

REVUE DES PRESTATIONS
DANS LE DOMAINE DE
LA DURABILITÉ





Sommaire

1. Introduction	2
1.1. frigemo en bref	2
1.2. Application	2
1.3. Intégration dans le système de développement durable de fenaco	3
1.4. Stratégie sur le développement durable (fenaco)	3
1.5. Les sept thèmes prioritaires de fenaco sur le développement durable	4
1.6. Les 14 objectifs de développement durable à long terme de fenaco (état au 12.2025)	5
1.7. Rétrospective	6
1.8. Faits et activités de frigemo axés sur les 7 thèmes prioritaires et les 14 objectifs en matière de développement durable	8
2. Economie	9
2.1. 1 ^{er} thème prioritaire : Contexte du marché	9
2.2. 2 ^e thème prioritaire : Innovation et processus	12
3. Social	15
3.1. 3 ^{ème} thème prioritaire : Responsabilité entrepreneuriale	15
3.2. 4 ^{ème} thème prioritaire : Société	20
3.3. 5 ^{ème} thème prioritaire : Collaborateurs	21
4. Écologie	24
4.1. 6 ^{ème} thème prioritaire : Sol et alimentation	24
4.2. 7 ^{ème} thème prioritaire : Énergie et Climat	30
5. Chiffres clés sur le développement durable	34
6. Contacts	36

1. Introduction

1.1. frigemo en bref

Le département Convenience de fenaco comporte frigemo SA avec toutes ses filiales.

Pour faciliter la compréhension, nous utiliserons uniquement frigemo (FGO).

La gestion d'entreprise économique, sociale et écologique du groupe frigemo est orientée vers le développement durable. La présente revue des prestations permet d'obtenir une vue d'ensemble des actions et des activités en faveur de la durabilité et informe sur les objectifs atteints en présentant des faits concrets et des chiffres.

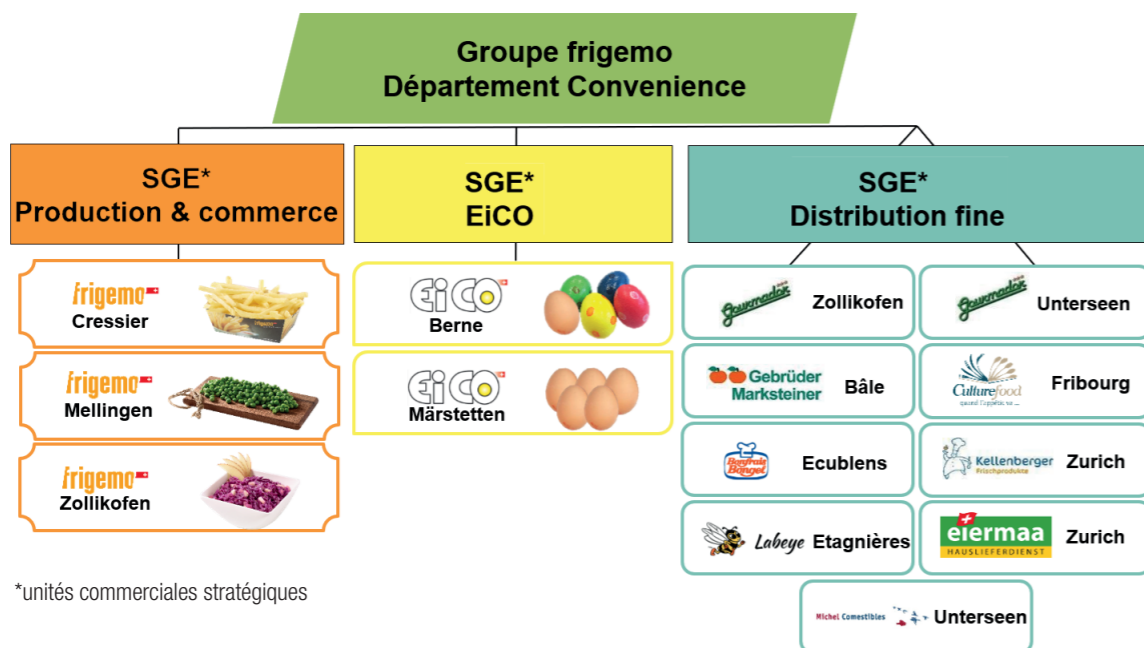
1.2. Application

frigemo emploie environ 850 collaboratrices et collaborateurs dans les trois unités d'activité suivantes : Production et commerce, Commerce d'œufs et Distribution fine.

Production et commerce (P&C) : Les unités de production spécialisées dans les pommes de terre, les légumes et les salades préparées sont situées à Cressier, Mellingen et à Zollikofen.

L'unité d'activité **Commerce d'œufs (CE)** a ses propres entreprises à Berne et à Märstetten.

La distribution fine comprend **les sociétés commerciales (SC)** Gourmador à Zollikofen et à Unterseen, Gebrüder Marksteiner à Bâle, Bonfrais-Bongel à Ecublens, Kellenberger à Zurich, Culturefood à Fribourg, à Vevey, à Martigny et aux Ponts-de-Martel, Michel Comestibles à Unterseen, ainsi que les services de livraison d'œufs à domicile Eiermaa à Zurich et Labeye (en Suisse romande).



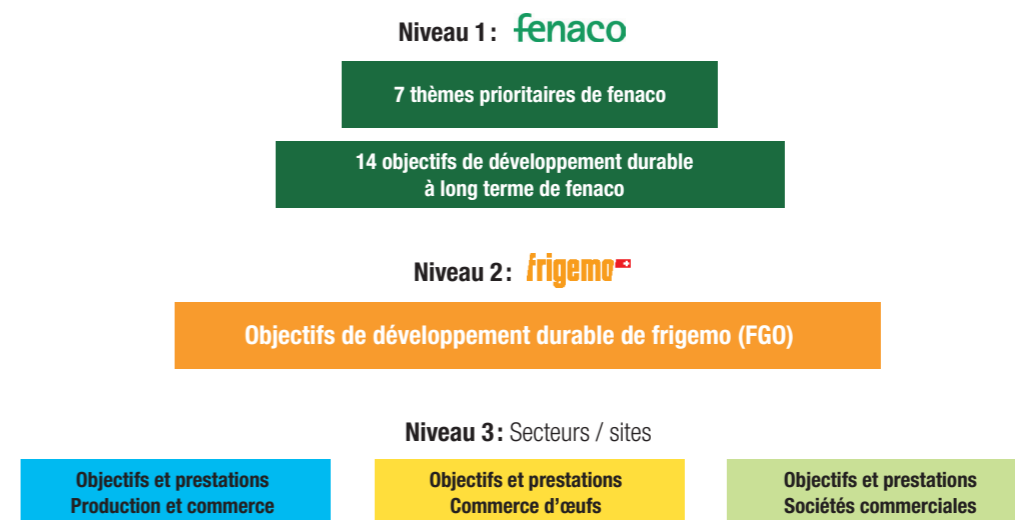
1.3. Intégration dans le système de développement durable de fenaco

fenaco entretient un concept de développement durable, publié sous la forme d'un rapport annuel intégré de gestion et de développement durable selon la norme GRI.

L'intégralité du rapport sur le développement durable « Principes, chiffres et faits concernant la gestion d'entreprise durable de fenaco » peut être téléchargé à l'adresse :

<https://www.fenaco.com/fr/developpement-durable/strategie-sur-le-developpement-durable>

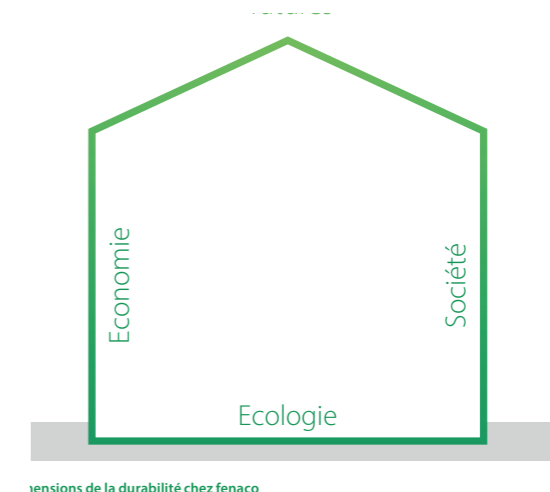
Étant donné que frigemo est intégrée à fenaco société coopérative, le système hiérarchique forme une structure divisionnelle. Les unités d'activité stratégiques (UAS) et les unités de prestations (UP) de fenaco suivent systématiquement les directives de fenaco, les complétant ou les approfondissant dès lors que cela s'avère pertinent pour leurs clients et leurs prestations sur le marché. Compte tenu de l'envergure de fenaco, chaque UAS/UP n'est pas en mesure d'apporter une contribution dans les 14 objectifs en matière de développement durable. Le schéma ci-après présente la synthèse des prestations globales de frigemo dans les diverses unités d'activité concernées par la durabilité.



1.4. Stratégie sur le développement durable (fenaco)

« Le maintien et l'utilisation régénérative des ressources naturelles et des écosystèmes sont considérés comme étant une condition centrale au développement social et économique. »

Cette définition du développement durable (Sommet de la Terre à Rio, 1992) s'applique à la stratégie de fenaco, qui considère que la base écologique est le fondement du développement durable économique et social.



