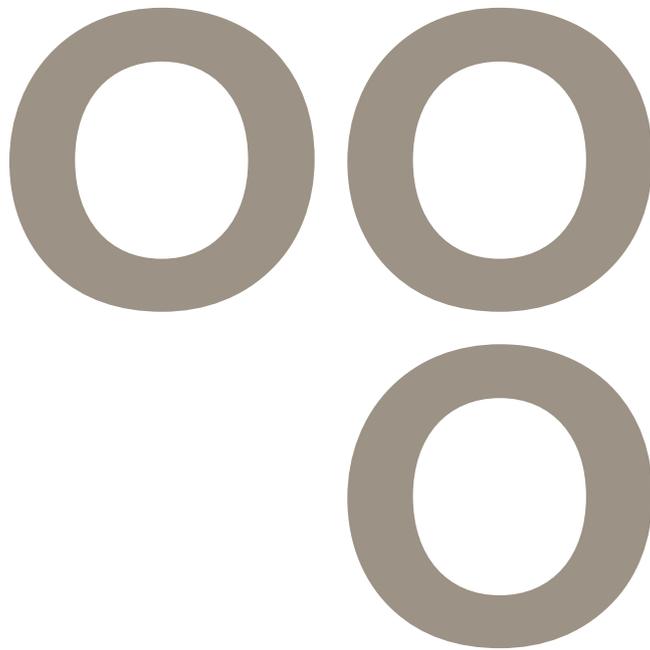


---

# Guide de la biodiversité du Bell Food Group



---

# Inhalt

<b>1. Responsabilité de Bell Food Group</b>	3
<b>2. Champ d'application</b>	3
<b>3. Définition de la biodiversité</b>	3
<b>4. Principes</b>	4
<b>5. Explication des principes</b>	5
Espèces menacées et méthodes de production interdites	5
Labels et normes minimales	5
Sélection	5
Culture et récolte	5
Eau	6
Eau douce	6
Mers	6
Eutrophisation	7
Sols	7
Tourbe	8
Extinction des espèces	8
Changement climatique	8
Monoculture	9
Déforestation et conversion	9
Biodiversité sur les sites de Bell Food Group	9

---

## 1. Responsabilité de Bell Food Group

La stratégie de développement durable est l'un des piliers de l'action entrepreneuriale de Bell Food Group. Dans le cadre de sa stratégie de durabilité, Bell Food Group assume sa responsabilité en matière de préservation de la biodiversité et se fixe des objectifs et des ambitions clairs à cet égard tout au long de la chaîne de création de valeur.

La présente politique de biodiversité a pour but de définir les valeurs et le positionnement des entreprises de Bell Food Group en matière de biodiversité et de montrer comment la biodiversité est potentiellement influencée par l'utilisation des terres, notamment par l'agriculture et l'imperméabilisation des sols. Bell Food Group attend de tous ses partenaires commerciaux qu'ils s'engagent pour la préservation de la biodiversité, qu'ils suivent et respectent les principes suivants en matière de biodiversité. Pour la préservation de la biodiversité tout au long de la chaîne de création de valeur, Bell Food Group offre l'aide et le soutien nécessaires. La politique de biodiversité est régulièrement mise à jour. Les progrès sont documentés et communiqués dans le cadre de la réalisation des objectifs de durabilité.

---

## 2. Champ d'application

La politique de biodiversité concerne toutes les entreprises de Bell Food Group dans les domaines de la production contractuelle directe, de l'approvisionnement, de la transformation et de la production. Sont notamment concernés tous les groupes de produits contenant des produits végétaux, qu'ils soient non transformés ou transformés sous quelque forme que ce soit. En outre, Bell Food Group se positionne sur les thèmes de la biodiversité qui sont en rapport avec la production de matières premières animales.

