L'envie de

RÉUnir

RAPPORT RSE 2024-2025

LABEYRIE FINE FOODS

2
Éditorial

4
Manifeste

6
Modèle d'affaires

8
Gouvernance : éclairer nos décisions et sécuriser l'avenir

9
Écouter, partager et aligner nos actions pour un meilleur impact

10
Matrice de double matérialité : mieux comprendre nos impacts, risques et opportunités pour renforcer notre trajectoire

12
Le plaisir responsable au cœur de notre stratégie RSE

14 **Pilier 1**
Préserver les écosystèmes avec lesquels nous interagissons
- Approvisionnement responsable
- Bien-être animal
- Alimentation animale
- Impact environnemental amont

20 **Pilier 2**
Maîtriser nos savoir-faire et process grâce à des pratiques vertueuses
- Clean label
- Éco-conception des emballages
- Impact environnemental des sites
- Logistique responsable

28 **Pilier 3**
Respecter les femmes et les hommes qui produisent, transforment, vendent et consomment nos produits
- Capital humain
- Éthique
- Engagement sociétal
- Communication responsable

36 **Grand Combat**
S'engager dans la lutte contre le changement climatique
- Trajectoire carbone
- Engagement biodiversité

42
Nos indicateurs RSE

ÉDITORIAL

RÉ-*unir*

PLAISIR ET RESPONSABILITÉ, AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Dans un contexte économique, environnemental et réglementaire de plus en plus incertain, le groupe Labeyrie Fine Foods réaffirme une conviction forte : la croissance durable passe par l'alignement étroit entre stratégie business et engagements RSE. Regards croisés de Jacques Trottier, Président, et Gaëlle Ouari Directrice RSE, Communication et de la Stratégie des marques du groupe Labeyrie Fine Foods.

Dans un contexte en constante évolution, quelle est aujourd'hui la boussole stratégique du Groupe ?

Jacques Trottier. Notre ambition est claire : offrir un plaisir alimentaire intense, sans jamais transiger sur la responsabilité. Notre position de leader sur nos marchés nous engage, presque nous oblige, à tenir un rôle exemplaire en matière de RSE. La pérennité du Groupe est indissociable de notre capacité à piloter nos activités de manière plus responsable. Concrètement, cela implique de consolider notre leadership sur nos marchés historiques, mais aussi de partir à la conquête de nouveaux marchés géographiques où le plaisir alimentaire a une véritable valeur. Nous diversifions nos catégories de produits – produits de la mer, produits du terroir, produits végétaux – pour répondre à toutes les envies et à tous les moments de plaisir, tout en intégrant pleinement les enjeux environnementaux et sociaux, sur l'ensemble de nos chaînes de valeur comme sur nos sites de production.

Comment cette vision stratégique se traduit-elle concrètement dans les choix et les arbitrages du quotidien ?

Gaëlle Ouari. Depuis cinq ans, la RSE est pleinement intégrée à la stratégie du Groupe. Notre enjeu quotidien est simple à formuler mais exigeant à mettre en œuvre : intégrer les impacts RSE dans chacune de nos décisions, qu'elles soient stratégiques ou opérationnelles. Cela implique de renforcer la résilience de nos chaînes de valeur, de sécuriser des partenariats durables avec des fournisseurs alignés sur nos engagements, d'anticiper les exigences réglementaires clés et, en parallèle, de continuer à répondre aux attentes de nos consommateurs et de nos clients distributeurs. En somme, nous transformons en profondeur notre façon d'opérer, en agissant sur l'ensemble de la chaîne de valeur, grâce à l'engagement de tous nos collaborateurs, devenus de véritables « collabor'acteurs » de cette transformation.

Comment le plaisir sans compromis guide-t-il vos choix au quotidien et quelles leçons tirez-vous de l'année écoulée pour préparer l'avenir ?

Jacques Trottier. Le plaisir est au cœur de notre raison d'être : « ensemble, donnons l'envie de réunir autour de la même table ». Mais ce plaisir doit aussi être porteur de sens. Il est déterminant de reconnecter l'émotionnel, le goût, la convivialité, le partage, avec le rationnel, à travers des choix responsables et durables. L'année 2024–2025 a confirmé qu'une croissance est possible lorsqu'elle est pensée dans la durée. Le Groupe s'appuie sur ses marques leaders et ses savoir-faire pour renforcer ses positions historiques, tout en continuant à explorer de nouveaux marchés où le plaisir alimentaire a une forte résonance.

Gaëlle Ouari. Nos marques jouent un rôle essentiel dans cette dynamique. Elles incarnent le plaisir, mais aussi nos engagements. Elles sont le trait d'union entre nos ambitions stratégiques et les attentes de la société. Grâce à nos marques, nos consommateurs peuvent aussi, en les choisissant, être responsables et engagés. Nous entrons dans la dernière année de notre premier cycle stratégique d'engagements RSE. L'année 2026 marquera le début d'une nouvelle étape, avec une réorientation stratégique qui vise à renforcer nos objectifs et nos contributions sur des enjeux clés, pour amplifier notre impact positif.

Quels sont les grands défis et les leviers qui façonneront les prochaines années du Groupe ?

Jacques Trottier. La priorité absolue reste la santé et la sécurité de nos collaborateurs. Ce sont eux, par leur engagement et leur expertise, qui font vivre notre raison d'être et sont sans aucun doute la valeur de notre Groupe. Protéger et accompagner nos équipes n'est pas seulement un impératif moral : c'est aussi ce qui permet de renforcer notre résilience, de pouvoir traverser les crises et en même temps continuer d'innover pour nos consommateurs. C'est aussi transformer le Groupe pour qu'il puisse s'adapter et anticiper les enjeux climatiques, environnementaux, éthiques.

Gaëlle Ouari. Parallèlement, l'un des enjeux majeurs des années à venir est la réduction de notre empreinte carbone et l'adaptation de nos filières et nos activités à la contrainte climatique et ses effets. C'est un défi complexe, mais il représente surtout une formidable opportunité : celle de repenser nos modes de production, nos chaînes d'approvisionnement et nos choix d'innovation pour construire un modèle toujours plus vertueux et pérenne. Chaque action que nous menons, chaque processus que nous optimisons, contribue à atténuer notre impact et à aligner nos ambitions de croissance aux enjeux environnementaux auxquels fait face notre planète.

Jacques Trottier
Président

Gaëlle Ouari
Directrice RSE, Communication
et Stratégie des marques

MANIFESTE

Depuis 1946, Labeyrie Fine Foods fait de la table bien plus qu'un simple endroit où l'on mange : un lieu de partage, de convivialité et d'exigence, où qualité, accessibilité et respect avancent ensemble. Cet héritage nous oblige. Il nous incite à placer la responsabilité au cœur de notre stratégie, dans chaque décision, à tous les niveaux du Groupe.

Notre ambition est claire : proposer des produits qui réunissent plaisir intense et responsabilité pour réunir les générations autour de moments qui comptent vraiment et faire de la table partagée le meilleur lien social. Concrètement, cela commence par les écosystèmes qui entourent nos filières et que nous voulons protéger toujours davantage : 89 % de nos matières premières stratégiques sont labellisées* ou engagées dans un programme de transition, avec un objectif de 100 % d'ici 2025-2026. Parmi celles d'origine animale, 97 % proviennent de fournisseurs engagés en faveur du bien-être animal, et 88 % du soja utilisé pour leur alimentation est garanti sans déforestation.

**Labels tiers indépendants (MSC, ASC, Agri-Éthique…) et labels internes audités par un tiers (Certiconfiance).*

Maîtriser nos savoir-faire et nos process par des pratiques vertueuses est tout aussi essentiel. 92 % de nos produits sont aujourd'hui sans additifs controversés*, et 72 % de nos emballages sont recyclables ; avec un objectif de 100 % d'ici 2025-2026. Plus de 50 tonnes de plastique ont été évitées grâce à la réduction de la hauteur et de l'épaisseur des pots Blini et l'atelier Blini cette année. De plus, nos sites réduisent et optimisent leurs consommations : par exemple, l'atelier de Fécamp a rénové un poste de lavage pour réduire sa consommation d'eau de 3 300m^3/an et de gaz de 80 MWh/an.

**Additifs comportant un risque pour la santé de nos consommateurs et listés par nos clients distributeurs.*

Mais rien de tout cela n'a de sens si les femmes et les hommes de notre Groupe ne sont pas au centre de notre modèle. Avec une note d'épanouissement de 3,6/5, un top management comprenant 46 % de femmes et un index d'égalité professionnelle de 93/100, nous sommes fiers des avancées réalisées. Pour autant, nous ne nous contentons pas de ces résultats. Chaque jour, avec une détermination inébranlable, nous amplifions nos efforts pour progresser, notamment sur un enjeu fondamental : la sécurité, qui reste notre priorité absolue et notre engagement le plus exigeant. Depuis 2021, le taux de fréquence d'accidents incluant les intérimaires a diminué de plus de 30 %. Grâce à la prévention que nous menons au quotidien via des visites comportementales de sécurité et l'organisation d'ateliers, nous limitons les risques et poursuivons notre trajectoire de réduction du nombre d'accidents.

En toile de fond, un combat structure toutes nos décisions : la lutte contre le changement climatique. Sur une trajectoire validée par la Science Based Target initiative (SBTi), nous avons déjà réduit notre empreinte carbone de 22 % depuis 2019 et visons -55 % d'émissions directes d'ici 2030, en mobilisant nos fournisseurs et en visant 100 % d'électricité renouvelable à cet horizon. Dans notre démarche de progrès continu, nous mesurons régulièrement nos impacts, identifions les leviers prioritaires et agissons en conséquence : notre dernier bilan a révélé que notre impact sur la biodiversité constitue un enjeu majeur sur notre scope 3, ce qui nous a conduit à formaliser une politique biodiversité ambitieuse pour nous engager fortement sur ce sujet primordial pour notre activité. Conscients que les enjeux climat et biodiversité sont liés, nous les abordons conjointement avec une démarche d'atténuation et d'adaptation, afin de nous engager pleinement sur ces sujets cruciaux pour notre activité.

Le chemin vers la durabilité est exigeant, long, parfois ardu. Il demande résilience, patience et ténacité ; nous y sommes résolument engagés, avec humilité, détermination et une ambition forte : contribuer à un monde où plaisir et responsabilité ne font qu'un, pour que chaque repas reste un vrai moment de partage.

