

# Rapport RSE

2023 - 2024



## Lettre ouverte du comité de direction et de **Robert, CEO** d'iscal

Rendez-vous désormais annuel chez iscal, nous publions cette année notre troisième rapport RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Ce document unique nous permet de communiquer avec tous nos partenaires à propos des sujets qui ont marqué notre année et qui font que, aujourd'hui, iscal est une entreprise encore plus durable que l'an passé.



Nous avons célébré cette année les 30 ans de notre sucrerie. Nous avons marqué le coup de la plus belle des manières avec 3 événements consacrés à tous les acteurs clés d'iscal. Collaborateurs, clients, agriculteurs et politiques, nombreux sont ceux qui ont répondu présents à notre appel. C'était l'occasion pour nous d'évoquer le passé d'iscal pour ensuite inspirer tout un chacun à propos de notre futur.

Cette année marque aussi l'inauguration de 3 nouvelles installations sur notre site de Fontenoy à savoir notre nouveau silo, une éolienne et un deuxième digesteur. Tous ces investissements viennent soutenir notre volonté de pérennisation de notre entreprise tout en la décarbonant au fur et à mesure.

Cette nouvelle édition de notre rapport ne ressemble en rien aux deux versions antérieures tant vis-à-vis de sa structure que des sujets abordés. Nous espérons cependant que sa lecture vous informera de manière plus pertinente sur iscal en y détaillant les sujets qui nous sont chers.

Bonne lecture !

**Robert Torck** et le comité de direction d'iscal  
CEO iscal

A handwritten signature in black ink that reads "Robert Torck". The signature is fluid and cursive, with a large, sweeping initial 'R'.

# Table des matières

2	Introduction
3	Table des matières
4	A propos
6	Table de matérialité
8	Axe 1
15	Axe 2
19	Axe 3
20	Le groupe iscal
22	Les principes d'iscal
23	Conclusion

**161**  
millions d'euros de  
chiffre d'affaires

+22M  
en 1 an

**96.64**  
Score IFS

**155**  
ans  
Racines du  
groupe

**30**  
ans  
Depuis la création de  
la sucrerie de Fontenoy

**1.145.000**  
tonnes  
Betteraves  
transformées

**98**  
km  
Rayon moyen de livraison  
de notre sucre

**56**  
km  
Rayon moyen d'approvision-  
nement de nos betteraves



## NOS ÉQUIPES

## NOS SITES

### Fontenoy (BE)

Siège social &  
Site de production

### Frasnes-lez-Anvaing (BE)

Stockage et transformation

### Almelo (NL)

Site de transformation

**13,5 ans**  
Ancienneté moyenne

**148**  
collaborateurs

+8  
en 1 an

**43 ans**  
Âge moyen

Le processus sucrier est similaire dans bon nombre de sucreries réparties à travers le monde. En partant d'une plante naturellement riche en sucre, la substance sucrée est extraite en la baignant dans de l'eau. L'objectif est ensuite d'assécher ce jus, dans notre cas en passant de 17% de teneur en sucre à 100%.

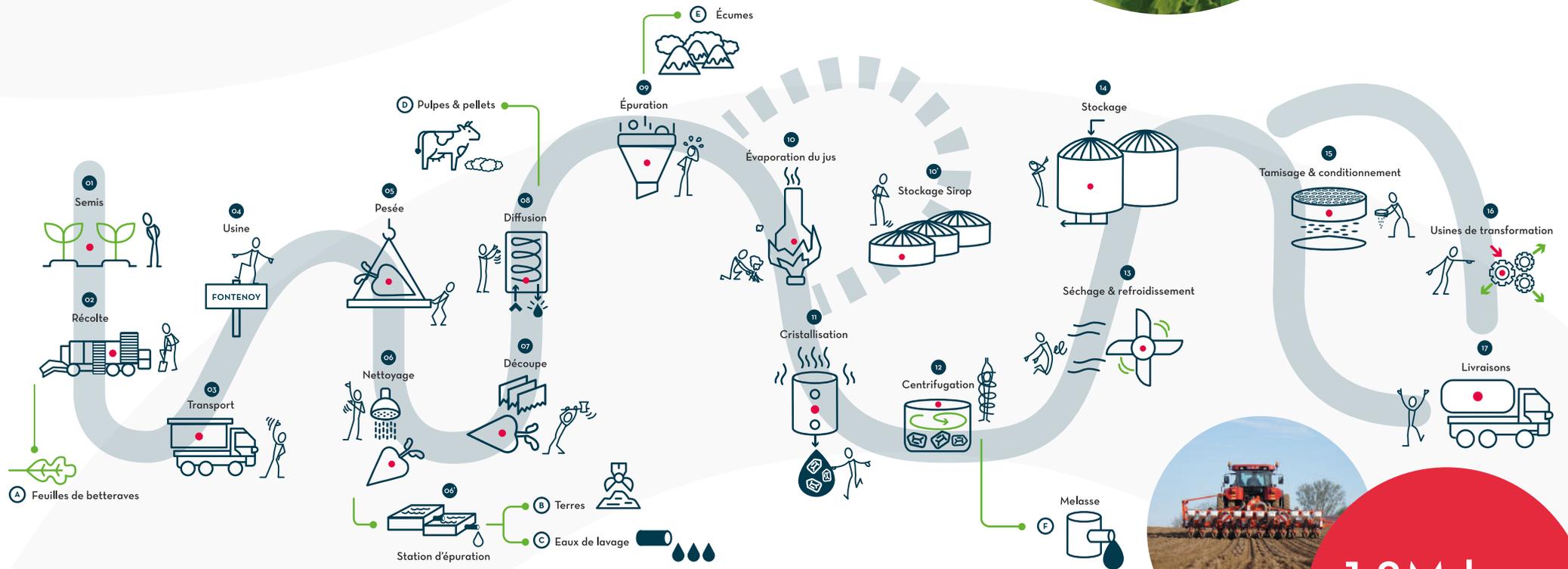
Tout au long du processus, différents coproduits sont extraits pour être soit réutilisés dans notre site de différentes manières mais aussi rendus disponibles à l'enlèvement pour nos agriculteurs partenaires.

75%

c'est le pourcentage  
d'eau contenue  
dans une betterave.