La politique de biodiversité s'applique à l'ensemble de la chaîne de création de valeur : sélection, culture, récolte, transport et transformation. Bell Food Group est conscient que son activité commerciale, dans ses propres entreprises mais aussi en amont et en aval lors des étapes de création de valeur, influe sur la biodiversité mondiale. L'entreprise connaît sa responsabilité en matière de protection de la biodiversité et l'a déjà assumée par le passé. Bell Food Group continuera d'assumer ses responsabilités à l'avenir par le biais de diverses initiatives, afin de contribuer également à la promotion de la biodiversité au sein de la chaîne d'approvisionnement.

L'influence de l'élevage sur la biodiversité, y compris celui des aliments pour animaux, est décrite dans la politique de bien-être animal. Celle-ci comprend la position et les solutions de Bell Food Group concernant les aspects liés au bien-être animal et les thèmes environnementaux associés<sup>1</sup>.

Bell Food Group examine régulièrement les effets sur l'environnement et la protection des personnes au sein de la chaîne d'approvisionnement, qui pourraient résulter de l'activité de l'entreprise. Il s'efforce de minimiser les effets indésirables. Ce processus est expliqué dans la déclaration de principe sur les droits humains<sup>2</sup>, qui décrit comment Bell Food Group met en œuvre un devoir de diligence durable.

---

## 3. Définition de la biodiversité

La biodiversité fait référence à la diversité biologique, et plus précisément à la variabilité parmi les organismes vivants de toute origine. On distingue entre :

- Diversité génétique
- Diversité des espèces
- Diversité des écosystèmes

---

<sup>1</sup> [Politique de bien-être animal](#)

<sup>2</sup> [Déclaration de principe sur les droits humains](#)

La diversité génétique contribue à l'émergence de nouvelles espèces et rend les espèces existantes plus résistantes aux changements environnementaux soudains. Elle est soumise aux évolutions naturelles du fait de la sélection naturelle ou encore des influences environnementales.

En biologie, la diversité des espèces désigne le nombre d'espèces biologiques au sein d'un habitat donné ou d'une zone géographique limitée. Elle a une forte influence sur la diversité génétique, les denrées alimentaires, la médecine et l'économie.

Les écosystèmes sont le résultat de l'interaction entre l'habitat, les populations de différentes espèces et les facteurs climatiques. Ils procurent des services écosystémiques tels que la purification de l'eau potable et de l'air, la pollinisation des plantes agricoles et la décomposition des déchets.<sup>3</sup>

La protection de la biodiversité s'appuie sur la Convention des Nations Unies sur la diversité biologique, adoptée et signée par 192 États membres en 1993. Depuis, de nombreux pays, états et unions étatiques, dont l'Allemagne (2007), la Suisse (2012), l'Autriche (2014) et l'UE (2011), ont publié des stratégies officielles en matière de biodiversité afin de préserver la diversité biologique.<sup>3,4</sup>