Ensemble, continuons à donner l'envie irrésistible de se retrouver autour de la même table !

MODÈLE D'AFFAIRES

NOS RESSOURCES

3 200
COLLABORATEURS

12
USINES

1 SIÈGE À ST-GEOURS -DE-MAREMNE

1 BUREAU À PARIS

1 BUREAU COMMERCIAL À MILAN

NOS MARQUES

The Real Seafood Co. · Blini · Delpierre · Père Olive · iNSPiRE · Labeyrie · L'atelier Blini · Aux Petits Oignons · Alain François · Farne of Scotland

NOS ATELIERS DE PRODUCTION 24-25

12 usines en Europe : un fort tissu industriel avec des savoir-faire spécifiques par filière

- **France :**
  1. Fécamp (poissons fumés et élaborés)
  2. Troarn (blinis, tartinables et œufs de poissons)
  3. Chambly (snacking)
  4. Saint-Aignan-de-Grandlieu (crevettes et crustacés)
  5. Jonzac (poissons fumés et élaborés)
  6. Bouaye (foie gras)
  7. St-Geours-de-Maremne (saumon fumé)
  8. St-Geours-de-Maremne canard (foie gras et produits du terroir)
  9. Came (produits du terroir)
- **Royaume-Uni :**
  10. Warminster (crevettes et crustacés)
  11. Duns (saumon fumé et apéritifs marins)
- **Belgique :**
  12. Andenne (olives)

NOTRE ACTIVITÉ

58% de ventes en France

42% de ventes hors France

Nos matières premières stratégiques :

- Saumon
- Cabillaud
- Hareng
- Crevette
- Canard
- Pois chiche
- Avocat
- Olive

Nos labellisations :

- Agriculture Biologique (AB)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Marine Stewardship Council (MSC)
- Fishery Improvement Program (FIP)
- Aquaculture Stewardship Council (ASC)
- Best Aquaculture Practices (BAP)
- Global GAP
- Palmi G Confiance
- Agri-Éthique France

NOTRE CRÉATION DE VALEUR

Pour notre entreprise

- **901 M€** de chiffres d'affaires répartis :

41% poissons | **27%** crevettes
16% végétal | **16%** produits du terroir

Pour nos collaborateurs

- **69%** de collaborateurs participent aux questionnaires Zest avec une note moyenne de 3.6/5
- **93%** d'égalité hommes-femmes au sein de nos effectifs
- **6%** de travailleurs en situation de handicap
- **200** collaborateurs ont bénéficié d'une évolution de poste

**Additif comportant un risque pour la santé de nos consommateurs et listé par nos clients distributeurs*

Pour la société

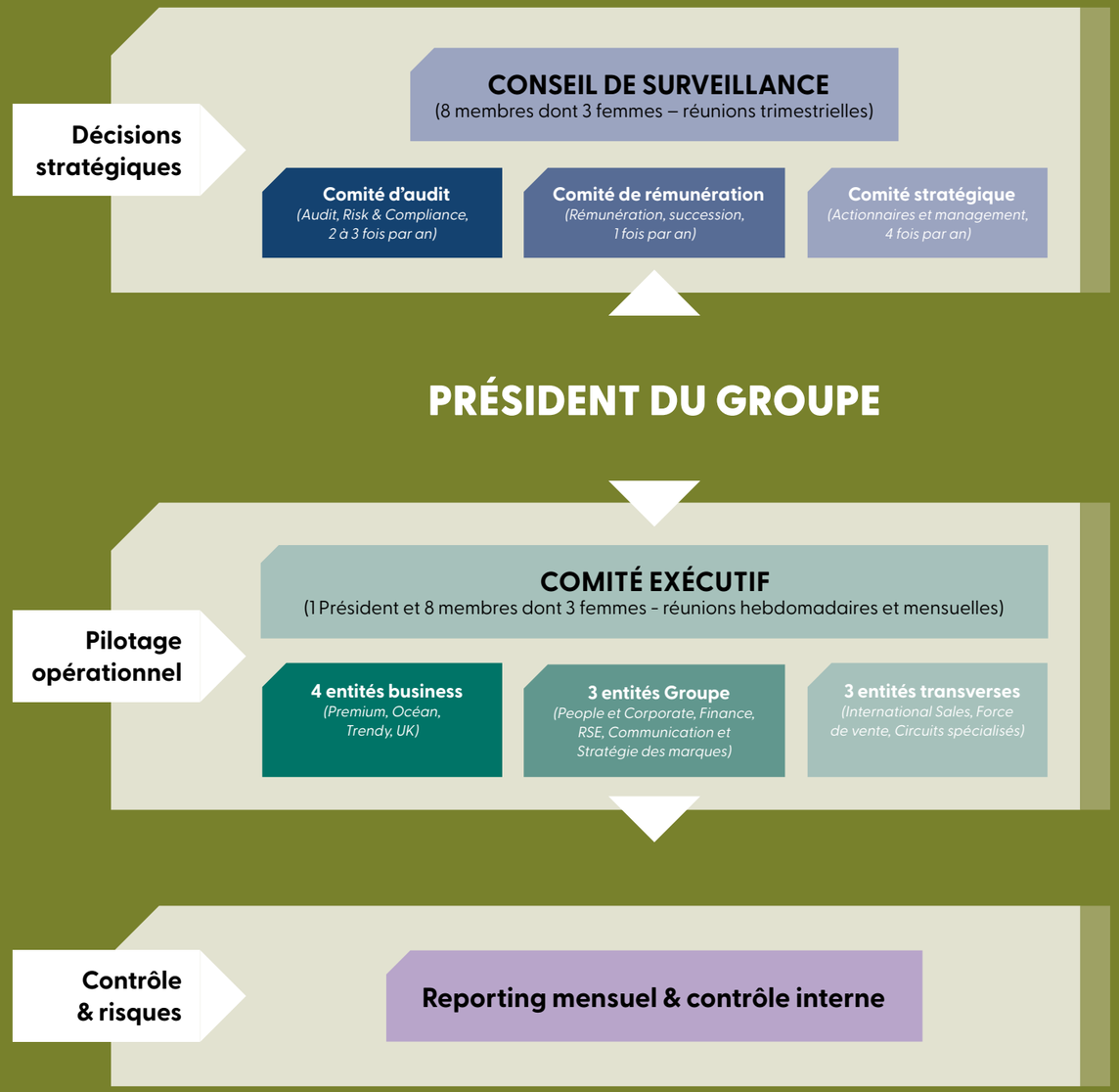
- **97%** de nos fournisseurs signataires de notre politique Bien-être animal (saumons, canards, crevettes)
- **175 K€** financés en R&D sur le bien-être animal pour faire évoluer les pratiques
- **92%** de nos produits sans additifs controversés*
- **1 M€** de dons aux banques alimentaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- **97%** de nos fournisseurs de matières premières stratégiques signataires de notre code de bonne conduite

Pour l'environnement

- **89%** de nos matières premières stratégiques labellisées ou engagées dans une démarche de labellisation
- **88%** du soja utilisé dans l'alimentation de nos matières premières stratégiques garanti 0 déforestation ou conversion
- **72%** de nos emballages recyclables
- **56%** de nos emballages issus de matières recyclées
- **-22%** d'émissions globales vs 2019 *(en valeur absolue)*
- **-74%** d'émissions sur les scopes 1 et 2 vs 2019 *(en valeur absolue)*
- **-18%** d'émissions sur le scope 3 vs 2019 *(en valeur absolue)*
- **200 000 €** pour accompagner la transition agroécologique de nos filières stratégiques dont 100 000 € versés à l'association Un Pacte Positif
- **30** exploitations agricoles françaises accompagnées dans leur transition agroécologique

GOUVERNANCE : ÉCLAIRER NOS DÉCISIONS ET SÉCURISER L'AVENIR

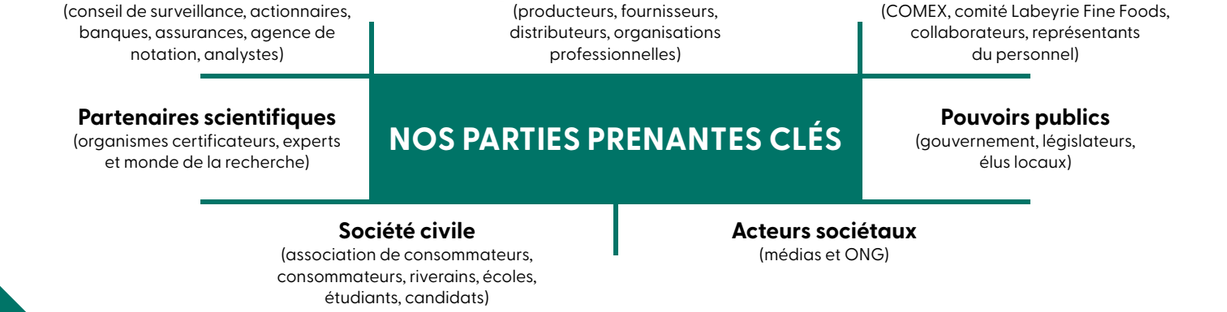
La gouvernance du Groupe repose sur une organisation structurée et équilibrée, garantissant une prise de décision efficace, une supervision indépendante et une intégration des enjeux financiers et extra-financiers dans la stratégie globale. Elle s'appuie sur des instances clairement définies, des fréquences de réunions régulières et des outils de pilotage et de contrôle interne permettant d'assurer la transparence, la maîtrise des risques et la performance durable du Groupe.



ÉCOUTER, PARTAGER ET ALIGNER NOS ACTIONS POUR UN MEILLEUR IMPACT

Convaincu que la performance durable se construit collectivement, le Groupe entretient un dialogue régulier et structuré avec l'ensemble de ses parties prenantes afin d'identifier et d'adresser des enjeux communs.

Ces échanges qui prennent des formes diverses et variées permettent de partager nos engagements, d'aligner nos plans d'actions et de garantir leur pertinence opérationnelle. Les responsables RSE participent aux comités de direction des entités business chaque mois. Ils s'appuient sur des dispositifs tels que la Minute RSE, support interne et externe valorisant un engagement particulier et les réalisations récentes du Groupe, complété par des actualités RSE ; des flashnews relayant les informations clés en interne ; ainsi que six webinaires RSE organisés en 2024-2025 sur différentes thématiques (bilan et perspectives, climat et biodiversité, bien-être animal, filière crevette, économie circulaire et édition spéciale Semaine Européenne du Développement Durable). Ce dialogue constant s'enrichit également de rencontres physiques avec nos clients et nos fournisseurs, d'échanges techniques avec des experts de sujets clés pour notre activité (bien-être animal, climat, agriculture…) et de participations à des tables rondes et événements de référence de notre industrie, tels que le Global Shrimp Forum.



