

RAPPORT ANNUEL 2014/2015



CHIFFRES CLÉS

635,4

CHIFFRE D'AFFAIRES (millions d'euros)

62,6

REBITDA (millions d'euros)

221,8

FONDS PROPRES (millions d'euros)

2 289

TRAVAILLEURS

13

USINES

5

PAYS

ES

.....	4
.....	8
.....	12
nts de 2014/2015.....	14
.....	16
surgelés	18
S	22
.....	26
S	30
volue.....	32
e vente	34
.....	35
.....	36

RAPPORT ANNUEL

2014/2015

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	4
Lettre du président.....	8
50 ans d'histoire	12
Événements importants de 2014/2015.....	14
Notre groupe.....	16
La division produits surgelés	18
La division conserves	22
Durabilité.....	26
Ressources humaines	30
Produits	32
Marchés et réseau de vente	34
Récoltes.....	35
Technologie	36

RAPPORT ANNUEL

2014/2015

NOTRE MISSION

Aider les gens à vivre en
meilleure santé en leur
permettant à tout moment
de la journée de profiter
de fruits et légumes d'une
manière facile, rapide et
savoureux.

AVANT-PROPOS

Regroupement d'entreprises se traduit par nouveau chapitre en tant qu'acteur mondial dans les fruits et légumes

Marleen Vaesen, CEO Greenyard Foods



Le millésime 2014/2015 fut une réussite pour Greenyard Foods avec la poursuite de notre développement dans la voie engagée.

Le 19 Juin, les actionnaires ont approuvé en masse l'intégration des trois sociétés dans une seule entreprise. Dès lors, Pinguin, Noliko, Univeg et Peatinvest voient tous sous la même bannière de Greenyard Foods qui est cotée en bourse. Greenyard Foods emploie plus de 8 150 employés dans 27 pays dans le monde entier. Ensemble, nous réalisons un chiffre d'affaires de près de 4 milliards d'euros et nous sommes donc un numéro 1 unique au niveau mondial en fruits et légumes.

La mission de Greenyard Foods est:

'aider les gens à vivre en meilleure santé en leur permettant à tout moment de la journée de profiter de fruits et légumes d'une manière facile, rapide et savoureux'.

Cela nous réaliserons en regardant du point de vue de consommateur comme des partenaires fiables pour nos producteurs et détaillants. Nous réaliserons cette mission seulement en travaillant ensemble chaque jour. Séparément, chaque société a un superbe palmarès, grâce à l'enthousiasme, la connaissance et la passion de tous les employés. Nous sommes convaincus qu'ensemble, nous pouvons créer encore plus de possibilités pour notre croissance future.



En 2014-2015 Greenyard Foods a généré une croissance du chiffre d'affaires à 635,4 millions d'euros et a enregistré une forte augmentation du REBITDA à 62,6 millions d'euros.

Ce résultat d'exploitation a été réalisé par une amélioration des résultats opérationnels et commerciaux grâce à l'accent résolument mis sur l'excellence opérationnelle et la gestion des clients. Les facteurs de succès sont, à cet égard, les processus d'amélioration et les investissements générateurs d'efficacité dans les deux divisions ainsi que la poursuite de l'intégration internationale de la division « légumes surgelés ».

En 2014/2015, Greenyard Foods a poursuivi le travail sur les quatre priorités stratégiques définies durant les années précédentes:

Croissance par une attention accrue portée au consommateur et au client

Nous voulons croître en répondant encore mieux aux besoins du consommateur et du client sur les divers marchés où nous sommes actifs. Nos spécialistes suivent de près les derniers développements en matière de saveurs et de techniques. Notre offre évolue continuellement afin d'apporter une réponse forte à ces demandes de convenance, la diversité et la durabilité.

Nous nous efforçons, en outre, de nouer des relations durables avec nos clients. Nous optimisons continuellement notre portefeuille de produits et le corrigeons au besoin. Nous apportons aussi des solutions innovantes à nos distributeurs.

Amélioration de l'efficacité opérationnelle

Nous continuons à optimiser nos processus afin de travailler de manière plus efficace sur le plan opérationnel. Nous concentrons nos investissements sur les améliorations d'efficacité et nous alignons les différents sites et pays. Cette année, les améliorations d'efficacité ont largement compensé l'inflation des coûts.

Amélioration du cash-flow

Le fonds de roulement reste à un niveau élevé, en dépit de nos efforts. Cette situation reflète essentiellement une augmentation des stocks. Nous avons, en outre, entrepris une simplification de la structure de l'entreprise. Le nombre de sociétés est ainsi passé de 28 à 18. Cette évolution améliore l'efficacité administrative, de même que la structure des coûts.

Augmentation de l'efficacité de l'organisation

Enfin, nous continuons à investir dans notre capital humain afin de rendre notre organisation encore plus efficace. Nous visons une politique toujours plus orientée vers le résultat pour atteindre tous ensemble les mêmes objectifs.

Le bon résultat d'exploitation de 2014/2015 est uniquement dû aux travailleurs et à leur engagement sans limites dans l'entreprise. Je souhaite donc remercier chaleureusement tous nos collègues et collaborateurs pour leur enthousiasme et leur motivation à engranger des résultats au quotidien. Ce sont eux qui font toute la différence et c'est seulement grâce à eux que nos investissements se traduisent effectivement en résultats financiers concrets.

Nous sommes maintenant confrontés à un nouveau chapitre pour l'entreprise et nous sommes confiants que nous avons jeté les bases pour davantage de croissance rentable dans les années à venir.

Marleen Vaesen,

CEO Greenyard Foods

“

Nous voulons croître
en répondant encore
mieux aux besoins du
consommateur et du
client.



Plaidoyer pour une offre intégrée susceptible de séduire le consommateur

Lettre ouverte du président du Conseil d'Administration, M. Hein Deprez, dans le contexte de l'intégration d'Univeg et Peatinvest à Greenyard Foods pour donner naissance à un acteur mondial dans le secteur des fruits et légumes.

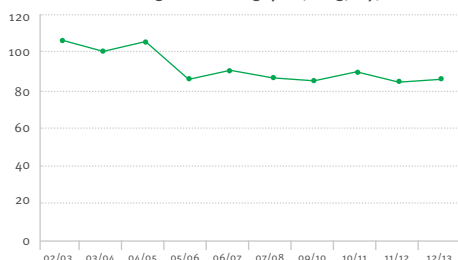
Cher actionnaire, cher lecteur,

Manger suffisamment de fruits et de légumes est la voie la plus évidente pour un mode de vie sain. Personne ne conteste cette vérité. En totale contradiction avec cette conviction généralement admise, nous remarquons cependant à tous les niveaux de notre secteur que la consommation de fruits et de légumes n'augmente pas et qu'elle a même tendance à baisser. Les préoccupations du quotidien (le travail et la famille, pour ne citer que les principales) dissuadent, en effet, les gens de se préparer des légumes. D'autres aimeraient y goûter, mais déplorent que leurs achats ne répondent pas toujours à leurs attentes.



Certaines personnes ne jurent que par le frais qui serait, selon eux, plus sain et balaient d'un revers de la main la solution plus pratique que représentent les légumes surgelés préparés. Le temps nécessaire à la préparation de ces légumes frais et la difficulté de prévoir des portions adaptées se traduisent ensuite par des déceptions. D'autres optent pour le surgelé, mais ne comprennent pas pourquoi cette solution plus simple est vendue moins cher que les légumes frais. Ils en concluent que le frais doit nécessairement être plus sain et remettent ainsi leurs choix en question. D'autres encore achètent des fraises chères d'origine étrangère hors saison et sont déçus par leur goût. Lorsque de meilleures fraises du pays sont massivement disponibles en saison, moins chères de surcroît, le souvenir de cette déception ravive le doute.

