

La **Responsabilité**, avec le **Plaisir Intense**, constitue le **socle stratégique du Groupe Labeyrie Fine Foods**. Découvrez l'un des chantiers prioritaires RSE en détail ainsi que les actualités RSE récentes.

Pilier 1

Préserver

LES ÉCOSYSTÈMES AVEC LESQUELS NOUS INTERAGISSONS

Pilier 2

Maîtriser

NOS SAVOIR-FAIRE ET PROCESS GRÂCE À DES PRATIQUES VERTUEUSES

Pilier 3

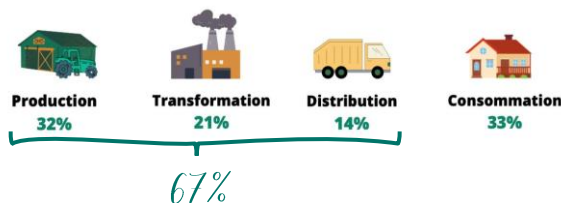
Respecter

LES FEMMES ET LES HOMMES QUI PRODUISENT, TRANSFORMENT, VENDENT ET CONSOMMENT NOS PRODUITS

Zoom sur L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'économie circulaire chez Labeyrie Fine Foods est un élément clé de notre feuille de route RSE, sous le pilier *Maîtriser*. Elle se concrétise notamment par notre engagement dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

Répartition du gaspillage et pertes alimentaires en France



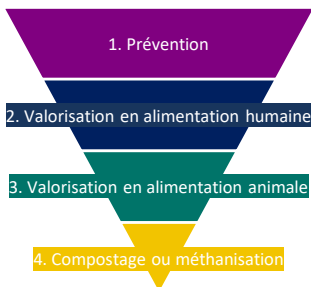
1. CONSTAT

L'industrie agroalimentaire représente **67%*** des pertes et du gaspillage alimentaires en France, générant des impacts environnementaux considérables. Il est donc primordial de prendre des mesures pour **réduire le gaspillage** à chaque étape, de la **production à la consommation**. L'économie circulaire vise à réduire les déchets et à optimiser l'utilisation des ressources en **réutilisant, recyclant et valorisant les matières premières** tout au long du cycle de vie des produits.

*Source : ADEME, 2020

2. LES AXES DE VALORISATION CHEZ LABEYRIE FINE FOODS

L'économie circulaire chez Labeyrie Fine Foods s'articule selon la **pyramide de valorisation des produits alimentaires** :



La **prévention du gaspillage** se fait notamment via le pilotage continu de nos rendements industriels et de nos fabrications. L'équipe des Ventes Circulaires assure également :

- ✓ **Le déstockage** des produits ne pouvant plus être vendus dans les circuits de distribution classiques.
- ✓ **Le don et la distribution** aux banques alimentaires et autres associations de tous nos produits comestibles non déstockés : par exemple, nous avons donné 961 K€ aux banques alimentaires sur l'exercice 23/24.
- ✓ **La valorisation des co-produits** générés : d'abord en alimentation humaine (exemples : têtes de poisson, cous de canard) puis en alimentation animale (exemples : arêtes de poisson, viscère).

3. UN BEL EXEMPLE DE VALORISATION VERTUEUSE DE SOUS-PRODUITS : LES PLUMES DE CANARD

Spécificités des plumes de canard

Elles sont **légères, isolantes** et ont un pouvoir gonflant élevé, ce qui les rend idéales pour la **litterie et l'habillement**. Elles sont également utilisées dans l'économie circulaire, transformées en engrais ou en matières premières de valeur comme la kératine hydrolysée.



Navarpluma
Pluma de Navarra



Partenariat de Labeyrie Fine Foods avec Navarpluma

Depuis plus de 20 ans, nous collaborons avec la société navarroise de Pampelune en Espagne, et sa partenaire landaise Abel Crabos basée à Saint-Sever (40), pour **valoriser les plumes issues des abattages de canards de nos sites de Came et Bouaye**. Navarpluma **collecte, trie et traite les plumes** pour garantir leur qualité et traçabilité. Elles sont ensuite assemblées pour créer le garnissage de **vêtements chauds de nombreuses marques internationales**, mais aussi des articles de literie (oreillers, couettes).

Chimie verte

Les plumes non valorisées dans l'industrie textile sont valorisées par de la chimie verte, notamment pour l'**extraction de kératine et d'acides aminés**, utilisés dans des applications comme la **cosmétique** ou les **produits alimentaires pour sportifs**.

Découvrez nos actualités récentes sur nos chantiers prioritaires RSE que nous sommes fiers de partager .

Les actus

PILIER 1/ PRÉSERVER

SIGNATURE D'UN ACCORD TRIPARTITE HISTORIQUE POUR LA FILIERE CANARD

Lors du Sirha 2025, la Coopérative LUR BERRI, LABEYRIE FINE FOODS et METRO France ont signé un accord tripartite historique, marquant un tournant pour la filière canard. Cet accord stratégique vise à apporter des perspectives de croissance durable à une filière en pleine évolution.

L'accord favorise le développement durable de la filière, avec l'accent mis sur la juste rémunération des producteurs, le bien-être animal, et l'origine locale des canards et de leur alimentation.

L'un des autres aspects clés de cet engagement est l'achat d'animaux entiers (en équivalent reconstitué), contribuant ainsi à réduire le gaspillage et à offrir une meilleure visibilité à moyen terme sur les volumes.

Ce partenariat pluriannuel reflète une volonté commune de renforcer la durabilité tout en assurant une gestion plus responsable des ressources.



INAUGURATION DE NOTRE NOUVELLE USINE DE CREVETTES : UN INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR

Nous avons eu le plaisir d'inaugurer notre nouvelle usine de crevettes à Saint-Aignan-de-Grandlieu (44), fruit de trois ans de conception et de deux ans de travaux intensifs. Cet investissement de 18 millions d'euros marque un tournant majeur dans notre engagement en faveur de l'innovation et du développement durable : nous avons veillé à ce que cette expansion ne se fasse pas au détriment de l'environnement, avec une réduction de 20% de notre empreinte carbone par rapport à 2023. Grâce à ces nouvelles infrastructures, nous renforçons notre stratégie de durabilité pour les années à venir !

PILIER 2/ MAÎTRISER

PILIER 1/ PRÉSERVER

DE NOUVEAUX MEMBRES POUR LE COLLECTIF CARE SALMON

Le collectif CARE Salmon est ravi d'annoncer l'arrivée de quatre nouveaux membres engagés pour faire évoluer les pratiques des producteurs de saumon vers des standards plus élevés en matière de bien-être animal. Ces nouveaux membres, DeMarne, HanaGroup, Leclerc et le Réseau Le-Saint, rejoignent une initiative commune visant à promouvoir des pratiques responsables et durables tout au long de la chaîne de production.

Initié par



Animé par



Avec le soutien de



Food Business

Partenaires :



écogestes



Lors de l'achat de fournitures de bureau, privilégier des **produits fabriqués localement ou issus du commerce équitable** et respectueux de l'environnement.

Penser à **éteindre les éclairages** hors horaires de travail et quand je suis le dernier à quitter la salle de pause, le vestiaire ou tout autre lieu.

