

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 INTERAGISONS

Pilier 2

Maitriser

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'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE CHEZ LFF

Chez Labeyrie Fine Foods, l'égalité professionnelle est un chantier prioritaire de notre stratégie RSE, au cœur de notre pilier 3 « Respecter les femmes et les hommes ».

A l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, le 8 mars, revenons sur quelques chiffres clés et initiatives mises en place :



NOS CHIFFRES CLÉS

Notre index égalité H/F est de **94/100** en France et nous visons un score parfait de 100, en garantissant une égalité réelle en matière de salaires, promotions et augmentations.

À statut social et âge comparable, l'écart de salaire est de **+0,93%** en faveur des femmes

+3% de promotions en faveur des femmes

Il n'y a pas d'écart d'augmentation individuelle (+0,03% en faveur des femmes, hors promotions)

1/3 de nos usines sont dirigées par des femmes

3 femmes siègent au Comité Exécutif, sur un total de 8 membres

44% de femmes dans nos Comités de Direction

100% des femmes en retour de congé maternité ont été augmentées

GARANTIR UN ENVIRONNEMENT RESPECTUEUX

Labeyrie Fine Foods a mis en place plusieurs dispositifs pour garantir un environnement éthique et respectueux. C'est le cas par exemple de la plateforme **Alerte Harcèlement & comportements irrespectueux**, permettant aux collaborateurs et collaboratrices de **signaler des situations de harcèlement ou de comportements légalement répréhensibles** (exemples : insultes, diffamation, etc) ou contraire à la charte des comportements respectueux



SENSIBILISER A L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

A l'occasion de la Journée internationale des Droits des Femmes, le 8 mars dernier, nous avons proposé une série d'initiatives pour mettre en lumière l'engagement du Groupe Labeyrie Fine Foods en faveur de l'égalité professionnelle.



Conférence

« Le genre au travail : comment l'évolution des codes masculins et féminins bousculent le milieu professionnel ? »



Formation

« Sexiste au travail : comprendre et agir » sur notre plateforme d'e-learning



Publications sur l'intranet pour **sensibiliser** aux enjeux de l'égalité professionnelle à travers les programmes FOR ME & MICRODON



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

les actus

LANCER DE LA PREMIÈRE FILIERE CANARD AGRI-ÉTHIQUE FRANCE PAR LABEYRIE FINE FOODS

Le 24 février 2025, lors du Salon International de l'Agriculture, Labeyrie Fine Foods et sa coopérative partenaire Lur Berri ont franchi une étape majeure dans le développement d'une filière canard gras plus durable en obtenant le label Agri-Éthique France. Ce label garantit :

- » Une rémunération juste et stable pour les producteurs
- » Des pratiques plus respectueuses de l'environnement et du bien-être animal
- » La totale traçabilité des produits

À partir de la fin de l'année 2025, cette labellisation se retrouvera sur l'ensemble de nos gammes de foie gras. En 2026, cette offre s'élargira aux magrets fumés et séchés, aux confits de canard et à diverses viandes élaborées.



WEBINAIRE RSE N°22 – LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Lors de notre 22^e webinaire dédié à la RSE, nous avons partagé avec nos collaborateurs la feuille de route globale concernant le bien-être animal, ainsi que sa déclinaison pour chacune de nos filières stratégiques (saumon, canard, crevette). Les échanges ont été particulièrement enrichissants et ont suscité un grand intérêt de la part de notre public.



Désormais et tous les mois, retrouvez aussi notre Minute RSE sur [LinkedIn](#) !



LABEYRIE FINE FOODS
26 292 abonnés
7 h •

Découvrez comment l'économie circulaire se concrétise chez Labeyrie Fine Foods, avec notre nouvelle Minute RSE !

LA MINUTE RSE

RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'EAU DANS NOTRE USINE DE SAINT-AIGNAN

Dans notre usine de cuisson de crevettes à Saint-Aignan-Grandlieu, nous avons mis en place un nouveau système pour récupérer l'eau utilisée lors de la production, au lieu de la rejeter en continu. Grâce à un prototype testé par notre équipe de maintenance, nous avons réussi à diviser par deux la consommation d'eau quotidienne. Cette amélioration nous permet de devenir plus efficaces tout en préservant les ressources et en réduisant l'empreinte environnementale de nos sites.



PILIER 3/ RESPECTER



Supprimer vos mails lorsqu'il n'est pas nécessaire de les garder. Un email stocké c'est 10g de CO2 généré par an soit le bilan carbone d'un sac plastique.



La consommation des appareils en veille représente environ 11% de la facture d'électricité des Français. Eteignez-les lorsque vous ne les utilisez plus !

PILIER 1/ PRÉSERVER

PILIER 1/ PRÉSERVER

PILIER 2/ MAÎTRISER