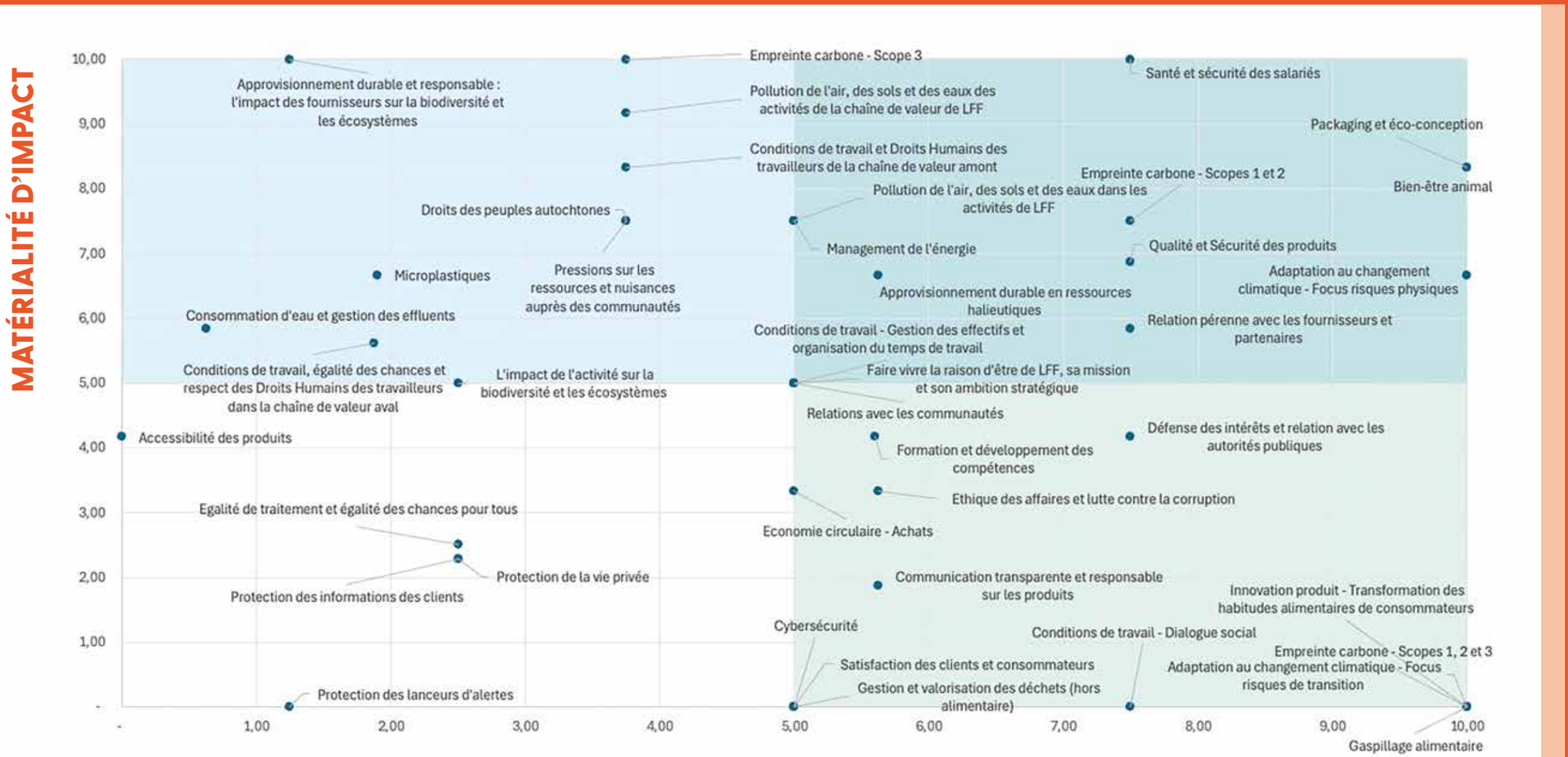
« En tant qu'experts en éthologie et bien-être animal, nous accompagnons différentes équipes de Labeyrie Fine Foods qui partagent la même curiosité, la même soif d'apprendre et de faire grandir leurs filières. Depuis près de 7 ans, nous réfléchissons ensemble et innovons pour s'adapter au mieux à chaque problématique. Par exemple, nous avons réuni de nombreux autres importateurs de saumon et une ONG de protection animale pour rédiger une charte d'approvisionnement respectueux : le collectif CARE Salmon. »

Aurélia Warin
Éthologue et Directrice du bureau Bankiva

MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ : MIEUX COMPRENDRE NOS IMPACTS, RISQUES ET OPPORTUNITÉS POUR RENFORCER NOTRE TRAJECTOIRE

Dans le cadre de sa mise en conformité avec la directive CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) pour laquelle Labeyrie Fine Foods sera soumis à publication sur son exercice fiscal 2027-2028, le Groupe a engagé dès la fin de l'année 2023 un travail structurant autour de l'analyse de double matérialité. Réalisée en 2024, cette démarche a permis d'identifier de manière exhaustive les impacts, risques et opportunités (IROs) liés à ses activités, sur ses sites de production et sur l'ensemble de sa chaîne de valeur. La phase d'identification a conduit à la formalisation de 183 IROs. À l'issue de l'étape de cotation, 72 IROs ont été qualifiés de matériels, couvrant l'intégralité des 10 normes ESRS ainsi que des enjeux spécifiques au Groupe.

Au-delà de la réponse aux exigences réglementaires à venir, cette analyse constitue un véritable levier stratégique pour le Groupe. Elle permet de porter un regard structuré et priorisé sur les enjeux les plus déterminants pour la performance durable du Groupe, en croisant les impacts de ses activités sur l'environnement et la société avec les risques et opportunités susceptibles d'affecter sa création de valeur. Ce travail vise à s'assurer que la politique RSE est bien alignée avec les enjeux clés de l'entreprise. Il permet de clarifier les priorités stratégiques, d'en renforcer la cohérence et de consolider les engagements existants. Il offre également un cadre de référence partagé pour orienter les plans d'actions, définir des objectifs plus ambitieux, mesurables et opérationnels, et piloter la performance extra-financière dans une logique d'amélioration continue.



LE PLAISIR RESPONSABLE AU CŒUR DE NOTRE STRATÉGIE RSE

Pour donner vie à notre mission de rendre possible le plaisir intense et responsable, notre stratégie RSE s'articule autour de trois piliers essentiels, un grand combat transversal, douze chantiers prioritaires et douze engagements clés à horizon 2025-2026 et par rapport à 2020-2021.

Cette feuille de route structure nos actions au quotidien, aligne nos décisions avec nos ambitions de durabilité et transforme notre volonté de responsabilité en impacts concrets pour nos consommateurs, nos collaborateurs, nos partenaires et la planète.

PILIER 1 Préserver

LES ÉCOSYSTÈMES AVEC LESQUELS NOUS INTERAGISSONS

Protéger les écosystèmes qui nous nourrissent n'est pas seulement une nécessité, c'est un engagement pour l'avenir. De la mer ou du champ à l'assiette, **nous voulons agir avec détermination pour préserver la biodiversité**, garantir des pratiques éthiques et réduire notre empreinte sur la planète. Chaque choix, chaque matière première et chaque partenariat sont l'occasion de **transformer notre impact en un moteur de durabilité,** pour que plaisir et responsabilité avancent main dans la main.

Nos chantiers prioritaires :

- **S'approvisionner de manière plus durable**
  - ➔ 100 % des matières premières stratégiques* labellisées.
- **Le bien-être animal au cœur de tous nos choix**
  - ➔ 100 % des fournisseurs de matières premières stratégiques d'élevage* engagés dans la cause.
- **Une alimentation animale plus responsable**
  - ➔ 100 % du soja garanti sans déforestation.
- **Réduire notre impact environnemental**

**Saumon, canard, crevette, cabillaud, hareng, pois chiche, avocat, olive.*

PILIER 2 Maîtriser

NOS SAVOIR-FAIRE ET PROCESS GRÂCE À DES PRATIQUES VERTUEUSES

L'excellence passe par la **maîtrise de nos savoir-faire et la responsabilité de nos choix opérationnels.** Ce pilier incarne notre volonté de transformer chaque étape de production, chaque emballage et chaque déplacement en opportunités pour réduire notre impact environnemental. En adoptant des pratiques vertueuses et innovantes, **nous faisons en sorte que nos produits allient plaisir, qualité et durabilité.**

Nos chantiers prioritaires :

- **La composition de nos produits**
  - ➔ 100 % de tous nos produits sans additif controversé**.
- **Éco-concevoir nos emballages**
  - ➔ -20 % de plastique dans nos emballages, 100 % de nos emballages recyclables et 2/3 de matériaux issus de recyclé.
- **Réduire l'impact environnemental de nos sites**
  - ➔ Réduire de 10 % nos consommations en eau, électricité et gaz.
  - ➔ Réduire de 20 % les destructions alimentaires issues de nos process de production.
- **Une logistique et des déplacements plus responsables**

***Additif comportant un risque pour la santé de nos consommateurs et listé par nos clients distributeurs.*

PILIER 3 Respecter

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

Notre réussite repose sur le respect et la valorisation de chaque personne qui contribue à nos produits, qu'elle soit collaborateur, fournisseur ou partenaire. Ce pilier traduit notre volonté de placer l'éthique, **le capital humain et l'engagement sociétal au cœur de toutes nos décisions.** Il s'agit de créer un environnement où chacun peut s'épanouir, travailler en sécurité, et contribuer à un impact positif sur la société, tout en garantissant la confiance et la transparence auprès de nos consommateurs.