1.5. Les sept thèmes prioritaires de fenaco sur le développement durable

- Les sept thèmes prioritaires de fenaco découlent d'une analyse de matérialité ; ils servent de fil rouge dans toutes les activités ayant trait au développement durable. Cela facilite la compréhension et l'affectation de thèmes individuels à des corrélations globales.
- Ces sept thèmes prioritaires s'inspirent en grande partie des 17 objectifs de développement durable de l'ONU (Sustainable Development Goals SDG / Agenda 2030), de l'Accord de Paris sur le climat (novembre 2016) ainsi que des interactions et des conditions-cadres politiques qui prévalent dans le domaine du développement durable en Suisse.
- frigemo SA structure également sa revue des prestations autour de ces sept thèmes prioritaires, tout en mettant l'accent sur ses priorités en fonction de son activité entrepreneuriale
- En complément au rapport sur le développement durable de fenaco, frigemo énumère pour chaque thème prioritaire des mesures qui contribuent aux objectifs et reflétant son engagement

Economie	 Contexte du marché	Nous renforçons continuellement notre position sur le marché avec des denrées alimentaires suisses de qualité.
	 Innovation et processus	Nous misons sur des innovations relatives aux produits et aux processus dans tous nos domaines d'activité.
Société	 Esprit d'entreprise Responsabilité	Nous nous engageons pour une direction d'entreprise et des activités commerciales transparentes et responsables.
	 Société	Nous nous engageons pour des structures économiques régionales concurrentielles et un approvisionnement approprié dans les régions rurales.
	 Collaborateurs et collaboratrices	Nous sommes un employeur orienté vers l'avenir, ouvert et attrayant pour des collaboratrices et collaborateurs ambitieux.
Ecologie	 Sol et alimentation	Encourageant le développement de l'agriculture, nous nous engageons pour un paysage cultivé, la diversité des espèces et la sécurité alimentaire.
	 Energie et climat	Nous utilisons l'énergie avec efficacité, nous réduisons les émissions de CO ₂ et promovons l'usage et la généralisation des énergies renouvelables.

Les sept thèmes prioritaires de fenaco dans les trois dimensions de la durabilité

1.6. Les 14 objectifs de développement durable à long terme de fenaco (état au 12.2025)

N°	Objectif	Valeur cible	Déla	Degré de réalisation
1	Taux de matières premières et de produits suisses supérieur à la moyenne dans la filière agroalimentaire	Taux de produits suisses fenaco > degré d'autosuffisance suisse	2025	●
2	Taux de matières premières et de produits suisses supérieur à la moyenne dans la production d'aliments pour animaux de rente	Taux de produits suisses fenaco > degré d'autosuffisance suisse	2025	●
3	Promotion de technologies et de processus innovants	Au moins CHF 1 Mio/an	2025	●
4	Aucune violation liée à la corruption en Suisse ou à l'étranger	Tolérance zéro : aucune violation/an	2025	●
5	Aucune violation liée à un comportement anticoncurrentiel	Tolérance zéro : aucune violation/an	2025	●
6	Promotion de l'emploi dans les zones rurales	Taux des emplois de fenaco dans les communes < 10000 hab. = min. 1,5 fois supérieur au taux suisse	2025	●
7	Augmentation de la proportion de femmes cadres	Hausse du taux chaque année	2025	●
8	Réduction du taux de rotation	Baisse du taux par UAS/UP chaque année	2025	●
9	Stabilisation des jours d'absence des collaborateurs et collaboratrices	Stabilisation des jours d'absence pour maladie et accident professionnel par UAS/UP	2025	●
10	Réduction du gaspillage alimentaire	Mesures de réduction et intégration de fenaco dans le système de collecte national	2025	●
11	Rôle de leader dans la protection alternative des plantes	Hausse des surfaces chaque année	2025	●
12	Augmentation de l'efficacité énergétique	+ 18% Confédération + 24% en interne	2024 *	●
13	Réduction des émissions de CO ₂	-2% par an au niveau de la Confédération sur les combustibles fossiles	2024 *	●
14	Augmentation de la part de production autonome d'électricité PV dans la consommation totale d'électricité	18 000 MWh 10%	2025	●

● Atteint ● Mesures en cours d'exécution ● Mesures supplémentaires nécessaires

* De nouveaux objectifs pour la période 2025-2030 ont été définis et se trouvent en phase d'adoption.

1.7. Rétrospective



1.8. Faits et activités de frigemo axés sur les 7 thèmes prioritaires et les 14 objectifs en matière de développement durable

Les chapitres suivants présentent les prestations de frigemo en matière de développement durable dans les sept domaines des thèmes prioritaires.

Pour une meilleure identification, les prestations s'accompagnent d'un code couleur et d'abréviations indiquant à quel niveau la prestation en matière de développement durable a été fournie :

FGO = tous les sites et entreprises de frigemo

P&C = les trois sites de production de frigemo

SC = toutes les sociétés commerciales

CE = commerce d'œufs EiCO, avec deux sites de production

2. Economie

2.1. 1^{er} Thème prioritaire : Contexte du marché

2.1.1. Le contexte du marché de frigemo (FGO)

Le groupe frigemo est un acteur national sur toute la chaîne de distribution alimentaire du commerce de détail, de la restauration et des services de livraison à domicile. Voici un aperçu de nos principaux segments de marché ainsi que de notre présence nationale.

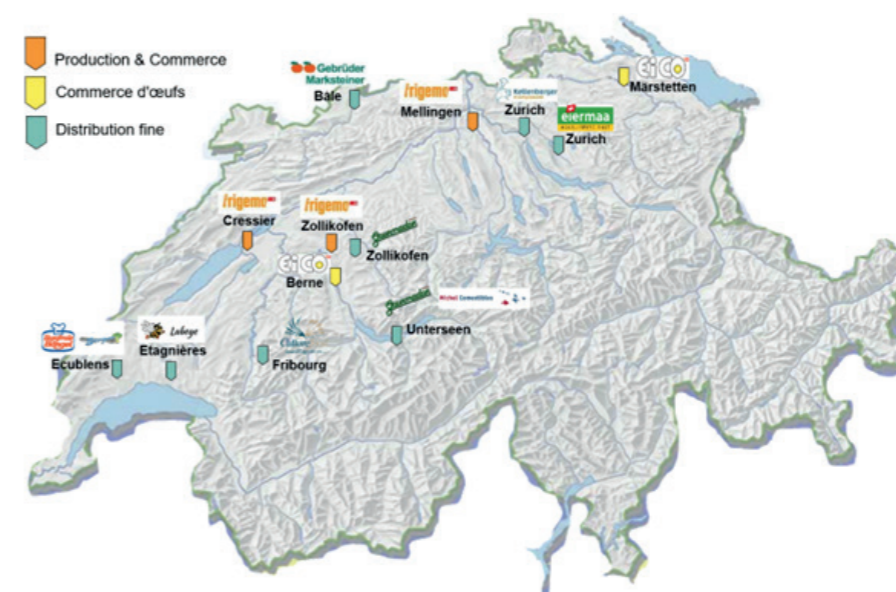


Notre ambition

Nous renforçons continuellement notre position sur le marché avec des denrées alimentaires suisses innovantes.

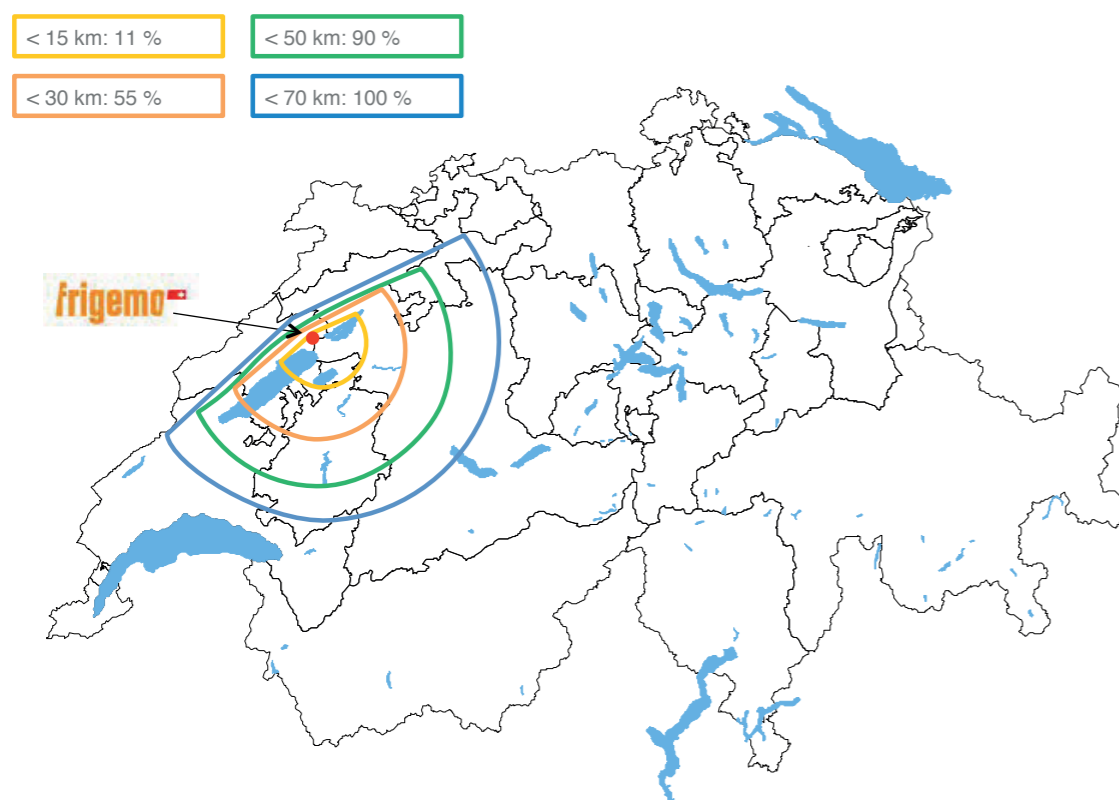
Nous entendons par là :

- Proximité avec la clientèle et prise en compte de ses besoins
- Action en partenariat avec les fournisseurs et les clients
- Meilleure compétitivité dans la chaîne de valeur ajoutée, du champ jusqu'aux consommatrices et consommateurs
- Utilisation ciblée des ressources et exploitation de nos potentiels
- Avantages pour les membres de la société coopérative



2.1.2. Matières premières régionales (P&C)

Le site de production de Cressier est le plus grand centre de conditionnement de pommes de terre en Suisse. Il est situé dans la région fertile du Seeland, au centre de la zone des Trois lacs de Neuchâtel, Bière et Morat, région principale de la culture des pommes de terre en Suisse. Grâce à cette situation, les distances de transport des pommes de terre sont très courtes, comme on le voit sur la carte ci-dessous. Les principales matières premières de Mellingen (épinards, haricots et pois) ainsi que les œufs destinés aux sites de Berne et de Märstetten proviennent eux aussi d'un environnement régional proche.



2.1.3. Ancrage régional des sociétés commerciales (SC)

Nos sociétés commerciales régionales achètent dans la mesure du possible des produits frais de proximité. De même, grâce à des trajets courts, nous proposons à nos clients des produits frais régionaux et mûrs, à la bonne saison, achetés et livrés à l'échelle régionale.

