

**ARLA
PRO.**

Des produits laitiers durables

Notre responsabilité de la vache au consommateur



Chez Arla Pro, nous nous engageons à réduire notre impact environnemental. Notre objectif est de réduire nos émissions carbone de 30% avant 2030 et d'être totalement neutre d'ici 2050.

Ce livret vous permettra d'en savoir plus sur certaines des initiatives que nous avons lancées pour faire d'Arla Pro un partenaire encore plus durable, de la vache au consommateur.



La vision Arla Pro.

Chez Arla Pro, nous **collaborons** avec des cuisines professionnelles du monde entier afin de vous proposer des solutions respectueuses du climat pour un avenir **plus clair et plus durable.**



Agriculture durable



Optimiser la composition de l'alimentation animale

Pour réduire la production de méthane



Énergies renouvelables



Le programme Arlagården + les auto-contrôles climatiques

Pour réduire durablement les émissions de CO₂

Arla appartient à ses 9 900 éleveurs-coopérateurs qui travaillent dur chaque jour pour minimiser leur empreinte carbone. Depuis les années 1990, les agriculteurs Arla, précurseurs, ont considérablement réduit leurs émissions. Mais nous savons que nous pouvons faire encore mieux et nous avons lancé une foule d'initiatives pour y parvenir.

L'une de ces initiatives est un contrôle énergétique des fermes basé sur la collecte de données. Beaucoup de nos agriculteurs utilisent un outil numérique pour partager des informations sur leur ferme avec des experts externes en énergie qui suggèrent ensuite des points d'amélioration spécifiques.

L'alimentation des vaches est un autre levier d'intérêt. Nous travaillons en étroite collaboration avec une grande université européenne pour développer des aliments dont la composition minimise les pets des vaches, émettant du méthane, l'une des principales sources de gaz à effet de serre provenant de la production laitière.

L'amélioration du bien-être animal peut également faire une différence significative. Des vaches bien soignées produisent plus de lait, ce qui signifie que vous avez besoin de moins d'animaux pour produire la même quantité (moins de rejets, moins de place, moins d'aliments... la planète comme le portefeuille en sortent gagnants). En plus de cela, de nombreuses fermes Arla produisent désormais de leur propre énergie renouvelable à l'aide d'éoliennes, de panneaux solaires ou de biogaz.



Production responsable



Notre feuille de route énergétique

Engagements 2030



Energie renouvelable

50% de l'énergie proviendra de sources renouvelables

Pour assurer nos objectifs de production durable, nous avons mise au point une feuille de route énergétique 2030 stricte. Des engagements qui nous aideront à améliorer l'efficacité énergétique dans toutes nos laiteries, par exemple en passant aux énergies renouvelables.

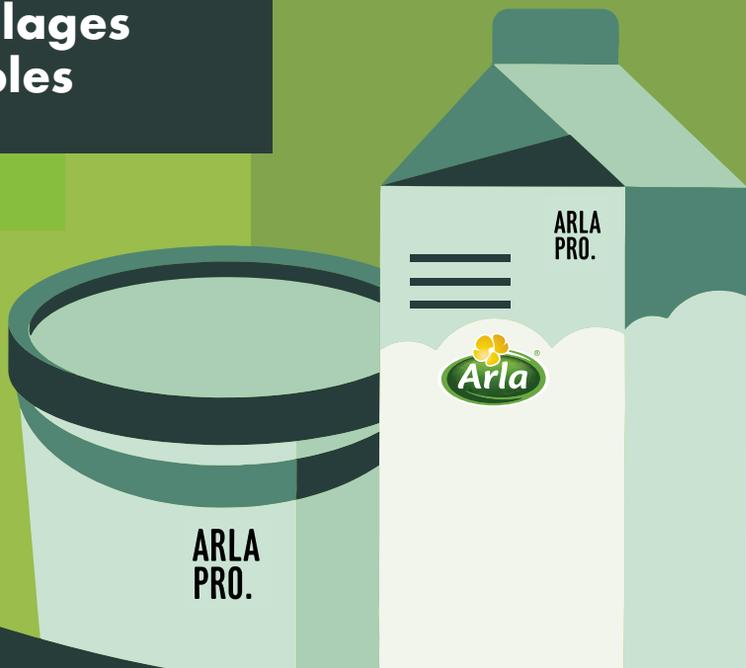
L'objectif est que la moitié de l'énergie utilisée dans nos laiteries provienne de **sources renouvelables** comme le biogaz, ce qui nous rend moins dépendant des combustibles fossiles.