22h

sont nécessaires  
pour transformer  
une betterave de  
800g en environ  
150g de sucre.



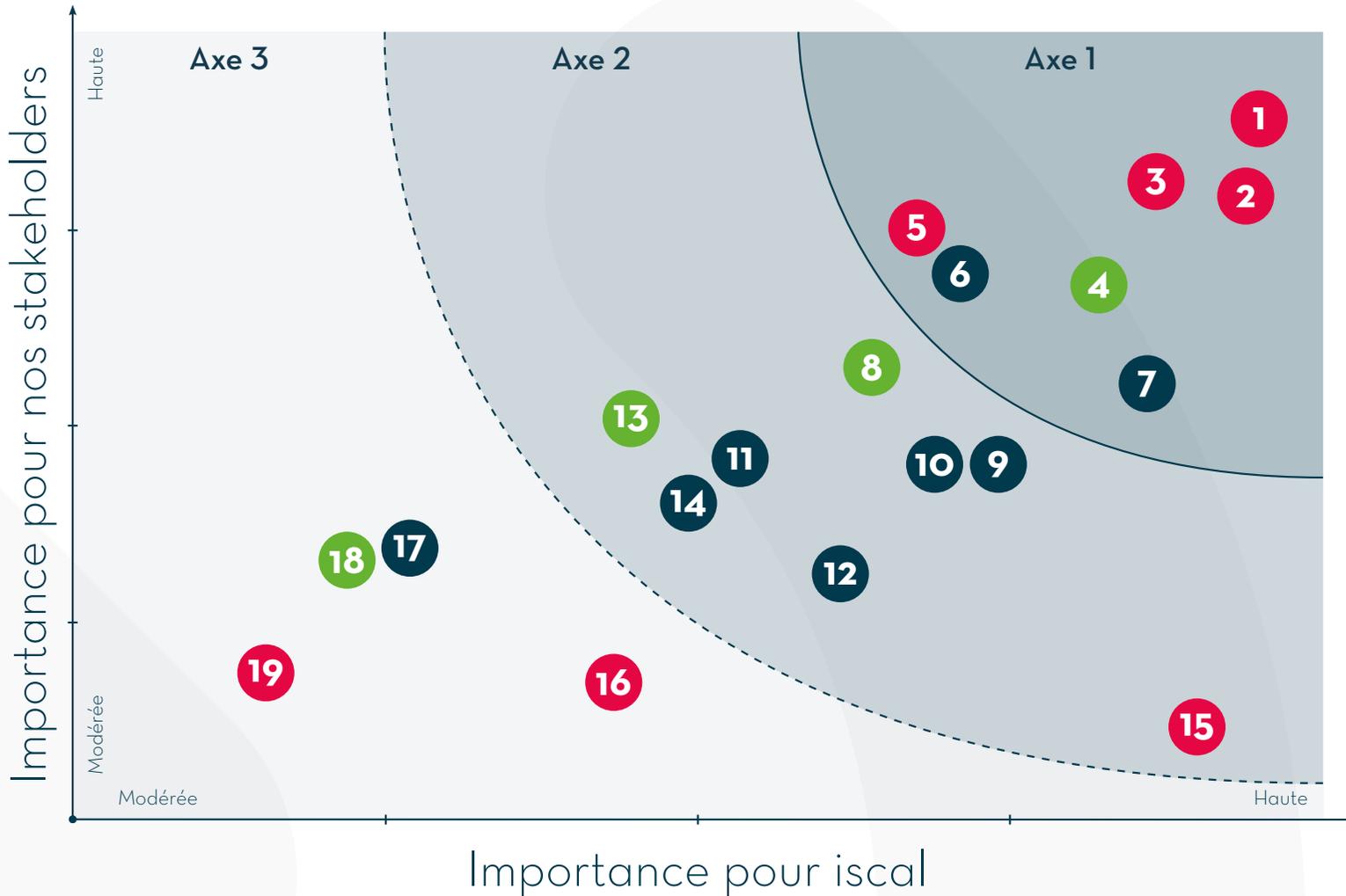
Vous souhaitez en savoir plus à propos de notre processus ?

1.8Md

c'est le nombre  
de betteraves en  
devenir.

# Table de matérialité iscal

● People      ● Planète      ● Produit



#	Défis	ODD
1	Infrastructure industrielle	9
2	Ressources naturelles	12 13
3	Relations clients	8
4	Consommation énergétique	9 12 13
5	Food quality	9 12
6	Relations planteurs	8
7	Conditions de travail	8
8	Enjeux climatiques	
9	Pérénnisation des compétences	
10	Digitalisation	
11	Bien-être des travailleurs	
12	Rareté des profils techniques	
13	Législation environnementale	
14	Culture d'entreprise	
15	Sécurité IT	
16	Image du sucre	
17	Discrimination	
18	Enjeux géopolitiques	
19	Attention vers les concurrents	

Travail décent & croissance économique  
 Industrie, innovation et infrastructure  
 Consommation et production responsables  
 Actions climatiques

Cette table de matérialité démontre clairement quelles sont les priorités d'iscal en tant qu'entreprise. Nos intérêts sont croisés à ceux de nos partenaires principaux (collaborateurs, clients, agriculteurs et actionnaires) et supportent les piliers principaux de notre stratégie.

Tout en travaillant sur ces priorités, nous continuons d'agir sur les 4 Objectifs de Développement Durable que nous avons sélectionnés comme ODD clés pour iscal.

Cette année, nous avons décidé d'organiser notre rapport RSE en suivant cette table de matérialité. Du premier au dix-neuvième enjeu, nous aborderons un par un chacun des défis auxquels iscal fait face. Une telle organisation nous permet d'accorder l'importance nécessaire à chaque sujet en mettant en avant les points critiques d'iscal tout en évitant ou minimisant les sujets trop légers.

Ce format est aussi une manière de nous préparer à la standardisation des contenus de rapports annuels et RSE combinés que pousse l'Europe dans sa nouvelle législation 'CSRD'. Ce type de nouveau rapport impactera iscal via le groupe Finasucre pour l'année 2026.