Nos chantiers prioritaires :

- **Assurer l'intégrité de nos partenaires**
  - ➔ 100 % de nos fournisseurs clés signataires du Code de Bonne Conduite.
- **Le capital humain au cœur de notre réussite collective**
  - ➔ Une note de satisfaction collaborateur supérieure ou égale à 3,8/5 pour un taux de participation minimum de 75 %.
  - ➔ Un taux d'accidents avec arrêt de travail pour l'ensemble des collaborateurs de 10 et -20% pour cet indicateur en incluant les intérimaires.
  - ➔ Intégrer 50 % de femmes dans le collectif Labeyrie Fine Foods.
- **Communiquer de manière plus responsable**
- **S'engager pour la société**

GRAND COMBAT

S'ENGAGER DANS LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

En toile de fond de notre stratégie RSE, **le changement climatique représente un enjeu fondamental et structurant pour toutes nos actions.** Il conditionne la manière dont nous travaillons avec l'amont et l'aval de notre chaîne de valeur, maîtrisons nos savoir-faire et process et faisons monter nos parties prenantes en connaissances sur ce sujet. **Cet enjeu est essentiel : il oriente nos décisions et se traduit par des actions concrètes pour réduire notre empreinte carbone et notre impact sur la biodiversité.**

À horizon 2030 (année de référence 2019) :

- ➔ **Scopes 1 et 2 :**
  -55 % d'émissions de CO_2e.
- ➔ **Scope 3 :**
  -22 % d'intensité physique des émissions indirectes.

PILIER

1

Préserver

LES ÉCOSYSTÈMES AVEC LESQUELS NOUS INTERAGISSONS

Vers des modèles plus respectueux des équilibres naturels et des ressources.

Préserver les écosystèmes, c'est agir au plus près du vivant et inscrire nos actions sur le long terme. En lien étroit avec nos partenaires, nous faisons évoluer nos pratiques pour renforcer la résilience des filières et limiter ses impacts tout en impulsant des changements durables à l'échelle de nos filières et territoires.

1.1 Approvisionnement responsable : faire évoluer nos filières

1.2 Pour un plaisir responsable : le bien-être animal au cœur de nos filières

1.3 Vers une alimentation animale qui préserve les ressources

1.4 Réduire l'impact environnemental à la source

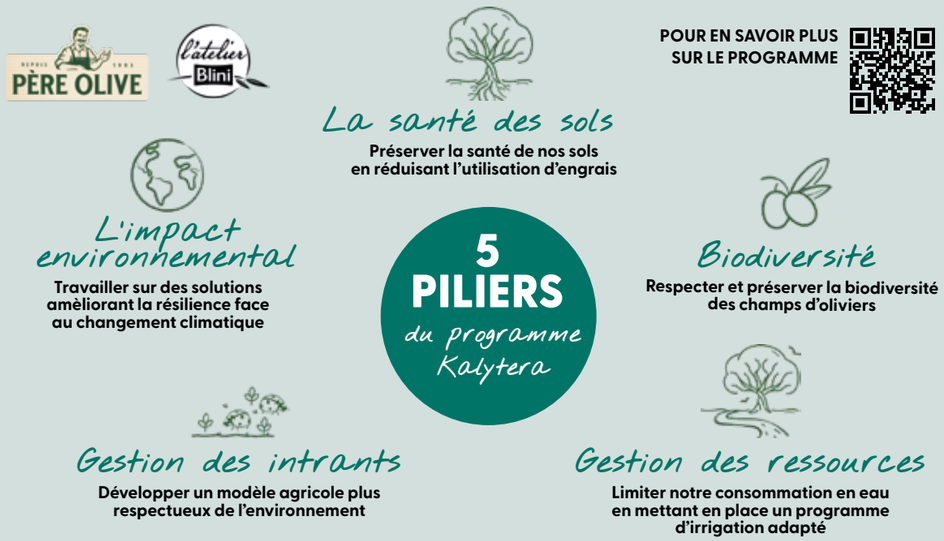
APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE : FAIRE ÉVOLUER NOS FILIÈRES

Un approvisionnement responsable ne se résume pas seulement à choisir des matières premières : il suppose de s'engager durablement aux côtés des filières qui les produisent. Le Groupe structure ses choix autour de ses matières premières stratégiques, en tenant compte des enjeux économiques, environnementaux et sociaux. Dans cette logique, 89 % de nos matières premières stratégiques sont labellisées sur nos marques nationales.

Sur le canard gras, le lancement de notre partenariat avec le label Agri-Éthique France et la coopérative Lur Berri garantit des relations équitables et une meilleure rémunération des éleveurs, dans la continuité d'autres filières stratégiques françaises (blé et pois chiche) déjà labellisées. Pour la filière saumon, nous tirons profit de certifications robustes comme le MSC pour le sauvage et l'ASC pour l'élevage, ainsi que de nos démarches de certifications internes : Charte d'Excellence et Aquaculture Raisonnée, qui viennent couvrir des exigences additionnelles. Enfin, nos marques Père Olive et l'atelier Blini accompagnent les producteurs : 166 hectares de couverture végétale sont financés sur nos filières blé et lait et 350 tonnes d'olives sont engagées dans une transition agroécologique.

LE PROGRAMME KALYTERA : TRANSFORMER ENSEMBLE LA FILIÈRE OLIVE GRECQUE VERS L'AGROÉCOLOGIE

Kalytera est un programme né d'une alliance engagée entre Labeyrie Fine Foods, 15 agriculteurs, un fournisseur grec et un institut agronomique public, visant à transformer durablement la culture de l'olive en Grèce. Porté par la volonté collective d'évoluer vers des pratiques agricoles plus vertueuses, il soutient des actions concrètes pour réduire l'impact environnemental de la filière et renforcer sa résilience à long terme autour de 5 piliers.



POUR UN PLAISIR RESPONSABLE : LE BIEN-ÊTRE ANIMAL AU CŒUR DE NOS FILIÈRES

Depuis 2019, Labeyrie Fine Foods fait du bien-être animal un levier de responsabilité et de plaisir partagé. Notre politique repose sur les 5 libertés fondamentales de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), et 97 % de nos fournisseurs en sont déjà signataires. Ils s'engagent ainsi à respecter nos cinq principes clés : conditions d'élevage et d'abattage contrôlées, respect de nos standards de bientraitance, adaptation de l'environnement aux comportements naturels, mise en œuvre de bonnes pratiques pour le soin, garanties d'un transport et d'un abattage mieux optimisés.

Être acteur des programmes les plus exigeants sur nos matières premières stratégiques

Épaulé par plusieurs structures spécialisées comme le bureau d'expertise éthologique Bankiva ou encore l'ONG CIWF (Compassion In World Farming), Labeyrie Fine Foods collabore avec des experts pour améliorer concrètement le bien-être animal sur ses filières stratégiques. Par exemple, sur le saumon, le Groupe a initié le collectif CARE Salmon, qui réunit plusieurs acteurs français de la transformation et de la distribution de saumon d'élevage pour promouvoir des pratiques plus respectueuses et durables.

POUR CONSULTER LA LETTRE D'ENGAGEMENT CARE SALMON

Le Groupe réalise également des webinaires et newsletters à destination de ses fournisseurs. Cette initiative lancée en 2023 perdure en 2025 avec le partage des dernières recherches scientifiques sur les pratiques d'élevage du saumon, notamment sur l'impact du stress sur les poissons et l'intégration de nouveaux indicateurs comportementaux dans les pratiques d'élevage.

Autre exemple concret sur les crevettes : un second diagnostic approfondi au Honduras a renforcé la compréhension par notre partenaire principal des enjeux sur le bien-être animal. Par ailleurs, et pour intégrer ces enseignements dans la durée, un outil pédagogique en open source a été créé pour diffuser les bonnes pratiques et connaissances scientifiques sur les élevages de crevettes. Enfin, notre premier webinaire dédié au sujet a croisé les interventions de Bankiva, London School of Economics, Crustacean Compassion et de producteurs engagés, mettant en lumière standards existants, attentes sociétales et réalité terrain.

LA FILIÈRE CANARD : RECHERCHER, EXPÉRIMENTER, DÉPLOYER, PARTAGER

En 2025, le programme Armonia One Welfare poursuit son ambition : améliorer durablement le bien-être des canards, tout en intégrant celui des éleveurs et la préservation de l'environnement. Sa première publication scientifique dans Applied Animal Behaviour Science, les premiers tests en élevages commerciaux et l'ouverture de notre station expérimentale aux clients stratégiques ont permis de partager nos avancées et d'alimenter notre démarche d'amélioration continue.

VERS UNE ALIMENTATION ANIMALE QUI PRÉSERVE LES RESSOURCES

L'alimentation animale est un enjeu clé de notre activité. Elle conditionne la réduction de notre empreinte carbone, premier poste d'émissions de notre scope 3, et le développement de filières sans déforestation ni pression accrue sur les ressources marines.

Sécuriser des filières sans déforestation

Les choix faits en matière d'alimentation animale engagent toute notre chaîne de valeur. Signataire du Manifeste Soja, Labeyrie Fine Foods affirme sa responsabilité contre la déforestation et la conversion des terres. En 2025, nos fournisseurs de crevettes ont appliqué le référentiel ASC sur l'alimentation, garantissant un approvisionnement en soja non déforestant, traçable et conforme à des standards de durabilité reconnus. Sur la filière saumon d'élevage, le soja utilisé est intégralement garanti sans déforestation ni conversion. La filière canard IGP Sud-Ouest, quant à elle, assure une alimentation en soja provenant du sud-ouest de la France. De plus, le soja utilisé dans l'alimentation de nos saumons est certifié Proterra et RTRS, références internationales du soja responsable. Ces engagements structurants permettent de concilier accessibilité, qualité des produits et exigences éthiques, conditions indispensables pour inscrire nos filières dans la durée.

Réduire l'impact environnemental de l'alimentation de nos poissons

Labeyrie Fine Foods s'inscrit aussi dans une dynamique d'innovation continue. Sur la filière saumon d'élevage, le Groupe participe au Millennial Salmon Project, un programme de recherche financé par le Conseil de la recherche de Norvège et piloté par l'institut NOFIMA, pour réduire l'empreinte écologique de la filière en repensant l'alimentation des poissons. Des travaux sont menés autour d'ingrédients alternatifs, tels que les huiles d'algues, les farines d'insectes ou les coproduits, afin de limiter la pression sur les ressources marines. L'impact de ces évolutions est évalué jusque dans notre atelier de fumage, en analysant l'impact du changement d'alimentation sur la qualité du saumon fumé. Une démarche progressive, guidée par l'exigence et la volonté d'améliorer durablement nos pratiques.

