous les collaborateurs un **cadre de travail valorisant et stable**. Dans cet esprit, l'entreprise communique de façon transparente avec ses collaborateurs, c'est ainsi que chaque travailleur a connaissance des enjeux, des projets et des développements futurs. Le modèle de gestion de l'entreprise est plutôt basé sur l'esprit d'équipe et le collectif, des animations en **intelligence collective** ont d'ailleurs été données aux membres du personnel. Le management porte également une attention particulière à la **formation en matière d'hygiène et de sécurité**.

Pasta della Mamma porte haut les valeurs d'**égalité homme-femme** et de **non-discrimination** dans son ADN. L'entreprise défend également un équilibre vie professionnelle/vie privée et met toute une série d'actions en place afin d'améliorer le **bien-être** au travail. Dans cette démarche positive, la direction valorise également le **présentisme** au sein de ses équipes.

Sensible aux **valeurs de solidarité et d'entraide**, portées par les banques alimentaires, Pasta della Mamma fait également régulièrement des dons. Chaque semaine, des colis sont livrés afin d'aider les plus démunis.

Pasta della Mamma fait partie d'un groupe d'entreprises spécialisées dans la nutrition et la santé. Ce maillage permet à chaque entreprise du groupe de développer des **synergies** avec ses sociétés sœurs. Alors que les consommateurs deviennent de plus en plus soucieux de leur santé et attentifs aux problématiques environnementales, l'expertise des sociétés sœurs est une véritable **force** dans le **développement stratégique** de Pasta della Mamma.

Résolument **ournée vers l'avenir**, l'entreprise est partenaire d'Alimento, centre de formation pour étudiants et travailleurs. Régulièrement, des étudiants visitent l'entreprise, pratiquent un stage chez Pasta della Mamma, et il arrive que l'entreprise se porte comme support humain et technique, il est important d'**aider et de participer à la formation pratique des étudiants**.



## NOS ACTIONS DURABLES

- ♥ Livraisons hebdomadaires de colis aux banques alimentaires,
- ♥ Formation continue des collaborateurs,
- ♥ Création et pérennisation d'un environnement de travail confortable,
- ♥ Soutien du télétravail,
- ♥ Parité homme-femme respectée au sein de la direction,
- ♥ Participation des travailleurs aux collectes de sang,
- ♥ Rénovation des locaux administratifs (bureaux accueillants, lumineux, mobilier ergonomique, moyens informatiques à la pointe),
- ♥ Recrutement mettant l'accent sur le savoir-faire et le savoir-être, la gestion du personnel à travers l'écoute,
- ♥ Réflexions sur les filières de blé (fairtrade),
- ♥ Mise à disposition de boissons pour les employés, sans production de déchets (café, soupe, eau à volonté),
- ♥ Les cadeaux au membres du personnel sont soigneusement choisis pour leur impact en durabilité,
- ♥ Un car-port vélo/moto a été installé afin de soutenir les travailleurs qui utilisent ces moyens de locomotion,
- ♥ Synergies avec nos partenaires nutri-santé,
- ♥ Réflexions sur nos recettes : effort par rapport au sel, utilisation de produits simples, non transformés, naturels.
- ♥ Choix des matières premières orientés vers le local, le sans additifs, le clean label, le sans colorant,
- ♥ Formation intelligence collective (groupe de direction) -> pas de gestion pyramidale, transversalité,
- ♥ Les coordinateurs de production font les horaires des opérateurs en tenant compte de leurs vies sociales et familiales,
- ♥ Mise à disposition du matériel de confort pour nos équipes (vestes chauffantes, ceintures chauffantes) et visite médicale annuelle offerte.



# PARTAGER NOTRE PROSPÉRITÉ

Ce volet reprend toutes les actions menées par l'entreprise afin d'améliorer de façon continue la prospérité de l'entreprise et celle de ses travailleurs.

La prospérité est un facteur clé dans la durabilité de l'entreprise. Pour notre personnel, nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires, interagir avec une entreprise prospère est un **gage de sécurité**, de **confiance**. Cela signifie que nos différents publics peuvent compter sur la **stabilité** de notre entreprise.

La prospérité c'est également la création de **valeur ajoutée** : nos certifications, nos projets R&D, notre vision d'avenir sont autant d'atouts qui témoignent de notre engagement pour le futur.

Dans ce contexte, c'est donc naturellement que l'ensemble de notre gamme est passée en **Clean Label**, nos produits sont garantis sans additifs, sans colorants, sans conservateurs.

Nous possédons plusieurs certifications, qui donnent une légitimité à nos initiatives en matière responsabilité sociale et environnementale : **la Certification FSSC 22000, la Certification Afsca, la Certification BIO, la certification FCA (Feed Chain Alliance)**.

Nous sommes fréquemment contrôlés, notamment dans le cadre la certification par rapport aux normes FSSC 22000 ainsi que lors de la validation de notre **système d'auto contrôle (HACCP)** conformément au **Guide G019 de l'AFSCA**. Ce système d'auto contrôle est une attente légale conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 qui exige que l'entreprise réalise sa propre surveillance, organise la **traçabilité complète** et notifie les manquements éventuels.

Nous partageons notre prospérité : nos partenariats et nos collaborations profitent à toutes les parties prenantes, c'est encore une fois une façon différente de créer de la valeur ajoutée.

Enfin, pour Pasta della Mamma, durabilité rime avec **bons résultats financiers**. Le management fait preuve d'une excellente gestion depuis de nombreuses années, et intègre la durabilité dans la prise de décision financière.

## NOS ACTIONS DURABLES

- ↗ Existence d'une cellule R&D au sein de l'entreprise,
- ↗ Participation à plusieurs programmes de recherches avec d'autres acteurs du monde agroalimentaire,
- ↗ Travail en collaboration avec des centres de recherches,
- ↗ Vision d'avenir communiquée à l'ensemble des collaborateurs,
- ↗ Projets de diversification en cours d'étude,
- ↗ Engagement pour la qualité et la sécurité alimentaire à travers nos certifications, mais aussi un véritable gage de confiance pour nos clients,
- ↗ Utilisation de ressources locales dans la mesure du possible,
- ↗ Développement d'un projet de filière de blé dur cultivé localement,
- ↗ Développement d'un projet de pâtes fraîches à base de céréales locales (épeautre,...) issues d'une filière wallonne, en collaboration avec les institutions universitaires,
- ↗ Certification BIO, qualification Clean Label pour la presque totalité de la gamme,
- ↗ Actionnariat tourné vers l'investissement, le développement de l'entreprise,
- ↗ Cahier des charges commun pour nos fournisseurs, reprenant nos exigences Pasta della Mamma,
- ↗ FCA (Food Chain Alliance) : nous valorisons nos déchets alimentaires en alimentation animale



# LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, C'EST DANS NOTRE NATURE

Retrouvez nos produits sur [www.pastadellamamma.be](http://www.pastadellamamma.be)





Pasta  
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

[www.pastadellamamma.be](http://www.pastadellamamma.be) | [info@pastadellamamma.be](mailto:info@pastadellamamma.be)