Consommation de légumes en Belgique (en kg/cap)



À quoi tout cela nous mène-t-il ? Les chiffres prouvent qu'à choisir entre le frais, le surgelé et les conserves, le consommateur se résigne souvent à la quatrième option: ne pas consommer de légumes ou essayer de trouver sa dose d'alimentation saine quotidienne ailleurs. Conséquence: un adulte en Belgique consomme aujourd'hui en moyenne 310 g de fruits et légumes par jour¹, là où la pyramide alimentaire active recommande une quantité journalière minimale de 550 g².

¹ Sur la base de la somme de la production et de l'importation, minorée de l'exportation en date de 2012. Données issues de l'étude Freshfel Consumption Monitor 2014, compte tenu de l'estimation de la FAO selon laquelle 35 % des fibres alimentaires se perdent (sur la base de l'offre brute EU28 Eurostat), et des estimations de la direction de Greenyard Foods.

² La pyramide alimentaire active (à partir de 6 ans) recommande concrètement: 300 g de légumes et 2 à 3 fruits (ou 250 à 375 g) par jour (3). Cela correspond à un total de 550 à 675 g de fruits et légumes. Source: Quelle quantité de fruits et légumes devrions-nous consommer ? 10-04-2014, NICE Nutrition Information Center



Unir les forces

Tous les acteurs du secteur, qu'ils soient cultivateurs, transformateurs, distributeurs ou détaillants, doivent urgemment comprendre que ce phénomène est une menace pour nous tous. Mais aussi que nous avons toutes les cartes en main, à condition bien sûr d'unir nos forces, pour convaincre le consommateur que les fruits et légumes sont facilement disponibles sous une forme qui rencontrera ses attentes.

Qu'il ait peu de temps et opte pour les petits pois surgelés, qu'il aime la saveur des fraises ou des tomates du pays, qu'il apprécie les salsifis, mais rechigne à les éplucher, qu'il souhaite acheter ses carottes prédécoupées et blanchies... Le consommateur trouve de nos jours toujours des solutions pratiques, savoureuses et qui contribuent à un mode de vie sain. Et grâce à l'apport adéquat des substrats appropriés, ces solutions sont possibles sans mise en péril de l'environnement et en créant des emplois de proximité.

Faire de cette diversité de solutions un tout et le proposer au consommateur en réponse à ses besoins hétérogènes est la vision d'avenir sous-jacente à l'intégration d'Univeg et de Peatinvest dans Greenyard Foods.

Des synergies entre les divisions qui continueront à travailler pour elles-mêmes et à optimiser leur fonctionnement

À l'instar des différentes divisions qui composaient déjà Greenyard Foods, en l'occurrence Pinguin et Noliko, les nouvelles composantes Univeg et Peatinvest continueront dans la pratique à travailler de manière autonome, comme elles l'ont fait ces dernières années. Elles s'efforceront cependant d'optimiser leur fonctionnement et leur efficacité partout où cela sera possible.

L'intégration de tous ces composants dans l'ensemble élargi Greenyard Foods s'inscrit, en outre, dans la recherche de nouvelles synergies. Mais j'estime important de souligner que ces synergies ne se limitent pas aux évidences qui caractérisent souvent ce genre de fusions, par exemple la rationalisation des frais généraux. J'ai la conviction que cette opération sert un objectif nettement plus ambitieux:

“ plus de personnes qui consomment plus de fruits et de légumes sans éprouver d'inconvénients ou de frustrations et moins de personnes qui bannissent les fruits et les légumes de leur alimentation quotidienne parce qu'elles estiment leur consommation trop complexe ou embarrassante.



“

Nous voulons créer de la valeur pour tout le canal et toutes les parties prenantes. La nouvelle structure ne fonctionne que sous la forme d'un modèle collaboratif.

Les trois entreprises qui se sont entre-temps ralliées sous l'étendard Greenyard Foods sont idéalement positionnées pour concrétiser cet idéal commun, sans se concurrencer mutuellement, car la concurrence mutuelle qui caractérise le secteur des fruits et légumes n'est finalement une bonne chose pour personne. Les produits frais prétendent que le surgelé est moins sain, les entreprises spécialisées dans le surgelé soulignent à quel point la préparation de légumes frais est chronophage... La vérité est pourtant que tout le monde souhaite consommer des légumes à sa guise. Et, surtout, que les 50 % de consommateurs qui ne consomment aujourd'hui pas de légumes représentent une énorme opportunité d'inverser la tendance du marché et de passer de la stagnation actuelle à la croissance de demain, également dans le monde occidental qui reste notre débouché primaire.

En combinant les trois entreprises, nous sommes aujourd'hui suffisamment grands et disposons de l'offre adéquate pour faire passer un message positif et cohérent qui convaincra tant nos partenaires directs (les distributeurs et les détaillants, mais aussi les cultivateurs et les collectivités) que nos collaborateurs, actionnaires et clients finaux. Nous allons ainsi créer une énorme plus-value, dont chacun a finalement tout à gagner.

LES TROIS PARTENAIRES

Peatinvest

Peatinvest et ses filiales sont actives depuis 30 ans déjà dans le secteur horticole et comptent un effectif de 400 personnes. Le groupe Peatinvest dispose de 9 sites de production dans 4 pays et livre aux cultivateurs du monde entier des substrats pour la culture des plantes, des fruits et des légumes sous la marque Peltracom pour le marché professionnel et sous la marque Agrofino pour le marché résidentiel.

Greenyard Foods

L'activité de Greenyard Foods SA consiste à transformer et commercialiser des légumes, des fruits et des plats prêts à l'emploi en conserves et en surgelé. Le groupe compte

2 289 collaborateurs et dispose de 13 sites de production dans cinq pays (Belgique, France, Royaume-Uni, Pologne et Hongrie). Ses filiales et agences commerciales se répartissent sur cinq continents.

Univeg

Univeg est un fournisseur mondial de produits frais, actif dans les domaines des fruits et légumes, des fleurs et des plantes, des produits convenience, du transport et de la logistique. Univeg a des sièges dans le monde entier et propose ses services à une clientèle internationale. Univeg compte actuellement 5 500 collaborateurs (après scission avec The Fruit Farm Group) dans 27 pays et sur cinq continents.



Quantité quotidienne recommandée de fruits et légumes

Manger suffisamment de fruits et de légumes contribue à une bonne santé et à prévenir les pathologies chroniques comme les maladies cardio-vasculaires et certains cancers. L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) recommande de consommer 300 grammes de légumes et 250 grammes de fruits par jour, soit un total de 550 grammes. La quantité de fruits et légumes que nous consommons reste pourtant nettement en deçà de cette quantité quotidienne recommandée. Les Belges, par exemple, consomment en moyenne à peine 310 grammes par jour (1). Les chiffres pour l'Europe ne sont guère meilleurs: les Européens consomment à peine 174 grammes de légumes et 136 grammes de fruits par personne et par jour, soit 45% de moins que la quantité journalière recommandée. Face à ce constat, les pouvoirs publics ont pris des mesures pour stimuler la consommation de fruits et de légumes. Plus d'information et une meilleure communication en matière d'alimentation saine sont incontestablement deux aspects cruciaux de cette démarche.

1 Sur la base de la somme de la production et de l'importation, minorée de l'exportation en date de 2012. Données issues de l'étude Freshfel Consumption Monitor 2014, compte tenu de l'estimation de la FAO selon laquelle 35 % des fibres alimentaires se perdent (sur la base de l'offre brute EU28 Eurostat), et des estimations de la direction de Greenyard Foods.

DEUX FOIS UN DEMI-SIÈCLE D'HISTOIRE

50 ans de Pinguin

1965

L'histoire de la division « produits surgelés » Pinguin remonte à 1965, date à laquelle l'entreprise Weduwe M. Dejonghe & Zonen, qui commercialise essentiellement des carottes, entre en contact avec un entrepreneur néerlandais qui surgèle des épinards. Les frères André, Georges et Frans Dejonghe sont d'emblée séduits par l'idée de surgeler toutes sortes de légumes dans leur région. Ils font construire une petite usine à Westrozebeke et deviennent de véritables pionniers dans le secteur des légumes surgelés en Flandre.



