

LA MINUTE

LABEYRIE
FINE FOODS

RSE

JANVIER 2026

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 INTERAGISSONS

Pilier 2

Maîtriser

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 FILIÈRES VÉGÉTALES FRANÇAISES

Les filières agricoles françaises sont confrontées à de nombreux enjeux notamment de juste rémunération et de résilience face au changement climatique. Nos marques Blini et l'Atelier Blini s'engagent sur ces deux sujets.



*Pois chiche, Blé,
Lait de vache*

100% Origine France

Sur nos références iconiques Houmous, Blinis et Tzatziki

Commerce Équitable

100% du pois chiche et du blé de notre marque

Blini sous contrat Agri-éthique France

garantissant notamment :

- Une juste rémunération des producteurs
- Des contrats pluriannuels
- Des engagements de volumes



1er label de
commerce
équitable français

Résilience face au changement climatique

L'Atelier Blini reverse 1% de ses bénéfices pour accompagner les agriculteurs de pois chiche, de blé et de lait dans leur transition agroécologique en finançant :



- Diagnostics d'exploitations
- Formations pour les agriculteurs
- Pratiques agricoles (ex : couvert végétal)



Les plans d'actions sont travaillés en collaboration avec les agriculteurs, les coopératives et l'association **Pour une Agriculture Du Vivant**.

Labeyrie Fine Foods est l'un des membres fondateurs de l'association *Un Pacte Positif*, créée en 2022.



Objectif

Connecter l'ensemble des acteurs des trois filières végétales françaises Trendy (coopératives, transformateurs, experts techniques) pour **favoriser les échanges** autour du **commerce équitable** et de la **transition agroécologique**.

Ambitions

- **Développer collectivement** des filières françaises productives, durables et équitables.
- **Accompagner techniquement et financièrement** les agriculteurs dans la mise en œuvre de pratiques agricoles vertueuses.

Gouvernance

La dernière Assemblée Générale de l'association a eu lieu le 2 décembre dernier, et chaque coopérative a pu y **partager le bilan des plans d'actions** menés dans l'année : réussites, difficultés, axes d'amélioration. Chaque acteur amont y propose également un plan d'actions pour l'année à venir et un budget associé soumis au vote des pairs.

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

Les actus

OBTENTION DE LA CERTIFICATION RAINFOREST ALLIANCE POUR NOTRE FILIERE AVOCAT

Labeyrie Fine Foods a obtenu en décembre 2025 la certification **Rainforest Alliance** pour sa filière avocat, étape clé pour renforcer notre engagement en faveur de filières plus durables. Certifiée sous le modèle "mass balance", cette certification permet de couvrir les volumes d'avocat utilisés dans les recettes de guacamole à marque Blini, garantissant que nos achats contribuent directement au soutien de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des communautés productrices.

Un engagement qui sera valorisé et visible pour nos consommateurs auprès dès l'automne 2026 !



UN PRIX POUR NOS ENGAGEMENTS EN MATIERE D'APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE



À l'occasion de la 12^e édition des prix du Collectif « **Réussir Avec Un Marketing Responsable** », Labeyrie Fine Foods a été récompensé dans la catégorie « Approvisionnement Responsable » pour son offre végétale apéritive portée par Blini et L'Atelier Blini. Ce prix distingue les entreprises qui allient innovation et

impact positif. Blini, labellisée Agri-Éthique France, garantit une rémunération juste et des contrats pluriannuels pour ses filières blé et pois chiches. L'Atelier Blini collabore avec l'association Pour une Agriculture du Vivant pour promouvoir l'agriculture régénératrice et reverse 1 % des bénéfices sur ses produits engagés. Cette réussite illustre notre ambition : **une alimentation responsable, sans compromis sur le plaisir et la créativité.**

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

En octobre dernier, nous avons choisi de mettre en lumière plusieurs collaborateurs pour illustrer comment la RSE s'intègre concrètement dans leurs métiers au quotidien. 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 Environnement est à l'honneur** avec Etienne Griffon, Responsable Management de l'Énergie, qui œuvre au quotidien pour réduire l'impact énergétique de nos sites. Il pilote des audits et des projets structurants, comme l'installation d'équipements permettant de diminuer la consommation de gaz et d'avancer concrètement en faveur de la décarbonation.

Un grand merci Etienne pour ton témoignage et ton engagement !



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LA VISION DE
Etienne Griffon

Responsable Management de l'Énergie

“ Les engagements climatiques sont entièrement liés à mon quotidien. Pour mieux cibler nos priorités, j'ai réalisé des audits énergétiques sur nos sites. Ils nous permettent d'identifier les gisements d'économie d'énergie et d'orienter nos investissements. C'est ainsi que nous avons pu installer des pompes à chaleur sur trois sites du Groupe. Ces équipements permettent d'éviter de consommer du gaz naturel pour produire l'eau chaude sanitaire. Chaque action s'inscrit désormais dans une trajectoire de décarbonation claire et structurée. ”

LABEYRIE
FINE FOODS

écogestes

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.