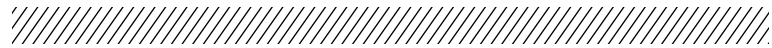


43. Kim's
Chocolates



Chocolat
Vert



Fabriquer un délicieux chocolat de manière entièrement durable ? C'est possible. Le fabricant de chocolat Kim's Chocolates de Tirlemont a, non seulement, été élu la PME la plus économe en énergie de 2008, mais ne craint pas de s'investir encore davantage dans ce domaine. « Nous pouvons encore beaucoup progresser » déclare Fons Maex, le PDG de l'entreprise. « Outre un bilan financier positif, nous attachons également beaucoup d'importance à l'environnement et à la société ». Durabilité et responsabilité sociale de l'entreprise peuvent se combiner dans la production du chocolat.

Nous étions convaincus de devoir établir nous-même une nouvelle norme. Une norme qui aille plus loin que ce qui est prévu par la loi. Nous devons nous armer pour le futur.

////////////////////////////////////

A ses débuts, Kim's Chocolates s'est installé à Aarschot pour produire ses chocolats, mais les limites de la zone industrielle de Nieuwland l'ont poussé à déménager. «A Tirlemont nous avons pu concevoir une tout nouvelle entreprise en partant de zéro. Nous avons dès lors saisi cette opportunité pour développer notre entreprise de la manière la plus économe en énergie possible » déclare Fons Maex en signalant un investissement de pas moins de 17 millions d'euros. « Dans le secteur de l'alimentation, il existe de toute façon une réglementation stricte, mais nous étions convaincus que nous étions convaincus de devoir établir nous-même une nouvelle norme. Une norme qui aille plus loin que ce qui est prévu par la loi. Nous devons nous armer pour le futur. » Ce futur exige, en effet, une utilisation rationnelle des ressources naturelles et des combustibles.

L'ambition de devenir la fabrique de chocolat la plus verte d'Europe a progressivement pris forme avec la contribution de feu l'architecte Olivier Mas, du bureau d'architectes 4-Takt, ainsi que de l'équipe d'Edibo. Non seulement la construction a été réalisée avec des matériaux entièrement



© Kim's Chocolates

recyclables, mais la manière de construire a également été orientée de façon à consommer le moins d’énergie possible et à rendre totalement renouvelable l’énergie néanmoins nécessaire. « L’ensemble du toit est couvert de près de 3000 panneaux solaires, ce qui nous permet de combler 20 à 30% de nos besoins énergétiques.

Grâce à un biofermentateur, Kim’s Chocolates souhaite obtenir d’encore meilleurs résultats en termes d’épuration.

////////////////////////////////////

Nous complétons le reste en achetant de l’énergie verte » déclare-t-il. Cet investissement dans une technologie respectueuse de l’environnement représente un budget de quatre millions d’euros.

« En tant que chef d’entreprise, il faut continuellement peser le pour et le contre et, bien sûr prendre en compte le retour sur investissement » déclare Fons Maex, « mais certains choix ne dépendent pas uniquement des chiffres. Dans l’entreprise, nous avons besoin d’énormément d’eau et c’est ce qui nous a notamment amené à récupérer l’eau de pluie pour les processus qui ne sont pas liés à la production. En outre, nous tenions à faire des efforts supplémentaires pour épurer davantage encore nos eaux usées ». Selon le dirigeant de la fabrique de chocolat, ces eaux usées contiennent surtout des nutriments tels que des sucres, du beurre de cacao et autres matières grasses, protéines, etc. Des nutriments qui sont de préférence récupérés avant que les eaux usées ne disparaissent dans les égouts. Les efforts ne se limitent toutefois pas à une installation d’épuration standard.

Grâce à un biofermentateur, Kim’s Chocolates souhaite obtenir d’encore meilleurs résultats en termes d’épuration. Le filtrage sur base de la biofermentation est une nouvelle technique pour les petites industries alimentaires, permettant de retenir jusqu’à 90% des nutriments des eaux usées, qui peuvent ensuite servir d’engrais pour l’agriculture. « Il s’agit d’une installation qui fait partie d’un projet

pilote, dans laquelle un conteneur est rempli de différentes strates de coco, réparties chaque fois en couches, sur lesquelles les nutriments vont se fixer, ce qui permet ainsi d’épurer l’eau. Par ailleurs, ce système présente également un avantage financier car il nous permet d’économiser 17.000 euros sur les taxes environnementales. D’où l’intérêt du système ».