1995

Les 3 neveux Dejonghe se lancent sur le **marché étranger** via « Légum'land Surgelés », une joint-venture entre Pinguin, des agriculteurs français et l'entreprise anglaise Fisher Frozen Foods.

1968

Un sympathique pingouin devient le **symbole** de l'entreprise. Le lien entre le pôle Sud – l'habitat naturel du pingouin – et les produits surgelés est évident.



1986

Ouverture d'un site de production supplémentaire à **Langemark**.



1992

Les fondateurs transmettent le flambeau à leurs enfants: **Koen, Jan et Herwig Dejonghe**.



50 ans de Noliko

1965

Les premières conserves de Noliko – Noord-Oost Limburgse Konserven – sortent des lignes de production en 1965. Des agriculteurs locaux, qui avaient de tout temps acheminé leurs légumes à l'usine Marie Thumas de Malines, décident de lancer une unité de production plus proche de chez eux. Le choix du site de Bree n'est pas fait à la légère. Une étude des sols réalisée par un ingénieur forestier a, en effet, révélé que les eaux souterraines y sont d'une qualité exceptionnelle et sont disponibles en grande quantité à faible profondeur. Associé aux énormes possibilités d'extension, ce facteur garantit une fourniture durable de produits de qualité.

1997

Scana-Noliko co-fonde **B.N.D Internationale Telersvereniging**, la première association de producteurs de légumes industriels en Belgique.

1996

L'intégration de **Rena Konserven** étend l'assortiment aux produits aux légumes verts ainsi qu'aux conserves de fruits en verre.

1980

Noliko **fusionne** avec l'entreprise suisse Scana.



1989

Scana et Noliko se **regroupent**; les lignes de production de Diest, Molenstede et Hulsthout sont transférées vers le complexe industriel rénové de Bree.



2002

La reprise de Fisher Frozen Foods à King's Lynn donne naissance à **Pinguin Foods UK**. L'entreprise française Légum'land Surgelés est rebaptisée Pinguin Aquitaine.

2009

Avec le nouveau **PinguinLutosa Food Group**, le groupe affiche ses **ambitions**. Il dispose alors de huit sites de production en Europe (Belgique, France, Royaume-Uni) et de bureaux de vente dans le monde entier.

1999

Pinguin poursuit sa croissance et est la première entreprise du secteur à entrer en **Bourse**.

**2013**

Greenyard Foods

La vente de la division « pommes de terre » Lutosa marque la naissance de Greenyard Foods. Ce nouveau nom tout en fraîcheur souligne le caractère international du groupe ainsi que l'origine naturelle des légumes et des fruits qui sont traités par les divisions indépendantes « produits surgelés » (Pinguin) et « conserves » (Noliko).

GREENYARD
FOODS

**2000**

La **structure** familiale est abandonnée, dans le cadre de la poursuite de la professionnalisation de l'actionnariat.

2011

Scana-Noliko est intégré dans le groupe PinguinLutosa Food Group, de même que D'Aucy Frozen Foods (France, Hongrie, Pologne).

2005-2008

L'**extension** de la capacité de production et des espaces de stockage à Bree fait encore progresser l'entreprise sur la voie de la croissance. La forte extension de l'installation d'épuration des eaux confère à Noliko un rôle de pionnier dans le domaine des systèmes de gestion environnementale de pointe et de la durabilité.

**2010**

Acquisition de l'usine de Bonduelle à Rijkevorsel, spécialisée dans la fabrication de pommes, de cerises et d'aliments aigres (notamment les petits oignons).



ÉVÉNEMENTS IMPORTANTS DE 2014/15

Efficacité et synergies

En 2014, le groupe Greenyard Foods poursuit sur la voie de l'amélioration de l'efficacité et de la simplification de la structure du groupe. Cette évolution restera l'un des principaux objectifs de 2015 et des années à venir.



2014

JUILLET

L'acquisition immobilière fait partie des piliers stratégiques de Greenyard Foods. Greenyard Foods SA rachète donc la société immobilière du **site de production de King's Lynn au Royaume-Uni**. Greenyard Foods est désormais propriétaire de toutes ses installations de production. Pour ce rachat, l'entreprise a utilisé l'emprunt obligataire de 150 millions d'euros clôturé en juillet 2013.



DÉCEMBRE

Le groupe continue d'évoluer au niveau du management. Herwig Dejonghe, Chief Operations Officer, quitte le groupe et remet son mandat d'administrateur de Greenyard Foods SA. Il continuera toutefois d'intervenir en qualité de consultant.

Greenyard Foods finalise la **vente du site hongrois** de Bekescsaba à UFM, comme convenu précédemment.

2015

NOVEMBRE

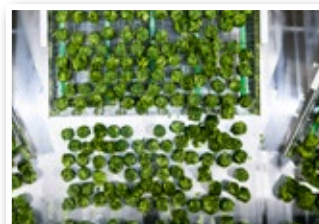
Greenyard Foods vend le **site de production allemand de Manschnow** au groupe KTG Agrar. Cette transaction augmentera l'efficacité de la division « produits surgelés ».

Greenyard Foods fait de la simplification de la structure du groupe une priorité. Dans ce contexte, Noliko Real Estate SA rachète **De Binnenakkers SA**.

JANVIER

Début 2015, Greenyard Foods SA inaugure une **toute nouvelle ligne de production à Comines (France)**. Cet investissement de 8 millions d'euros est essentiel pour la croissance future du groupe.

Greenyard Foods **vend sa participation de 52% dans Pinguin Aquitaine SAS, à Ychoux (France)**.





MARS

Le conseil d'administration de Greenyard Foods SA consent des **investissements supplémentaires en Pologne**. Les capacités de surgélation et d'emballage polonaises de Lipno et Elk sont centralisées sur le site de Lipno, où d'importants investissements ont été prévus. La capacité de stockage d'Elk est maintenue. La réorganisation permettra d'accroître l'efficacité de la division « produits surgelés ».

Pinguin Langemark SA fusionne avec Dreefvelden NV dans le cadre d'une opération assimilée à une « fusion avec reprise ». Cette opération est elle aussi destinée à simplifier la structure du groupe.

FÉVRIER

Greenyard Foods décide de refinancer partiellement l'**emprunt subordonné** émis par Gimv.

La dissolution de la société Noliko Holding SA est entreprise, ce qui contribuera à **la poursuite de la simplification de la structure du groupe**.



“

Au cours de 2015 il y a eu des étapes importantes dans la simplification de la structure du groupe.

VALERIE VANHOUTTE, CFO

MAI

La signature du contrat pour la scission partielle et l'apport en nature dans le cadre du regroupement d'entreprises entre Greenyard Foods, Univeg et Peatinvest. L'enjeu: la création d'un leader mondial dans le secteur des fruits et des légumes, capable de proposer un assortiment complet de produits frais, de produits surgelés et de conserves. Cette combinaison aura un chiffre d'affaires cumulé de près de 4 milliards euro.



JUIN

Le 19 juin, il y avait une Assemblée Générale Extraordinaire (AGE) de Greenyard Foods. L'unanimité des actionnaires représentés, représentant plus de 75% du total des actions, a approuvée le regroupement d'entreprises entre les Greenyard Foods, Univeg et Peatinvest. Grâce à cette combinaison historique, on crée un leader mondial dans les fruits et légumes. La société qui est cotée en bourse Greenyard Foods (Euronext Bruxelles: GRYFO) reste la société holding du groupe.

NOTRE GROUPE

Une expertise commune

Nos sites de production sont basés dans les régions les plus fertiles d'Europe, à proximité des lieux de récolte. Les treize usines de Greenyard Foods partagent tout: des meilleures pratiques aux calendriers des récoltes. Nous formons, dès lors, un réseau solide, riche d'un savoir-faire commun en agronomie.

ROYAUME-UNI

1 King's Lynn

Production de légumes surgelés frais, comme petits pois, haricots, carottes, panais, brocolis, choux-raves... et production de riz précuit surgelé.

2 Boston

Production de légumes surgelés, comme petits pois, brocoli, choux fleurs, choux de Bruxelles...