Cependant, du fait du vaste assortiment de fruits et de légumes et des conditions climatiques, l'approvisionnement en Suisse tout au long de l'année est limité.

Des analyses actuelles de l'assortiment établissent la provenance des quelque 15 000 articles des sociétés commerciales comme suit :

Description	% CH
Convenience fraîcheur	95
Œufs	90
Produits carnés	83
Fruits et légumes	38
Boissons	74
Glaces	32
Produits laitiers	97
Produits surgelés	70
Produits secs	84
TOTAL	65 %

Les sociétés commerciales frigemo proposent une large gamme de produits certifiés IP-Suisse. Elles répondent ainsi à la demande croissante des clients du secteur de la restauration pour des produits issus d'une production intégrée, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, allant au-delà des exigences légales minimales.

2.1.4. Des partenariats fiables de longue date (FGO)

Nous sommes réputés pour notre collaboration de longue date et cohérente avec nos partenaires commerciaux, qu'ils soient producteurs, fournisseurs ou clients. Grâce à notre productivité et à notre innovation, nous comptons sur une importante fidélisation de notre clientèle dans tous les principaux canaux de distribution.

Des analyses actuelles de l'assortiment établissent la provenance des quelque 15000 articles des sociétés commerciales comme suit : L'ancrage régional et de longue date de nos sociétés commerciales, au fait des spécificités et des besoins de leurs zones de marché respectives, nous permet de proposer à nos clients un haut niveau de prestation.

2.2. 2^e thème prioritaire : Innovation et processus



Notre ambition

Nous misons sur des innovations relatives aux produits et aux processus dans tous nos domaines d'activité.

Nous entendons par là :

- Utilisation de technologies de pointe dans le domaine agricole, la logistique et la production
- Optimisation permanente des processus internes
- Nouveaux produits ayant une valeur ajoutée pour les clients et les consommateurs
- Processus d'innovation internes par des équipes de développement engagées
- Collaboration active avec les secteurs des sciences et de la recherche

2.2.1. Processus innovation (FGO)

La transformation des aliments et l'agronomie évoluent rapidement, dans le sillage des exigences croissantes des clients, de la digitalisation des processus, des nouvelles tendances de consommation, de l'évolution des préférences sociales et des conditions-cadres politiques.

En anticipant constamment les besoins de nos clients, nous parvenons toujours à les satisfaire grâce à des innovations surprenantes.

2.2.2. Poule à double finalité (EC)

Les races pondeuses utilisées dans les exploitations d'EiCO sont élevées spécialement pour la production des œufs. En collaboration avec des entreprises de reproduction et l'Aviforum à Zollikofen, EiCO a été la première entreprise de commerce d'œufs à mener un essai avec des animaux à double finalité en 2014. Les poules pondent des œufs qui sont commercialisés par les filiales Coop de la région de Berne. Les coqs sont engraisés et vendus via un grossiste en boucherie. Au vu des résultats prometteurs des essais, EiCO, en collaboration avec plusieurs producteurs d'œufs bio intéressés, a converti son élevage à des poules à double finalité. Les œufs brun clair et légèrement plus petits sont référencés dans l'assortiment Coop et disponibles sous le label Coop Naturaplan « Œufs de poules à double finalité ». La demande des consommateurs sera finalement déterminante pour la réussite future de ce projet.

2.2.3. Détermination du sexe des poussins dans les œufs (EC)

Cette pratique, qui consiste à éliminer les poussins mâles (frères des poules pondeuses), a été de plus en plus critiquée par la société et a donc été adoptée par l'industrie comme un projet visant à garantir la durabilité éthique des œufs suisses. EiCO a participé activement à un projet visant à « mettre fin à l'abattage inutile des poussins » et a apporté son expérience en tant que leader dans le commerce des œufs. À partir de 2025, un procédé de détermination du sexe sera utilisé dans les deux grands couvoirs, mettant ainsi fin à l'abattage inutile des poussins mâles. Dans le secteur biologique (label Bourgeon), les poussins mâles seront élevés à partir de 2026 et destinés à l'alimentation humaine sous forme de produits à base de viande de volaille. Dans ce domaine également, EiCO a répondu aux attentes du marché et du label Bourgeon et a déjà élevé une grande partie des poussins mâles biologiques avant 2026 dans le cadre de collaborations avec une organisation d'élevage et des transformateurs de viande. Après l'élevage, les jeunes coqs sont abattus et transformés en produits à base de viande de volaille.

2.2.4. Fromage à la volaille Eierma (EC)

En collaboration avec une boucherie, EiCO a développé des produits à base de viande provenant des coqs abattus (contexte : voir ci-dessus l'interdiction de tuer les poussins à partir de 2026). Eiermaa & Labeye proposent le fromage d'Italie comme produit durable dans leur gamme.



2.2.5. Promotion des protéines végétales (SC / P&C)

La promotion des protéines végétales constitue un élément essentiel de notre engagement en faveur d'une alimentation durable. Grâce à nos projets de développement autour des légumineuses à grains, nous sensibilisons de plus en plus nos clients aux bénéfices des protéines végétales.



Cela se reflète notamment à travers des reportages dans notre magazine saisonnier ainsi que par une présence renforcée de promotions sur notre boutique en ligne.

Parallèlement, de nouveaux produits végétariens ont été développés en collaboration avec le site de production de Zollikofen et Cressier afin de répondre à la demande croissante d'alternatives végétales.



2.2.6. Projet emballages (P&C)

Des améliorations sur les emballages ont déjà été apportées par le passé, mais un nouveau groupe de travail a été créé en 2024. Il doit réunir plusieurs objectifs en tenant compte des objectifs de l'entreprise, des besoins des clients et des objectifs de durabilité. Cela inclut également l'observation continue des tendances et des évolutions dans le domaine des emballages alimentaires.

Par exemple, il est prévu de modifier la composition des films d'emballages pour les rendre recyclables, et d'augmenter la part de recyclage dans les cartons utilisés pour le transport des produits.

3. Social

3.1. 3^{ème} thème prioritaire : Responsabilité entrepreneuriale



Notre ambition

Nous nous engageons pour une direction d'entreprise et des activités commerciales transparentes et responsables.

Nous entendons par là :

- Actions fiables, prévisibles et indépendantes
- Approvisionnement et commerce équitables
- Communication active et présentation de rapports
- Règles de conduite internes et conformité légale
- Culture coopérative et de participation
- Dialogue avec les groupes concernés

3.1.1. La responsabilité entrepreneuriale de frigemo (FGO)

frigemo adhère aux mêmes valeurs fondamentales que fenaco, utilise ses outils et ses directives et les met en œuvre de manière rigoureuse sur tous ses sites. Parmi ces directives figurent notamment son plan directeur, sa politique en matière de compliance, son code de conduite, sa politique de sécurité au travail, ses principes de conduite pour les collaborateurs ainsi que sa politique en matière de sécurité alimentaire.

3.1.2. Responsabilité des produits / Systèmes de gestion (FGO)

frigemo faisait partie des entreprises de l'industrie alimentaire qui avaient obtenu déjà en 1994 la certification ISO 9001 pour tous ses sites de production.

Le système, certifié jusqu'en 2005, constitue encore la pierre angulaire du système de gestion de frigemo. Après 2005, le système de management a évolué en direction de la sécurité alimentaire. En 2011, frigemo a obtenu la certification selon le BRC Global Standards for Food.

En 2012, le développement s'est poursuivi sur la base des normes internationales ISO 22000 et ISO-TS-22002-1, ce qui a permis à frigemo d'obtenir la certification FSSC 22000 (Food-Safety-System-Certification) par la société de certification Swiss Safety Center.



Puis en 2024 et 2025, les maisons de commerce Kellenberger Frischservice, Gourmador Zollikofen, Gebrüder Marksteiner et Bonfrais Bongel sont certifiées IFS Wholesale Plus. Cette certification internationale garantit des processus contrôlés, une sécurité alimentaire maximale et une orientation constante vers la qualité.

Pour nos clients, cela signifie une transparence totale et une maîtrise complète des procédures, de l'approvisionnement à la livraison.

Cette certification renforce la confiance et témoigne de notre gestion responsable des ressources.

Plus d'informations concernant ce sujet sous : <https://www.frigemo.ch/fr/groupe-frigemo/certificats/>



3.1.3. Contrôle qualité des produits (P&C)

Les produits de frigemo sont soumis à des contrôles de qualité finaux systématiques, directement sur les sites de production. Le laboratoire central de Cressier est parfaitement équipé pour effectuer la majorité des analyses sur les matières premières, les produits commercialisés et les produits à base de pommes de terre.



Le laboratoire utilise des méthodes microbiologiques, chimiques et physico-chimiques modernes, notamment des tests antibactériens rapides, des milieux de culture déshydratés ou encore l'analyse infrarouge (NIR) pour établir les profils nutritionnels.

UFAG LABORATORIEN

Pour d'autres analyses plus complexes portant sur les OGM, les pesticides ou autres résidus, le laboratoire de prestations de fenaco UFAG accrédité et d'autres laboratoires spécialisés sont à disposition.

3.1.4. Prévention des crises et des urgences (FGO)

La chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au consommateur, devient de plus en plus complexe du point de vue technologique et de plus en plus emmêlée avec des intermédiaires plus nombreux, en raison de l'accélération générale et des flux globaux des marchandises. Tous les systèmes de prévention ont l'objectif de maintenir la capacité de livraison en tout temps, même en cas d'urgence, pour une récupération rapide et pour le rétablissement des prestations sur le marché, afin de maintenir une mise à disposition des produits permanente.

Le management des risques chez fenaco fait partie intégrante de la gestion et de la surveillance responsables et transparentes de l'entreprise (Corporate Governance). Le système de gestion des risques est utilisé à tous les niveaux chez fenaco (conseil d'administration, direction, secteurs et sociétés-filles). Sur tous les sites fenaco, des évaluations annuelles des risques sont effectuées sur la base d'un catalogue d'événements unifié. Cet échange d'expériences permet d'améliorer continuellement la situation du risque.