---

## 4. Principes

- Bell Food Group attend de tous ses partenaires qu'ils respectent les législations en vigueur dans leurs pays respectifs et qu'ils dépassent, dans la mesure du possible, les exigences légales lorsqu'il s'agit de préserver la biodiversité.
- Dans l'ensemble de son assortiment, Bell Food Group promeut les produits qui répondent à des normes de durabilité plus élevées.
- Bell Food Group vise une certification GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practice) ou SwissG.A.P. pour tous ses producteurs contractuels de matières premières végétales.
- Bell Food Group soutient de manière ciblée des initiatives qui favorisent la biodiversité dans le secteur agricole.
- Bell Food Group encourage les projets innovants visant à remplacer la tourbe dans la culture des fruits et légumes et poursuit l'objectif d'une production sans tourbe d'ici 2030.
- Bell Food Group demande à ses fournisseurs contractuels de fruits et légumes d'évaluer leur gestion de l'eau.
- Bell Food Group réduit notre consommation spécifique d'eau (quantité d'eau potable prélevée) de 10 % d'ici 2026 par rapport à l'année de référence 2021 et s'efforce d'augmenter la part de la réutilisation de l'eau ainsi que de réduire de 50 % la consommation d'eau potable des entreprises situées dans des zones à risque où l'eau est rare.
- Bell Food Group s'efforce d'utiliser des aliments pour animaux, en particulier le soja et l'huile de palme, provenant de sources responsables (plus de détails dans la politique en matière de bien-être animal<sup>5</sup>).
- Bell Food Group poursuit l'objectif d'avoir des chaînes d'approvisionnement sans déforestation ni conversion. Il s'appuie pour cela sur le «Deforestation fronts»<sup>5</sup> et l'« Accountability Framework Initiative » (AFI). Bell Food Group attend de ses fournisseurs qu'ils lui fournissent des matières premières issues de chaînes d'approvisionnement sans déforestation ni conversion.
- Bell Food Group vise l'objectif de réduire les émissions de CO2 (absolues, scopes 1 et 2) de 21 % d'ici 2026 par rapport à l'année de référence 2021. Il encourage et met en œuvre des projets innovants dans le domaine du développement durable, en mettant l'accent sur la réduction des émissions et de la consommation d'énergie dans la production intégrée.
- Dans l'ensemble de son assortiment, Bell Food Group renonce aux produits issus d'espèces menacées, d'un élevage inapproprié ou obtenus de manière cruelle. Ceux-ci figurent dans la liste «DON'Ts» de Bell Food Group.<sup>6</sup>
- Bell Food Group interdit l'approvisionnement en poissons et fruits de mer provenant d'espèces gravement menacées selon l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature<sup>7</sup>) et vise une part élevée de poissons et de fruits de mer issus de sources durables et recommandées par le WWF (score 2 du WWF) ainsi que ceux portant des labels favorisant la biodiversité dans les eaux et les mers.
- Sur les sites, Bell Food Group s'efforce de préserver et de promouvoir la biodiversité.

---

3 ONU, Convention sur la diversité biologique, article 2, 1992.

4 Office fédéral de l'environnement OFEV, Stratégie Biodiversité Suisse et plan d'action, 2022.

5 Fronts de déforestation : moteurs et réponses dans un monde en mutation – rapport complet.pdf ([wwf.ch](http://wwf.ch))

6 Produits et modes de production interdits «DON'TS»

7 Union internationale pour la conservation de la nature, <https://www.iucnredlist.org/fr/>

---

## 5. Explication des principes

### Espèces menacées et méthodes de production interdites

Les modes de production et les produits interdits sont mentionnés dans la liste «DON'Ts»<sup>4</sup> de Bell Food Group. Les produits en question ne peuvent être achetés ou vendus dans l'ensemble du groupe ni être propriété de Bell Food Group. La liste «DON'Ts» comprend les produits issus d'espèces gravement menacées (selon la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature<sup>8</sup> et la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction<sup>9</sup>), les aliments génétiquement modifiés ainsi que les poissons et les fruits de mer issus d'élevages aux pratiques néfastes pour l'environnement.

### Labels et normes minimales

Bell Food Group s'engage à augmenter la part de matières premières labellisées apportant une valeur ajoutée écologique. Pour ce faire, il détermine lui-même les labels reconnus comme ayant une valeur ajoutée. Cela inclut notamment des labels bio ou des labels imposant des règles de gestion de l'eau, des sols, de la biodiversité et/ou du climat dans le domaine de la production agricole (p. ex. GlobalGAP, IP Suisse), de la pêche (p. ex. ASC et MSC) ou encore des labels assurant aux animaux au moins une sortie en plein air. Les normes et les certifications avec des contrôles réguliers et indépendants sont privilégiées autant que possible. La collaboration avec différentes organisations, par exemple l'association faitière Bio Suisse, l'association SwissGAP, l'Union maraîchère suisse ou l'Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre, est encouragée dans la mesure du possible.

Les producteurs et productrices agricoles sous contrat avec Bell Food Group sont presque exclusivement certifiés selon le système de certification GlobalG.A.P./SwissG.A.P. Cela permet de promouvoir des méthodes de culture durables et des pratiques respectueuses de l'environnement, de réduire au maximum l'utilisation de pesticides et d'engrais et de favoriser une utilisation responsable de l'eau et le respect du bien-être du personnel et des animaux. Voilà comment se concrétise l'engagement de Bell Food Group en faveur d'une agriculture durable.