BELGIQUE

3 Rijkvorsel

Production des fruits conditionnés en verre et boîtes, comme pommes, cerises.

4 Bree

Production des fruits et légumes conditionnés en verre et boîtes et production d'une gamme complète de produits convenience (soupes, sauces, pâtes et autres plats).

5 Langemark

Développement et production de préparations à base de légumes surgelés frais et de repas prêts à l'emploi.

6 Westrozebeke

Production d'une gamme complète de légumes cultivés à l'échelle locale, comme petits pois, haricots, épinards, choux fleurs, carottes, poireaux, choux de Bruxelles, céleri.

HONGRIE

7 Baja

Production de légumes cultivés à l'échelle locale : maïs, petits pois, épinards, carottes, haricots.

POLOGNE

8 Adamow

Production de fruits et légumes cultivés à l'échelle locale : fruits rouges, rhubarbe, potirons, poivrons.

9 Dabrowa

Production de légumes surgelés frais, comme haricots, poireaux, brocolis, oignons, choux fleurs.

10 Elk

Activités de logistique et de stockage.

11 Lipno

Production de légumes et fruits surgelés frais, comme oignons, brocolis, choux fleurs, tomates, fruits rouges.

FRANCE

12 Comines

Production d'une gamme complète de légumes cultivés à l'échelle locale, comme les petits pois, haricots, épinards, choux fleurs, carottes, poireaux...

13 Moréac

Production de légumes surgelés frais et de repas prêts à l'emploi. Différentes variétés de légumes cultivés à l'échelle locale : haricots, épinards, petits pois, choux fleurs, courgettes, carottes. Une offre variée de préparations à base de légumes et de repas prêts à l'emploi.





Valerie
Vanhoutte

Dominiek
Stinckens

Marleen
Vaesen

Hans
Luts

LES DIVISIONS

La division produits surgelés de Greenyard Foods



La division « produits surgelés » Pinguin est spécialisée dans le traitement et la commercialisation de fruits et légumes surgelés. Elle produit également un vaste assortiment de préparations surgelées de légumes et de plats prêts à l'emploi. Pinguin fournit des produits surgelés à différents segments de l'industrie alimentaire, notamment Retail, Food Service et Food Industry, que ce soit sous des marques de distributeur ou sous la marque Pinguin.

HANS LUTS,
MANAGING DIRECTOR DE
LA DIVISION SURGELÉS

Le succès de la division « produits surgelés » repose sur une vision à long terme résolument axée sur la qualité et l'agriculture durable. La qualité est garantie par plusieurs facteurs: les meilleures semences et terres agricoles, les agriculteurs les plus motivés, des installations de haute technologie et un processus de production rigoureusement contrôlé de l'agriculteur au consommateur. La production, le conditionnement et le transport des produits sont placés sous le signe de la durabilité et du respect de l'humain et de l'environnement.

Cette vision se traduit par une politique systématiquement mise en œuvre lors de l'exercice précédent et qui a conduit à une amélioration des résultats opérationnels et financiers.



Innovation et développement de produits

Les spécialistes de la qualité de la division « produits surgelés » travaillent constamment en étroite collaboration avec les clients, gage de bonnes relations entre le producteur et le client. Des audits indépendants examinent et évaluent scrupuleusement chaque étape du processus de production. L'attention invariablement portée à nos clients et consommateurs garantit une satisfaction élevée de la clientèle. Elle nous a d'ailleurs valu plusieurs récompenses au cours de l'exercice écoulé. Ces reconnaissances démontrent que l'entreprise respecte ses engagements et parvient à répondre aux nouvelles attentes du marché.





Durabilité et énergie verte

La division « produits surgelés » cherche en permanence de nouvelles manières de réduire son empreinte écologique. Elle a déjà consenti de gros efforts par le passé, en installant des panneaux photovoltaïques et en construisant des stations d'épuration des eaux à différents endroits. La décision d'investir dans une nouvelle installation d'épuration des eaux sur le site de production de King's Lynn a récemment été prise.

Sans oublier les initiatives destinées à organiser le transport à destination de régions plus éloignées conjointement avec d'autres producteurs de produits surgelés. La garantie de cargaisons optimisées permet, en effet, de réduire considérablement les émissions de CO₂.



Capital humain

La division « produits surgelés » a encore investi dans la formation au cours de l'année écoulée, l'objectif étant d'enrichir les connaissances des collaborateurs dans tous nos domaines d'activité. La division a permis à divers collaborateurs – au niveau du groupe comme à l'échelon local – de suivre une formation sur les nouvelles technologies, l'amélioration des processus ou encore les compétences non techniques telles que le leadership.

En matière de collaboration et de communication internes, l'accent a été mis sur le transfert des connaissances entre les spécialistes internes, tant au sein de leur domaine de spécialité que par-delà les départements.



Investissements dans la division « produits surgelés »

L'achat des installations de production de King's Lynn a marqué la fin des investissements destinés à acquérir des unités de production. Tous les sites sont désormais la propriété du groupe. D'autres investissements internes à ces entreprises et à ces sites ont été consentis conformément aux objectifs stratégiques fixés en matière de qualité, de durabilité et d'amélioration de l'efficacité.

Au cours de l'exercice écoulé, la division a fait l'objet d'une vaste étude portant sur l'empreinte des entreprises et des sites. Les résultats de cette analyse suggèrent que le groupe « produits surgelés » pourrait s'améliorer en rassemblant les activités de ses sites.

À Comines on a investi 8 millions d'euros. Ce site est désormais technologiquement capable de transformer efficacement et correctement le volume accru en produit fini. L'ensemble du projet a été entièrement coordonné par les équipes internes, dans le respect du budget et des délais impartis. Après quelques mois de production à Comines, on peut affirmer que l'investissement apporte les résultats escomptés.

Afin d'optimiser encore l'outil de production industrielle, une autre étape importante va également être franchie en Pologne. Des investissements considérables seront consentis pour concentrer la production polonaise sur trois sites. Le Conseil d'Administration a pris une décision en ce sens au mois de mars. Le projet sera donc déployé dans les prochains mois. L'espace de stockage du site d'Elk fera office de capacité de stockage importante dans le cadre des activités polonaises.

Pinguin en chiffres



414,1
chiffre d'affaires
(millions d'euros)



33,6
REBITDA (millions d'euros)



1 597
travailleurs



11
usines



80
marchés commerciaux



5
pays (exportation)



5
continents



PLEINS FEUX SUR LES LÉGUMES

Le brocoli: le super légume

L'importance croissante que les consommateurs accordent à une alimentation saine a fait grimper la cote de ce que l'on appelle les « super aliments ». Ce n'est pas un hasard si le brocoli est souvent cité dans la liste de ces aliments. Il contient plusieurs nutriments susceptibles de contribuer à prévenir les cancers.

La division « produits surgelés » de Greenyard Foods met tout en œuvre pour proposer au consommateur des brocolis d'une qualité exceptionnelle à la valeur nutritive optimale. Le processus – de l'ensemencement à la récolte, en passant par la culture – respecte un programme bien précis et fait l'objet d'un contrôle rigoureux de la qualité.

Après la récolte, le brocoli est traité le plus vite possible et surgelé dans les 24 heures. De quoi préserver toutes les qualités de ce super légume.

LES DIVISIONS

La division conserves de Greenyard Foods



DOMINIEK STINCKENS,
MANAGING DIRECTOR DE
LA DIVISION CONSERVES

La division « conserves » traite des fruits et légumes fraîchement récoltés, qu'elle conditionne en conserves, en bocaux et dans des emballages flexibles. Les activités convenience couvrent les aliments prêts à l'emploi comme les soupes, les sauces et les plats de pâtes. Noliko n'a pas son pareil pour préserver la valeur nutritive, soit les « bienfaits de la nature ». Les méthodes classiques que sont l'appertisation et la pasteurisation sont associées à un large éventail de formes de conditionnement. Les produits parviennent au consommateur via les détaillants, souvent sous une marque de distributeur ou une marque A. Noliko fournit également des produits finis au marché de l'horeca et aux cuisines industrielles ainsi que des produits semi-finis à d'autres entreprises alimentaires.