20 ans  
iscal

30 ans  
sucrière Fontenoy

Juin  
2023

80.000t  
inauguration  
de notre silo



## Infrastructure industrielle

### Investissement dans notre outil de production

Le cœur de notre sucrerie est notre outil industriel. Outre son ampleur et sa capacité, sa plus grande qualité est sa fiabilité. En conséquence, cette année, nous avons considérablement investi dans l'amélioration de nos infrastructures en suivant un plan d'investissement s'étalant jusqu'en 2030. Pour la première année depuis 30 ans, nous avons, entre autres, rénové nos caisses d'évaporation en remplaçant 30% de leurs tubages.

Ceci s'est traduit par une amélioration nette de nos performances en nous permettant de traiter durant 7 semaines consécutives une moyenne de 11.000 t de betteraves par jour. Il faut remonter à 2018 pour retrouver un niveau de performance aussi haut.



### Eolienne

Nous prenons différentes mesures pour établir notre indépendance énergétique tout en réduisant notre empreinte environnementale. Nous avons ainsi inauguré en janvier 2024 une nouvelle éolienne de 3.6 MW. L'énergie électrique qu'elle produit nous permet désormais de ne plus consommer d'énergie sur le réseau belge et même, au contraire, d'en injecter en fonction de nos besoins.

Sur les 7.000 MWh que cette éolienne pourra nous produire chaque année, nous estimons pouvoir en auto-consommer 55%. Une perspective d'amélioration de notre usine sera de capitaliser sur les 45% excédentaires et électrifier certaines parties de notre usine.

### Brûleurs

Notre chaudière a été installée en 1993 à la création de la sucrerie de Fontenoy. Depuis lors, certains de ses composants n'avaient jamais été remplacés. C'était le cas des brûleurs, les chambres de combustion, donc le cœur de cette structure. Afin de nous conformer aux normes de notre permis d'environnement et aux MTD (Meilleures Techniques Disponibles), nous avons remplacé ces brûleurs par des versions plus polyvalentes car capables d'utiliser de l'hydrogène comme source énergétique.

### Digesteurs

Déjà équipés d'un digesteur d'une capacité de 8.000 MWh, nous avons intégré pour la campagne 23-24 un nouveau digesteur d'une capacité égale. Ces digesteurs sont alimentés par deux matières. La première est l'ensemble des résidus betteraviers et organiques récupérés durant notre processus de nettoyage des betteraves. La seconde est une partie des pulpes de betteraves appauvries en sucre que nous rachetons aux agriculteurs.



## Ressources naturelles

### Un acteur local

	kms parcourus (moy)	Nombre trajets	Proportion
Betteraves	56	50.000	70%
Sucre	98	3.200	8%
Coproduits	59	11.000	16%
Pierres calcaires	113	1.000	3%
Coke	1.494	90	3%

### Usage de l'eau

Malgré le fait que la betterave soit composée de 75% d'eau, nous avons besoin d'utiliser de l'eau de captage pour une partie de notre processus. Depuis 4 ans cependant notre consommation est en nette diminution (-44%) en passant de 291.000 m<sup>3</sup> en 2020 à 163.000 m<sup>3</sup> en 2023. Par rapport à l'an passé, nous avons continué notre travail d'amélioration des performances de l'usine, en réduisant globalement notre consommation de 38.000 m<sup>3</sup> soit l'équivalent de 15 piscines olympiques.

### Rendements faibles en sucre

Nous le savions avant de démarrer la campagne 23-24, la richesse des betteraves était faible. Avec une moyenne dépassant à peine les 15% de teneur en sucre lors du dernier échantillonnage estival alors que la moyenne des 10 dernières années avoisine les 16,5%, ce sont des milliers de tonnes de sucre qui n'ont pas pu être transformées. La raison principale est la pluviométrie qui a dépassé les normales de saison au printemps, provoquant d'abord un semis tardif, et durant l'été, un fort développement de maladies foliaires.

### Le binage en champ

Une culture betteravière classique nécessite souvent 4 à 5 désherbages chimiques en champ du semis à l'arrachage pour permettre une croissance optimale. Ces dernières années, de nouvelles machines ont été développées permettant un binage mécanique de précision évitant l'un ou l'autre traitement. Cette technique permet à la fois d'éliminer les mauvaises herbes entre les rangs de betteraves tout en cassant une potentielle croûte de terre, favorisant ainsi l'infiltration de l'eau.

Notre nombre d'hectares travaillés avec des bineuses est en augmentation d'année en année. Ceci est dû aux réglementations européennes qui deviennent de plus en plus exigeantes, un changement des mentalités et le bouche à oreille des agriculteurs. Cette année 2023, les conditions météo ont créé un glaçage important des champs, ce qui a nécessité un recours important au binage.



## Relations clients

### VIV : Very Important Visitors

Les portes de notre sucrerie sont ouvertes pour toutes sortes de visites mais nous accordons toujours une attention particulière aux visites de clients. Cette année, 7 clients sont venus parcourir notre site de Fontenoy de long en large. Avec un peu moins de 100 clients actifs sur ces 12 derniers mois, ces 7 rencontres représentent environ 10% de nos clients. Ces visites détaillées sont l'occasion de partager notre savoir à nos clients afin que notre collaboration devienne plus efficace.

### Notre atout ? Notre rapidité !

Iscal est un petit acteur sur le marché européen avec environ 1% de la production du continent. Nous parvenons cependant à nous rendre indispensable pour certains de nos clients en proposant une rapidité et une flexibilité plus difficile à atteindre dans un plus grand groupe.

Côté qualité, suivant une plainte émanant d'un client, nous garantissons une réponse sous les 48h et un retour détaillé dans les 2 semaines. Quant à la logistique, nous pouvons livrer un camion de sucre en vrac sous les 24h pour un client situé en Belgique. Ces deux facteurs pèsent lourds dans une relation client et permettent de maintenir iscal comme un partenaire privilégié du secteur sucrier.