Par une politique d’investissement soutenue, la direction de l’entreprise souhaite continuer dans la voie qu’elle s’est tracée avec la nouvelle implantation de Tirlemont. « La consommation énergétique doit être réduite ou rationalisée autant que possible. Nous continuons à faire des efforts. Le cœur de notre entreprise, à savoir les lignes de production où le chocolat est fabriqué, est littéralement encapsulé dans un cocon isolé. La température est particulièrement importante durant la production, mais également par après. C’est ainsi que le système de climatisation récupérera, autant que possible, cette énergie excédentaire pour refroidir l’air aspiré de l’extérieur en été, ou le réchauffer en hiver ».

Fons Maex est résolu à faire changer les choses dans le secteur et veut même atteindre un statut de production totalement durable. Cela va même plus loin que la réduction de l’empreinte écologique. « Nous devons encore franchir de nombreuses étapes. Nous en sommes bien conscients. 80%, voire 85% des matières premières qui nous sont nécessaires arrivent déjà sous forme liquide par camions, de sorte que nous n’avons plus besoin d’emballages. Pour les autres achats, nous devons encore mener plus loin notre réflexion ». La filière d’approvisionnement est, quant à elle, un peu plus difficile à modifier. Quoique... « Néanmoins, nous recherchons déjà des matières premières de qualité et produites de façon durable. Dans le cas du chocolat, il s’agit du cacao. »

ajoute le dirigeant qui y voit là une occasion supplémentaire pour son entreprise d’agir de façon socialement responsable.

En tant qu’entreprise, Kim’s Chocolates est consciente qu’elle peut jouer un rôle de catalyseur auprès des cultiva-



teurs de fèves de cacao. « En Tanzanie, d’où nous vient une partie de nos fèves, la production d’un cultivateur moyen varie entre 200 et 300 kilos par an. Nous participons aux projets Biolands qui impliquent le paiement de la récolte à un prix beaucoup plus élevé que celui pratiqué sur le marché ainsi qu’un investissement dans les connaissances locales en matière de techniques de travail. On crée ainsi une meilleure récolte et davantage de qualité, ce dont le cultivateur profite également. Ce genre de projets leur permet de doubler et même de tripler leurs revenus en trois ou quatre ans. Cela mène à une nette augmentation du bien-être de ces producteurs ».

Nous participons aux projets Biolands qui impliquent le paiement de la récolte à un prix beaucoup plus élevé que celui pratiqué sur le marché ainsi qu’un investissement dans les connaissances locales en matière de techniques de travail.

////////////////////////////////////

Cette vision de l’entreprise socialement responsable va même un peu plus loin que l’achat des matières premières à un prix équitable. Chaque année, le personnel de Kim’s Chocolates s’attelle à un projet qui permet à l’entreprise elle-même d’apporter un soutien à des pays tels que la Tanzanie. « Nous apportons notre aide là où c’est nécessaire. Cela va des actions de collecte pour la création d’écoles ou l’achat de livres scolaires jusqu’au transport des équipements informatiques que nous avons amortis afin d’y améliorer l’infrastructure ».

Kim’s Chocolates communique ouvertement avec ses clients sur cette approche et s’efforce de vendre du chocolat durable qui est, il est vrai, un peu plus cher que le chocolat classique. « Si les grossistes nous suivent dans cette aventure, ces quelques eurocents ne feront guère de différence pour nous, pour eux et pour le consommateur. L’effet de levier crée toutefois une énorme différence à la source de la fabrication du chocolat, à savoir chez les

cultivateurs de fèves de cacao ».

Le fait de promouvoir la durabilité, au sens le plus large du terme, en tant que facteur de différenciation n’est pas si évident pour une entreprise du secteur de l’alimentation qui doit, en outre, consentir à de lourds investissements en matière de production et d’hygiène. Cependant, tout le personnel de l’entreprise tirlemontoise souscrit à cette approche. Cela va beaucoup plus loin que le simple fait de produire du délicieux chocolat belge. Kim’s Chocolate est rapidement devenu l’un de fabricant de chocolats les plus durables d’Europe et enregistre un chiffre d’affaire annuel de 28 millions d’euros.

•

Christophe De Schauvre pour REcentre
interviewée /
Fons Maex, Chef d’entreprise

Kim's Chocolates
Grijpenlaan 11
3300 Tirlemont
Belgique

www.kimchoc.be

Secteur • Alimentation

Année de création • 1987

Nombre d'employés • 100

Chiffre d'affaires (2010) •
28 millions EUR