Innovation et développement de produits

Les produits de Noliko sont subdivisés en deux segments: les fruits et légumes en bocaux et en conserves d'une part et le segment convenience comprenant les sauces, les pâtes et les soupes d'autre part. Ce segment englobe des centaines de sortes de sauces dips, de sauces chaudes et de sauces exotiques, de spécialités à base de pâtes et de soupes. Ce portefeuille varié est d'ailleurs l'un des points forts de la division « conserves ». Il résulte d'un processus très poussé de développement de produits.

Les concepteurs de produits lancent une nouvelle recette pratiquement toutes les semaines. Les innovations sont, bien sûr, proposées dans de nouveaux emballages, notamment sous film alimentaire. Associée à la volonté de répondre constamment aux demandes des clients, cette différenciation extrême donne de bons résultats. Fidèle à cette stratégie de croissance, la division « conserves » poursuivra sur la voie de l'innovation continue.





Growing on the Green Yard

La stratégie de croissance « Growing on the Green Yard » (2014-2019) se cristallise sur une croissance rentable et des marges justes et honnêtes pour toutes les parties. Elle prévoit aussi une innovation constante, en concertation avec les clients. Plusieurs projets dérivés ont été élaborés et lancés dans le cadre de cette nouvelle stratégie. Les trois piliers « customer intimacy », « product leadership » et « operational excellence » servent de principes directeurs. Des paramètres tels que les performances, la qualité et l'innovation font office d'objectifs et permettront, au final, d'offrir un service encore meilleur aux clients.



Fonds de roulement

La gestion du fonds de roulement et du cash-flow afférent constitue un élément clé de la gestion financière d'une entreprise. Un exercice périlleux dans la mesure où le fonds de roulement circule dans toute l'entreprise.

La division « conserves » ne fait pas exception. Au contraire. Outre les débiteurs et les créanciers habituels, les stocks constituent un élément particulièrement important dans le secteur. Le résultat d'une production d'environ 10 semaines doit, en effet, être écoulé sur une période de 13 mois. Des stocks insuffisants engendrent des occasions manquées ou des clients insatisfaits, ce qui a un impact négatif sur la rentabilité. Des stocks trop importants reflètent quant à eux des inefficacités et se soldent par le même résultat.

Le rapport entre le fonds de roulement et le chiffre d'affaires est considéré comme l'un des principaux KPI. Après une diminution constante au cours des années précédentes et au vu du portefeuille de produits actuel, un rapport de 36% peut être considéré comme optimal. La réalisation de ce rapport est inscrite dans le plan à long terme de la division « conserves ».



Capital humain

La division « conserves » accorde énormément d'importance à sa relation avec les différentes parties prenantes, qu'il s'agisse des riverains, des cultivateurs, des actionnaires ou, bien sûr, des collaborateurs actuels et futurs. L'investissement dans le capital humain constitue un élément essentiel de la politique. Si des collaborateurs motivés exploitent beaucoup mieux leurs compétences, ils jouent aussi plus souvent un rôle de pionniers.

La division investit avant tout dans les formations axées sur les fonctions et le potentiel en présence. Les nouveaux venus et les jeunes talents sont intégrés dans des projets de petite et de grande ampleur. L'occasion pour eux de découvrir l'entreprise sous différents angles et de faire leurs preuves.

Noliko cherche, dans la mesure du possible, à pourvoir les postes vacants avec des collaborateurs internes. Les perspectives d'évolution ont, en effet, le don de motiver l'individu et d'enrichir les connaissances présentes dans l'entreprise.

Afin de garantir un apport suffisant de collaborateurs de qualité, une campagne axée sur l'image d'employeur du groupe a été déployée en 2014. Les collaborateurs internes ont pu soumettre leurs témoignages pour le site web de Noliko et les médias. Une campagne de recrutement basée sur des autocollants apposés sur les bus De Lijn a récolté une foule de réactions positives. Preuve, une fois de plus, que les collaborateurs sont les meilleurs ambassadeurs de l'entreprise.



Durabilité et énergie verte

L'énergie verte, l'agriculture durable et la santé ont toujours été chères aux yeux de la division « conserves » de Greenyard Foods. Cette division examine constamment les possibilités de gérer la production de sa propre énergie. Outre le point de vue écologique et financier, l'organisation cherche aussi à moins dépendre des autres pour ainsi assurer la continuité de ses activités.



Noliko en chiffres



221,3
chiffre d'affaires
(millions d'euros)



28,9
REBITDA (millions d'euros)



692
travailleurs



2
usines



15
marchés commerciaux

La réalisation la plus marquante en la matière concerne l'installation de cogénération mise en place il y a quelques années à la station d'épuration des eaux. Elle transforme en continu le biogaz produit localement en chaleur utile et en électricité verte. Si cette application complexe nécessite une attention de tous les instants et des adaptations constantes, elle couvre aujourd'hui plus de 10 % des besoins totaux en électricité.

Le parc de panneaux photovoltaïques a encore affiché un bon rendement au cours de l'exercice écoulé: l'installation photovoltaïque fournit, lors d'un pic de consommation à 302 kW, un peu plus de 10% de la puissance électrique du site de Bree.

Des possibilités et des projets alternatifs tels que l'énergie éolienne, la biomasse et la géothermie sont constamment évalués. La division entretient des contacts avec les différentes autorités à cet égard.

Autre point positif: l'énergie durable produite en interne est, jusqu'à présent, intégralement consommée par le site. De plus en plus de déchets peuvent, en outre, être acheminés dans les installations de fermentation voisines pour y être transformés en électricité verte.

Investissements dans la division « conserves »

L'an dernier, la division a essentiellement investi dans l'amélioration des performances et de l'efficacité des différents départements. Une nouvelle ligne de remplissage au rendement accru a été mise en service pour les légumes en conserves. Les produits en bocaux ont quant à eux été dotés d'une nouvelle ligne d'emballage flexible (« labelling »).

Afin d'optimiser les transports internes, un système Automatic Guided Vehicle (AGV, véhicule à guidage automatique) a été installé. Il sera opérationnel à partir de la saison 2015.

Et pour répondre à la demande accrue de produits convenance (sauces), un nouveau pasteurisateur sera mis en service en juillet 2015. Le nouvel espace de stockage surgelé sera opérationnel au même moment.







DURABILITÉ

Respect de la nature

L'ensemble de Greenyard Foods produit chaque année plus de 500 000 tonnes. L'entreprise contrôle donc en permanence les processus de traitement et met constamment en place de nouvelles initiatives axées sur une gestion durable de la chaîne qui s'étire de la récolte au produit prêt à être commercialisé: une chaîne longue et complexe.

Tous les sites de production consentent de lourds efforts pour réduire leur consommation de matières premières, d'eau et d'énergie. À titre d'exemple, citons les investissements dans les stations d'épuration des eaux, les mesures d'économie de l'eau, la production photovoltaïque d'énergie, la signature de la convention énergétique flamande EBO... Greenyard Foods mise aussi résolument sur le tri des déchets et la réduction des fractions non recyclables. Le site anglais de Pinguin est ainsi parvenu à ramener à zéro la part des déchets non recyclables. Cet exemple est aujourd'hui activement suivi dans toutes les autres usines. Noliko a mis en place des « eco teams » dans tous les départements opérationnels et poursuit la formation et la sensibilisation de l'ensemble du personnel de production ; une nécessité absolue si l'entreprise veut être et rester « Best in Class » en matière de durabilité.

Une agriculture durable est indispensable à cet effet. L'an dernier, plusieurs entreprises agricoles ont été contactées en vue d'un déploiement conjoint de projets relatifs à la durabilité. Les agriculteurs sélectionnés testent de nouvelles initiatives en échange d'une aide financière apportée par l'intermédiaire d'un fonds de durabilité. Les résultats et les performances des entreprises de référence sont comparés à ceux des entreprises habituelles. Parmi les projets, épinglons l'achat d'un hôtel à abeilles censé améliorer la pollinisation des courgettes et l'achat d'appareils GPS garants d'une pulvérisation plus précise et d'une réduction de la quantité de produits phytopharmaceutiques utilisée.

