

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 NOS CHIFFRES CLES 2024-2025

Nous avons clôturé fin juin notre exercice 2024-2025. L'occasion d'ici vous partager quelques avancées majeures de l'année sur nos 3 piliers stratégiques :

## PILIER 1/ PRESERVER

89%

de nos matières premières stratégiques\* sont labellisées ou en cours de labellisation

Afin de garantir la durabilité de nos filières d'approvisionnement, nous nous appuyons sur des labels reconnus, tels que ASC, MSC, Bio, Global GAP ou encore Agri-Éthique France, ainsi que sur notre démarche de certification interne, auditee par un organisme tiers indépendant. Ces labellisations structurent nos engagements et renforcent la traçabilité tout au long de la chaîne de valeur, tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs et des parties prenantes en faveur de produits vertueux.

**Grandes avancées 24-25 :** après le blé et le pois chiche, nous sommes fiers d'avoir étendu le label Agri-Éthique France à notre filière canard !

\*canard, saumon, crevette

## PILIER 2/ MAITRISER

Notre démarche d'éco-conception des emballages a été marquée par l'évolution de la gouvernance interne et la fiabilisation de nos outils afin de piloter au mieux collectivement ce sujet central.

**Grandes avancées 24-25 :** Nous avons augmenté la part de matières recyclées tout en poursuivant nos efforts sur la recyclabilité et la réduction du plastique. Par exemple, nous avons supprimé le noir de carbone dans les coques de nos couronnes de crevettes, les rendant ainsi 100% recyclables; nous avons réduit la hauteur de nos pots de tartinables l'Atelier Blini, évitant ainsi 11 tonnes de plastique.

56%

de nos emballages sont issus de matières recyclées

## PILIER 3/ RESPECTER

Nous faisons de la diversité et de l'inclusion une priorité au quotidien. Notre Index Égalité Femmes-Hommes, avec un score de 94/100\*, reflète nos efforts pour garantir un environnement de travail équitable. En parallèle, nous avons formalisé notre politique Diversité & Inclusion afin de structurer nos actions et renforcer leur impact. \*La moyenne en France étant de 88/100.

**Grandes avancées 24-25 :** une nouvelle étape de franchie vers notre objectif de parité avec 46 % de femmes représentées au sein du comité LFF (regroupant l'ensemble des comités de direction ou équivalent)

46%

de femmes dans le comité LFF

## FOCUS CLIMAT

-74%

de réduction d'émissions de GES sur les scopes 1 et 2 depuis 2019

Cette année, nous avons réduit de manière significative nos émissions de gaz à effet de serre sur les scopes 1 et 2, une amélioration de 14 points par rapport à l'exercice précédent. Cette performance résulte d'un pilotage renforcé du management de l'énergie, incluant la baisse des consommations énergétiques sur nos sites, le recours accru aux énergies renouvelables, ainsi que la mise en œuvre de notre plan FGaz visant à limiter l'impact des fluides frigorigènes.

Notre priorité se porte toujours sur le scope 3, qui représente plus de 97% de notre empreinte carbone. Un travail collaboratif est engagé avec nos partenaires de l'amont afin d'identifier les leviers de réduction, notamment sur les matières premières, les transports et les emballages.

# LA MINUTE RSE

LABEYRIE  
FINE FOODS

NOVEMBRE 2025

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

## les actus

### PARTICIPATION AU GLOBAL SHRIMP FORUM A Utrecht

Lors du Global Shrimp Forum qui s'est tenu à Utrecht début septembre, Estelle Brennan, de l'équipe RSE a eu l'honneur de coanimer le Responsible Sourcing Summit aux côtés de l'ASC. Ce fut l'occasion d'écouter des interventions d'experts issus à la fois du secteur de la distribution et de la production, à travers deux tables rondes : l'une consacrée à l'abattage respectueux des animaux, et l'autre à la santé des crevettes sans recours aux antibiotiques. Également à l'agenda, notre participation à la plénière du premier jour pour partager nos avancées en matière de RSE sur la filière crevette.



### SIGNATURE DU PARTENARIAT SUR LA FILIERE CANARD GRAS AVEC LA COOPERATIVE U

Le 16 octobre, sur notre site de Bouaye, nous avons officialisé la signature de notre partenariat avec notre client Coopérative U et notre coopérative partenaire Lur Berri pour la filière canard gras. Une alliance fondée sur des valeurs communes d'exigence, de durabilité et de responsabilité, sans oublier le plaisir. Foie gras, magret, confit : des produits d'exception à marque U et produits par Labeyrie Fine Foods, pour



valoriser les savoir-faire français et répondre aux attentes des consommateurs !

### UNE BELLE MISE EN AVANT DE NOS COLLABORATEURS A L'OCCASION DE LA SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

En octobre, nous avons choisi de mettre en lumière plusieurs collaborateurs pour illustrer comment la RSE s'intègre concrètement dans leurs métiers. Une manière de rappeler que les enjeux RSE concernent toutes les fonctions et que c'est en avançant ensemble que nous pouvons aller plus loin, plus efficacement. Dans nos prochains numéros, découvrez les témoignages inspirants de nos 6 participants !

Ce mois-ci, l'équipe Commerce est à l'honneur avec Cédric Rousset, Compté Clé Produits de la Mer. Pour lui, sa crédibilité repose aussi sur une expertise de la chaîne de valeur. Cela lui tient à cœur de valoriser le travail quotidien des équipes LFF auprès de nos clients, en étant à la fois « ambassadeur de marque » et « ambassadeur RSE ».

Un grand merci Cédric pour ton témoignage et ton engagement !



LA VISION DE

*Cédric Rousset*

Compte clé Produits de la mer

Aujourd'hui, je ne dois plus seulement vendre un produit, je dois aussi raconter ses engagements. Lors des rencontres avec mes clients, je valorise les arguments RSE pour justifier la valeur ajoutée de nos produits : qualité, traçabilité, respect de l'environnement et des conditions de travail. La RSE est devenue un argument clé, un levier de différenciation et de confiance avec nos clients.

LABEYRIE  
FINE FOODS

## é cogestes

C'est écologique, c'est économique : Maintenir éteint les équipements que je n'utilise pas. Par exemple, éteindre les ordinateurs dès que possible permet d'économiser jusqu'à 10% d'énergie.



C'est écologique : Rapporter ses médicaments périmés ou non utilisés chez le pharmacien pour qu'ils soient valorisés énergétiquement.