Le Réseau Qualité est une équipe interdisciplinaire de spécialistes (assurance qualité, production, développement, logistique) de tous les domaines alimentaires de fenaco, qui a pour tâche de veiller à rétablir le plus rapidement possible les prestations sur le marché après un problème de qualité. La mise en place et la conduite d'une équipe de crise par des spécialistes externes à l'entreprise est garantie d'objectivité et d'une approche neutre. L'équipe du Réseau Qualité élabore en permanence des outils et des listes de contrôle de façon à prévenir activement les crises.



Malgré la fiabilité des systèmes de gestion et les certifications externes, nous ne sommes jamais 100 % à l'abri d'une urgence soudaine, voire de rappels de produits alimentaires. Pour ces situations, il existe chez frigemo un plan d'urgence qui indique les procédures à suivre et fournit une ligne de conduite structurée aux personnes concernées lorsqu'elles sont sous pression. Le plan d'urgence de frigemo est coordonné en étroite collaboration avec le Réseau Qualité.

3.1.5. Approvisionnement au moyen de catalogues listes de critères (FGO)

Les sociétés commerciales et les sites de production se procurent diverses matières premières, des produits finis importés, du matériel d'emballage et d'autres biens dans les pays les plus divers. Pour l'approvisionnement, il existe des listes de critères avec des normes sociales strictes que les nouveaux fournisseurs doivent satisfaire. Nous assumons notre devoir de diligence dans le cadre de nos chaînes d'approvisionnement. Nous considérons qu'il est de notre responsabilité de garantir le respect des droits de l'homme et de prévenir toute violation de ceux-ci (voir le plan directeur frigemo sur : [frigemo ag: Groupe frigemo](#)). Pour certains critères analytiques tels que les résidus de pesticides, les métaux lourds ou la radioactivité, un système de suivi basé sur une analyse des risques est mis en place et une classification par pays à risque est établie.

3.1.6. Information transparente sur les produits pour environ 15 000 articles (FGO)

Avec l'introduction et le passage du logiciel d'exploitation à SAP S4HANA, les trois sites de production et les sociétés commerciales implantées au niveau national avec Marksteiner, Gourmador, Bonfrais-Bongel et Kellenberger ont été regroupés pour la première fois dans un système intégré. Les processus continus (approvisionnement, production, stockage, distribution, vente, comptabilité, assurance qualité et maintenance) ont été définis et optimisés de manière intensive pendant trois ans.

En 2025, ce système a été implanté également dans les différents sites de Culturefood.

Grâce à un outil supplémentaire (PLMIV) qui relie les données de base des produits vendus aux informations légales des produits alimentaires, un grand pas a été réalisé vers une transparence totale des informations sur les produits pour les clients et les consommateurs finaux.

Ainsi pour environ 15 000 articles, les données sur les produits (valeurs nutritives, listes des ingrédients ou allergènes) sont désormais accessibles en ligne pour la vente par téléphone, les clients de chaînes et la boutique en ligne (norme GDSN / GS1). Tous les produits fabriqués par frigemo peuvent également être consultés par tout consommateur final via Trustbox.



Lien internet : <https://trustbox.gs1.ch/fr>

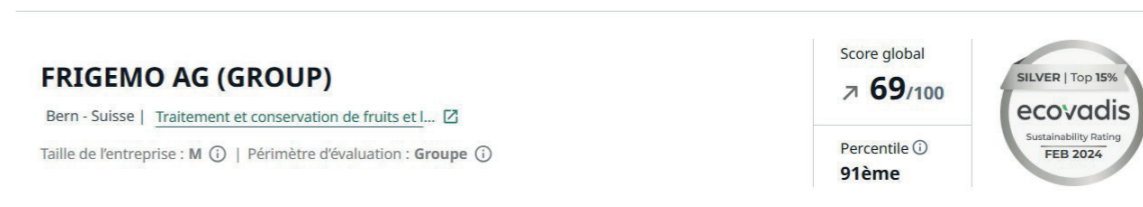
3.1.7. Evaluation du développement durable dans l'outil EcoVadis (FGO)



EcoVadis est une plateforme internationale qui évalue la performance des entreprises à l'aune du développement durable. L'outil <https://www.ecovadis.com/fr/> compte environ 400 questions sur l'environnement, l'approvisionnement durable, les droits du travail, les droits de l'homme et l'éthique.

Toutes les réponses doivent être étayées par des documents. A l'heure actuelle, plus de 150'000 entreprises de 200 branches sont évaluées. frigemo a pris part à l'évaluation en 2019, 2021 et 2024 ; elle est passée de 61 à 69 points (sur 100). Elle figure ainsi parmi les 9 % des entreprises les mieux classées du secteur alimentaire (= percentile 91).

Voici le détail des évaluations obtenues :



3.1.8. Vérification externe des normes sociales (P&C)

Les conditions d'emploi et de travail sur les sites de production (en particulier Cressier et Zollikofen) sont régulièrement examinées par des audits sociaux externes de clients internationaux comme McDonald's ou IKEA. frigemo remplit aussi les exigences de la norme SMETA (Sedex Member Ethical Trade Audit) selon une auto-évaluation, reconnue dans l'industrie alimentaire et de plus en plus demandée par les clients internationaux notamment. Cette année, le questionnaire s'est étoffé de nombreux sujets liés à la protection de l'environnement, en plus des questions sociales, pour suivre la tendance de la réglementation européenne. D'autres clients effectuent eux-mêmes des audits en utilisant leurs propres standards comparables. Le code de conduite de la BSCI (Business Social Compliance Initiative) est une autre norme sociale dans l'approvisionnement à laquelle frigemo se conforme.

Nos fournisseurs confirment par écrit le respect des normes internationales reconnues en matière de protection des droits de l'homme (ONU / OIT), ainsi qu'ils ne pratiquent aucune forme de travail des enfants.

3.2. 4^{ème} thème prioritaire : Société



Notre ambition

Nous nous engageons pour des structures économiques régionales concurrentielles et un approvisionnement approprié dans les régions rurales.

Nous entendons par là :

- Postes de travail et perspectives d'avenir dans les régions à caractère rural en Suisse
- Liens avec les paysans et les paysannes, et proximité avec les consommatrices et les consommateurs
- Approvisionnement de base dans les campagnes
- Perception positive de la population urbaine
- Besoins modifiés en raison de l'évolution démographique

3.2.1. Engagement social (FGO)

Depuis des années déjà, frigemo réduit le nombre de cadeaux offerts à ses clients et s'engage pour la bonne cause :

l'entreprise parraine chaque année une chambre de la Maison Ronald McDonald à Berne, qui permet aux parents d'enfants hospitalisés de rester près de leur enfant. Nos sociétés commerciales entretiennent également de nombreux autres partenariats avec des institutions sociales telles que la Fondation Brändi, l'ASW, la Fondation Arwo et la Fondation Palme. Ces organisations assument diverses tâches logistiques, notamment l'emballage et l'expédition du magazine saisonnier, la préparation de commandes spécifiques ou la fabrication de produits saisonniers tels que les sacs de Saint-Nicolas. Au sein de fenaco, frigemo fait par ailleurs office de précurseur de diverses mesures de lutte contre la pauvreté grâce à des dons alimentaires.

(Vous trouverez de plus amples informations sur notre transparence et notre engagement dans le domaine Foodsave au chapitre 4.1.3).

3.2.2. Food Bridge avec Table Suisse (FGO)

Simple, utile, efficace : la base de données en ligne consacrée aux dons alimentaires «Food Bridge » contribue à réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie alimentaire et le commerce. Grâce à elle, encore plus de denrées alimentaires excédentaires d'une qualité irréprochable parviennent aux personnes défavorisées ou touchées par la pauvreté en Suisse. Voici les principes de fonctionnement de la base de données en ligne « Food Bridge » :

- La base de données en ligne consacrée aux dons alimentaires permet aux acteurs de l'industrie et de la production alimentaires de donner facilement et rapidement leurs marchandises excédentaires.
- Elle est accessible à toutes les entreprises de l'industrie et de la production alimentaires ainsi qu'aux organisations d'aide alimentaire de Suisse.
- « Food Bridge » est un projet de Table Suisse qui a été lancé le 21 octobre 2016.
- frigemo a apporté son soutien à Table Suisse au moment de concevoir la base de données et de procéder à de nombreux inputs et tests.

3.3. 5^{ème} thème prioritaire : Collaborateurs



Notre ambition

Nous sommes un employeur orienté vers l'avenir, ouvert et attrayant pour des collaborateurs ambitieux.

Nous entendons par là :

- Conditions d'engagement correctes, équitables et compétitives
- Culture de conduite orientée sur les valeurs, le partenariat, les solutions et adaptée aux situations
- Reconnaissance, acceptation et mise en sécurité de nos collaborateurs
- Encouragement de nos compétences par des programmes de formation avec des intervenants internes
- Sécurité au travail et protection de la santé
- Organisation en réseau favorable à la communication

3.3.1. Les collaborateurs de frigemo (FGO)

Le groupe fenaco, très diversifié, est actif dans une diversité de régions et de branches. Les conditions de travail et les relations employeur-employé reflètent cette diversité dont il faut tenir compte. En vertu de cette diversité nécessaire, fenaco considère qu'il est important de consigner sa philosophie sous forme de principes directeurs pour le domaine du personnel. Au sein de frigemo, ces derniers s'appliquent de la même manière à l'ensemble des secteurs, régions et sociétés-filles.

Des relations employeur-employé satisfaisantes s'expriment par un bon climat de travail, qui n'est possible que si l'on veille à l'égalité des chances entre hommes et femmes, que l'on encourage les interactions sur la base du respect de la personnalité de chacun, sans préjugés, et où la justice, la loyauté, la considération mutuelle et le respect de la sphère privée sont mis en avant.

Dans la formation continue, les nombreuses possibilités offertes à ce niveau par fenaco compétent favorisent l'intégration de la culture d'entreprise et le développement individuel des collaboratrices et des collaborateurs.



3.3.2. Sécurité au travail et protection de la santé (FGO)

suva

« Nous plaçons la santé et la sécurité au cœur de nos activités. »

La santé et la sécurité au travail constituent un pilier central de la stratégie de frigemo. L'entreprise s'engage à offrir à l'ensemble de ses collaboratrices et collaborateurs un environnement de travail sûr, sain et durable. La prévention des accidents, des maladies professionnelles et des atteintes à la santé est une priorité absolue, soutenue par des mesures structurées et rigoureuses.

frigemo considère ses équipes comme son principal capital. À ce titre, elle veille à préserver durablement leurs compétences, leur bien-être et leur performance, aujourd'hui comme demain. L'entreprise s'attache ainsi à proposer des conditions de travail attractives, sûres et favorables à l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Dans une perspective de développement durable, frigemo promeut activement la santé physique et psychique de son personnel. Cette approche contribue à renforcer le bien-être, l'engagement et la compétitivité de l'entreprise sur le marché du travail.