Les agronomes planchent également sur divers projets à l'échelle internationale. Ils examinent notamment la possibilité de mesurer la densité des cultures par satellite et à l'aide de drones pour ensuite adapter l'amendement et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sur les parcelles examinées.



Le sol

Tout commence par le sol où les graines sont semées. Le plus grand respect s'impose. Greenyard Foods gère les données relatives à ses parcelles à l'aide d'une vaste base de données. Ce système permet, par exemple, de détecter les terres sensibles et de réserver à chaque culture les parcelles qui lui conviennent le mieux. La rotation des cultures prévient quant à elle la fatigue du sol.



Choix de la semence

Le choix de la semence tient compte de critères importants tels que la résistance aux maladies, l'enrobage et le rendement. Les variétés sont adaptées au type de sol (argileux, sablonneux...), ce qui permet de limiter l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et d'augmenter le rendement.



Ensemencement

L'ensemencement fait appel à des machines guidées par GPS qui réduisent au strict minimum l'utilisation des semences et des combustibles fossiles. Les machines de haute technologie empêchent, par ailleurs, un compactage excessif du sol et maintiennent, par conséquent, plus efficacement l'équilibre de la vie des sols. Plus il y a d'oxygène dans le sol, moins les moisissures toxiques et les maladies y prolifèrent. De cette manière, l'utilisation de pesticides est réduite.



Analyse du sol

Les données d'ensemencement sont envoyées et enregistrées automatiquement et en temps réel depuis le champ. Résultat: une traçabilité optimale des fruits et des légumes, dès l'ensemencement et jusqu'à la mise en rayon. Des analyses de sol permettent, en outre, de déterminer le besoin en nutriments. De quoi adapter l'amendement à la culture et éviter toute surfertilisation.



Culture

Pendant cette période, l'utilisation de produits phytopharmaceutiques est limitée le plus possible. Les cultivateurs alternent, en outre, les produits utilisés pour éviter le développement d'une résistance.



Récolte

Lors de la récolte, tout est une question de timing. Le moment idéal est déterminé au demi-jour près, à l'aide d'un ordinateur et d'une tablette. Les machines de récolte sont équipées des technologies les plus récentes. Les machines à chenilles empêchent là encore la compression du sol. La cueilleuse d'épinards présente même un système d'aspiration spécial qui aspire les insectes présents sur la plante juste avant la cueillette.



Transport

Afin de réduire les émissions de CO₂ générées par le transport, Greenyard Foods cherche constamment des moyens d'optimiser sa logistique. La division « produits surgelés » cherche à minimiser les pertes de froid lors des mouvements de marchandises. Elle regroupe, en outre, les transports avec d'autres producteurs de manière à ce que les camions circulent toujours à pleine charge. Les clients du nord de l'Italie peuvent actuellement faire venir leurs carottes, épinards ou poireaux surgelés frais de Belgique par voie ferroviaire, en guise d'alternative au transport routier. La pleine charge fait aussi partie des KPI que la division « conserves » garde à l'œil. Les camions sont, par exemple, remplis de produits B2B ou de service.

En conclusion, le respect de la nature n'est pas un vain mot pour Greenyard Foods. Solidement ancré dans notre histoire, il constitue un merveilleux défi aujourd'hui et restera dans notre ligne de mire à l'avenir.

A close-up photograph of several scorsonères (horseradish roots) resting on a rustic wooden surface. The roots are dark, knobby, and have a rough, fibrous texture. One root in the foreground is cut in half, revealing a pale, smooth interior. The background is softly blurred, showing more roots and the wood grain.

PLEINS FEUX SUR LES LÉGUMES

La scorsonère: le légume oublié

La culture des scorsonères nécessite une excellente connaissance du sol et une solide expérience quant aux techniques d'ensemencement et de récolte. Les scorsonères sont cultivées selon un processus spécifique et uniquement récoltées en hiver. D'où leur surnom de « légumes oubliés ».

Pour que les scorsonères soient longues et fines, les plants doivent être très rapprochés: les graines sont donc semées à l'aide de semoirs spéciaux. Au début de la saison de culture, les plants sont extrêmement fragiles. Pas question de pulvériser des herbicides: les mauvaises herbes sont arrachées à la main ou par des machines spéciales.

La récolte nécessite elle aussi une technique bien particulière. Une scorsonère peut mesurer jusqu'à 40 cm de long. Les arracheuses doivent dès lors creuser le sol en profondeur. La récolte des scorsonères s'effectue, en outre, en hiver. Or le sol peut être très dur en cette saison. Mieux vaut donc cultiver les scorsonères sur des terres légèrement sablonneuses. La division « conserves » Noliko de Bree se dresse au cœur d'une région idéale pour la culture. En 2015, la division « conserves » traitera environ 45% de l'ensemble des scorsonères cultivées en Belgique et aux Pays-Bas.

RESSOURCES HUMAINES (GMT)

Investissements dans le capital humain

La force d'une entreprise réside dans celle de ses collaborateurs. En 2014/2015, Greenyard Foods a mis un point d'honneur à appliquer une politique RH performante caractérisée par des investissements récurrents dans le développement de ses collaborateurs, un meilleur transfert des connaissances et une communication interne efficace. Greenyard Foods, qui emploie 2 289 travailleurs, se veut une entreprise qui laisse ses collaborateurs déployer pleinement leurs talents.

Division « produits surgelés »

L'an dernier, Pinguin a continué de mettre l'accent sur les initiatives instaurées plus tôt en matière de formation de ses collaborateurs. Au programme: parcours de formation spécifiques pour les nouveaux membres du personnel et instruction continue des collègues expérimentés, qui se voient offrir la possibilité d'acquérir de nouvelles compétences. Plusieurs collaborateurs ont reçu une attestation d'obtention d'une certification dans leur domaine de spécialité.

Une attention particulière a été accordée à la transmission des connaissances entre les spécialistes internes. L'entreprise considère la concertation, tous niveaux et départements confondus, comme un facteur essentiel d'amélioration de tous les processus opérationnels.

Dans ce contexte, Pinguin a mené une politique active destinée à encourager au maximum la promotion interne des collaborateurs. Un beau témoignage d'estime !

Division « conserves »

L'an dernier, Noliko a une fois de plus tenu à investir dans le développement et la valorisation du talent de ses collaborateurs. La division a notamment organisé une foule de formations formelles et informelles, qui ont respectivement représenté 5 630 et 4 972 heures. Une attention particulière a été portée aux formations propres aux fonctions à tous les niveaux de la division.

Les talents des nouveaux cadres et des cadres chevronnés ont été évalués au regard de sept compétences spécifiques dans le cadre d'un parcours de leadership. Les nouveaux cadres ont ensuite suivi six jours de formation externe sur ces compétences. Les entretiens organisés entre le participant et son supérieur direct après le premier et le dernier jour de formation constituaient un élément fondamental de ce parcours. Le formateur y assistait lui aussi à chaque fois. Cette méthode de travail facilite le passage de la formation à la réalité du lieu de travail. Chaque cadre a ensuite droit à un programme de coaching relatif



aux compétences de son choix. L'an dernier, onze nouveaux collaborateurs ont suivi la formation de six jours et sept le programme de coaching.

Après une communication externe quant à l'image d'employeur de l'entreprise, l'accent a été mis sur la communication interne en la matière. Le magazine du personnel a été peaufiné, les collaborateurs ont été invités à partager leur témoignage sur Noliko avec leurs collègues et la publication des offres d'emploi en interne a été revue.

Résultat de cette nouvelle approche: les postes vacants sont désormais davantage pourvus par des collaborateurs internes (20% des postes à pourvoir). Parmi les collaborateurs internes qui ont postulé pour une fonction, un sur trois a décroché le poste.

