

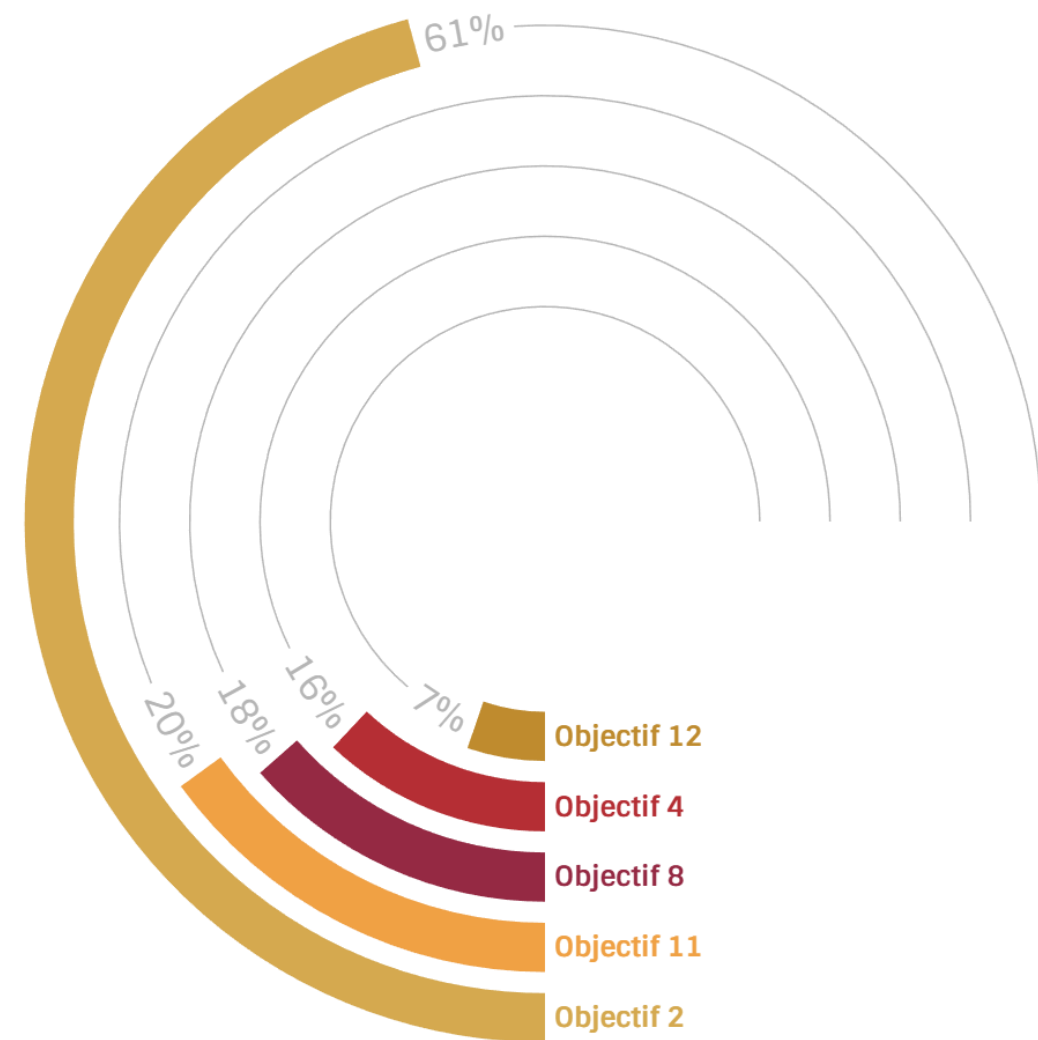


Rapport d'impact

Food Experience

Rapport du 10-12-25

A. ODD* & impacts positifs de Food Experience



ODD* : Objectifs de développement durable

Contributions spécifiques

2.3 Productivité et petits exploitants. Food Experiences contribue de manière spécifique à l'ODD 2.3 en soutenant des producteurs locaux (brasseurs, distillateurs, artisans), valorisant leurs produits en circuit court, et contribuant à améliorer leur visibilité, leurs marges et leur volume de ventes.

2.4 Agriculture performante et résiliente. Food Experiences contribue spécifiquement à l'ODD 2.4 en sélectionnant des fournisseurs engagés dans une production durable (agriculture raisonnée, circuits courts), en participant à leur développement en privilégiant la qualité, la saisonnalité et la transparence des pratiques.

8.3 Développement des TPE et PME. Food Experiences contribue de manière spécifique à l'ODD 8.3 en collaborant avec des artisans locaux, en créant des emplois directs et en soutenant l'entrepreneuriat local.

11.4 Préservation du patrimoine. Food Experiences contribue de manière spécifique à l'ODD 11.4 en mettant en valeur l'héritage culinaire et culturel belge avec l'ambition forte de le faire rayonner au-delà des frontières.



Un score ShiftingPact® de 48 signifie qu'en matière de maîtrise de ses impacts, de ses pratiques ESG internes et de ses engagements, Food Experience est considérée comme ayant atteint le titre d'entreprise "En transition" selon le référentiel ShiftingPact®.

Le score en matière de
pratiques environnementales
est de 64

Le score en matière de
pratiques sociales
est de 18

Niveau de maturité atteint :



En transition



Durable



Inspirante

Le score en matière de
pratiques de gouvernance
est de 36

