Communiqué de presse
07/03/2023

Ter Beke, groupe belge actif dans l'alimentation depuis 75 ans, entame un nouveau chapitre avec une stratégie commerciale européenne remaniée et un nouveau nom d'entreprise.

What's Cooking?

Lievegem, 07/03/2023, 7h15. Ter Beke, l'une des principales entreprises agroalimentaires en Belgique, connue pour sa charcuterie fine et ses plats préparés tels que Come a casa®, fête cette année son 75e anniversaire. A cette occasion, le groupe familial, actif à l'échelle internationale et coté en bourse, ne se contente pas de revenir sur son histoire mais opte résolument pour un nouveau chapitre avec une stratégie renouvelée et un nouveau nom d'entreprise : What's Cooking?

Ter Beke, groupe spécialisé dans la production et la vente de charcuterie fine, de snacks et de plats cuisinés frais, se réinvente après 75 ans d'artisanat. L'entreprise veut ainsi répondre à la demande des consommateurs et jouer un rôle de pionnier pour rendre l'industrie alimentaire plus durable. Pour souligner ce changement majeur dans sa stratégie, toutes les activités du groupe - dont 12 usines de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Pologne et au Royaume-Uni, ainsi que plusieurs établissements commerciaux dans divers pays européens - seront regroupées sous le nouveau nom What's Cooking? et le nouveau logo associé à celui-ci.

L'innovation, un pilier essentiel de la nouvelle stratégie

En se concentrant sur l'innovation et en accélérant l'introduction de nouveaux produits à base végétale dans sa gamme salée "*Savoury*", qui comprend à la fois de la charcuterie fine, des snacks et des plats cuisinés, What's Cooking? veut offrir aux clients et aux consommateurs un choix encore plus large, et souhaite les accompagner sur la voie de la durabilité. What's Cooking? veut faire la différence avec des produits savoureux, plus durables et plus nutritifs.

What's Cooking? sera toujours composée de deux unités commerciales stratégiques (SBU) : "Charcuterie savoureuse" et "Plats préparés". Au sein de l'unité "Charcuterie savoureuse", l'accent ne sera désormais plus mis sur la viande, mais sur le plaisir du goût grâce à de fines tranches de charcuterie, des pâtes à tartiner et des snacks qui contiendront de plus en plus de protéines végétales plutôt qu'animales. La SBU "Plats préparés" continuera à se concentrer, avec des spécialités locales, sur les plats populaires dans les pays où le groupe est présent, ainsi que sur les options végétales. Le tout sera toujours préparé avec le plus grand soin des personnes et de la planète.

Piet Sanders, CEO, déclare: *"Ensemble avec nos collaborateurs, What's Cooking? prendra ses responsabilités dans les années à venir et nous jouerons notre rôle dans le monde de l'alimentation salée. Jour après jour, nous ferons des progrès grâce à nos innovations, en élargissant notre gamme de produits et en rendant la chaîne d'approvisionnement plus durable. Nos activités de R&D ne se concentrent pas seulement sur le développement d'une gamme savoureuse et abordable de charcuteries fines et de plats préparés à base d'ingrédients d'origine animale, végétarienne et végétalienne. Nous nous attachons également à rendre nos produits, emballages et processus de production existants plus durables. Ce changement demandera du temps et des investissements, mais les ressources nécessaires ont déjà été dégagées pour réaliser notre ambition : Day by day, "faire de la consommation alimentaire durable une seconde nature". Cette mission que nous nous fixons reflète vraiment les valeurs que nous voulons défendre."*

Au-delà du goût, la durabilité comme nouveau fil rouge

À sa nouvelle stratégie d'entreprise, What's Cooking? associe immédiatement une stratégie de durabilité ambitieuse : What's Cooking? Veut devenir plus durable dans tout ce qu'elle fait. L'entreprise se fixe des objectifs ambitieux autour de trois axes d'ici 2030 : '***Good Food** for all*', '*Protect our **Planet***' et '*Help **People** flourish*'.