Toutes ces initiatives visent à stimuler le développement professionnel des membres du personnel: une situation win-win qui profite aux deux parties – le collaborateur et Noliko. Preuve du succès de l'approche RH actuelle: sur les 28 collaborateurs qui pouvaient prendre leur retraite l'année dernière, près de 60% (16 travailleurs) ne l'ont pas encore fait. La rotation involontaire du personnel est restée sous la barre des 3%.

PRODUITS

Un assortiment qui évolue

Bio

Greenyard Foods propose une vaste gamme de produits bio destinés à l'industrie, qui en assure le traitement ultérieur (aliments pour bébés, par exemple). La plupart des produits de notre gamme sont proposés sous une variante bio aux clients de la distribution.



Mélanges de légumes

Les mélanges de légumes se composent de légumes prédécoupés et mélangés: des classiques européens tels que les légumes pour soupe aux nouvelles combinaisons comme les mélanges mexicains.

Légumes

La gamme s'étire des légumes traditionnels (petits pois, carottes, haricots, scorsonères, chou-fleur...) en différentes dimensions et coupes aux variétés plus exotiques (mini-épis de maïs, cœurs de palmier...).





Fruits

Greenyard Foods traite et conserve ses fruits avec le plus grand soin. La sélection et la récolte des meilleures variétés s'effectuent quand les fruits sont les plus sucrés.



Convenience

La gamme convenience renferme un large éventail de légumes traités : soupes, sauces, légumes préparés en mini-portions ou en sachets vapeur, pâtes et plats à base de riz.



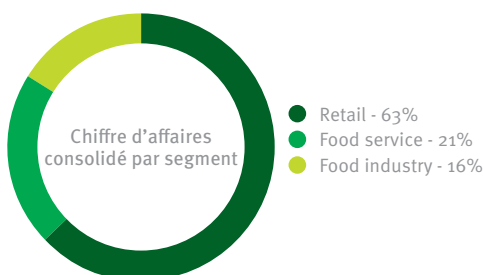
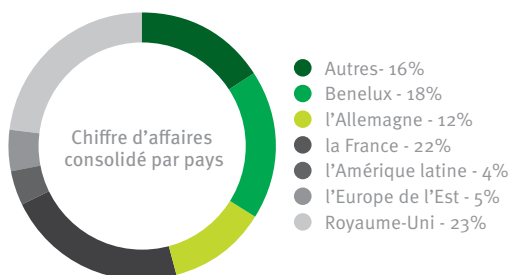
Herbes aromatiques

Les herbes Individually Quickly Frozen (surgélation rapide individuelle) de Greenyard Foods rehausseront tous vos plats. La gamme renferme notamment du persil, de l'ail, des échalotes et du basilic.



MARCHÉS ET RÉSEAU DE VENTE

Les marchés de Greenyard Foods



Retail

Les produits de Greenyard Foods garnissent les rayons des chaînes de supermarchés dans plus de 90 pays. L'offre particulièrement diversifiée de produits savoureux est essentiellement produite pour des marques de distributeur et des marques A, en étroite collaboration avec les partenaires du marché du détail. Chaque partenaire a, en effet, souvent sa propre recette, son propre emballage et sa propre étiquette.



Food service

Les clients « Food Service » sont des entreprises qui transforment les produits de Greenyard Foods en repas. Pour eux, nos produits sont un composant essentiel d'un repas réussi. Ils sont utilisés dans de nombreuses cuisines, plus ou moins grandes. Restaurants, cantines, écoles ou hôpitaux: tout cuisinier fait confiance à la qualité des produits Greenyard Foods.



Food industry

Les producteurs de denrées alimentaires, notamment les fabricants de marques, sont nombreux à apprécier les excellents produits de Greenyard Foods. Ces entreprises intègrent nos fruits et légumes dans leurs produits: soupes, plats préparés, plats de pâtes, salades ou encore produits de boulangerie.

Réseau de vente

Les divisions « produits surgelés » et « conserves » de Greenyard Foods disposent chacune de leur propre réseau de vente. La division « produits surgelés » gère la vente sur les marchés locaux au départ de ses sites de production internationaux. Les ventes sur le marché brésilien – qui a connu une forte croissance ces dernières années – sont prises en charge par notre bureau de vente brésilien. Les autres exportations sont principalement organisées depuis la Belgique.

Les ventes de la division « conserves » sont essentiellement gérées au départ de la Belgique (Bree), qu'elles soient destinées aux marchés européens ou non. Nos pays voisins constituent le principal débouché de la division « conserves ». Les ventes augmentent également ailleurs, mais restent plutôt limitées en raison de l'obligation d'utiliser des conserves spéciales soumises à un processus de stérilisation différent.

RÉCOLTES

Une année normale et des précipitations étalées

Greenyard Foods est une entreprise qui vit littéralement au rythme des saisons. Le printemps marque le début de la nouvelle année: c'est la période d'ensemencement. Les fruits et les légumes poussent ensuite dans les meilleures conditions naturelles possible, en plein champ: avec du soleil, de l'eau et beaucoup d'attention. La répartition géographique stratégique permet à Greenyard Foods de compenser l'éventuelle mauvaise récolte d'une région par les récoltes d'autres régions. L'organisation répond ainsi chaque année à la demande de ses clients.



L'exercice 2014/2015 fut une année normale pour la récolte. Le début de l'année fut marqué par la douceur: les agriculteurs ont pu semer et planter dans d'excellentes conditions. Le printemps a commencé tôt et fut exceptionnellement long. Les récoltes ont donc donné la qualité et les volumes escomptés jusqu'à fin septembre.

En juin et juillet, la Belgique et certaines régions de France ont été touchées par de fortes averses de grêle. La répartition des cultures a malgré tout permis au groupe de récolter les volumes nécessaires. À partir du mois d'août, l'Europe a connu de grosses différences de météo: alors qu'il a beaucoup plu en Belgique, en France et au Royaume-Uni, la Pologne a traversé plusieurs périodes de sécheresse.

Les régions fortement arrosées ont ensuite connu un hiver pas trop rigoureux sans dégâts dus au gel. Résultat: un bon rendement pour les cultures d'automne. Sur l'ensemble de l'année, les récoltes furent conformes aux attentes.

Les premiers ensemencements pour la saison 2015 ont été réalisés selon le programme habituel. Les températures enregistrées de mi-mars à mi-avril 2015 furent inférieures aux moyennes de saison, mais la croissance des plantes ne s'en est pas encore ressentie en début de saison.





TECHNOLOGIE

Tri optique

L'époque où des travailleurs à la chaîne retiraient manuellement les impuretés et les légumes non conformes du tapis trieur est bel et bien révolue. Le tri optique fait désormais partie intégrante de l'actuel processus de production de fruits et de légumes. Les divisions « produits surgelés » et « conserves » disposent toutes deux de trieuses ultramodernes qui offrent une garantie optimale en matière de sécurité alimentaire.

C'est Marie Thumas, un célèbre producteur de légumes en conserves, qui s'est mis en quête, dans les années 70 du siècle dernier, d'un système capable de retirer les impuretés des légumes frais avant leur mise en conserves. En 1976, un fabricant belge de machines a lancé une première trieuse sur le marché.

Mais ce qui constituait une révolution à l'époque ne répond plus depuis longtemps aux normes actuelles. Là où il y a quarante ans, la technologie permettait de détecter des impuretés contrastantes de 20 mm sur 20 mm, les machines modernes décèlent des taches d'à peine 0,3 mm sur 0,3 mm. Les trieuses de Greenyard Foods sont équipées de caméras capables de repérer des impuretés invisibles à l'œil nu. Une caméra infrarouge vérifie que tous les insectes ont été retirés tandis que deux caméras laser contrôlent si le produit contient de la chlorophylle, auquel cas il s'agit d'un légume (et pas d'un morceau de plastique vert).