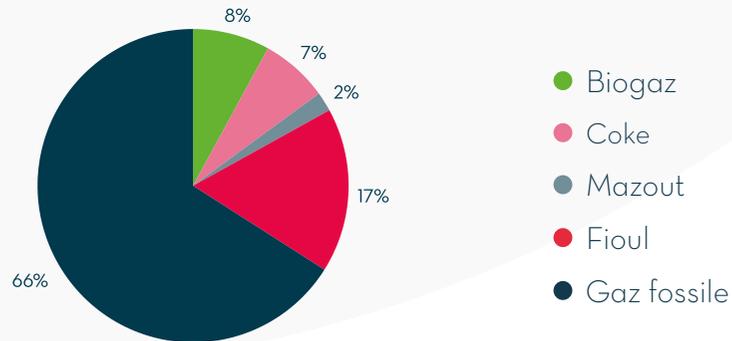
### 30 ans iscal : élargir les horizons

Nous avons célébré les 30 ans de la sucrerie de Fontenoy au mois de juin. C'était pour iscal l'occasion de rassembler tous nos partenaires clés autour de notre site industriel. Il est en effet aisé pour un client d'oublier que son sucre vient de champs cultivés en Belgique. En unissant industriels et agriculteurs un même soir, nous avons pu rappeler l'essence même de notre fonctionnement sectoriel en 3 temps et pérenniser encore un peu plus nos relations existantes.



## Consommation énergétique

### Origine énergie thermique 2023



### Notre mix énergétique

Notre usine nécessite de l'électricité pour fonctionner mais elle a surtout besoin d'énergie thermique (85%) afin d'extraire le sucre de son jus. Cette année 2023 a commencé par une fin de campagne 22-23 au fioul pour enchaîner ensuite sur un retour au gaz dès la mini-campagne 2023 ainsi que la campagne 23-24. Comme illustré dans le graphique ci-dessus, 8% de notre énergie thermique a été créée avec du biogaz en 2023.

Côté électrique de l'usine, l'ajout de l'éolienne à notre mix nous permet désormais d'être virtuellement indépendant du réseau électrique belge en comblant les 25 derniers pourcents de notre consommation. Notre surplus est injecté sur le réseau belge, couvrant la consommation de 900 ménages.

### Convention Carbone Fevia

En février 2024, iscal s'est engagé dans la communauté carbone de la Fevia Wallonie. L'objectif de cette communauté est d'harmoniser les efforts liés à la décarbonation des industries wallonnes et d'apporter un support aux différentes initiatives en place. Un certain nombre d'audits indépendants devront être réalisés afin de s'assurer que chaque membre évolue de la manière prévue sur son propre trajet.

### Réduction de nos NO<sub>x</sub>

Le remplacement des brûleurs de notre chaudière cette année n'apporte pas que la potentialité de travailler, à terme, avec de l'hydrogène ce qui supprimerait d'un seul coup la plus grande part de nos émissions de CO<sub>2</sub>. Ces nouveaux composants sont équipés de circulateurs à fumée de dernière génération qui permettent de grandement diminuer la quantité d'oxyde d'azote (NO<sub>x</sub>) émis par notre chaudière. Concrètement, nous avons réduit nos émissions de NO<sub>x</sub> par 52% en passant de 142,25 mg NO<sub>2</sub>/Nm<sup>3</sup> sec (moyenne 2018-21) à 68 (campagne 2023-24). Les années 2022 et 2023 présentent des résultats non-significatifs vu les circonstances exceptionnelles qui nous ont forcé à tourner au fioul.

	2021	2022	2023
Tonnes de sucre	200.756	185.435	173.341
CO <sub>2</sub>	50.760	59.590	49.317
kg CO <sub>2</sub> /t de sucre	253	321	284
g SO <sub>x</sub> /t de sucre	8	1.164	431
g NO <sub>x</sub> /t de sucre	229	432	204

## Food quality

### Culture qualité

La qualité est un sujet de tous les jours chez iscal. Nous assurons en effet une qualité maximale à nos clients afin de sécuriser les maillons suivants de notre chaîne alimentaire. Ceci se traduit avant tout par une implémentation d'une culture d'entreprise mettant en avant la qualité et la sécurité alimentaire. La formation interne est un vecteur largement utilisé. Outre des formations mensuelles sur diverses thématiques clés, notre service qualité coordonne aussi un recyclage annuel auquel 97% du personnel a pu prendre part avec un score moyen de 93%.

Notre service qualité a réalisé 2 questionnaires à froid destinés à tout le personnel. L'objectif poursuivi est d'évaluer les connaissances passives d'un collaborateur n'ayant pas suivi une formation spécifique. Les résultats aident à proposer des formations pertinentes individuelles ou d'équipe.

### Retravailler du sucre

Il nous arrive de devoir renvoyer du sucre au travers de notre processus. Ce sucre rentre alors dans deux catégories. La première, le sucre de refonte, est récupéré sur nos sites lors du nettoyage, dépoussiérage ou encore de l'égruonnage sous forme impropre à la vente. Le sucre déclassé est un sucre qui, alors qu'il émerge du séchoir, ne correspond pas à nos standards de qualité.

Nous avons une installation capable de réinjecter ce sucre au niveau des évaporations afin de produire un nouveau sucre correspondant à nos critères. Au moins de sucre nous avons à re-travailler, au plus notre usine est efficace. Cette année, 2,1% de notre sucre a suivi ce processus, 0,3% en moins que la moyenne des 3 dernières années.

### Audits internes

Nous sommes certifiés par divers organismes externes une fois par an. Cependant, nos audits les plus réguliers sont nos tours 'hygiène-sécurité' que nous réalisons mensuellement. Lors de ces audits, notre service QHSE constate des déviations que nous résolvons dans les meilleurs délais. Ceci nous permet de maintenir notre standard de qualité élevé.

### Silo 80.000 t

Nous pouvons utiliser notre silo de 80.000 t depuis cette année. Cette nouvelle installation équipée d'éléments tels que des aimants de dernière génération et des tamis qui nous permettent d'assurer à nos clients la livraison d'un sucre de qualité sans corps étrangers. Sa capacité de chargement deux fois plus rapide que notre ancienne installation nous permet de mieux servir nos clients mais aussi de mitiger les risques d'humidification ou de contamination.