Communiqué de presse

07/03/2023

Piet Sanders, CEO : *"Être une entreprise durable est une devise. Nous voulons tendre la main à tous nos partenaires de la chaîne de valeur – agriculteurs, fournisseurs, clients et consommateurs – pour, ensemble, agir favorablement pour les humains et la planète, et préparer notre secteur pour l'avenir. D'ici 2030, nous voulons notamment réduire de moitié nos émissions de gaz à effet de serre de scope1 et 2 (par rapport à 2021), utiliser 30 % d'eau en moins par tonne de produit (par rapport à 2022) et veiller à ce qu'un minimum de 15 % de nos produits vendus soient à base de plantes ou végétariens. En outre, d'ici 2025, nous voulons mettre sur le marché des emballages 100 % recyclables et d'ici 2024, nous voulons non seulement 20 % de gaspillage alimentaire en moins (par rapport à 2022) mais aussi 100 % d'électricité verte."*

150 millions d'euros d'investissements supplémentaires

Au cours des cinq dernières années, le groupe a investi plus de 135 millions d'euros, entre autres dans de nouvelles lignes de production et dans des mesures de réduction de la consommation d'énergie telles qu'une meilleure isolation et des systèmes de récupération de chaleur. Au cours des cinq prochaines années, des investissements similaires sont prévus pour concrétiser la nouvelle stratégie et les ambitions en matière de durabilité : 150 millions d'euros, répartis sur différents projets.

What's Cooking ?

Avec ce nouveau nom, le groupe veut rendre tangible le fait que l'ambitieuse "Stratégie 2030" apportera des changements importants sur lesquels l'entreprise travaille d'ores et déjà*. "What's Cooking? montre que nous sommes curieux, que nous assumons la responsabilité de ce qui se passe dans le monde qui nous entoure et que nous voyons des opportunités dans le changement. Ce nom souligne également que nous nous donnons toujours beaucoup de mal pour créer des plats savoureux et haut de gamme - et non de simples produits - pour nos clients et pour les consommateurs. Enfin, What's Cooking? invite tous nos partenaires à se joindre à la recherche quotidienne de solutions nouvelles et plus durables"*, poursuit Piet Sanders.

Agenda financier

Rapport annuel 2022	21 avril 2023 avant les heures d'ouverture des Bourses
Assemblée Générale Extraordinaire	21 avril 2023
Assemblée Générale	25 mai 2023
Résultats semestriels 2023	25 août 2023

Contacts

Ann De Jaeger

General Counsel & Corporate Affairs Director

Tel. +32 9 370 13 17 / +32 475 201344

Ann.dejaeger@terbeke.com

Piet Sanders*

CEO

*Représentant permanent Leading for Growth BV

Yves Regniers°

CFO

°Représentant permanent de ESROH BV

Communiqué de presse

07/03/2023

A propos du Groupe What's Cooking

What's Cooking? est un groupe européen spécialisé dans les produits alimentaires savoureuses frais dont le siège est en Belgique. Le groupe commercialise, en Europe et à l'échelle internationale, une large gamme de produits alimentaires de charcuterie fine et de plats préparés (également connus sous le nom de Come a casa®) innovants et de haute qualité, ainsi que des services connexes. *Day by day, "faire de la consommation alimentaire durable une seconde nature*". . Pour ce faire, nous donnons envie au monde entier de consommer des repas savoureux et pratiques, préparés avec soin tant pour les personnes que pour la planète. Nos clients et nos consommateurs sont toujours au centre de nos préoccupations lorsque nous préparons nos produits alimentaires, tout comme le bien-être de nos quelque 3 000 collaborateurs de notre siège social, de nos 12 usines de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Pologne et au Royaume-Uni, et de nos 7 établissements commerciaux. Ter Beke (bientôt rebaptisé What's Cooking Group) existe depuis 75 ans et est cotée en tant que société familiale sur Euronext Bruxelles depuis 1986 (TERB). En 2022, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 781 millions d'euros.

Plus d'informations à propos de What's Cooking? se trouvent sur le site www.whatscooking.group (précédemment www.terbeke.com).