Si la technologie actuelle permet une production toujours plus sûre, elle garantit également de meilleurs résultats en termes de rendement. Les trieuses détectent, par exemple, les haricots qui ont encore une queue et les « évacuent ». Ces haricots sont renvoyés vers les machines à équeuter avant de repasser par la trieuse. Cette technique nous permet de surgeler bon nombre de légumes qui auraient autrefois fini à la poubelle.

La technologie évolue constamment. Les ingénieurs continuent d'élaborer de nouvelles générations de machines qui nous permettront d'analyser les données en cours de production pour ajuster le processus en temps réel.

Colophon

Rapport annuel 2014/2015 de Greenyard Foods

Rédaction, conception et mise en page

Cantilis
www.cantilis.be

Impression

Bema-Graphics

Éditeur responsable

Mme Valerie Vanhoutte
Greenyard Foods NV
Skaldenstraat 7c
9042 Gent
Tel.: +32 (0)9 255 32 30
Fax: + 32 (0)9 255 32 40

Site web

www.greenyardfoods.com

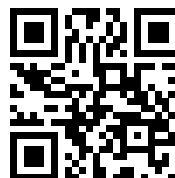
E-mail

investorrelations@greenyardfoods.com

Personne de contact

Valerie Vanhoutte
Tel.: +32 (0)9 255 32 30

La seule version officielle du présent rapport est la version néerlandaise. Les versions en français et en anglais sont des traductions de la version néerlandaise originale. Les états financiers consolidés pour l'exercice financier clôturé au 31 mars 2015 sont également disponibles en anglais sur notre site web www.greenyardfoods.com.



Greenyard Foods - chiffres financiers pro forma importants

	Greenyard Foods	Univeg	Peat- invest	Greenyard Foods combiné 31/03/2015*	rémunéra- tions des action- naires	GIMV warrants	Greenyard Foods combiné 31/03/2015
Chiffres d'affaires, comme mentionné dans les rapports	635,4	3.310,5	66,3	4.012,2			4.012,2
Chiffre d'affaires des activités poursuivies	635,4	3.241,3	66,3	3.943,0			3.943,0
REBITDA	62,6	76,9	8,5	148,0	2,4 ¹		150,4
Dette financière nette	235,9	166,5	17,8	420,2		-25,1 ²	395,1
Capex, comme mentionné dans les rapports	31,5	22,4	2,0	55,9			55,9
Capex des activités poursuivies	31,5	18,4	2,0	51,9			51,9
ETP's (circa)	2.289,0 ³	5.550,0	330,0	8.169,0			8.169,0
Leverage	3,2x	2,2x	2,1x	2,8x			2,6x

* pour des objectifs de reporting

1 – Rémunérations pour le management et actionnaires sont relatifs à Univeg et Peatinvest et ne seront plus là dans le futur

2 – L'exercice de warrants par Gimv résulte à une augmentation de capital de 25,1 millions d'euros (netto)

3 – Leverage de Greenyard Foods est exclusif l'emprunt subordonné Gimv de 37,1 millions d'euros

Greenyard Foods Group - bilan pro forma 31/03/2015*

ACTIFS (en milliers d'euros)	FY 14/15	PASSIFS (en milliers d'euros)	FY 14/15
Immobilisations corporelles	357,7	FONDS PROPRES	662,8
Immobilisations incorporelles	159,0	Provisions pour pensions et droits similaires	21,1
Goodwill	604,6	Autres provisions	13,6
Immobilisations financières	0,2	Passifs d'impôts différés	39,5
Immobilisations biologiques	19,9	Passifs portant intérêts	449,3
Investissements dans entreprises associés	5,3	Autres dettes	5,9
Actifs d'impôts différés	20,6	OBLIGATIONS A PLUS D'UN AN	529,4
Créances à plus d'un an	27,4	Passifs portant intérêts	91,2
ACTIFS NON COURANTS	1.194,8	Autres dettes	65,1
Stocks	302,0	Dettes commerciales	599,7
Créances	335,1	Acomptes reçus	2,3
Valeurs disponibles et équivalents de trésorerie	143,6	Dettes fiscales, rémunérations, et charges sociales	57,1
Immobilisations biologiques	0,2	OBLIGATIONS A MOINS D'UN AN	815,4
Immobilisations financières	20,3	TOTAL DU PASSIF	2.007,6
Actifs détenus en vue de la vente	11,6		
ACTIFS COURANTS	812,8		
TOTAL ACTIFS	2.007,6		

* bilan provisoire comme établi le 11 mai 2015

La division « produits surgelés »

414,1

CHIFFRE D'AFFAIRES (millions d'euros)

33,6

REBITDA (millions d'euros)

1.597

TRAVAILLEURS

80

MARCHÉS COMMERCIAUX

11

USINES

5

PAYS

5

CONTINENTS

La division « conserves »

221,3

CHIFFRE D'AFFAIRES (millions d'euros)

28,9

REBITDA (millions d'euros)

692

TRAVAILLEURS

15

MARCHÉS COMMERCIAUX

2

USINES EN BELGIQUE



AVANT-PROPOS

Regroupement d'entreprises se traduit par nouveau chapitre en tant qu'acteur mondial dans les fruits et légumes

Marleen Vaesen, CEO Greenyard Foods



Le millésime 2014/2015 fut une réussite pour Greenyard Foods avec la poursuite de notre développement dans la voie engagée.

Le 19 Juin, les actionnaires ont approuvé en masse l'intégration des trois sociétés dans une seule entreprise. Dès lors, Pinguin, Noliko, Univeg et Peatinvest voient tous sous la même bannière de Greenyard Foods qui est cotée en bourse. Greenyard Foods emploie plus de 8 150 employés dans 27 pays dans le monde entier. Ensemble, nous réalisons un chiffre d'affaires de près de 4 milliards d'euros et nous sommes donc un numéro 1 unique au niveau mondial en fruits et légumes.

La mission de Greenyard Foods est:

'aider les gens à vivre en meilleure santé en leur permettant à tout moment de la journée de profiter de fruits et légumes d'une manière facile, rapide et savoureux'.

Cela nous réaliserons en regardant du point de vue de consommateur comme des partenaires fiables pour nos producteurs et détaillants. Nous réaliserons cette mission seulement en travaillant ensemble chaque jour. Séparément, chaque société a un superbe palmarès, grâce à l'enthousiasme, la connaissance et la passion de tous les employés. Nous sommes convaincus qu'ensemble, nous pouvons créer encore plus de possibilités pour notre croissance future.



En 2014-2015 Greenyard Foods a généré une croissance du chiffre d'affaires à 635,4 millions d'euros et a enregistré une forte augmentation du REBITDA à 62,6 millions d'euros.

Ce résultat d'exploitation a été réalisé par une amélioration des résultats opérationnels et commerciaux grâce à l'accent résolument mis sur l'excellence opérationnelle et la gestion des clients. Les facteurs de succès sont, à cet égard, les processus d'amélioration et les investissements générateurs d'efficacité dans les deux divisions ainsi que la poursuite de l'intégration internationale de la division « légumes surgelés ».

En 2014/2015, Greenyard Foods a poursuivi le travail sur les quatre priorités stratégiques définies durant les années précédentes:

Croissance par une attention accrue portée au consommateur et au client

Nous voulons croître en répondant encore mieux aux besoins du consommateur et du client sur les divers marchés où nous sommes actifs. Nos spécialistes suivent de près les derniers développements en matière de saveurs et de techniques. Notre offre évolue continuellement afin d'apporter une réponse forte à ces demandes de convenance, la diversité et la durabilité.

Nous nous efforçons, en outre, de nouer des relations durables avec nos clients. Nous optimisons continuellement notre portefeuille de produits et le corrigeons au besoin. Nous apportons aussi des solutions innovantes à nos distributeurs.

Amélioration de l'efficacité opérationnelle

Nous continuons à optimiser nos processus afin de travailler de manière plus efficace sur le plan opérationnel. Nous concentrons nos investissements sur les améliorations d'efficacité et nous alignons les différents sites et pays. Cette année, les améliorations d'efficacité ont largement compensé l'inflation des coûts.