### Sélection

La sélection doit être axée sur la promotion de plantes saines, vitales, adaptées au site et résistantes. Bell Food Group n'accepte pas les plantes génétiquement modifiées (liste «DON'TS»<sup>4</sup>).

### Culture et récolte

Les domaines d'activité de Bell Food Group en contact direct avec les agricultrices et agriculteurs leur proposent une formation continue technique et des transferts de savoir-faire ainsi que des conseils et une assistance pour la certification SwissGAP. De plus, les recommandations en matière de fertilisation et de protection phytosanitaire sont révisées chaque année, et des conseils sont proposés en la matière pendant la saison de culture.

Hilcona Agrar, qui fait partie de la division Hilcona, propose le financement et le soutien d'essais visant à trouver des stratégies de lutte contre les nuisibles dans la culture des légumes de transformation. En outre, des essais pratiques sont menés sur la robotique dans les cultures pour le désherbage mécanique ou la protection des plantes afin de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires.

---

<sup>8</sup> Liste rouge des espèces menacées de l'UICN

<sup>9</sup> Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction

## Eau

La disponibilité mondiale de l'eau diminue en raison de l'augmentation de la demande due à la croissance démographique, aux comportements alimentaires et au besoin de prospérité. Les périodes de sécheresse ou d'aridité de plus en plus longues ou fréquentes dans des régions déjà sèches aggravent la pénurie.

De plus, la qualité de l'eau peut être influencée négativement par des pratiques agricoles non appropriées.

## Eau douce

En ce qui concerne l'eau, Bell Food Group est d'avis que le prélèvement d'eau douce va continuer à augmenter. Bell Food Group est néanmoins convaincu qu'il existe des solutions au problème de la consommation d'eau dans l'agriculture, à condition d'utiliser à bon escient les connaissances, l'expertise et les outils appropriés. C'est pourquoi Bell Food Group exige de tous ses fournisseurs contractuels de fruits et légumes (frais et transformés) d'évaluer leur gestion de l'eau d'ici 2026. Bell Food Group détermine également l'empreinte hydrique de ses principaux produits. Pour ce faire, elle identifie en amont de la chaîne de création de valeur les produits gourmands en eau et les provenances critiques, afin de réduire l'empreinte hydrique dans les régions où la situation en matière d'eau est critique et de mettre en place des systèmes d'irrigation efficaces, notamment pour les produits nécessitant beaucoup d'eau. L'actionnaire majoritaire de Bell Food Group, le groupe Coop Société Coopérative, a développé en 2006, en collaboration avec GlobalGAP, un module sur l'eau (add-on SPRING) pour mesurer et surveiller la consommation d'eau, montrer une utilisation durable de l'eau et protéger les sources d'eau. Le domaine d'activité Eisberg de Bell Food Group s'efforce de sensibiliser à l'importance de l'utilisation de l'eau dans l'agriculture. Pour cela, on explique aux agriculteurs comment utiliser l'eau de manière durable pour une culture efficace et quelles mesures ils peuvent prendre pour éviter de gaspiller cette ressource sans perte de rendement, voire souvent avec de meilleurs rendements. Bell Food Group ne s'est pas seulement fixé des objectifs au niveau des produits, mais aussi pour ses sites de production (plus de 50 sites dans 14 pays). Ainsi, la consommation spécifique d'eau (quantité d'eau fraîche prélevée) doit être réduite de 10 % d'ici 2026 par rapport à l'année de référence 2021. Dans les zones à risque où l'eau est rare, Bell Food Group s'efforce de réduire de 50 % la consommation d'eau douce des exploitations, afin de minimiser l'impact sur les écosystèmes environnants. Pour Bell Food Group, le respect des exigences légales locales en matière de qualité des eaux usées est une évidence. Elle s'efforce d'améliorer en permanence la qualité de ses propres eaux usées et d'augmenter la part de la réutilisation de l'eau.