NOS SUCCÈS

80 % des fournisseurs de crevettes appliquent le référentiel Aliment ASC

88 % de l'alimentation de nos filières stratégiques d'élevage est garantie zéro déforestation ou conversion

100 % du soja utilisé pour le saumon d'élevage est garanti sans déforestation ni conversion

RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL À LA SOURCE

Le changement climatique et la perte de biodiversité fragilisent la disponibilité et la qualité des ressources agricoles. Pour limiter ces risques, Labeyrie Fine Foods et ses marques accompagnent les agriculteurs vers une transition agroécologique favorisant sols vivants, biodiversité, stockage carbone et cycle de l'eau optimisés, via des pratiques variées comme les couverts végétaux, la diversification des cultures, la réduction du travail du sol et l'agroforesterie.

L'atelier Blini : des actions concrètes pour régénérer les sols et la biodiversité

L'atelier Blini agit concrètement pour soutenir les filières blé, pois chiche et lait dans leur transition vers l'agroécologie, en accompagnant les agriculteurs dans des pratiques plus durables et résilientes. Un programme dédié, co-créé par le Groupe en 2022 et piloté par l'association Un Pacte Positif, réunit coopératives, transformateurs et experts techniques. Présidée par l'amont agricole, cette instance coordonne le suivi des actions, le partage des bonnes pratiques et la diffusion des résultats.

Concrètement, ce programme finance et réalise des diagnostics sur les exploitations : indice de régénération (créé par l'association Pour une Agriculture du Vivant), bilan carbone et analyses de sol. Ces évaluations permettent d'identifier les leviers de progrès spécifiques à chaque contexte et de co-construire des plans d'action adaptés. Pour mener à bien ces actions, L'atelier Blini reverse 1 % des bénéfices de la vente des produits Houmous, Blinis, Tzatziki et Ktipiti.

Des formations et un accompagnement technique sont également dispensés, de la mise en place de couverts végétaux à l'optimisation de la culture du pois chiche, en passant par l'utilisation de compost et l'usage de biostimulants. Toutes ces actions permettent de renforcer la résilience globale des exploitations tout en améliorant la qualité et la durabilité des produits issus des filières accompagnées.

PILIER

2

Maîtriser

NOS SAVOIR-FAIRE ET PROCESS GRÂCE À DES PRATIQUES VERTUEUSES

Réduire l'impact sans jamais renoncer à l'essentiel

Labeyrie Fine Foods s'engage à réduire son impact environnemental à chaque étape : conception des produits, emballages, fonctionnement des sites et transport. Innovation, collaboration et amélioration continue guident nos actions pour proposer des produits sûrs et naturels sans compromis sur le plaisir, optimiser l'usage des ressources et déployer une logistique sobre et responsable.

2.1 Progresser pour concilier naturalité et exigence alimentaire

2.2 Tendre vers l'éco-conception de nos emballages

2.3 Une stratégie d'actions en faveur de la performance environnementale de nos sites

2.4 Collaborer pour une empreinte logistique optimisée

PROGRESSER POUR CONCILIER NATURALITÉ ET EXIGENCE ALIMENTAIRE

Garantir des produits bons, sûrs et sains constitue la mission première du Groupe et de ses marques. Depuis plusieurs années, nous menons une démarche progressive de réduction, de substitution ou de retrait des additifs dits « controversés ».

Un chemin progressif vers plus de naturalité

Dans certaines recettes, les additifs jouent un rôle technologique clé pour assurer la sécurité alimentaire, la stabilité microbiologique, la qualité sensorielle ou la conservation, limitant ainsi le gaspillage alimentaire. Conscient des attentes croissantes en matière de naturalité, le Groupe a engagé depuis plusieurs années un programme de rénovation de recettes visant à réduire, substituer ou supprimer les additifs si la sécurité, le goût et la qualité le permettent. Depuis 2020, les conservateurs ont été supprimés des blinis frais, et le Groupe a été précurseur dans le retrait des nitrites sur plusieurs recettes emblématiques, notamment : foies gras entiers, blocs de foie gras et magrets séchés. D'autres avancées ont concerné les tartinables, le tarama et les crevettes décortiquées sans sulfites.

Cette dynamique s'inscrit dans une ambition claire à horizon 2030 : faire de la naturalité un pilier pour réunir autour de la même table. Le Groupe s'engage ainsi à supprimer les additifs controversés qui sont listés par nos clients distributeurs, et nos équipes poursuivent un travail continu de recherche et d'innovation pour proposer des recettes les plus naturelles possibles.

CHIFFRES CLÉS

92% de nos produits sans additifs controversés

100% de la charcuterie Labeyrie est désormais sans nitrite

TENDRE VERS L'ÉCO-CONCEPTION DE NOS EMBALLAGES

Les emballages sont incontournables pour garantir la sûreté et la praticité des produits alimentaires. Malgré les difficultés que cela représente, Labeyrie Fine Foods poursuit ses efforts pour en limiter l'impact environnemental en s'appuyant sur quatre axes clés.

CHIFFRES CLÉS

-53t de plastique grâce à la réduction de la hauteur et de l'épaisseur

72% de nos emballages sont recyclables

56% sont issus de matières recyclées

4 axes de progrès pour nos emballages

Conscient de l'impact que représente ses emballages, le Groupe poursuit ses efforts pour atteindre les objectifs fixés à horizon 2026 : atteindre 100 % de nos emballages recyclables, réduire de 20 % l'utilisation de plastique et y intégrer 2/3 de matières recyclées. Pour cela, nous nous appuyons sur 4 axes :

Réduire le poids des emballages :
limiter la quantité de plastique et d'autres matériaux utilisés, tout en garantissant la sécurité et la qualité des produits. Depuis plusieurs années, le travail sur la réduction de la hauteur et de l'épaisseur des pots Blini et l'atelier Blini a permis d'économiser 53t de plastique.

Faciliter le recyclage :
développer des emballages conçus pour être triés et recyclés plus facilement, avec un marquage clair et des matériaux compatibles avec les filières locales de recyclage, afin d'augmenter le taux de valorisation des emballages.

Intégrer plus de matière recyclée :
privilégier l'intégration de matières recyclées, que ce soit pour le plastique ou le carton, contribuant ainsi à la réduction de l'extraction de ressources vierges.

Jouer son rôle au sein de l'écosystème :
collaborer avec fournisseurs, distributeurs et acteurs locaux pour renforcer la collecte, le recyclage et la sensibilisation des consommateurs, afin que l'impact environnemental des emballages soit réduit à toutes les étapes de leur cycle de vie.

UNE STRATÉGIE D'ACTIONS POUR LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DE NOS SITES

Chaque jour, nos équipes s'engagent dans une démarche d'amélioration continue pour réduire les consommations d'énergie et d'eau. Piloter nos usages permet d'éviter le fonctionnement inutile des outils et de réagir rapidement aux fuites. Avec un plan d'investissements à court et moyen termes, nous faisons évoluer nos sites pour allier performance et respect de l'environnement.

CHIFFRES CLÉS

-1000 MWh de consommation d'électricité et de gaz

1 M€ en valeur de produits consommables donnés aux banques alimentaires

-10 000 M³ d'eau

Réduire notre consommation d'énergie : l'alliance de nouvelles technologies et d'un pilotage précis

Optimiser la consommation d'énergie est un levier majeur pour réduire l'impact environnemental de nos sites. Nos actions combinent technologies et pilotage précis des installations. Par exemple, l'activation de haute et basse pressions flottantes pour les centrales frigorifiques de Saint-Geours-de-Maremne et Jonzac a permis d'améliorer le rendement énergétique. À Saint-Geours-de-Maremne, une centrale de pilotage ajuste automatiquement les pressions des compresseurs d'air, maximisant ainsi l'efficacité des équipements. Enfin, sur le site de Chambly, un compresseur à vitesse variable s'arrête le week-end, limitant les consommations inutiles et renforçant une performance plus durable.

Site de Saint-Geours-de-Maremne dans les Landes

Optimiser l'usage de l'eau sur nos sites

Réduire et recycler l'eau est un chantier tout aussi essentiel. Pour préserver cette ressource, Labeyrie Fine Foods entreprend des actions : notre usine de Fécamp a bénéficié de l'installation d'un détecteur, permettant l'optimisation du rinçage à l'eau chaude de la laveuse. À Saint-Aignan-de-Grandlieu, l'eau de refroidissement des crevettes circule en boucle fermée, nous ayant permis de diviser par deux la consommation d'eau quotidienne sur le site. Ces initiatives visent à économiser autant que possible l'eau nécessaire à nos procédés de production et à contribuer à des processus moins consommateurs en ressources.

Prévenir, donner, valoriser : une approche circulaire pour nos déchets industriels

Limiter l'utilisation des ressources est clé pour réduire l'empreinte environnementale de notre production, mais afin de s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire, le Groupe agit également pour valoriser les déchets qu'il génère. Cette démarche suit la pyramide de valorisation des produits alimentaires, en privilégiant d'abord l'évitement des pertes par un suivi continu des rendements industriels, puis la valorisation des coproduits en alimentation humaine et animale. Une équipe dédiée Ventes Circulaires assure le déstockage des produits non commercialisables dans les réseaux de distribution alternatifs et valorise des coproduits issus de la transformation de nos matières premières. Par exemple, les plumes de canard sont utilisées pour la literie, les vêtements chauds, mais aussi transformées en engrais ou en kératine et acides aminés pour cosmétiques et compléments alimentaires. Enfin, le Groupe a donné des produits pour une valeur de 1 million d'euros aux banques alimentaires françaises.

UN PARTENARIAT HISTORIQUE AU SERVICE DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Labeyrie Fine Foods est partenaire depuis plus de 20 ans de la société navarraise Navarpluma, basée à Pampelune en Espagne, ainsi que de son partenaire landais Abel Crabos, installé à Saint-Sever. Ce partenariat vise à valoriser les plumes issues des abattages de canards des sites de Came et Bouaye. Collectées, traitées et triées par Navarpluma, elles garantissent qualité et traçabilité, avant d'être utilisées pour le garnissage de vêtements chauds de grandes marques internationales et d'articles de literie.

