Favoriser la croissance par la résilience opérationnelle dans le secteur du F&B

dss+

Protect. Transform. Sustain.

Comment croître et prospérer dans un environnement réglementaire complexe

Le secteur de l'alimentation et des boissons (F&B) constitue un pilier essentiel de l'économie européenne. Il est de nos jours confronté à des défis majeurs liés aux évolutions réglementaires, à la transformation numérique, aux risques complexes de la chaîne d'approvisionnement et à l'innovation rapide.

Dans les mois à venir, dss+ proposera des perspectives et solutions concrètes, spécialement conçues pour les cadres exécutifs. Cette **série en six volets** abordera les défis actuels, les réponses et les opportunités d'accès au marché.

Notre objectif est de mettre en lumière des stratégies efficaces de résilience opérationnelle afin de permettre aux entreprises du secteur F&B de prospérer dans un contexte incertain et de se démarquer face à la concurrence.

Publié dans

LE FIGARO

Les articles de cette série traiteront des thématiques suivantes :

1. **Croître et prospérer dans un environnementréglementaire complexe**
2. Renforcer la résilience de la chaîne d'approvisionnement
3. Adopter la transformation numérique basée sur les données
4. Mettre en place une production agile et allégée
5. Améliorer la performance par l'engagement des employés
6. Cultiver une culture d'amélioration continue

Pour le secteur du F&B concilier conformité et croissance représente un défi majeur. Les réglementations, notamment en matière de sécurité alimentaire et d'étiquetage, imposent des normes strictes, souvent en constante évolution. À cela s'ajoutent de nouvelles exigences ESG, rendant la conformité encore plus complexe.

La clé du succès réside dans l'équilibre entre les investissements dans la conformité, la satisfaction des attentes des consommateurs, l'innovation produit et la rentabilité.

Comment les dirigeants peuvent-ils naviguer dans ce paysage complexe et prospérer ?

Suivre le rythme des réglementations

La conformité aux réglementations, qu'elles soient nationales ou internationales, est essentielle pour les entreprises du secteur F&B, en particulier en matière de durabilité. La Directive sur les rapports de durabilité des entreprises (CSRD), qui entrera en vigueur en 2025, obligera les grandes entreprises de l'UE à divulguer des informations ESG, élargissant ainsi l'étendue des efforts de conformité.

Pour se préparer à ces défis, il est important de collaborer avec divers acteurs, tels que les fournisseurs et les clients, afin de naviguer efficacement dans cet environnement réglementaire. De plus, la mise à jour des systèmes de gestion de la conformité devient cruciale pour s'adapter rapidement aux nouvelles exigences, garantissant ainsi que l'entreprise ne rate pas d'opportunités de croissance.

Exigences essentielles de la CSRD

- **Impact environnemental :**
  Suivi des émissions de gaz à effet de serre, gestion des déchets et utilisation des ressources
- **Responsabilité sociale :**
  Pratiques de travail et respect des droits de l'homme au sein des chaînes d'approvisionnement
- **Gouvernance :**
  Transparence et conduite éthique des opérations commerciales

Anticiper les nouvelles réglementations

Au-delà de la gestion des réglementations actuelles, les entreprises du secteur F&B doivent anticiper les exigences futures en matière de conformité. De nouvelles réglementations, plus strictes, concernant les additifs alimentaires et les emballages durables sont susceptibles d'émerger, accompagnées de nouvelles obligations ESG.

Dans ce contexte, les entreprises doivent élaborer des feuilles de route de conformité et allouer leurs ressources de manière stratégique. Par exemple, avec la montée en popularité de la nutrition personnalisée, des réglementations supplémentaires concernant l'étiquetage et les normes de sécurité pourraient apparaître. Rester informé, en s'appuyant sur les associations professionnelles et les services de veille, permet non seulement de se préparer aux évolutions à venir, mais aussi d'influencer les nouvelles réglementations dans le secteur F&B.

Gérer de manière proactive les risques de conformité

Dans un environnement réglementaire fragmenté entre les états de l'UE, les multinationales doivent faire face à des charges supplémentaires. La conformité exige une tenue de registres détaillée, des audits réguliers et la traçabilité de toutes les ressources taxables.