## Relations planteurs

### 30 ans iscal : Une question d'image

Les 30 ans de la sucrerie de Fontenoy étaient l'occasion pour nous de remercier les agriculteurs avec qui nous collaborons depuis de longues années. 485 d'entre eux étaient présents pour célébrer avec nous cet anniversaire. C'était aussi une opportunité pour nous de leur montrer le vrai visage d'iscal. Chaque agriculteur entretient en effet un contact privilégié avec un agronome de notre sucrerie. Ce type d'événement nous a permis de leur présenter d'autres acteurs de notre industrie qu'ils soient des collaborateurs ou d'autres professionnels du secteur qui accompagnent iscal au jour le jour.



### Une audience attentive

Nous communiquons régulièrement avec nos agriculteurs via un système de newsletters. Nous accordons une attention particulière à ce canal car il nous permet de rapidement et efficacement contacter nos 2300 planteurs. Cette année, nous avons atteint une moyenne de 73% d'ouverture de ces e-mails informatifs. Ils sont pour nous l'occasion de partager des résultats de production, informer sur l'actualité d'iscal ou d'inciter à réaliser une tâche ou l'autre dans les champs.

### Un conseil neutre

Iscal supporte depuis sa création l'IRBAB, l'Institut Royal Belge pour l'Amélioration de la Betterave, en y injectant près de 300.000€ par an ces dernières années. Cet institut a pour mission de guider les agriculteurs de manière neutre dans toutes les étapes de leur culture de la betterave. L'IRBAB vulgarise ainsi des études sur le travail du sol, ses chercheurs testent les différentes variétés de semences en publiant leurs performances et sont responsables de certaines formations des agronomes des sucreries belges. Notre rôle de support inconditionnel de ce type d'institut leur permet de mener à bien des projets qu'aucune sucrerie ne pourrait entreprendre mais qui, nous en sommes convaincus, aident à pérenniser tout notre secteur.

### Plan B 2.0

Dans la continuité de la première édition, nous avons organisé en février 2024 la deuxième édition de Plan B. Cette plateforme unique menée par l'IRBAB nous donne l'occasion de travailler non seulement avec les représentants planteurs mais aussi avec la Raffinerie Tirmontoise. Cette année, nos conférences portaient sur le rôle de l'azote dans les cultures. Les agriculteurs ont ainsi pu se former auprès de professeurs et chercheurs belges tout en partageant leur expérience avec différentes techniques ou questionnements vis-à-vis d'autres méthodes.

En savoir plus sur Plan B 2.0



## Conditions de travail

### La sécurité au coeur

	2021	2022	2023
iscal	0,95	0,75	0,59
secteur	0,23	0,25	NC

Nous avons 148 collaborateurs qui évoluent quotidiennement sur nos sites, chacun avec un niveau plus ou moins élevé de risque. Nous mesurons notre taux de gravité qui évalue le nombre de jours-calendrier réellement perdus suite à des accidents de travail par rapport au nombre de jours prestés par tous les collaborateurs. Notre taux est en baisse depuis quelques années mais nous restons encore supérieurs à la moyenne du secteur belge.



### Développer une culture sécurité

La sécurité est une ligne de conduite de la direction qui doit impliquer tous les collaborateurs. Nous travaillons donc depuis plusieurs années à développer une réelle culture sécurité afin que chaque personne évoluant sur notre site soit acteur de sa sécurité ainsi que de celle des autres. Nous continuons donc sur notre lancée avec, par exemple, la 4e journée sécurité qui a eu lieu en septembre 2023 (72% de taux de participation) et des fiches quart d'heure sécurité discutées mensuellement en équipe.

### Un incitant financier

Loin d'être utopiques, nous avons bien conscience qu'un incitant financier joue un rôle majeur dans l'adhésion des équipes à un projet. Nous avons ainsi convenu avec les représentants du personnel d'une convention collective de travail avec une redistribution des résultats. Différents indicateurs ont été identifiés tels que le taux de gravité, la mise en place de procédures, des échanges de poste pendant quelques heures, un lien avec l'EBITDA d'iscal, etc. L'engagement des collaborateurs a permis à chacun de recevoir un bonus supérieur à 1.000€ pour cette première année, un résultat prometteur pour les années à venir.

### Quelques chiffres

**15.132**

heures passées en formations

**750€**

Prime pouvoir d'achat accordée à chaque collaborateur

**110%**

intervention frais de transport

**1 jour**

de congé supplémentaire pour raison impérieuse accordé aux ouvriers

**27%**

Pourcentage de collaborateurs impactés par notre politique d'horaires flexibles

## Enjeux climatiques | Pérennisation des compétences

### Bâchage

Le dérèglement climatique augmente le risque de toutes les cultures. Dans notre cas, il y a peu de chose que nos agriculteurs sachent faire tant que les betteraves sont encore en terre. Une fois arrachées cependant, les betteraves sont entreposées en silos en bordure de champs. Le bâchage au Toptex de ces silos permet de réduire significativement la tare terre lors du travail de la décrocteuse ainsi qu'une meilleure conservation des betteraves.

Suite aux périodes de gel de la campagne précédente, iscal a augmenté l'incitant financier pour les agriculteurs protégeant leurs tas de betteraves avec un Toptex. Selon les prévisions météorologiques un sur-bâchage est parfois nécessaire. Ce type de mesure vise à améliorer la qualité des betteraves livrées en fin de campagne et donc l'efficacité de notre usine. Financièrement, ceci se traduit par 1,5€/tonne en cas de bâchage et 1€ supplémentaire par tonne en cas de sur-bâchage.



	2021	2022	2023
Betteraves bâchées	13%	32%	36%

### Conserver ses talents

Un enjeu majeur dans le monde du travail est de conserver un turnover bas. Avec une ancienneté moyenne de nos collaborateurs dépassant les 13 ans, nous avons une solide base de collaborateurs présents de longue date avec un savoir varié sur notre entreprise.

Une portion de nos collaborateurs est tout de même partie à la retraite ce qui nous a permis d'intégrer de nouveaux collaborateurs. Aujourd'hui, 40% de nos collaborateurs ont moins de cinq ans d'ancienneté. Nous tâchons donc d'améliorer notre processus d'accueil de chaque nouveau collaborateur. Un tuteur est désormais chargé de l'accueil de chaque profil technique et tout nouveau collègue procède à différentes immersions dans le travail de ses collègues afin de se faire une idée du métier de ceux qui l'entourent.