COLLABORER POUR UNE EMPREINTE LOGISTIQUE OPTIMISÉE

CHIFFRES CLÉS

46% de véhicules hybrides ou électriques dans la flotte automobile Labeyrie Fine Foods

-21% d'émissions de CO_2 sur le fret (amont, aval, interne) par rapport à 2021-2022

La logistique est au cœur de la performance du Groupe, de l'acheminement des matières premières à la distribution des produits finis. Conscient de l'impact environnemental du transport et du stockage, Labeyrie Fine Foods a engagé depuis plusieurs années une démarche responsable, visant à réduire les émissions, optimiser les flux et renforcer la résilience des chaînes d'approvisionnement.

Une démarche collective avec tous nos partenaires

La logistique responsable du Groupe s'appuie sur la collaboration de tous les acteurs impliqués dans la chaîne, car aucune amélioration significative ne peut être obtenue seul. Avec nos fournisseurs, l'accent est mis sur la planification et l'optimisation des flux de marchandises : réduire les distances parcourues, optimiser les taux de chargement et favoriser des modes de transport plus sobres comme le rail-route permettent de diminuer les émissions tout en sécurisant l'approvisionnement. Les prestataires logistiques et transporteurs sont eux aussi pleinement intégrés à la démarche. Nous travaillons main dans la main avec eux pour expérimenter des solutions plus propres, comme des véhicules à faibles émissions, et pour intégrer des critères environnementaux dans les appels d'offres. Nos clients complètent cette dynamique : en adaptant la fréquence des livraisons, en mutualisant les flux et en co-concevant des schémas de distribution plus efficaces, nous réduisons le nombre de trajets et l'utilisation d'énergie. Cette approche coordonnée et progressive s'accompagne d'un suivi précis des indicateurs logistiques, qui permet de mesurer les résultats concrets, de valoriser les bonnes pratiques et de guider les actions futures vers toujours plus de performance et de sobriété.

Site de Troarn dans le Calvados

Transformer les intentions en actes : optimiser les flux et réduire les émissions

Le Groupe déploie sa logistique responsable à travers des actions concrètes, adaptées aux partenaires concernés. Avec ses prestataires, il intègre des critères RSE dans les appels d'offres et mesure les émissions de CO_2 des flux, pour identifier ensemble des leviers de réduction adaptés à chaque site et chaque transport. Avec ses clients, la démarche se traduit par l'optimisation du remplissage des camions, la rationalisation du nombre de commandes et la diminution des palettes bois et intercalaires. L'un des exemples les plus structurants est le partenariat que le Groupe mène avec Carrefour dans le cadre d'un Sustainable Linked Business Plan. Cet accord extra-financier vient compléter l'accord commercial en fixant des objectifs communs de décarbonation des flux vers les sites logistiques de distribution régionaux de Carrefour, avec un suivi partagé de l'intensité des émissions et une amélioration continue des schémas de distribution.

« Notre collaboration avec Labeyrie Fine Foods démontre qu'en unissant nos efforts nous pouvons accélérer la décarbonation de nos filières clés.

Qu'il s'agisse du saumon, du transport entre nos sites ou du développement de l'agriculture régénératrice, nous avançons ensemble avec des actions concrètes et mesurables. Ce partenariat incarne une démarche exemplaire : dépasser la relation commerciale classique pour construire, côte à côte, des solutions durables au bénéfice de toute la chaîne de valeur. »

Stéphane PIERREFEU
Directeur RSE Fournisseurs
Groupe Carrefour

PILIER

3

Respecter

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

Usine de Saint-Geours-de-Maremne

Un cadre de travail fondé sur l'équité, l'écoute et la confiance

Mettre au premier plan ses collaborateurs et les acteurs de ses filières implique des choix responsables, constants et concrets afin de leur permettre d'évoluer dans un cadre de travail sécurisé. Pour cela, Labeyrie Fine Foods agit tout au long de la chaîne de valeur. Une démarche guidée par l'attention portée aux personnes, la qualité des relations et la volonté de progresser collectivement, dans la durée.

3.1 Enrichir un capital humain exceptionnel

3.2 L'éthique : une dimension de nos pratiques non-négociable

3.3 Notre engagement sociétal : tendre vers un commerce équitable et responsable

3.4 Communiquer en conjuguant accessibilité et crédibilité

ENRICHIR UN CAPITAL HUMAIN EXCEPTIONNEL

Le capital humain est au cœur de la performance durable du Groupe. Protéger la santé et la sécurité, favoriser l'épanouissement, développer les compétences et promouvoir l'inclusion sont autant de leviers pour construire un environnement de travail responsable, attractif et engageant pour tous.

La sécurité comme priorité quotidienne

La sécurité des collaborateurs constitue une priorité absolue pour le Groupe. En 2024-2025, le taux de fréquence* des accidents, intérimaires inclus s'établit à 17,4. Le Groupe, met tout en œuvre pour tendre vers le 0 accident et depuis 2020-2021, cet indicateur a diminué de 30 %, traduisant les efforts menés au quotidien. Dans le cadre de la stratégie santé et sécurité, 3 190 visites comportementales ont été réalisées afin de renforcer la culture sécurité. Une journée d'animation santé sécurité a également été organisée sur chaque site de production, avec une formation dédiée pour tous les managers et des ateliers participatifs pour tous nos collaborateurs favorisant les échanges autour du sujet.

**Taux de fréquence = (nombre d'accidents avec arrêt / heures travaillées) x 1 000 000.*

Favoriser la qualité de vie au travail

Le Groupe agit pour améliorer durablement la qualité de vie au travail. Plusieurs accords ont été signés avec les partenaires sociaux, portant notamment sur le droit à la déconnexion, le télétravail et l'égalité professionnelle. Par ailleurs, le Groupe pilote l'engagement et l'épanouissement de ses collaborateurs à travers l'outil ZEST, un sondage bimestriel anonyme adressé à l'ensemble des collaborateurs (connectés et non-connectés) pour recueillir leur avis sur un certain nombre de thématiques ou projets d'actualité du Groupe. Ce sondage est complété par un baromètre social annuel mesurant le niveau d'engagement autour des thématiques suivantes : relations avec ses collègues, relation managériale, carrière, alignement avec l'entreprise, conditions de travail et épanouissement. De plus, des conférences sont régulièrement proposées sur des thématiques variées autour de la qualité de vie et des conditions de travail (QVCT), telles que prendre soin de soi et des autres au travail, la gestion des émotions, le droit à la déconnexion, le genre au travail, l'efficacité professionnelle, transformer les défis en opportunités. Ces conférences sont adaptées en format court pour une diffusion à nos employés sur les sites industriels.

Pour assurer un accompagnement complet, le Groupe met à disposition de ses collaborateurs et de leur famille la plateforme « For Me ». Accessible via une ligne téléphonique dédiée, elle propose un accompagnement confidentiel à travers trois services : assistanat administratif et juridique, assistanat social et soutien psychologique.

Développer les compétences de tous et toutes et favoriser les parcours de carrière #Doubleimpact

Le développement des compétences est un levier clé de l'employabilité. En 2024/2025, 167 collaborateurs ont été formés dans le cadre des académies métiers, afin d'aligner les pratiques professionnelles avec les besoins stratégiques de l'entreprise. Sept métiers ont été concernés : achats, maintenance, IT, marketing et R&D, commerce et qualité. Des formations variées en termes de thématiques (développement personnel, management, bureautique...) et de formats (e-learning, podcasts, conférences, fiches mémo...) sont également disponibles en ligne sur notre plateforme 360 Learning, favorisant l'apprentissage en autonomie.

En parallèle, un accord de Gestion des Emplois et des Parcours Professionnels a été signé. Il vise à anticiper les évolutions des métiers, structurer les parcours et renforcer l'employabilité des salariés. Cet accord s'inscrit dans une dynamique de co-construction avec les organisations syndicales représentatives.

Promouvoir la diversité et l'inclusion

Le Groupe a structuré sa politique diversité et inclusion autour de trois axes. Le premier vise à prévenir toute discrimination et à garantir une tolérance zéro face au harcèlement et aux agissements sexistes. L'objectif est de sensibiliser 100 % des collaborateurs aux enjeux de diversité et d'inclusion d'ici 2025-2026 et de former toutes les équipes RH ainsi que les managers au recrutement non discriminant. Le deuxième axe porte sur l'égalité professionnelle à chaque étape du parcours collaborateur, du recrutement à la rémunération. Le Groupe ambitionne d'atteindre 50 % de femmes au sein du top management et de l'encadrement, contre 46 % aujourd'hui, et de maintenir un index égalité hommes-femmes de 93 d'ici 2025-2026. Le troisième axe concerne l'accompagnement des collaborateurs pour favoriser l'équilibre des temps de vie, la parentalité et le handicap, avec pour objectif une expérience collaborateur à 3,8/5. L'inclusion des personnes en situation de handicap fait également l'objet d'actions spécifiques au sein du Groupe.

CHIFFRES CLÉS :

93% index égalité hommes-femmes

+0,93% d'écart de salaire en faveur des femmes (statut social et âge comparables)

100% des femmes de retour de congé maternité ont eu une augmentation de salaire

6% de collaborateurs en situation de handicap

Avec la signature d'une convention avec l'Agefiph en novembre 2025,

nous avons renforcé notre engagement en faveur de l'inclusion. Ce partenariat de 3 ans enrichit notre politique existante : gouvernance dédiée, référents sur chaque site, accompagnement des collaborateurs (notamment pour la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé) et maintien dans l'emploi en lien avec la Médecine du Travail et Cap Emploi. Un programme de sensibilisation et de formation est également déployé auprès de tous les salariés.

Anna Tokarski
Responsable Développement RH
Référente Handicap Groupe
et Référente ZEST

L'ÉTHIQUE : UN PRÉ-REQUIS DE NOS PRATIQUES QUOTIDIENNES

Agir de manière éthique, c'est donner du sens à chaque décision et inscrire la responsabilité au cœur des pratiques quotidiennes. De la gouvernance aux relations avec les partenaires, l'éthique guide nos choix et structure une démarche fondée sur la transparence, la vigilance et le respect des engagements pris.

Assurer une vigilance éthique active

Pour ancrer l'éthique dans ses pratiques, Labeyrie Fine Foods s'appuie sur un Comité Éthique dédié. Il veille au respect des documents de référence internes, qui formalisent les standards et engagements du Groupe, notamment le Code Éthique, signé par l'ensemble des collaborateurs et disponible en ligne. Le Comité analyse les situations à risque potentiel ou avéré et arbitre lorsque cela est nécessaire. Il assure également une veille réglementaire et des pratiques en continu, et peut faire évoluer les politiques internes. Labeyrie Fine Foods est par ailleurs membre de SEDEX, une plateforme internationale d'évaluation des pratiques responsables des fournisseurs.