Déjà aujourd'hui, certaines de nos laiteries sont entièrement alimentées par du biogaz provenant de fermes alentours ou de la production elle-même. Certaines usines vendent même leur excédent d'énergie à des entreprises locales qui desservent les villages environnants, tandis que d'autres ont investi dans des moteurs biogaz économes en énergie pour devenir complètement autonomes en électricité.

Pour maintenir cet élan, de nombreuses laiteries ont créé leurs propres groupes de travail sur l'énergie afin d'étudier de nouvelles façons de réduire les émissions carbone de la production et nous rapprocher toujours plus de la neutralité pour 2050.



Des emballages plus durables



De la composition des emballages à la taille de la portion

De plus en plus de contenants recyclés



Une communication transparente

Avec notamment, de meilleures informations de tri pour l'utilisateur

Sur l'ensemble de notre gamme Arla Pro, nous nous engageons à minimiser l'empreinte environnementale des emballages.

Aujourd'hui, la plupart de nos emballages sont à base de carton certifié FSC (Forêts gérées durablement), ce qui signifie que les matériaux utilisés sont d'origine durable et produits dans le respect de la faune, de la sécurité des travailleurs et des droits des peuples autochtones.

Nous nous concentrons également sur la taille des portions, plus adaptée et le développement **d'emballages réutilisables** conçus pour minimiser le gaspillage alimentaire. Par exemples, nos seaux de 5 kg portent le symbole «fourchette et couteau», ce qui signifie qu'ils peuvent être réutilisés pour stocker des denrées alimentaires. Cela réduira le besoin en récipients plastiques dans votre cuisine et donc votre propre empreinte carbone.



Transport plus écologique



Optimiser la pression des pneus des camions

Pour économiser du
carburant



Utilisation d'énergies non fossiles

Comme des camions
au biogaz



Optimiser les trajets et la conduite

Pour être plus efficace

Notre lait est transporté de la ferme à la laiterie puis de la laiterie aux grossistes et aux clients par camion. Pour réduire les émissions dûes au transport, nous avons lancé plusieurs initiatives.

Tout d'abord, nous planifions et optimisons chaque itinéraire sur chaque trajet. Tous nos chauffeurs sont régulièrement formés à la conduite écologique, la pression des pneus et la charge maximale des camions sont examinés avant chaque départ pour réduire au maximum la consommation de carburant.

Nous menons également des essais avec des camions alimentés au biogaz, qui émettent 50% moins de CO₂ que les camions ordinaires et font également moins de bruit. Une initiative que nous allons étendre à l'avenir.



Partenariats durables



Optimiser l'approvisionnement et la demande

Par un dialogue continu pour minimiser la surproduction et le gaspillage



Arla Pro Lab

Des inspirations en lien avec le développement durable

S'engager dans des partenariats productifs et co-créer des solutions innovantes est au cœur même de notre entreprise. En étroite collaboration avec nos clients, nous développons des solutions respectueuses du climat tout au long de la chaîne de valeur et incitons toutes nos parties prenantes à agir de manière durable. Nous entretenons un dialogue continu avec nos clients pour aligner l'offre et la demande et éviter la surproduction.

Nous invitons régulièrement des professionnels de la cuisine de toute l'Europe à participer à des ateliers Arla Pro axés sur l'engagement durable et le gaspillage alimentaire. Nous y fournissons les outils et l'inspiration dont chaque professionnel a besoin pour mettre en œuvre de nouvelles méthodes de travail plus vertes et plus durables.



**Vous voulez en savoir plus sur nos initiatives
en faveur du développement durable?**

RDV sur notre site web arlapro.com

**ARLA
PRO.**