Avec plus de 15.000 heures de formation sur cette dernière année, l'amélioration des compétences et connaissances de tout collaborateur n'est pas en reste chez iscal, tant via des formations internes qu'externes.



### Indépendance énergétique

Dès sa création en 1993, notre sucrerie intégrait une station d'épuration (STEP) capable de produire une quantité non négligeable de biogaz suite au traitement des eaux. Nous augmentons depuis lors cette capacité avec une amélioration de notre STEP mais aussi des digesteurs.

Pendant cette campagne, nous avons tourné pour la première fois avec 2 digesteurs en plus de la STEP. Théoriquement, nous aurions pu couvrir 20% de nos besoins énergétiques. La réalité du terrain ainsi qu'une période d'appropriation de ce nouveau matériel font que nous avons effectivement produit 13,7% de notre énergie avec du biogaz durant la campagne 23-24.

## Digitalisation | Bien être des travailleurs



### SAP : intégration de l'usine

Nous avons commencé à développer des applications SAP pour différents services depuis 2016. Depuis 2023, nous nous attaquons désormais à l'intégration de notre usine dans le programme SAP. L'objectif est de parvenir à mieux piloter notre industrie en anticipant certaines maintenances ou en améliorant notre gestion de stock au magasin. Ce projet ambitieux a demandé pas moins de 300 jours de travail l'an passé accompagné de 250h de formation ainsi qu'un total de 4.000 articles ou équipements enregistrés.

### Une plateforme prometteuse

Contrats, extraits de compte, factures, nous publions en moyenne 40.000 documents par an sur notre extranet à destination de nos 2.300 planteurs. Cette année, nous avons publié une nouvelle version de cet extranet. En plus de son design largement amélioré et de quelques champs de données supplémentaires, elle nous permettra surtout d'ajouter de nouvelles fonctions utiles à toutes les étapes de la culture betteravière.

### A l'écoute de nos équipes

Le fait de travailler dans une industrie implique nécessairement une inéquité dans la pénibilité au travail de tout un chacun. Pour prévenir un maximum de dérives, différents groupes de travail sont actifs afin de remonter certains points problématiques. Une première thématique abordée dans ce cadre a été une étude des atmosphères sensibles à la chaleur rayonnante. Des mesures ont été faites en suivant l'indice WBGT déterminant si une personne est capable de travailler dans une ambiance donnée sur une durée de 8 heures. En suivant les résultats, une classification des postes a été établie afin de pouvoir adapter de manière objective le travail et les pauses de certains postes. Le sujet de la protection de la tête a été étudié en groupe pour aboutir à une cartographie du site justifiant le port d'un casque de sécurité ou d'une casquette anti-heurt.

### Rénover des espaces communs

Un espace commun utilisé dans une industrie vieillit rapidement de par son atmosphère générale ou une utilisation inappropriée. Nous avons rénové 3 réfectoires utilisés par différentes équipes afin de rendre leur temps de pause plus agréable. Ces espaces sont dès lors aussi devenus des lieux de réunion plus conviviaux utilisés à des fins internes ou externes.



## Rareté des profils techniques | Législation environnementale



### Visites

Nous avons accueilli 1.260 visiteurs entre octobre et janvier. Il s'agit d'une majoration de 10% par rapport à l'an passé. Cette année, 108 étudiants d'écoles supérieures (+30%) sont venus visiter notre site de Fontenoy.

Nous avons accueilli des futurs agronomes, chimistes et électriciens et pour chaque groupe nous avons veillé à organiser des tours particuliers menés par un collaborateur expert de leur secteur. Notre objectif est assumé, lorsqu'ils chercheront un emploi, nous espérons qu'ils penseront à iscal.

### Collaborations scolaires

Outre des visites ponctuelles, nous nous intégrons à plus long terme dans différents cycles d'apprentissage. Nous collaborons ainsi avec la Hel-Ha pour différents stages principalement dans des rôles administratifs mais aussi avec Alimento pour des stages en alternance de différents profils techniques et même, dans le cadre du projet Ent'apprendre, une immersion de professeurs dans le secteur agro-alimentaire.

### Enquête planteurs

En collaboration avec l'IRBAB, nous avons mené une enquête auprès des betteraviers belges. En recueillant 737 réponses, réparties à travers toute la zone culturale belge, nous avons pu obtenir un bon aperçu des pratiques des planteurs en fertilisation azotée.

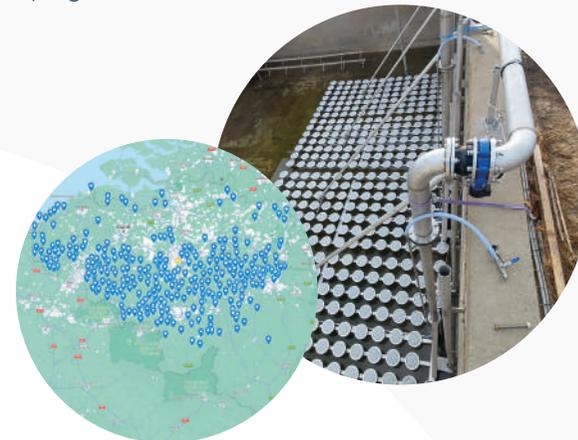
Les conclusions sont les suivantes :

- 70% des agriculteurs appliquent 120 unités d'azote minéral ou moins
- 80% des agriculteurs réalisent de la fertilisation organique
- 80% des agriculteurs considèrent les engrais verts comme des outils de fertilité

Un levier pour iscal et tout le secteur dans les années à venir sera de réduire la proportion d'apport d'azote minéral global.

### Contraintes industrielles

Outre les rejets atmosphériques tels que le CO<sub>2</sub>, les NO<sub>x</sub> ou les SO<sub>x</sub>, nous sommes aussi fortement contrôlés sur l'eau que nous renvoyons dans l'Escaut. Sur les 3 dernières années, nous avons rejeté en moyenne 550.000 m<sup>3</sup> durant 214 jours. Ces rejets se doivent de respecter une batterie de paramètres allant de leur température au volume en passant par leur teneur en différentes particules chimiques. Nous agissons sur deux fronts à ce propos. Tout d'abord nos équipes de laborantins se chargent de mesurer ces eaux tout au long de leur épuration afin de nous indiquer tout point nécessitant une attention. Ensuite, afin de suivre les règles en vigueur en Wallonie, nous investissons dans de nouvelles installations qui garantissent un traitement plus performant de ces eaux. Cette année, ce sont de nouveaux aérateurs qui ont été installés dans la station aérobie. Le test étant concluant, nous étendrons l'usage de cet équipement pour la campagne à venir.