Grâce à l'outil RADAR, le niveau de risque est analysé. Lorsqu'un fournisseur est identifié à haut risque, un audit tiers est imposé, tel que SMETA (audit éthique multi-critères) ou BSCI (initiative pour des conditions de travail responsables). Cette démarche est déjà déployée sur les filières saumon et crevettes et s'étend progressivement à l'ensemble du Groupe dans le cadre de la diligence raisonnée en matière de droits humains.

BE SIGNAL : SIMPLIFIER LA PAROLE POUR UNE RESPONSABILITÉ COLLECTIVE

Accessible à tous, la plateforme Be Signal permet de signaler de manière confidentielle tout comportement irrespectueux ou contraire aux valeurs du Groupe. Elle contribue à prévenir les dérives, à traiter les situations sensibles et à renforcer une culture éthique fondée sur la responsabilité collective.

Des relations fournisseurs encadrées par des exigences responsables

Le Groupe Labeyrie Fine Foods a mis en place des directives de sourcing responsable intégrant traçabilité, transparence, certifications et vigilance dans la chaîne de valeur. Ces principes guident la sélection des fournisseurs et structurent la relation commerciale. Un Code de Bonne Conduite, accessible en ligne, est ainsi soumis à l'ensemble des fournisseurs, qui s'engagent à respecter ses exigences et à accepter d'éventuelles vérifications.

Dans une logique de clarté et de responsabilité renforcée, le Groupe fait évoluer son Code de Bonne Conduite fournisseurs vers une Charte des Achats Responsables, destinée à devenir le document de référence unique signé par les fournisseurs. Enrichie, notamment sur les enjeux environnementaux, elle vise à inscrire les relations fournisseurs dans une dynamique de progrès partagé. Sa signature engage les partenaires à respecter les dispositions applicables et à adopter des pratiques responsables sur toute leur chaîne de valeur.

NOTRE ENGAGEMENT SOCIÉTAL : TENDRE VERS UN COMMERCE ÉQUITABLE ET RESPONSABLE

Le commerce équitable n'est pas seulement un label : c'est un engagement concret en faveur des producteurs et de la durabilité. Sécuriser nos approvisionnements en garantissant un revenu juste et en intégrant les enjeux climatiques est devenu essentiel sur nos filières stratégiques.

Un double constat : des filières sous tension

Le contexte des matières premières montre deux défis majeurs. Premièrement, la volatilité des prix empêche souvent les agriculteurs d'être rémunérés au-delà du strict coût de production, les exposant à une fragilité économique. Deuxièmement, l'urgence climatique accroît l'incertitude sur les rendements et met sous pression les approvisionnements de nos matières premières stratégiques. Ces réalités combinées rendent indispensable une démarche proactive pour sécuriser les filières, soutenir les producteurs et garantir une chaîne d'approvisionnement durable, résiliente et équitable.

L'engagement Labeyrie et Blini pour des filières plus équitables

Pour les marques Labeyrie et Blini, construire des filières responsables dépasse la simple signature de contrats. Face à la volatilité des prix et aux incertitudes climatiques, les producteurs de canard gras, blé et pois chiche bénéficient de contrats pluriannuels garantissant volumes et stabilité, ainsi qu'une rémunération juste, fondée sur le coût réel de production. Grâce au label Agri-Éthique France, ces engagements permettent sécurité économique pour les agriculteurs, prévisibilité pour les filières et pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Chaque contrat traduit un partenariat durable où équité, confiance et responsabilité se conjuguent pour assurer la résilience des filières et renforcer la qualité des approvisionnements, tout en soutenant une agriculture durable et solidaire.

COMMUNIQUER EN CONJUGUANT ACCESSIBILITÉ ET CRÉDIBILITÉ

Pour Labeyrie Fine Foods, la communication ne se limite pas à la simple information sur les produits. Elle consiste à transmettre des messages clairs, accessibles et crédibles, tant en interne qu'en externe. Elle permet de valoriser les engagements du Groupe, de sensibiliser nos collaborateurs et partenaires, et de renforcer la confiance de nos consommateurs, en toute transparence et cohérence avec nos valeurs RSE.

Des actions concrètes pour une communication transparente

Cette démarche d'accessibilité se concrétise à travers la Minute RSE, un format pédagogique mettant en lumière nos avancées sur un chantier prioritaire et les actualités en matière de responsabilité. Diffusée tous les deux mois, en interne comme en externe, elle garantit une information claire, cohérente et partagée avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Ce dispositif est complété par plusieurs actions

En interne

- Des flashnews, newsletters relayant régulièrement les actualités du Groupe.
- Des webinaires RSE dédiés au partage de bonnes pratiques renforçant la transparence sur l'avancement de nos plans d'action.

En externe

- Des webinaires organisés pour nos partenaires amont, par exemple sur le bien-être animal dans la filière saumon.
- Des temps d'échange organisés dans le cadre de rendez-vous clients afin de présenter nos engagements et nos plans d'action RSE. En 2025-2026, plus de 20 rencontres ont ainsi déjà été réalisées.
- La mobilisation de nos produits comme relais d'information, grâce à des packagings valorisant labels et initiatives, tels que le dispositif « 1 % reversé à l'agriculture engagée » sur l'atelier Blini.
- La refonte du site internet du Groupe selon le Référentiel Général d'Amélioration de l'Accessibilité (RGAA), avec un taux de conformité de 52 %, posant une base solide pour poursuivre la démarche d'amélioration continue.

L'ensemble forme un écosystème de communication RSE structuré et cohérent, favorisant une circulation fluide de l'information et une mobilisation durable de nos parties prenantes autour de nos priorités.

« Notre feuille de route RSE permet de nous inscrire en partenaire stratégique indispensable auprès de nos clients distributeurs. Les équipes commerciales ont un véritable rôle d'accompagnement sur les sujets filières, pour lesquels nous sommes reconnus comme experts. Ce travail de co-construction nous réunit autour d'exigences et d'enjeux communs ; une nouvelle dimension passionnante de mon métier. »

Cédric Rousset
Compte Clé National Produits de la Mer

GRAND COMBAT

Engager

DANS LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Climat et Biodiversité : une priorité de notre stratégie

Face à l'urgence climatique et à l'érosion de la biodiversité, Labeyrie Fine Foods organise ses actions pour réduire durablement son empreinte. Trajectoire de réduction des émissions, adaptation aux effets du changement climatique, protection de la biodiversité et régénération des écosystèmes : une même ambition guide l'ensemble de nos activités, dans nos filières et sur nos sites.

4.1 Cap sur une trajectoire bas carbone

4.2 Vers un modèle toujours plus respectueux du vivant

CAP SUR UNE TRAJECTOIRE BAS CARBONE

Depuis 2019, Labeyrie Fine Foods mesure chaque année son empreinte carbone, en prenant en compte toutes les émissions, de l'amont à l'aval. Cette démarche permet de piloter une stratégie ambitieuse alignée avec les objectifs de l'Accord de Paris sur le climat. Depuis la mise en place de cette démarche, le bilan carbone du Groupe a déjà diminué de 22 %, montrant l'impact concret des actions engagées.

Mesurer pour agir

Le bilan carbone annuel permet d'identifier précisément les sources d'émissions et de suivre l'évolution des scopes 1, 2 et 3. Lors de l'exercice 2024-2025, un important travail de fiabilisation des données a été mené, en particulier sur les facteurs d'émissions de nos matières premières stratégiques, afin de renforcer la robustesse des calculs. Cette mise à jour a été appliquée de manière cohérente aux années précédentes, entraînant une révision de l'année de référence (2019).

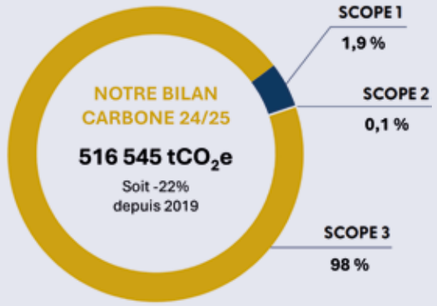
Les émissions du Groupe ont augmenté de 7,2 % entre les exercices 23-24 et 24-25. Malgré une réduction notable des scopes 1 et 2 de 34 % (24-25 vs 23-24) grâce à l'optimisation des consommations énergétiques et au remplacement de certains équipements par d'autres moins émissifs, le scope 3 a, lui, légèrement augmenté. Cette augmentation s'explique notamment par la reprise de l'activité canard, précédemment impactée par des épisodes de grippe aviaire (+ 13 % d'achats de canard).

Émissions totales de GES

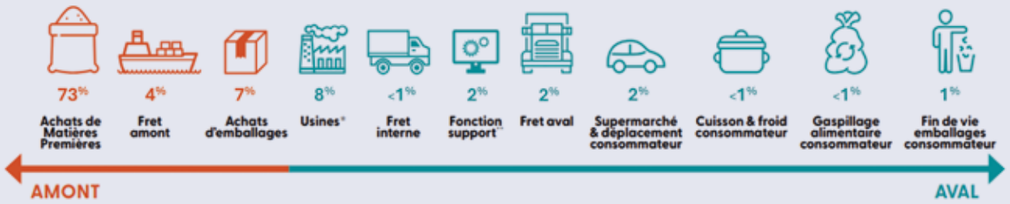
Scope 1 : émissions directes générées par des sources possédées ou contrôlées par le Groupe.

Scope 2 : émissions indirectes générées par la production d'énergie pour les activités de l'organisation.

Scope 3 : émissions indirectes liées au cycle de vie de nos produits et de nos activités.



Répartition des émissions par poste



*Usines : énergie, hors énergie, déchets, immobilisations industrielles.

**Fonction support : déplacements domicile-travail et professionnels, autres achats, autres immobilisations.

Une stratégie ambitieuse et validée

Pour renforcer sa feuille de route Climat, Labeyrie Fine Foods a rejoint l'initiative « ACT Pas à pas » de l'ADEME. Ce programme volontaire permet de questionner le modèle économique et d'identifier des trajectoires compatibles pour tendre vers un plan d'actions bas carbone structuré.

Par ailleurs, le SBTi a validé en 2022 les objectifs de réduction du Groupe, confirmant leur alignement avec l'Accord de Paris. La trajectoire a ensuite été adaptée pour se conformer au standard FLAG (Forest Land and Agriculture), avec un examen prévu ce printemps 2026.