Afin de garantir la sécurité de ses collaboratrices et collaborateurs et de prévenir les maladies professionnelles, le groupe s'appuie sur des spécialistes de la sécurité et sur un réseau de coordinateurs et coordinatrices de sécurité répartis sur l'ensemble de ses sites.

La protection du personnel est assurée par la mise en œuvre d'un système de sécurité structuré et systématique, commun à toutes les entreprises du groupe fenaco (bglaw). La solution pour le groupe d'entreprise du secteur agricole couvre l'ensemble des aspects de la sécurité au travail et de la protection de la santé, notamment la prévention des accidents professionnels, des maladies professionnelles et des affections liées au travail. Le groupe frigemo applique des normes de sécurité obligatoires, définies sur la base des exigences légales et des besoins opérationnels de ses entités. Tous les cinq ans, ce dispositif fait l'objet d'un contrôle et d'une re-certification externes par le Secrétariat d'État à l'économie (SECO), sur mandat de la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST).

Des évaluations internes régulières viennent compléter ce dispositif afin d'assurer le respect des obligations légales et des standards de gouvernance, ainsi que l'amélioration continue des pratiques en matière de santé et de sécurité.

3.3.3. Conventions collectives de travail (FGO / Gourmador)

Dans un contexte en constante évolution marqué par une mutation rapide des valeurs sociales, fenaco a pour but de soutenir une agriculture suisse productrice. Cet objectif ne peut être atteint que grâce à l'engagement quotidien de plus de 11 000 collaboratrices et collaborateurs. La nouvelle convention collective de travail signée avec les partenaires sociaux Unia et Syna, entrée en vigueur le 1er mars 2026, ainsi que les conditions d'engagement et de travail loyales, socialement acceptables et conformes au marché illustrent l'importance que frigemo attribue au développement durable social.

Pour des raisons historiques, les sociétés commerciales de frigemo (à l'exception de Gourmador Zollikofen et Interlaken) ne sont pas encore soumises à la CCT fenaco. Des pas sont néanmoins effectués dans cette direction.




3.3.4. Formations des apprentis (FGO)

Formation des apprentis dans les entreprises commerciales : Frigemo forme ses apprentis non seulement dans les entreprises de production, mais aussi dans les entreprises commerciales. Ainsi, les connaissances spécialisées sont transmises tout au long de la chaîne de valeur.

4. Écologie

4.1. 6^{ème} thème prioritaire : Sol et alimentation



Notre ambition

Nous encourageons le développement de l'agriculture et nous nous engageons pour un paysage de cultures, la diversité des espèces et la sécurité alimentaire.

Nous entendons par là :

- Conseil et encadrement des agricultrices et des agriculteurs sur place
- Production ménageant les ressources
- Compétence dans les domaines spécialisés et dans la formation
- Labels de qualité certifiés
- Coopération internationale avec des partenaires choisis
- Engagement contre le gaspillage alimentaire
- Garantie et amélioration du bien-être des animaux et des modes de détention respectant les besoins de l'espèce

4.1.1. Rôle actif dans l'élaboration du premier guide national sur les dons (FGO)

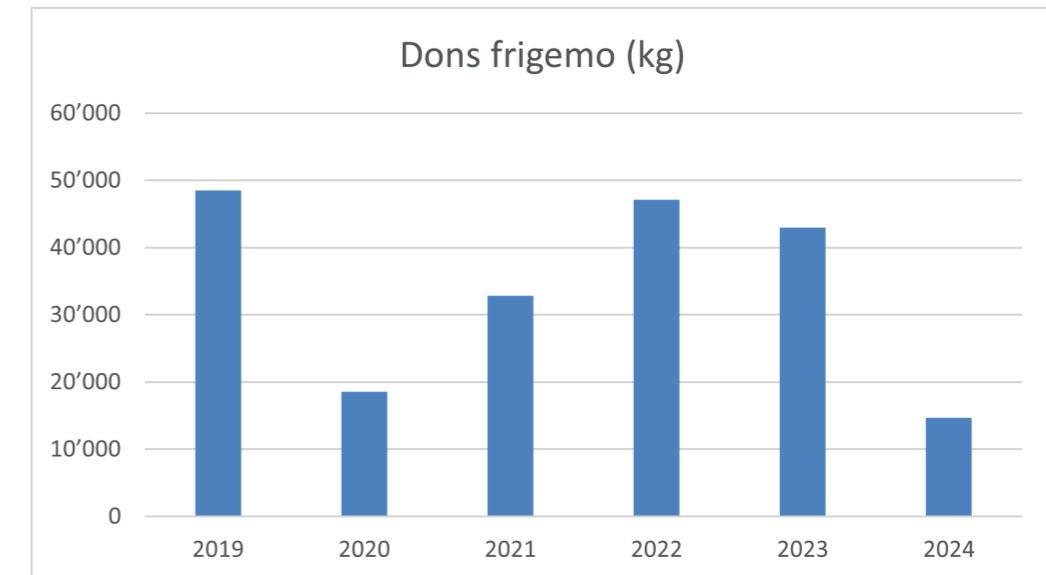
Au sein d'un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire réunissant l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et des institutions d'utilité publique, un guide sur les dons alimentaires dans la branche a été élaboré en 2014, avec frigemo comme auteur principal. Les associations professionnelles SWISSCOFEL et fial, l'Union Suisse des Paysans (USP), le grossiste Migros ainsi que les œuvres d'entraide suisses qui collectent des dons de denrées alimentaires (Table couvre-toi, Table Suisse et les Epicerie Caritas) y ont également contribué.

4.1.2. Transparence autour du gaspillage alimentaire (FGO)

Depuis la Journée mondiale de l'alimentation en octobre 2012, où le WWF a pour la première fois mis en lumière des chiffres choquants sur le gaspillage alimentaire en Suisse, frigemo a mené à bien diverses initiatives avec les organisations nationales de dons Table couvre-toi, Table Suisse et d'autres partenaires :

- frigemo publie son bilan des flux de marchandises dans le conditionnement des pommes de terre et présente les chiffres correspondants.
- Lorsque des déchets organiques et leur élimination sont inévitables, frigemo suit le principe « assiette-auge-réservoir ».
- En 2012, frigemo a décidé de ne plus jeter les denrées alimentaires qui, bien qu'elles ne répondent pas aux exigences élevées des clients en matière de taille, d'aspect ou de présentation, ou dont la date limite de consommation approche, restent parfaitement saines et propres à la consommation. Ces produits sont désormais systématiquement donnés à des organisations caritatives. Le potentiel annuel de dons de ces denrées alimentaires s'élève à une valeur marchande estimée à environ 150 000 CHF.
- Les entreprises commerciales fournissent à leurs clients des quantités toujours plus importantes de légumes non conformes aux normes, qui seraient autrement écartés du circuit de vente classique. Cette initiative contribue activement à la réduction du gaspillage alimentaire.

frigemo met désormais les produits qui arrivent bientôt à leur date limite ou qui présentent des défauts légers, gratuitement à la disposition de ses collaborateurs. Auparavant, les échantillons tests et les échantillons issus du développement des produits étaient périodiquement jetés, mais eux aussi sont désormais remis gratuitement aux collaborateurs. De cette manière, ce sont 4000 kg d'aliments supplémentaires qui peuvent être sauvés de la poubelle chaque année.



4.1.3. Groupe foodsave 2025 (FGO)

Le projet « foodsave 2025 » a été lancé par l'organisation donatrice Table couvre-toi en collaboration avec différents partenaires – un partenaire scientifique, la ZHAW (Wädenswil), un acteur de l'industrie alimentaire, frigemo, en représentation de fenaco, et la fial (Fédération des Industries Alimentaires Suisses) – et est cofinancé par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

L'objectif de « foodsave 2025 » est d'amener des changements ciblés dans le droit alimentaire grâce à des analyses scientifiquement fondées, de façon à promouvoir la réduction des pertes alimentaires par le biais de dons de denrées alimentaires et d'autres formes de redistribution aux consommateurs et aux entreprises de transformation. En novembre 2021, les résultats du concept DLUO+ ont pu être présentés au public.

Pour les produits surgelés, ce concept « DLC+ » signifie qu'un produit peut encore être consommé sans risque pendant 90 jours après la date limite de consommation, à condition qu'il présente un aspect, une odeur et un goût normaux.

(voir illustration à la page suivante)

Membres de Foodsave 2025 (FGO)



concept DLC+

+90 jours
Si congelés

Produits frais adaptés à la congélation avec date limite de consommation

Lorsqu'ils sont pourvus d'une date limite de consommation (DLC), les aliments adaptés à la congélation peuvent être mis au congélateur jusqu'à la DLC ou plus tard. Ils doivent être décongelés au réfrigérateur et être consommés immédiatement. Ils ne doivent pas être à nouveau surgelés après décongélation.

De leur côté, les détaillants peuvent également congeler des produits et les vendre ou en faire don dans les 90 jours après la DLC à condition de les munir d'une nouvelle étiquette avec une nouvelle date.

Viande fraîche et produits de saison à cuire
Saucisses cuites, saucisses échaudées

Fromage râpé

Poissons et fruits de mers

Profiter des aliments plus longtemps, c'est super simple !

Sur presque tous les aliments emballés figure soit une **date de durabilité minimale (DDM)**, soit une **date limite de consommation (DLC)**. Ces deux dates renvoient toutefois à deux choses tout à fait différentes. Connais-tu cette différence ?

« À consommer de préférence avant le » : le plus souvent consommable au-delà de la DDM ; utilise tes sens

« À consommer jusqu'au » : à manger ou congeler jusqu'à la DLC

+90 jours

Profiter des aliments plus longtemps et sans risque

Découvre ici comment tu peux consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Suis-je encore consommable ? Ouvre-moi et juge par toi-même.

foodWaste.ch
Par amour des aliments

zhaw
Partenaire scientifique
In Business and Quality Management
Institute of Food and Beverage Innovation

Aliments avec une date de limite de consommation (non congelés)

Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » qui ne sont pas adaptés à la congélation ou ne peuvent être congelés avant la date limite de consommation sont à éliminer au-delà de la date indiquée.