## Culture d'entreprise | Sécurité IT

### Les ambassadeurs

Un projet a toujours plus de valeur lorsqu'il est imaginé et créé de toutes pièces par des collaborateurs. Chez iscal, nous pouvons compter sur un groupe d'ambassadeurs qui lance régulièrement de nouveaux projets visant à améliorer iscal dans son ensemble.

A leur actif, nous pouvons compter notre politique de mobilité douce avec 45 vélos financés via iscal pour 30% du personnel, une nouvelle participation au Grand Nettoyage de BeWapp ou une campagne sportive 'octobre rose' qui a résulté sur un don de 2.190€ pour la lutte contre le cancer du sein suite à 4.380 km parcourus durant le mois d'octobre 2023. Ce dernier projet a d'ailleurs été proposé à Couplet Sugars qui nous a accompagné dans ce défi, en levant 1.837€ de leur côté.



### Événements d'entreprises

Certains de nos collaborateurs pourraient travailler des années sans se croiser une seule fois tant leurs métiers sont différents. Nous veillons donc à organiser différents événements tout au long de l'année où, en équipe ou tous ensemble, nous nous réunissons autour d'une thématique.

La journée des familles pour les 30 ans est le meilleur exemple de l'an dernier. Nous pouvons cependant citer aussi diverses séances plénières et plusieurs team building qui ont permis à chacun de sortir de leur routine quotidienne et de se projeter sur des sujets plus transversaux.

### Audit Cybersécurité

Un large audit de l'ensemble des services d'iscal a été mené afin d'identifier le niveau de risque de chaque outil informatique utilisé.

D'une part, l'objectif était de recenser les différents programmes utilisés à travers toute notre entreprise et, d'autre part, identifier le risque encouru par cette utilisation et le niveau d'importance accordée par chaque collaborateur. Nous avons ainsi mené une analyse d'impact, comptabilisé 15 vulnérabilités et avons déjà travaillé sur plus de la moitié d'entre elles.

### Upgrade software

Un système mis en place chez iscal remontait certaines alertes sans qu'elles ne soient réellement reçues ou aisément suivies par notre service IT.

Nous avons ainsi fait évoluer notre système antivirus avec un système utilisant l'approche EDR (Endpoint Detection and Response) ainsi qu'une analyse des comportements. Notre service SOC (surveillance permanente du réseau) remontait près de 10 alertes par semaine lors de sa mise en service début 2023. Nous en sommes à 2 ou 3 par mois un an plus tard.



## Axe 3

## Image du sucre | Discrimination | Enjeux géopolitiques | Attention vers les concurrents

## Représenter notre secteur

En tant que second sucrier de Belgique, nous avons un rôle de représentation de notre secteur lors d'événements publics. En 2023, nous avons été présents sur la foire de Libramont dans un pôle consacré à la santé végétale. Notre objectif était d'éveiller le grand public sur toute la chaîne de production, du champ à l'assiette tout en démontrant le niveau de contrôle présent de bout en bout.

Iscal était aussi présent au salon Betteravenir en France afin de, là aussi, venir mettre en avant la filière betterave sucre auprès de nos voisins français.

## Le CEFS

Nous sommes membres du Centre Européen des Fabricants de Sucre. Ce groupe actif au niveau Européen défend nos intérêts à Bruxelles tout en stimulant la collaboration entre ses membres.



## Tisser des contacts

Cette année, nous avons accueilli à Fontenoy le Premier Ministre belge ainsi que 3 ministres fédéraux ou régionaux. En cultivant de telles relations, nous maintenons iscal sur la scène politique et tissons des liens avec des acteurs clés d'aujourd'hui et de demain.



## S'ouvrir à des partenariats

En étant positionnés au cœur du bassin betteravier européen, nous faisons face aux mêmes défis que nos voisins sucriers. Que les sujets soient météorologiques, législatifs ou techniques, nous avons tout intérêt à collaborer avec des concurrents afin de trouver des solutions qui profiteront à tous. Dans notre cas, nous pouvons citer notre collaboration avec Cosun (NL) et une partie de nos betteraves cultivées à proximité d'Anvers qui sont acheminées à la sucrerie de Dinteloord.