## Mers

Les principales menaces qui pèsent sur les océans sont la surpêche, la pollution plastique ainsi que les rejets d'eaux industrielles et agricoles. La dégradation progressive des habitats dans les récifs coralliens, les mers peu profondes, les océans ouverts et les côtes a entraîné une diminution de nombreuses espèces marines.<sup>10, 11</sup>

Les mers et les océans représentent un écosystème déterminant et une source centrale de nourriture pour l'être humain et les animaux. Bell Food Group s'efforce d'assumer sa responsabilité dans l'approvisionnement et la fabrication des produits et de trouver des solutions écologiques et durables.

---

<sup>10</sup> [Greenpeace.at](https://www.greenpeace.at), Menaces sur les mers (en allemand)

<sup>11</sup> [WWF.de](https://www.wwf.de), destruction de l'espace marin (en allemand)

Des pratiques durables impliquent la prise de poissons de taille adéquate, la préservation de l'habitat marin et une gestion efficace de la pêche<sup>12</sup>. La minimisation des prises accessoires fait également partie d'une stratégie de gestion efficace. Bell Food Group travaille en étroite collaboration avec le WWF Suisse. Pour préserver la biodiversité et la capacité de reproduction des océans du monde, il est essentiel d'exiger une pêche respectueuse de la nature et des ressources. Bell Seafood est membre fondateur du WWF SEAFOOD GROUP et s'est engagé à rendre progressivement son offre plus durable et à soutenir les labels recommandés par le WWF Suisse. Les espèces de poissons les plus menacées selon le WWF sont désignées par le score 5 et seront supprimées de l'assortiment de Bell Food Group. Le WWF Suisse actualise chaque année son évaluation de l'origine des poissons importants pour le marché suisse et propose des alternatives pour les stocks surexploités.<sup>13</sup> Bell Food Group s'engage à réaliser d'ici fin 2026 plus de 99 % de son chiffre d'affaires avec des poissons et des fruits de mer ayant un score WWF de 1 à 3 et à renoncer aux poissons et fruits de mer non recommandables selon le WWF. De plus, Bell Seafood déclare l'origine (région géographique la plus précise possible) et la méthode de production de tous les produits.

Le WWF Suisse recommande de privilégier les labels environnementaux fiables tels que Bio, ASC et MSC. Les pêcheries durables certifiées MSC s'engagent à mettre en place des stratégies de gestion efficaces afin de minimiser les prises accessoires.<sup>14</sup> Les pêcheries certifiées ASC doivent également pouvoir démontrer qu'elles réduisent activement les effets indésirables sur l'environnement et la biodiversité.<sup>15</sup> C'est pourquoi Bell Food Group s'efforce de réaliser d'ici 2026 66 % de son chiffre d'affaires avec des poissons et des fruits de mer labellisés (par exemple : ASC, MSC, Bourgeon Bio Suisse, Bio UE).

## Eutrophisation

L'eutrophisation désigne l'accumulation de nutriments dans un écosystème. Les principaux nutriments concernés sont l'azote et le phosphore. L'eutrophisation anthropique est principalement causée par l'agriculture intensive (surfertilisation) et les eaux usées.<sup>16</sup> En général, l'eutrophisation impacte les plantes de manière directe et les animaux de manière indirecte du fait de la modification des conditions des milieux aquatiques. Grâce à des méthodes d'extraction biologiques et durables, les substances eutrophisantes sont nettement moins utilisées. Dans l'agriculture biologique, l'utilisation d'engrais est strictement encadrée. Les produits phytosanitaires chimiques de synthèse sont interdits, ce qui se traduit par 50 % de nitrates en moins dans les nappes phréatiques et 30 % d'espèces en plus dans le sol.<sup>17</sup> En promouvant des produits bio et des produits issus d'une production durable, Bell Food Group réduit les substances eutrophisantes dans les eaux et les nappes phréatiques.