Les produits portant une date limite de consommation ne doivent plus être donnés s'ils ne sont pas congelés en temps voulu.

+0 jours
si non congelés

p. ex. salades prêtes à consommer

foodwaste.ch
T 031 266 11 40
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch
www.foodwaste.ch/fr/conservation

La date de durabilité minimale (DDM) :

Elle sert à identifier les produits peu périssables. Il s'agit d'un gage de qualité du fabricant. Dans des conditions de conservation appropriées, la qualité du produit (par exemple sa couleur, son odeur ou sa consistance) est garantie contre toute altération.

Si tu conserves ces aliments correctement, tu peux les consommer sans crainte au-delà de la date indiquée, sauf si les sens (vue, odorat, goût) te disent le contraire. Tu trouveras la réponse à la question « Pendant combien de temps au minimum ? » dans ce dépliant.

Pas encore convaincu ? Informations complémentaires :

foodWaste.ch
Par amour des aliments

La date limite de consommation (DLC) :

Elle sert à identifier les produits facilement périssables d'un point de vue microbiologique. Pour des raisons de sécurité alimentaire, évite de consommer les produits pourvus d'une DLC au-delà de la date indiquée. Jusqu'à la date imprimée, tu peux toutefois congeler le produit sans crainte et prolonger ainsi sa durée de vie jusqu'à 90 jours supplémentaires.

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Produits munis d'une date de durabilité minimale +360 jours

Farine
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante. Utiliser des récipients bien fermés.

Pâtes alimentaires et riz
Cris : stocker à l'abri de la lumière, au sec et hermétiquement fermés. Cuits et fermés, se conservent quelques jours au réfrigérateur. Astuce : congeler en portions une fois cuits.

Sel, épices, vinaigre
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés.

Thé et café
Stocker au frais ou à température ambiante. Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de l'air.

Chocolat et produits de confiserie
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés, à température ambiante. En cas de perte d'arômes, encore utilisables p. ex. pour cuisiner. Important : le dépôt blanc n'est pas de la moisissure.

Sucre
Édulcorants, sirops, miels, confitures
Stocker à l'abri de la lumière et au sec. Utiliser toujours des cuillères et des couteaux propres pour faire des portions. Pour les produits liquides : non ouverts stocker à température ambiante ; ouverts stocker au réfrigérateur.

Produits munis d'une date de durabilité minimale +120 jours

Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes
Stocker au sec et hermétiquement fermés.

Boissons non réfrigérées
Limonades, eau minérale, jus de fruits
Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Ouverts : stocker au réfrigérateur.

Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits)
Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile)
Soupes et sauces déshydratées
Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Les boîtes de conserves ou les bocaux en verre doivent être impérativement conservés au réfrigérateur après ouverture.

Matière grasse, huile
Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante.

Produits munis d'une date de durabilité minimale +30 jours

Boissons réfrigérées
Jus de fruits, jus de légumes
Stocker toujours au frais.

Snacks
crackers, biscuits, graines, noix
Stocker au sec et à l'abri de la lumière. Conserver dans des récipients fermés.

Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure
Stocker fermés au réfrigérateur. Le lait UHT peut être stocké à température ambiante avant ouverture, mais il doit être impérativement stocké au frais après ouverture.

Produits munis d'une date de durabilité minimale +6 jours

Petits fours
Confiseries, gâteaux
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante.

Lait pasteurisé
Stocker au frais.

Ceufs crus
Stocker au frais.

Produits munis d'une date de durabilité minimale +14 jours

Séré, yogourt, fromage frais et fromage à pâte molle
Le fromage se conserve plus longtemps à la coupe qu'en tranches.

Produits de boulangerie préemballés
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante dans la boîte à pain (protection contre le dessèchement). Le pain préemballé hermétiquement (c.-à-d. en sachet plastique) peut moisir facilement.

Produits de saison à manger crus
Jambon cru, salami, saucisse
Le salami et le jambon fumé à la pièce se conservent plusieurs semaines.

Ceufs cuits
Stocker au frais.

Produits congelés munis d'une date de durabilité minimale +90 jours

Si trop pâles et fadés, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Les produits doivent être décongelés au réfrigérateur et être consommés immédiatement.

Liens internet :
Vérifie la durée de conservation ! - foodwaste.ch

4.1.4. Labels de production (FGO)

Tous les sites de transformation sont certifiés Bourgeon conformément aux directives strictes de BIO Suisse. Les entreprises commerciales Kellenberger, Gourmador Zollikofen et Gebrüder Marksteiner détiennent également la certification « fournisseurs Bio » établie par l'instance de contrôle Bio inspecta. De plus, les deux sites EICO sont certifiés Demeter et commercialisent des œufs provenant de producteurs certifiés Demeter dans le commerce de détail. Dans le secteur des fruits frais, des légumes, des pommes de terre, des œufs et de l'huile de colza, les entreprises productrices et transformatrices de frigemo sont certifiées selon le label Suisse Garantie, qui indique que les produits sont issus de l'agriculture suisse. Tous nos producteurs de pommes de terre et de légumes sont également certifiés selon les normes agricoles SwissGAP (Good Agriculture Practice) et Suisse Garantie. Un autre label pour les produits régionaux est le programme « de la région » d'un grand distributeur national, label qui a plus d'importance pour les unités d'activité Production et Commerce, et Commerce d'œufs. Depuis 2022, une grande partie des œufs suisses issus d'élevages en plein air sont commercialisés sous le label IP-Suisse dans plusieurs canaux de distribution.

4.1.5. Soja durable (CE)

Dans l'alimentation animale, le soja est une source de protéines très précieuse sur le plan nutritionnel et donc très appréciée. Au cours des 20 dernières années, la part de soja issu d'une culture durable et sans OGM n'a cessé d'augmenter. En 2010, fenaco a été l'un des membres fondateurs du Réseau suisse du soja, dont les exigences en matière de durabilité sont définies dans les « critères de Bâle ». Au cours des 15 dernières années, la part de soja européen n'a cessé d'augmenter. Alors qu'auparavant, près de 100 % du soja produit selon les critères de Bâle provenait d'Amérique du Sud, plus de 96 % des importations de soja proviennent aujourd'hui d'Europe, principalement d'Italie.

4.1.6. Sans huile de palme (CE)

La qualité et l'origine de l'huile de friture sont déterminantes pour les spécialités de pommes de terre et les frites. La toute nouvelle huile de friture de frigemo remplit les critères suivants depuis 2012 :

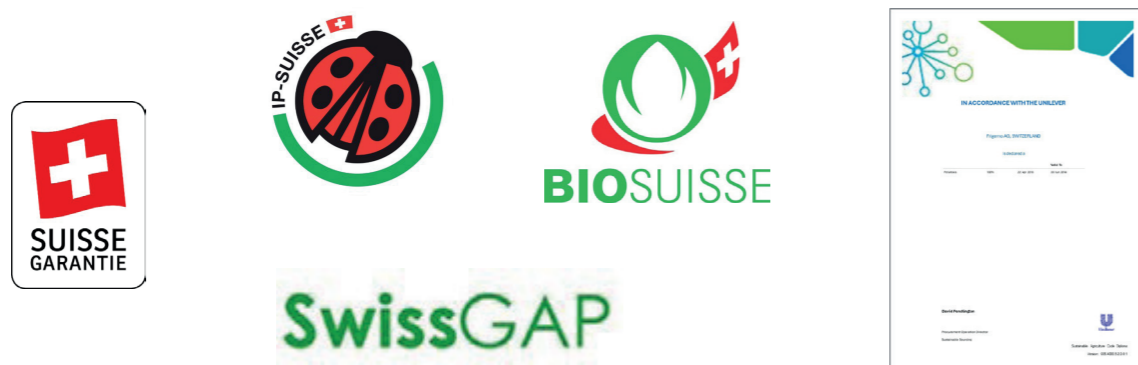
- 100 % huile de colza suisse Suisse Garantie (SGA)
- exempte de graisse hydrogénée
- exempte d'additifs
- exempte d'huile de palme
- minimisée en acides gras saturés (< 7 %)
- optimisation des acides gras mono- et polyinsaturés, acides gras trans inférieurs à 1,0 %



La marque sous licence McCain utilise de l'huile de tournesol particulièrement précieuse sur le plan nutritionnel, qui présente une teneur élevée en acides gras polyinsaturés.

4.1.7. Développement durable reconnu à l'échelle internationale des producteurs de pommes de terre (Cressier)

Dans les années 2012-2014 et en 2018, nos producteurs de pommes de terre ont été contrôlés de la part d'Unilever (Knorr) d'après les standards internationaux sur le développement durable SAC (Sustainable Agriculture Code), avec le résultat que tous nos producteurs de pommes de terre ont été reconnus 100 % durables. Cela est principalement dû aux systèmes suisses tels que Swiss- GAP, Suisse Garantie ainsi qu'aux exigences liées aux prestations écologiques requises (PER) d'après l'ordonnance sur les paiements directs.



4.1.8. L'eau et les eaux usées (Cressier)

Le site de production de Cressier consomme environ 80 % de la consommation d'eau totale de frigemo. C'est la raison pour laquelle nous la pompions dans notre nappe phréatique et la traitons de manière complexe dans nos installations de manière à obtenir une qualité conforme aux normes d'hygiène. Cela n'est préjudiciable ni pour l'environnement, ni du point de vue hydrologique. Les sous-sols de Cressier et toute la région des Trois lacs regorgent d'eau, continuellement remplacée par les eaux de ruissellement des flancs du Jura. L'eau utilisée pour le transport des pommes de terre circule dans un circuit fermé et est renouvelée si nécessaire. Cela permet de réduire la consommation d'eau du site. Les eaux usées de processus de fabrication de Cressier, Melligen et Zollikofen sont pré-nettoyées par des étapes d'épuration ou des installations de filtration.

Cressier possède une station d'épuration complète, à trois étapes, avec précipitation des phosphates. Cette grande installation a un rendement de 30 000 équivalents-habitants, ce qui correspond à une station d'épuration de la taille de la ville de Neuchâtel. Depuis 2007, le biogaz obtenu par fermentation est entièrement utilisé pour la production de vapeur et remplace environ 14 % de la consommation annuelle de gaz naturel de Cressier.