Mobiliser tous les acteurs

L'engagement du Groupe ne se limite pas à la stratégie et aux chiffres : il passe aussi par la sensibilisation des collaborateurs. Lors de la saison 2 de notre formation digitale interne « LFF Climate School », 675 collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques et au rôle de chacun dans la réduction de l'empreinte carbone. Cette édition visait à donner des pistes d'actions concrètes à appliquer au quotidien, afin que chacun puisse contribuer à son échelle à la transition bas carbone et renforcer la pérennité des activités.

CHIFFRES CLÉS* :

-22% des émissions totales

-74% des émissions des scopes 1 et 2

-18% des émissions du scope 3

**Réduction des émissions en valeur absolues depuis 2019.*

INNOVATION ET RÉDUCTION CARBONE : NOUVEAU STANDARD EUROPÉEN

La nouvelle usine de crevettes à Saint-Aignan-de-Grandlieu, inaugurée en février 2025 après deux ans de travaux et 18 millions d'euros d'investissement, offre à Labeyrie Fine Foods le système de cuisson de crevettes le plus performant d'Europe. Elle vise notamment à réduire de 20 % l'empreinte carbone du site par rapport à l'ancien atelier.

VERS UN MODÈLE TOUJOURS PLUS RESPECTUEUX DU VIVANT

Chez Labeyrie Fine Foods, climat et biodiversité sont intrinsèquement liés. La préservation des écosystèmes est essentielle à la pérennité de nos activités, dépendantes des ressources naturelles et des filières agricoles et aquacoles qui nous approvisionnent. Conscients de cette interdépendance, nous avons réalisé un diagnostic de nos principales sources d'impacts sur la biodiversité. Sur cette base, nous avons identifié nos priorités d'action et élaboré une Politique dédiée, désormais validée par le COMEX.

Identifier nos impacts pour mieux cibler nos priorités

Le diagnostic, mené en 2023 avec l'outil Global Biodiversity Score, a été une étape clé pour structurer notre démarche. Cette analyse a révélé que notre enjeu majeur consiste à réduire notre empreinte biodiversité sur le scope 3, qui représente 99,9 % de notre impact total, dont 79 % liés aux matières premières. Il nous a permis de définir 20 objectifs visant à éviter et réduire la perte de la biodiversité, tout en contribuant à la régénération des écosystèmes.

Pour répondre à ces enjeux, le Groupe agit sur l'ensemble de sa chaîne de valeur. Au sein de nos filières, le diagnostic a montré que les produits de la mer concentrent une part majeure de nos impacts, en raison des volumes et de l'impact de l'alimentation animale. Nous agissons ainsi pour réduire la pression sur les ressources marines et lutter contre la déforestation. Nous accompagnons également les agriculteurs de nos coopératives partenaires vers des pratiques agroécologiques, plus respectueuses des sols et de la biodiversité. En complément, le Groupe participe à des programmes de régénération des écosystèmes directement liés à nos principales filières, pour restaurer durablement les milieux sur lesquels reposent nos activités.

Sur nos propres sites, nous œuvrons à la réduction de nos émissions sur les scopes 1 et 2, et nous veillons à préserver les écosystèmes environnants en évitant tout rejet d'effluent susceptible de présenter un risque environnemental.

Enfin, nous engageons une démarche d'éco-conception des emballages, visant notamment à réduire l'usage du plastique pour limiter son impact sur les milieux naturels.

Éviter, réduire, régénérer : une démarche structurée

Pour transformer ces engagements en actions concrètes, le Groupe déploie une approche en trois temps : éviter d'impacter la biodiversité par nos activités, réduire la perte de biodiversité tout au long de la chaîne de valeur, régénérer la biodiversité sur nos chaînes de valeur et sur nos sites.

- **Éviter :** en privilégiant des matières premières certifiées et en garantissant un soja non déforestant dans l'alimentation animale.
- **Réduire :** en soutenant la recherche et l'innovation vers une alimentation plus durable. L'engagement dans le Millenial Salmon Project illustre cette dynamique : en explorant l'intégration d'algues et d'insectes dans l'alimentation des saumons, le Groupe cherche à limiter la pression sur les ressources naturelles marines et à diminuer l'empreinte environnementale de ses filières.
- **Régénérer :** en contribuant activement à la restauration d'écosystèmes. En Équateur, le Groupe s'est associé à l'ASC et à son fournisseur clé Omarsa pour replanter 10 hectares de mangrove sur 3 ans. Après le financement des plants par le Groupe, les équipes locales assurent leur mise en terre et leur suivi. En 2025, 4 hectares ont déjà été replantés, participant ainsi à la restauration d'un écosystème essentiel à la biodiversité et à la captation du carbone.

NOS INDICATEURS RSE

PRÉSERVER

MAITRISER

Chantiers prioritaires	Indicateurs de suivi	Année 22-23	23-24	24-25	Objectifs 25-26	Objectifs 30-31
Approvisionnement responsable	% de nos volumes de matières premières stratégiques labellisés ou sous démarche de progrès en vue d'une labellisation	88%	89%	89%	100%	Extension à d'autres matières premières achetées par le Groupe
Bien-être animal	% de nos volumes de matières premières animales stratégiques issus de fournisseurs engagés à nos côtés sur le bien-être animal (= signature politique)	96%	96%	97%	100%	
Alimentation animale	% des volumes de soja dans l'alimentation de nos matières premières stratégiques animales garantis zéro déforestation	85%	79%	88%	100%	
	% des volumes de matières premières stratégiques achetées issus de fournisseurs ayant signé la politique alimentation animale	97%	96%	97%	100%	
Clean label	% de produits sans additif controversé*	84%*	91%*	92%	100%	ND
Éco-conception emballage	% d'emballages recyclables	68%	72%*	72%*	100%	100%
	% d'emballages issus de recyclé	51%	52%	56%	66%	80%
Maîtriser l'impact environnemental de nos sites	Litres d'eau consommés par kg de produits finis fabriqués	14,56	14	15,03	12,5 (-10% vs 20-21)	11,2 (-10% vs 25-26)
	kWh consommés par kg de produits finis fabriqués (gaz + électricité)	1,78	1,76	1,76	1,31 (-10% vs. 20-21)	1.24 (-10% vs 25-26)
	% de déchets valorisés	85%	90%	93%	95%	100%
	% de co-produits valorisés en alimentation humaine (en CA)	44%	39%	31%	50%	70%
	Destruction d'emballages K€	447	870	601	677 (-15% vs 20-21)	576 (-15% vs 25-26)
	Destruction alimentaire K€	2 953	1 789	1 965	1 147 (-15% vs 20-21)	975 (-15% vs 25-26)
Logistique et déplacements responsables	Empreinte carbone du fret (amont + aval + interne) en tCO2e	40 157	37 836	37 205	ND	40 568 (-30% vs 2019)
	% de véhicules hybrides rechargeables ou électriques dans le renouvellement de la flotte	21%	28%	44%	25%	50%

*Baisse liée à une correction méthodologique : les plaques métallisées sont désormais comptabilisées comme non recyclables.

RESPECTER

Chantiers Groupe Labeyrie Fine Foods	KPIs	22-23	23-24	24-25	Objectifs 25-26	Objectifs 30-31
Éthique tout au long de la chaîne de valeur amont	% de nos volumes de matières premières stratégiques issus de fournisseurs à risque faible ou maîtrisé sur l'éthique (base outil FNET)	97%	96%	93%	100%	Déploiement aux autres matières premières
	% de nos volumes de matières premières stratégiques issus de fournisseurs ayant signé le Code de Bonne Conduite	96%	96%	95%	100%	Déploiement aux autres fournisseurs
Le capital humain au coeur de notre réussite collective	Taux de fréquence 1	18,9	16,8	16	10	5
	Taux de gravité	1,9	1,4	0,8	1,5	1
	Taux d'absentéisme	8,2	8,3	8,6	6	5
	Turnover non souhaité (démission)	8,9	7,5	4,8	<8	<5
	Index zest /10	7,8/10	7,8/10	7,2/10	8/10	8/10
	Taux de participation** Outil ZEST	72%	76%	69%	75%	75%
	% de postes pourvus via l'interne (vs. recrutement externe)	53%	88%***	29%	50%	50%
	% de salariés ayant reçu au moins une formation dans l'année	52%	70%	72%	75%	90%
	% de femmes dans le top management	34%	44%	46%	50%	50%
	Index égalité femmes-hommes (note /100) (en France)	88	94	93	95	98
	% de travailleurs handicapés (en France)	6,2%	7%	6%	7%	8%
	% de travailleurs alternants (en France)	1,4%	1,3%	1,9%	2,5%	3%
	Mouvements sociaux	0	0	0	0	0
Communication responsable	Note moyenne /3 au programme FAIRe de l'UDM (Union des marques)	2,1	2,25	1,89	2,5	2,5
	Nb réclamations / million d'unités vendues (ppm)	10,4	10,9	12,6	7	6
Engagement sociétal	Montant des dons à la banque alimentaire (en K€)	872	961	1001	ND	ND
	% de collaborateurs participants à l'arrondi sur salaire	4,3%	2,6%	4%	5%	5%

ND : donnée non disponible. *Additifs controversés : additifs comportant un rique pour la santé de nos consommateurs et listés par nos clients distributeurs (23-24 = élargissement à 100 % des produits du Groupe). **Population connectée. ***Périmètre France uniquement. Le groupe Labeyrie Fine Foods a privilégié des évolutions internes vs recrutements externes sur 23-24.

LABEYRIE FINE FOODS

Retrouvez toutes les informations sur notre entreprise sur **labeyrie-fine-foods.com**

LABEYRIE FINE FOODS
39, route de Bayonne
40230 Saint-Geours-de-Maremne

Si vous avez des questions sur les actions ou sur les engagements RSE détaillés dans ce rapport, ou si vous souhaitez échanger sur ces sujets, vous pouvez contacter :

Manon DURBEC
Responsable RSE
manon.durbec@labeyrie-fine-foods.com

Imprimé sur du papier recyclé par l'IMPRIMERIE SOLIDAIRE : une entreprise inclusive qui compte 80% de salariés en situation de handicap dans ses effectifs. L'entreprise s'engage également pour la protection des forêts en utilisant notamment des matières premières végétales.