## Sols

Les sols sont l'écosystème le plus riche en espèces au monde. Environ 60 % de toutes les espèces y vivent.<sup>18</sup>

Les sols sont pollués par exemple par l'intensification de l'agriculture, le changement climatique ou encore l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires. La fertilisation et le labour permettent certes d'augmenter les rendements à court terme, mais sans la stimulation active du vivant dans le sol, ce dernier perd en humus année après année et donc en fertilité.<sup>19</sup>

La pression liée aux roues des véhicules agricoles a fortement augmenté depuis les années 1960. Il en résulte un compactage du sol, ce qui perturbe la croissance des racines des plantes. Le compactage accru des sols réduit également la perméabilité et la capacité de stockage des sols, d'où une moindre pénétration de l'eau dans les sols et donc davantage de ruissellement en surface.<sup>20</sup>

---

12 ONU, Convention sur la diversité biologique, accord sur la biodiversité (COP15)

13 Guide Poissons et fruits de mer du WWF : quels produits proviennent de sources durables ?

14 Les pêcheries certifiées MSC peuvent-elles avoir des prises accessoires ? | Marine Stewardship Council

15 Nos standards d'élevage ([asc-aqua.org](https://asc-aqua.org))

16 Guntern J et al., Apports excessifs d'azote et de phosphore nuisent à la biodiversité, aux forêts et aux eaux, 2020.

17 [Bioaktuell.ch](https://bioaktuell.ch), Pourquoi le bio?. Les avantages de l'agriculture biologique en bref (en allemand)

18 [Geo.de](https://www.geo.de), Rapport d'une équipe de chercheurs de Suisse dans les proceedings de l'Académie nationale des sciences des États-Unis (PNAS)

19 [Initiative-biodiversite.ch](https://initiative-biodiversite.ch), la biodiversité du sol

20 [Agroscope.admin.ch](https://agroscope.admin.ch), Des machines de plus en plus lourdes mettent le sol sous pression (résultats d'une étude publiée dans le Soil and Tillage Research)

## Tourbe

Les marais sont de grands réservoirs de carbone et d'eau. Bien qu'ils ne représentent que 3 % de la surface terrestre, ils renferment environ un tiers des réserves mondiales de carbone.

L'assèchement des marais progresse constamment en raison de l'utilisation de l'eau et de la forte augmentation des besoins en terres.

De nos jours, la tourbe n'est plus utilisée comme combustible ou litière, mais surtout comme substrat végétal (terreau de plantation) pour la culture de légumes et de fleurs dans un cadre industriel et privé. En règle générale, des mélanges avec 100 % de tourbe sont encore utilisés dans la production conventionnelle de plantons, et certains mélanges affichent encore 70 % de tourbe en agriculture biologique. Dans le cadre d'une déclaration d'intention pour la réduction de la tourbe avec l'Office fédéral de l'environnement (signée entre autres par Bio Suisse), il est maintenant convenu que la branche veut dans un premier temps diminuer la quantité de tourbe dans les substrats pour la production de plantons maraîchers à un maximum de 40 % d'ici 2028.<sup>21</sup> La promotion de l'assortiment bio par Bell Food Group permettra de réduire progressivement l'utilisation de la tourbe. En outre, le domaine d'activité Iceberg étudie des alternatives à la tourbe pour la production de légumes, de salades et de fruits et encourage des projets innovants visant à remplacer la tourbe dans la culture des fruits et des légumes. Eisberg a pour ambition une production de fruits et légumes sans tourbe d'ici 2030.

## Extinction des espèces

L'Indice Planète Vivante (IPV) permet de mesurer l'état de la biodiversité. Pour ce faire, les données de population sont collectées à des points de mesure spécifiques pour déterminer leur évolution.

La production alimentaire influence fortement la biodiversité à travers l'agriculture. Afin de réduire au maximum cet impact, Bell Food Group évite les pratiques nuisibles à la biodiversité. D'ici fin 2026, Bell Food Group exige au moins la certification GlobalGAP (y compris SwissGAP) de 99 % des producteurs sous contrat ainsi que de 95 % des fruits et légumes frais et transformés (avec une part d'au moins 50 %). Celui-ci promeut une méthode de production durable, une utilisation responsable de l'eau et le respect du bien-être du personnel et des animaux. Une production plus efficace avec une utilisation responsable des produits chimiques et une lutte intégrée contre les nuisibles contribuent à une culture durable des fruits et légumes.