La nouvelle station d'épuration avec une nouvelle installation de fermentation-biogaz (investissement de CHF 14 Mio) a été mise en service avec succès en août 2015. Cette dernière remplaçait l'ancienne installation vieille de 35 ans qui sera démantelée entièrement. Avec ces mesures, frigemo Cressier devient propriétaire d'une station d'épuration industrielle et privée parmi les plus modernes de Suisse.

4.1.9. Agroforesterie (Cressier)

L'agroforesterie désigne un mode d'exploitation des terres agricoles associant les plantations d'arbres avec les cultures ou les pâturages. Les agriculteurs combinent des arbres fruitiers à hautes tiges avec l'implantation de cultures telles que céréales, colza, légumineuses fourragères, betteraves sucrières ou pommes de terre.

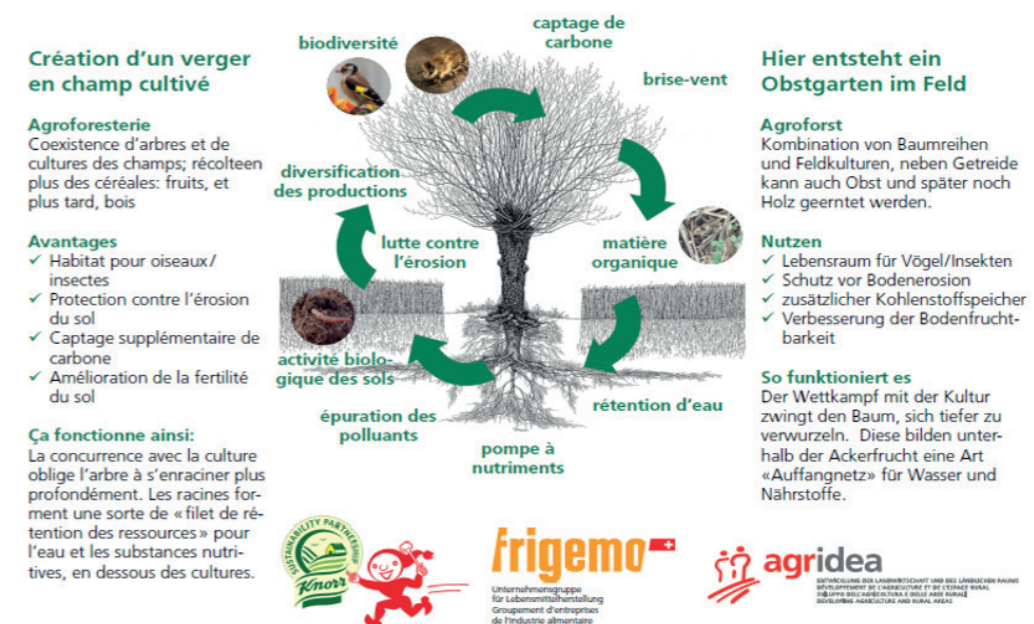
En 2013, en collaboration avec ses partenaires de projet Unilever-Knorr, Agridea et un agriculteur de Cressier, le site de production de Cressier a mis en place la première parcelle agroforestière du canton de Neuchâtel sur un terrain de 1,5 hectare. 54 arbres à hautes tiges ont ainsi été plantés en plein milieu des champs (cerisiers sauvages, cerises de table et cerises à distiller, pommiers et poiriers). Des cultures normales telles que des légumineuses fourragères, du colza et des céréales prospèrent sous ces arbres.

Le concept d'agroforesterie consiste à combiner les arbres et les cultures de manière à profiter de leurs synergies positives, sans pertes de rendement notables des cultures sous-jacentes. L'arbre est en compétition permanente avec les sous-cultures pour les nutriments.



Par conséquent, il s'enracine plus profondément, protégeant les sols de l'érosion et améliorant la captation de l'eau ainsi que la fertilité du sol à long terme. En complément aux sous-cultures, des fruits peuvent être récoltés et, dans un deuxième temps, le bois de qualité des arbres peut être utilisé dans la fabrication de meubles. En outre, cette parcelle fait l'objet d'une analyse et d'un suivi scientifique de la part du centre de recherche de la Confédération Agroscope. Il s'agit d'une contribution bienvenue à la formation des étudiants en ce qui concerne les nouvelles formes d'agriculture

AGROFORST



4.2. 7^{ème} thème prioritaire : Énergie et Climat



Notre ambition

Nous utilisons l'énergie et la mobilité avec efficacité, nous réduisons les émissions de CO₂ et promovons l'usage et la généralisation des énergies renouvelables.

Nous entendons par là :

- Utilisation d'énergies renouvelables dans l'agriculture et dans les processus
- Mesures d'efficacité énergétique et réduction des émissions de CO₂
- Evaluation des investissements tenant compte des frais d'énergie sur la durée de vie complète des installations
- Mode de conduite efficace des camions (Eco-Drive)
- Maintien d'une part de transport par rail et entretien des propres infrastructures ferroviaires
- Optimisation des transports en planifiant les tournées et au moyen de normes écologiques pour les véhicules

4.2.1. Conventions d'objectifs volontaires pour le CO₂ et efficacité énergétique (fenaco)

fenaco a conclu avec l'AEnEC (Agence de l'énergie pour l'économie) et l'OFEV (Office fédéral de l'environnement) une convention d'objectifs universelle (COU) La convention d'objectifs universelle de fenaco est reconvenue par tous les cantons.

91 sites légitimes de fenaco étaient soumis à la convention d'objectifs dans le domaine des combustibles, avec un objectif de réduction annuel de 2 %. Les 240 sites de fenaco s'engagent par ailleurs à augmenter leur efficacité énergétique de 18 % d'ici fin 2024.

frigemo et fenaco concluent également pour la troisième période allant jusqu'en 2030 une convention d'objectifs conforme à l'accord actualisé sur le CO₂, qui a été mis en vigueur rétroactivement au 1er janvier 2025 par le Conseil fédéral le 1er avril 2025.



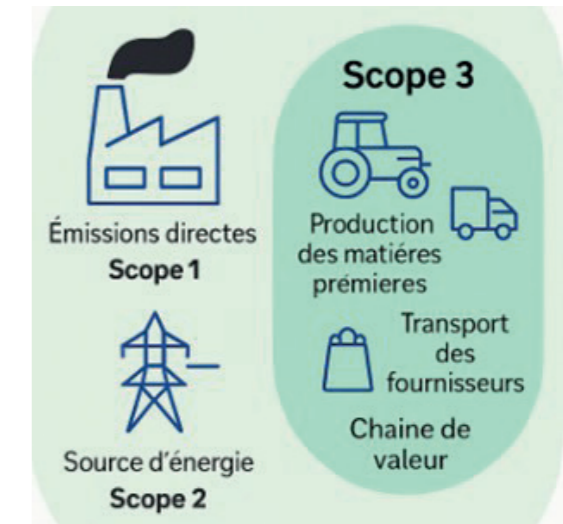
4.2.2. Management environnemental : Bilan CO₂ avec intégration du scope 3 dans le bilan CO₂ (FGO)

Le Scope 3 regroupe toutes les émissions indirectes liées à la chaîne de valeur (fournisseurs, transport, utilisation des produits, fin de vie).

Il est essentiel car :

- Il représente souvent plus de 93 % des émissions totales.
- Il révèle les vrais leviers d'action pour réduire l'impact (achats, logistique, conception).
- Il répond aux exigences réglementaires et aux attentes des clients.

Les scopes 1 et 2 englobent respectivement les émissions directes (ex : combustion, véhicules...) et l'énergie achetée (ex : électricité, chaleur...)



4.2.3. Notre engagement pour un avenir bas carbone : cap sur le SBTi (P&C)

Face à la crise climatique, nous prenons une mesure décisive en alignant nos objectifs de réduction des émissions de CO₂ sur des bases scientifiques.

La SBTi est une initiative internationale qui valide les objectifs de réduction des émissions des entreprises. Elle s'appuie sur les recommandations du GIEC visant à limiter le réchauffement climatique à 1,5 °C et garantit la crédibilité et la mesurabilité des mesures prises. En adhérant à la SBTi, frigemo reconnaît le fait qu'environ 93 % des émissions de CO₂ dont frigemo est responsable sont générées en dehors de notre entreprise, dans les activités en amont et en aval.

Nous avons décidé de nous engager afin d'assumer notre responsabilité en matière de protection du climat, de renforcer la transparence et la crédibilité et de contribuer aux objectifs mondiaux de neutralité carbone.

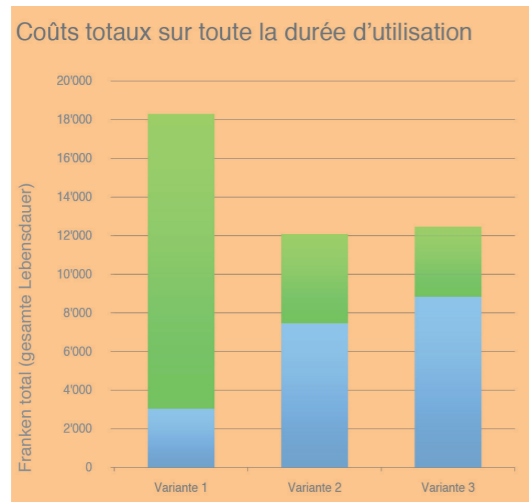
Dans ce contexte, nous nous engageons à établir un bilan carbone pour les trois scopes.

Lien internet : [Décarbonation : SBTi actualise sa méthodologie pour le secteur financier](#)



4.2.4. Efficacité énergétique à long terme dans les investissements (fenaco)

Le système LEK de fenaco est une autre mesure à long terme qui doit permettre d'augmenter l'efficacité énergétique. Depuis 2013, pour l'ensemble des investissements de fenaco qui ont trait à l'énergie, les coûts de l'énergie sur la durée de vie d'une installation (LEK) sont calculés en marge des coûts d'investissement. Déterminés sur la durée de vie réelle de l'investissement, ils prennent également en compte la hausse annuelle des prix de l'énergie. Cette approche représente une base solide pour une infrastructure d'exploitation plus économe et plus efficace.



