

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

### LE BIEN-ETRE DES SAUMONS D'ELEVAGE

Le collectif CARE Salmon, dont Labeyrie Fine Foods est membre fondateur, a publié le 9 septembre dernier sa lettre ouverte, avec comme objectif de faire évoluer les pratiques des producteurs de saumon approvisionnant le marché Français vers des standards plus élevés en matière de bien-être animal.

#### Le collectif

Initié en juin 2024, le collectif rassemble aujourd'hui des acteurs majeurs français de la distribution et de la restauration, tels que :



Animé par le bureau d'expertise indépendante en éthologie **BANKIVA** et soutenu par l'ONG **COMPASSION in world farming**, ce collectif s'appuie sur une **approche collaborative et scientifique** pour porter une voix légitime et crédible sur les enjeux du bien-être des saumons d'élevage.

#### Les objectifs

Le collectif représente près de 20 % du marché français du saumon d'élevage importé chaque année.

- Il a pour ambition d'impulser une **transformation concrète et durable des pratiques d'élevage**, principalement en Norvège et en Écosse.
- Fondé sur des valeurs de co-construction et de dialogue, il s'est organisé autour d'une série de réunions de travail réunissant experts, ONG et acteurs du secteur, avec pour objectif de **bâtir une position commune et argumentée**, formalisée dans une lettre ouverte.



#### La lettre ouverte

Cette dynamique collaborative a abouti à la rédaction d'une lettre ouverte, élaborée dans le respect des règles de concurrence et fondée sur des publications scientifiques, des retours de terrain et des exemples de bonnes pratiques. Par cette publication, le collectif entend **engager un dialogue constructif** avec les producteurs pour faire évoluer les pratiques d'élevage vers toujours plus de durabilité.

Elle propose une **série de recommandations concrètes** à destination des fournisseurs de saumon d'élevage, articulées autour des enjeux suivants :

- ❑ Conditions d'élevage : qualité de l'eau, densité
- ❑ Santé animale : mortalité, indicateurs sanitaires, gestion des poux de mer
- ❑ Interventions humaines : manipulations, transferts, transport
- ❑ Abattage : méthodes plus respectueuses, indicateurs de perte de conscience, mise à mort d'urgence
- ❑ Formation, suivi et transparence des données
- ❑ Recherche appliquée

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

## les actus

### SIGNATURE D'UN CONTRAT PARTENARIAL AVEC CARREFOUR AXÉ SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

PILIER 1 / PRÉSERVER

En juillet dernier, Carrefour et Labeyrie Fine Foods ont officialisé leur accord extra financier pluriannuel visant à établir une collaboration durable et équilibrée entre enjeux commerciaux et environnementaux, au travers d'un Sustainable Linked Business Plan (SLBP), articulé autour de trois axes majeurs :

- Réduction de l'empreinte carbone liée au transport
- Diminution de l'impact environnemental du saumon
- Soutien à la transition agroécologique des agriculteurs



### LABEYRIE FINE FOODS FAIT DÉCOUVRIR SA FILIÈRE DURABLE CANARD

PILIER 1 / PRÉSERVER

Labeyrie a accueilli ses collaborateurs ainsi que ses partenaires distributeurs pour leurs faire découvrir sa filière engagée dédiée à l'élevage de canards. Lors de ces multiples journées, des échanges riches et dynamiques ont permis à chacun de mieux comprendre les engagements forts de l'entreprise en matière de bien-être animal et de durabilité.

Les participants ont également eu l'opportunité de visiter tout ou partie de la chaîne de production, offrant une immersion concrète dans les pratiques responsables de la filière.



### PARTICIPATION AU WEBINAIRE « Bien-être des poissons, un levier pour une pisciculture durable » DE CIWF

PILIER 1 / PRÉSERVER

Labeyrie Fine Foods est intervenu lors du dernier webinaire organisé par l'ONG Compassion In World Farming, consacré au bien-être animal et à la pisciculture durable.

Elle y a notamment partagé les engagements et le retour d'expérience du Groupe Labeyrie Fine Foods sur l'intégration du bien-être animal comme levier pour renforcer la durabilité de la filière saumon.



ACCÈS AU REPLAY :



### UN AUDIT PRODUIT REUSSI

PILIER 1 / PRÉSERVER

Labeyrie Fine Foods et sa coopérative partenaire Lur Berri ont validé leur premier audit de certification Agri-Éthique France, attestant de la responsabilité sociale et environnementale de leur filière française de canard durable.



## é cogestes

C'est écologique, c'est économique : Limiter l'utilisation de la climatisation en priorisant le ventilateur. Dans le cas contraire, optimiser la température en ayant une différence maximum de 6 degrés entre l'intérieur et l'extérieur



C'est écologique, c'est économique : Pour nettoyer sa maison, privilégier les produits naturels, non polluants comme le vinaigre blanc, le bicarbonate de soude ou le savon de Marseille.