En outre, Bell Food Group encourage la culture biologique, qui favorise une plus grande biodiversité dans l'agriculture grâce à une culture de moindre intensité, à l'abandon des pesticides chimiques de synthèse, à des rotations de cultures plus diversifiées et à une part plus importante de surfaces proches de l'état naturel.

En outre, Bell Food Group met en œuvre des mesures annuelles (surtout) chez/avec les producteurs sous contrat pour promouvoir la biodiversité.

## Changement climatique

Dans sa stratégie de développement durable, Bell Food Group s'est fixé pour objectif d'élaborer des mesures de réduction du CO2 dans les domaines sur lesquels il est à même d'influer directement ainsi que dans la chaîne d'approvisionnement, de calculer l'impact climatique de nos principaux produits/matières premières et de connaître les principales répercussions de notre activité commerciale sur l'empreinte carbone. Dans le cadre des Science Based Targets, il a formulé des mesures, il encourage et met en œuvre des projets dans le domaine de la durabilité, en mettant l'accent sur la réduction des émissions/de la consommation d'énergie dans la production intégrée.

---

<sup>21</sup> [Bioaktuell.ch](https://www.bioaktuell.ch), Diminution de la tourbe dans la production de plantons.

## Monoculture

Bell Food Group contribue à la biodiversité en augmentant sensiblement le chiffre d'affaires des produits bio et des produits issus de l'agriculture durable d'ici 2026.

## Déforestation et conversion

Bell Food Group assume ses responsabilités et vise une stratégie « zéro déforestation ».

Les produits à base de soja et d'huile de palme utilisés pour la fabrication de produits animaux doivent, dans la mesure du possible, provenir de sources responsables.

Bell Food Group accepte comme norme durable pour le soja les lignes directrices du réseau suisse du soja (ProTerra, ProTerra Europe, RTRS NonGM [Round-Table on Responsible Soy], Soja du Danube, Soja européen et Bio Suisse). En outre, il a pour objectif que les aliments pour animaux contiennent exclusivement du soja certifié. Pour la fabrication du tofu, il mise entièrement sur le soja européen, et essentiellement sur le soja suisse issu de l'agriculture biologique.

Bell Food Group s'engage à renoncer à l'huile de palme d'ici 2026. Lorsqu'il n'est pas possible d'y renoncer, de l'huile de palme certifiée est utilisée. Pour l'huile de palme, les normes RSPO IP (Roundtable on Sustainable Palm Oil – Identity Preserved) et RSPO SG (Roundtable on Sustainable Palm Oil – segregated) sont acceptées. Dans la production intégrée de volaille, l'huile de palme n'est déjà plus utilisée dans les aliments pour animaux.

Des chaînes d'approvisionnement sans déforestation ni conversion sont également visées dans l'approvisionnement en viande, afin qu'aucune surface forestière ne soit convertie en pâturages.

## Biodiversité sur les sites de Bell Food Group

Bell Food Group veut également mettre en œuvre des mesures de promotion de la biodiversité sur nos sites autant que possible. Il a donc instauré un guide pour l'aménagement des espaces extérieurs. Grâce à un aménagement extérieur proche de l'état naturel (environnement, toit et éventuellement façade), Bell Food Group souhaite promouvoir la biodiversité.

Lors de la construction ou de la rénovation de bâtiments, Bell Food Group s'efforce de trouver des solutions écologiques, par exemple une toiture végétalisée riche en espèces. En outre, il étudie la possibilité de certifier les nouvelles constructions selon des normes de construction écologiques, comme la certification Minergie.

Contact :

Marco Märsmann

Responsable Management qualité/Durabilité

Bell Food Group SA, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle,

[Suisse.sustainability@bellfoodgroup.com](mailto:Suisse.sustainability@bellfoodgroup.com)

[www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com)