Des audits internes fréquents et une culture solide de gestion des risques permettent de prévenir les problèmes de conformité avant qu'ils ne s'aggravent. Investir dans la formation et les technologies dédiées à la gestion des risques réglementaires est crucial pour garantir la conformité. La technologie – notamment les logiciels conformes et l'analyse des données – peut automatiser les processus, réduisant ainsi les charges administratives. Des ressources externes, y compris des consultants qualifiés, peuvent compléter l'expertise interne et garantir une gestion proactive de la conformité.

« Des ressources externes, y compris des consultants qualifiés, peuvent compléter l'expertise interne et garantir une gestion proactive de la conformité. »

Ne pas sous-estimer les coûts de conformité

Les nouvelles réglementations entraînent souvent des coûts imprévus. Par exemple, l'interdiction des plastiques à usage unique a forcé les entreprises du secteur F&B à repenser leurs stratégies d'emballage, tandis que les exigences en matière de durabilité nécessitent des investissements conséquents.

Bien que l'augmentation des coûts de conformité représente un défi important, le non-respect des réglementations peut gravement nuire à la réputation de la marque et à sa rentabilité. Ainsi, il est crucial pour les entreprises de prévoir des budgets de conformité réalistes, afin de réagir rapidement et efficacement face aux évolutions réglementaires, tout en protégeant leur accès au marché et en soutenant leurs ambitions de croissance.

Renforcer la confiance des consommateurs et la réputation de la marque

Les rappels de produits et les sanctions réglementaires affectent profondément la confiance des consommateurs. Des cas de grande envergure, comme les épidémies d'E. coli en Europe, soulignent les risques pour la réputation. Selon le Food Trust Tracker Report 2023 de l'Institut européen de l'innovation et de la technologie (EIT), la confiance du public dans le secteur alimentaire diminue : moins de la moitié des Européens exprimant leur confiance en la sécurité et la qualité des aliments.

Identifier les risques de conformité tout au long de la chaîne de valeur permet aux organisations de mettre en œuvre et de prioriser des mesures préventives. La transparence dans les rapports de conformité renforce la confiance des consommateurs et démontre un sens des responsabilités.

« La transparence dans les rapports de conformité renforce la confiance des consommateurs et démontre un sens des responsabilités. »

Une approche stratégique de la conformité

Le développement et l'innovation de produits sont essentiels pour la croissance du secteur F&B, mais ils doivent équilibrer les coûts, la conformité réglementaire et les attentes des consommateurs. Les entreprises du secteur F&B doivent adopter une approche afin de garantir que leurs nouveaux produits soient non seulement attrayants, mais également conformes et économiquement viables, dans le but d'assurer une croissance durable.

Au final, il est crucial pour ces entreprises de trouver un équilibre dans leur portefeuille de produits, en tenant compte des exigences réglementaires, des attentes des actionnaires et du retour sur investissement (ROI). Une approche réfléchie et stratégique permettra de concilier croissance durable et rentabilité.

Points essentiels à retenir

1. **Élaborer une feuille de route complète de conformité pour naviguer efficacement dans les réglementations**

2. **Anticiper les changements réglementaires en surveillant les tendances en matière de sécurité et de durabilité**

3. **Utiliser la technologie pour une conformité efficace, garantissant un suivi précis et l'automatisation des tâches**

4. **Développer des partenariats solides avec les fournisseurs et promouvoir une culture de sensibilisation à la conformité**

5. **Gérer les risques financiers et de réputation à long terme en favorisant la transparence et la confiance des consommateurs**

Author

Marcos Salla
Directeur Général, Agriculture, Food and Beverage, dss+
marcos.salla@consultdss.com

About dss+
dss+ est cabinet de conseil de premier plan, spécialisé dans la gestion des opérations, dédié à sauver des vies et à créer un avenir durable. dss+ permet aux entreprises de renforcer leurs capacités organisationnelles et humaines, de gérer les risques, d'améliorer leurs opérations, d'atteindre leurs objectifs de durabilité et d'opérer de manière plus responsable.

Si cet article a suscité votre intérêt, notre équipe d'experts F&B serait ravie d'en discuter avec vous. Contactez-nous dès aujourd'hui !

www.consultdss.com

Contactez nous

dss+
Protect. Transform. Sustain.

linkedin.com/company/consultdss
twitter.com/consultdss
youtube.com/consultdss
instagram.com/consultdss
www.consultdss.com

© 2024 DSS Sustainable Solutions. Tous droits réservés.