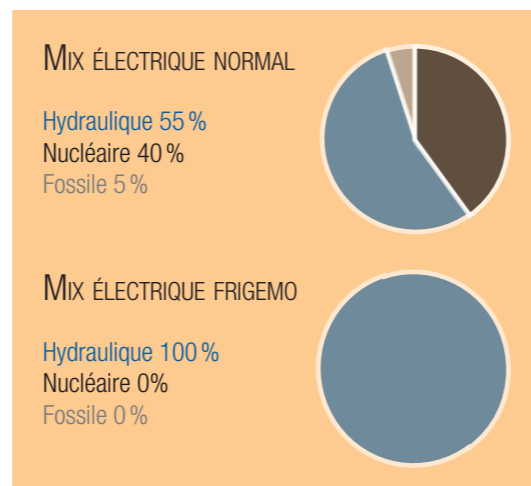
Le graphique suivant montre aux décideurs la relation qui existe entre les coûts d'investissements (bleu) et les coûts de l'énergie sur la durée de vie (vert) de l'installation.

Même si l'investissement de départ pour les technologies efficaces (par exemple chauffage aux pellets avec panneaux solaires) est plusieurs fois supérieur à la variante la moins chère (par exemple le chauffage au mazout), les coûts totaux sur toute la durée d'utilisation sont globalement plus faibles, avec une réduction simultanée des émissions.

Variante 1 = chauffage au mazout
 Variante 2 = chauffage aux pellets
 Variante 3 = chauffage aux pellets avec panneaux solaires

4.2.5. Achat d'électricité renouvelable et neutre en CO₂ (FGO)

frigemo continue de miser sur une électricité climatiquement neutre et renouvelable ; de fait, tous ses sites fonctionnent avec 100 % d'électricité hydraulique d'origine européenne. La quantité nécessaire est achetée par la société de négoce d'électricité propre à fenaco AGROLA et certifiée par des garanties d'origine.



4.2.6. Logistique optimisée (SC)

Environ deux tiers des véhicules des sociétés commerciales sont équipés de moteurs de classe Euro 6. De cette manière, la pollution par des substances nocives sur chaque kilomètre parcouru est limitée autant que possible. Les véhicules bi-température (produits surgelés et réfrigérés dans un même véhicule) permettent en outre de livrer de façon combinée des produits frais et surgelés. De quoi diminuer significativement le nombre de livraisons aux clients, tout en réduisant l'impact environnemental. La flotte de véhicules polyvalente de frigemo permet de planifier des parcours de livraison rationnels et efficaces, avec des camions adaptés à la taille des chargements. A l'heure actuelle, tous les chauffeurs ont suivi une formation éco-drive pour apprendre un mode de conduite efficient, qui a permis d'économiser environ 5 à 10 % de carburant diesel.

4.2.7. Installations PV propres (FGO)

frigemo exploite pour sa consommation propre des installations photovoltaïques (PV) performantes sur les grands sites des sociétés commerciales Kellenberger, Gebrüder Marksteiner, Gourmador Zollikofen et des sites de Production Eico Märstetten et Cressier. Elles couvrent environ 95 % de la consommation annuelle d'électricité de chaque site des sociétés commerciales, et une partie de l'électricité des sites de production. Concernant EICO, elles couvriront une grande partie de l'électricité nécessaire à la transformation de œufs.

La surface totale de ces installations représente environ 7880 m², soit une puissance totale de 2250 MWh.



Installation PV de Kellenberger (env. 2500 m²)

Sites	Surface approximative (m ²)
Kellenberger	2500
Marksteiner	1000
Gourmador Zollikofen	2800
Cressier	1000
Eico Märstetten	550

Surfaces couvertes par les installations photovoltaïques

4.2.8. Une cuisson énergétiquement efficace des œufs (CE)

D'un point de vue écologique, la cuisson industrielle des œufs de Pâques et de pique-nique est tout à fait pertinente. Un bilan écologique de My Climate démontre que la cuisson industrielle des œufs au moyen d'un procédé continu comme chez EICO utilise l'énergie de manière sensiblement plus efficace que l'ébullition d'une petite quantité d'œufs dans un ménage. Principe de base : 1 litre d'eau pour cuire 4 œufs génère une dépense énergétique 40 à 50 % supérieure à la cuisson industrielle. L'utilisation du chauffage urbain, qui couvre environ 70 % des besoins énergétiques, a également un effet positif sur le bilan écologique de la production d'EICO.

4.2.9. Achat gaz naturel avec une part de biogaz à Mellingen et production de Biogaz à Cressier

A partir de 2026, Mellingen sera approvisionné avec une part de Biogaz de 20% sur la consommation totale de gaz. Ceci permettra de diminuer les émissions de GES du site.

De plus, depuis 2007, le biogaz obtenu par fermentation est entièrement utilisé pour la production de vapeur et remplace environ 5 % de la consommation annuelle de gaz naturel de Cressier.

4.2.10. Projet véhicules électriques avec TRAVECO Transporte AG (FGO)

La majorité des transports sur les sites de production frigemo sont effectués par l'entreprise Traveco. Donc frigemo encourage cette dernière dans ce projet avant-gardiste qui consiste à effectuer des tests pratiques pour l'électrification du transport lourd en Suisse, en collaboration avec des constructeurs comme Scania, pour atteindre des objectifs de durabilité. Ce projet est une initiative concrète pour décarboner le transport routier en Suisse, notamment en testant des camions 100% électriques et à pile à combustible (hydrogène).

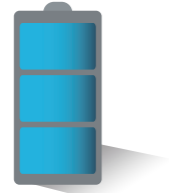
4.2.11. Stations de recharges voitures électriques (Cressier)

Sur le site de Cressier de gros travaux ont été effectués pour installer 10 nouvelles bornes de recharge pour les véhicules électriques qui sont mis à disposition pour les collaborateurs du site. Cela incite les collaborateurs à se tourner vers l'électrique pour les transports pendulaires.



5. Chiffres clés sur le développement durable

(Édition d'avril 2026, données au 31 décembre 2025)



+6,9 %

Ou bien : augmentation de l'efficacité énergétique depuis 2013



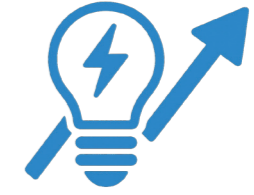
+8%

Hausse de la production d'œufs pour une consommation d'énergie identique de 2013 à 2024



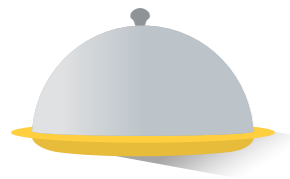
100 %

Électricité renouvelable et neutre en CO₂



100

Nombre total de mesures concrètes en matière d'énergie mises en œuvre entre 2013 et 2024



120 000
portions

Repas offerts annuellement en 2024



345
tonnes

Total des aliments donnés de 2013 à 2024



28

Journées d'audit de services externes en 2024 dans les cinq centres de production



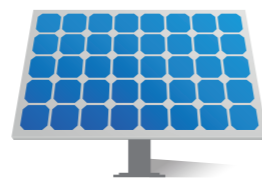
9 %

frigemo figure parmi les 9 % d'entreprises alimentaires les mieux classées dans l'évaluation d'EcoVadis



174 000
litres de mazout

Mazout économisé en 2024 grâce à la production de biogaz



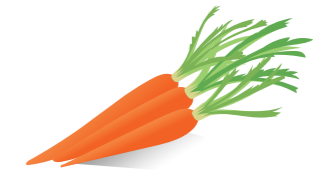
971 MWh
= 194 ménages

Electricité annuelle produite par nos propres installations PV en 2024



100 %

Frites sans huile de palme



65%

Part de produits suisses dans l'ensemble de l'assortiment de frigemo

6. Contacts

Production & Commerce / Commerce d'œufs

frigemo ag

Route de Neuchâtel 49
Case postale 18
2088 Cressier
Tél. +41 58 433 91 11

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

frigemo ag

Produktion Mellingen
Grumetweg 23
5507 Mellingen
Tél. +41 58 433 84 00

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

frigemo ag

Produktion Zollikofen
Eichenweg 49
3052 Zollikofen
Tél. +41 58 433 82 00

info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

EiCO

frigemo ag
Weyermannsstrasse 18
3008 Berne
Tél. +41 58 433 88 00

eico@eico.ch

EiCO

frigemo ag
Weinfelderstrasse 10
8560 Märstetten
Tél. +41 58 433 88 60

eico@eico.ch

Distribution fine

Bonfrais Bongel

frigemo sa
Route de Reculan
1024 Ecublens 9

Tél. +41 58 433 83 00
Fax +41 58 433 83 01

bonfraisbongelvente@frigemo.ch
www.bonfrais.ch

CFD S.A.

Route des Daillettes 17
Case postale 390
1701 Fribourg

Tél. 0848 247 333
Fax 0848 247 355

commande@culturefood.ch
www.culturefood.ch

Eiermaa

frigemo ag
Pfungstweidstrasse 105
8005 Zurich

Tél. +41 58 433 86 00

info@eiermaa.ch
www.eiermaa.ch

Gebrüder Marksteiner

frigemo ag
Badenstr. 61
4057 Bâle

Tél. +41 58 433 87 00
Fax +41 58 433 87 01

marksteiner@frigemo.ch
www.marksteiner.ch

Gourmador

frigemo ag
Eichzun 2
3800 Unterseen

Tél. +41 58 433 83 83
Fax +41 58 433 83 84

gdo@gourmador.ch
www.gourmadorunterseen.ch

Gourmador

frigemo ag
Eichenweg 49
3052 Zollikofen

Tél. +41 58 433 82 00
Fax +41 58 433 82 01

info.zollikofen@gourmador.ch
www.gourmadorzollikofen.ch

Kellenberger Frisch Service

frigemo ag
Pfungstweidstr. 105
8005 Zurich

Tél. +41 58 433 85 00
Fax + 41 58 433 85 01

info@kellenbergerfs.ch
www.kellenbergerfs-shop.ch

Labeye

frigemo sa
Route en Rambuz 13
1037 Etagnières

Tél. +41 58 433 93 00

info@labeye.ch
www.labeye.ch

Michel Comestibles AG

Eichzun 2
3800 Unterseen

Tél. +41 58 433 84 84
Fax +41 58 433 84 85

verkauf@michel-comestibles.ch
www.michel-comestibles.ch