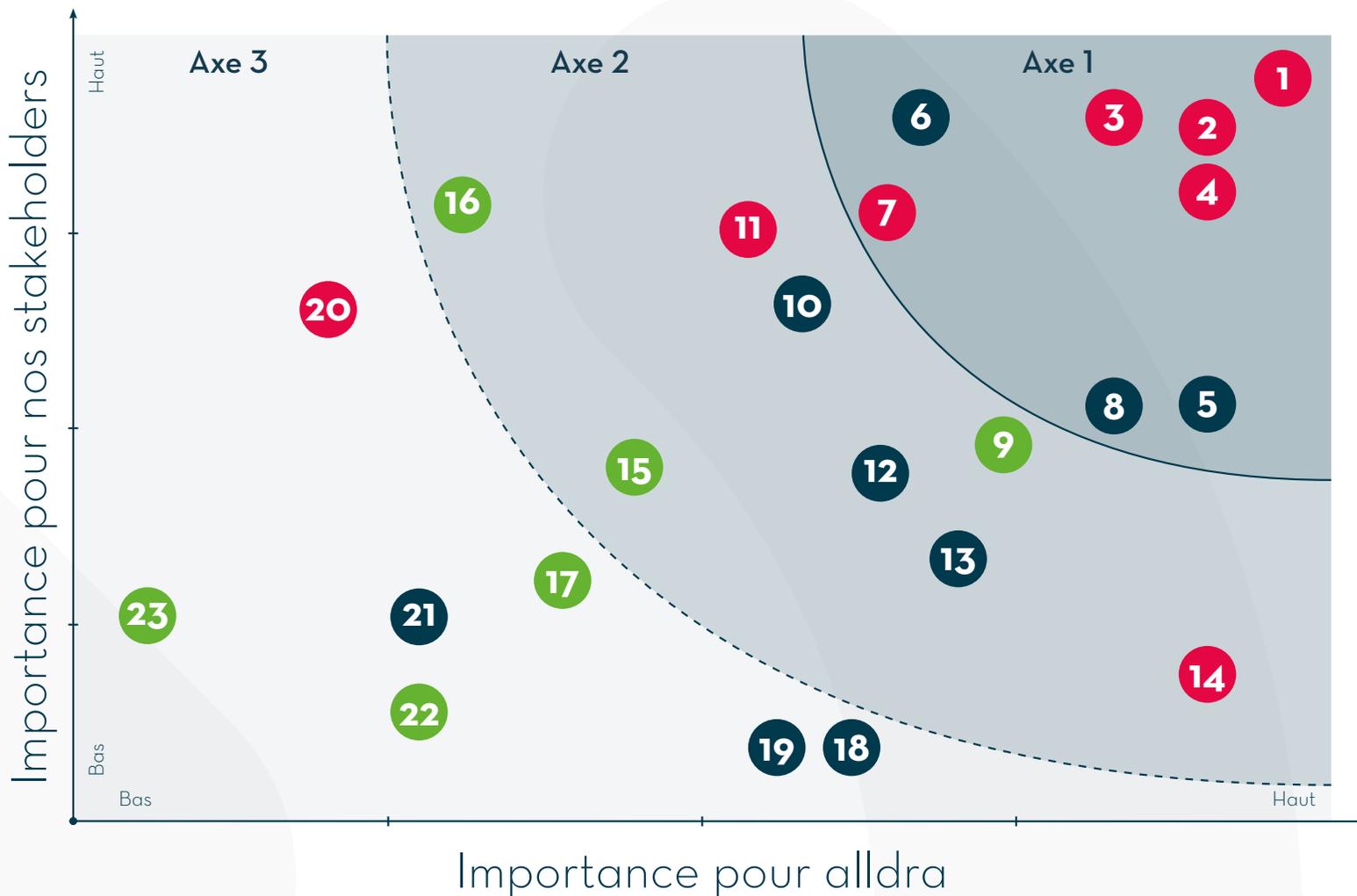


# Table de matérialité alldra

● People

● Planète

● Produit



#	Défis	ODD
1	Rentabilité	8
2	La sécurité alimentaire	9   12
3	La satisfaction du client	9   12
4	La qualité des produits	9   12
5	Bien-être	9   12
6	Business ethics	8
7	Promotion & marketing	8
8	Congés de maladie	8
9	Déchets	Travail décent et croissance économique Innovation et infrastructure de l'industrie Consommation et production responsables
10	Communication externe	
11	Modification des exigences	
12	Contingence/Gestion des risques	
13	Loi sur la santé au travail (ARBO)	
14	Cybersécurité	
15	Changement climatique	
16	Fournisseurs durables	
17	Énergie	
18	Multiculturalité	
19	Communications internes	
20	Emballage	
21	Loi et réglementation	
22	Efficacité des ressources	
23	Géopolitique	

## Se couper du gaz

Nous poursuivons notre stratégie entamée l'an passé en réduisant progressivement notre dépendance au gaz. Ceci correspond tant à la volonté du gouvernement néerlandais de réduire sa dépendance aux énergies fossiles qu'à une volonté d'efficacité de notre industrie. Notre installation de souffleries à air chaud de l'an passé a fait ses preuves et nous commencerons sous peu l'intégration de cette méthode sur nos lignes de production restantes. A l'heure actuelle, le gaz est encore inévitable mais nous mettons tout en œuvre pour électrifier au maximum notre processus et ainsi réduire son empreinte carbone.

## Améliorer notre processus

Tous nos produits sont développés d'abord dans leur teinte naturelle, blanche, avant d'être colorées. Nous testons actuellement un processus d'automatisation qui nous permettrait de réduire nos pertes tout en atteignant un niveau de production plus efficace ainsi qu'un rendu final plus harmonieux. Nos équipes aussi profiteraient de cette amélioration car ceci nous permettrait potentiellement de passer d'une organisation en 3 postes à uniquement 2 postes.

## Quelques chiffres

**35**

collaborateurs

**4.000 t**

de produit

**400 variétés**

toujours sur mesure !

**100 clients**

75% EU

20% UK

5% Autre

**90%**

des collaborateurs

habitent à moins de 25km



Dans le cadre de notre stratégie 2024 - 2028, nous avons développé les principes d'iscal. Ceux-ci couvrent tous les sujets clés de notre entreprise et sont déclinés en objectifs ou lignes de conduite dans tous nos projets du quotidien.

1

S'investir dans une **politique** et une **dynamique de durabilité**.

4

Passer de **collaborateurs** à **collabor'acteurs**.



2.

Être acteur d'un **partenariat** envers les **clients** et les **planteurs**.

3.

Maintenir l'**excellence opérationnelle** et garantir la **performance industrielle**.

Voilà qui conclut notre troisième rapport RSE. Le changement de structure en comparaison avec nos deux publications précédentes a probablement complexifié sa réalisation. Nous sommes cependant satisfaits de cette édition car, en augmentant son niveau de précision, elle représente aussi nettement mieux la réalité de notre entreprise.

Ce rapport se veut être le témoin de notre optimisme et engagement pour l'avenir. Nos ambitions sur le plan ESG (Environnement, Social et Gouvernance) sont immenses mais nous restons malgré tout humbles face au rôle que nous pouvons jouer dans l'immensité du marché sucrier mondial. En produisant environ 1% du sucre européen, nous sommes certes un petit acteur mais nous espérons pouvoir inspirer d'autres industriels en démontrant qu'une sucrerie peut devenir un modèle de durabilité.

Avec cette lecture, nous espérons vous avoir encouragé à agir vous aussi pour améliorer votre environnement et votre entourage. N'hésitez pas à nous interpeller et à nous questionner par rapport à notre entreprise car ce n'est qu'ensemble que nous parviendrons à relever les défis de demain.

*A bientôt !*

Équipe RSE 20-24



*iscal, une entreprise familiale belge  
qui produit du sucre de manière durable.*

