

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 INTERAGISSEONS

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

QUALITE DE VIE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

La Qualité de Vie et les Conditions de Travail (QVCT) sont au cœur de nos préoccupations quotidiennes. Elles incarnent notre engagement envers notre capital humain, essentiel à notre réussite collective et en lien direct avec notre pilier 3 : Respecter. La semaine nationale de QVCT, organisée chaque année au mois de juin, représente une belle opportunité de mettre en lumière quelques-unes des actions menées en interne :

Des actions concrètes au service du bien-être au travail

Notre objectif : créer un environnement de travail inclusif, stimulant et durable pour tous nos collaborateurs.

1. Environnement de travail respectueux et inclusif

- ✓ **Charte des comportements respectueux** : affichée dans tous les locaux pour promouvoir un cadre bienveillant.
- ✓ **Plateforme de signalement** : permet à chaque collaborateur de signaler tout comportement irrespectueux.
- ✓ **Accords sociaux** : signés avec les partenaires sociaux sur des sujets clés comme le droit à la déconnexion, le télétravail et l'égalité professionnelle.

2. Accompagnement et soutien des collaborateurs

- ✓ **Plateforme « For me »** : ligne téléphonique dédiée aux collaborateurs et à leurs proches, offrant : aide administrative et juridique, accompagnement social et soutien psychologique
- ✓ **Conférences QVCT** : régulièrement proposées aux collaborateurs sur des thèmes comme : Prendre soin de soi et des autres, le Droit à la déconnexion, Transformer les défis en opportunités...

3. Inclusion, diversité et accessibilité

- ✓ **Politique Diversité & Inclusion** : au cœur de la stratégie RH
- ✓ **Accompagnement spécifique** : actions ciblées sur la parentalité, la conciliation des temps de vie et le handicap.
- ✓ **Handicap** :
100 % des RH et référents santé-sécurité formés début 2025,
Plan d'actions sur 25-26 issu du diagnostic mené sur 24/25



Les Visites Comportementales de Sécurité



Mises en place l'année dernière, les VCS sont réalisées par les managers d'équipe, avec l'accord des salariés. Elles permettent de corriger rapidement les postures de travail pour prévenir douleurs et

accidents professionnels.

Ces visites viennent en complément des animations Santé-Sécurité organisées sur les sites.

Quelques exemples d'actions menées lors de la semaine QVCT

A Saint-Geours-de-Maremne, plus de 500 collaborateurs ont participé à des stands de sensibilisation comme une initiation au massage cardiaque et une conférence sur le stress



A Came, la santé des femmes a été mise à l'honneur par l'infirmière du site avec une distribution de carnets informatifs dédiés.

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

les actus

UNE MISE A L'HONNEUR DE NOTRE FILIERE POIS CHICHE RESPONSABLE

En juin, nos marques Blini & l'atelier Blini ont accueilli l'émission *Capital* (M6). Produits en France et labellisés Agri-Éthique France, nos pois chiches incarnent un engagement fort : soutien à l'emploi local, respect de l'environnement et rémunération équitable des producteurs.

Ce reportage a aussi valorisé le travail de notre R&D, engagée à allier innovation, goût et qualité.



LANCÉMENT DE L'OUTIL SCEPT SUR NOTRE FILIERE CREVETTE

Un webinaire a récemment réuni l'ensemble de nos fournisseurs de crevettes pour lancer l'outil SCEPT (Seafood Carbon Emission Profiling Tool), visant à fiabiliser les données carbone tout au long de la chaîne d'approvisionnement et à renforcer la précision de notre bilan carbone. Cela a permis d'engager nos partenaires dans une dynamique de transparence et de progrès environnemental.



LABEYRIE FINE FOODS S'ENGAGE POUR LA MANGROVE EN ÉQUATEUR

Lors du SeaFood Expo de Barcelone au mois de mai, l'Aquaculture Stewardship Council (ASC), Omarsa (producteur de crevettes) et Labeyrie Fine Foods ont annoncé un partenariat autour d'un projet de restauration de mangrove en Equateur. Ce projet, mené au cœur des fermes aquacoles avec lesquelles nous collaborons pour notre filière crevettes, vise à replanter des mangroves afin de contribuer à la lutte contre le changement climatique – en agissant comme puits de carbone –, et à la préservation de la biodiversité locale. En s'engageant dans cette initiative, Labeyrie Fine Foods renforce son implication dans une aquaculture plus durable, en lien direct avec les territoires et les communautés locales.



DIMINUTION ATTENDUE DE NOS CONSOMMATIONS D'ENERGIES A SAINT-GEOURS-DE-MAREMNE

La modernisation de l'équipement de la station d'épuration de Saint-Geours-de-Maremne, ayant permis l'arrêt de 2 turbines et de 6 agitateurs, permet désormais d'économiser 11 MWh par mois. Cela représente une réduction de 20 % de la consommation énergétique de l'installation.

é cogestes



C'est écologique : Faire la chasse aux emballages pendant vos courses. Moins il y en a, mieux c'est ! Achetez en priorité des produits en vrac, en grandes quantités, exempts d'emballages superflus



C'est écologique, c'est économique : **Éliminer la vaisselle jetable** et la remplacer par de la vaisselle réutilisable.