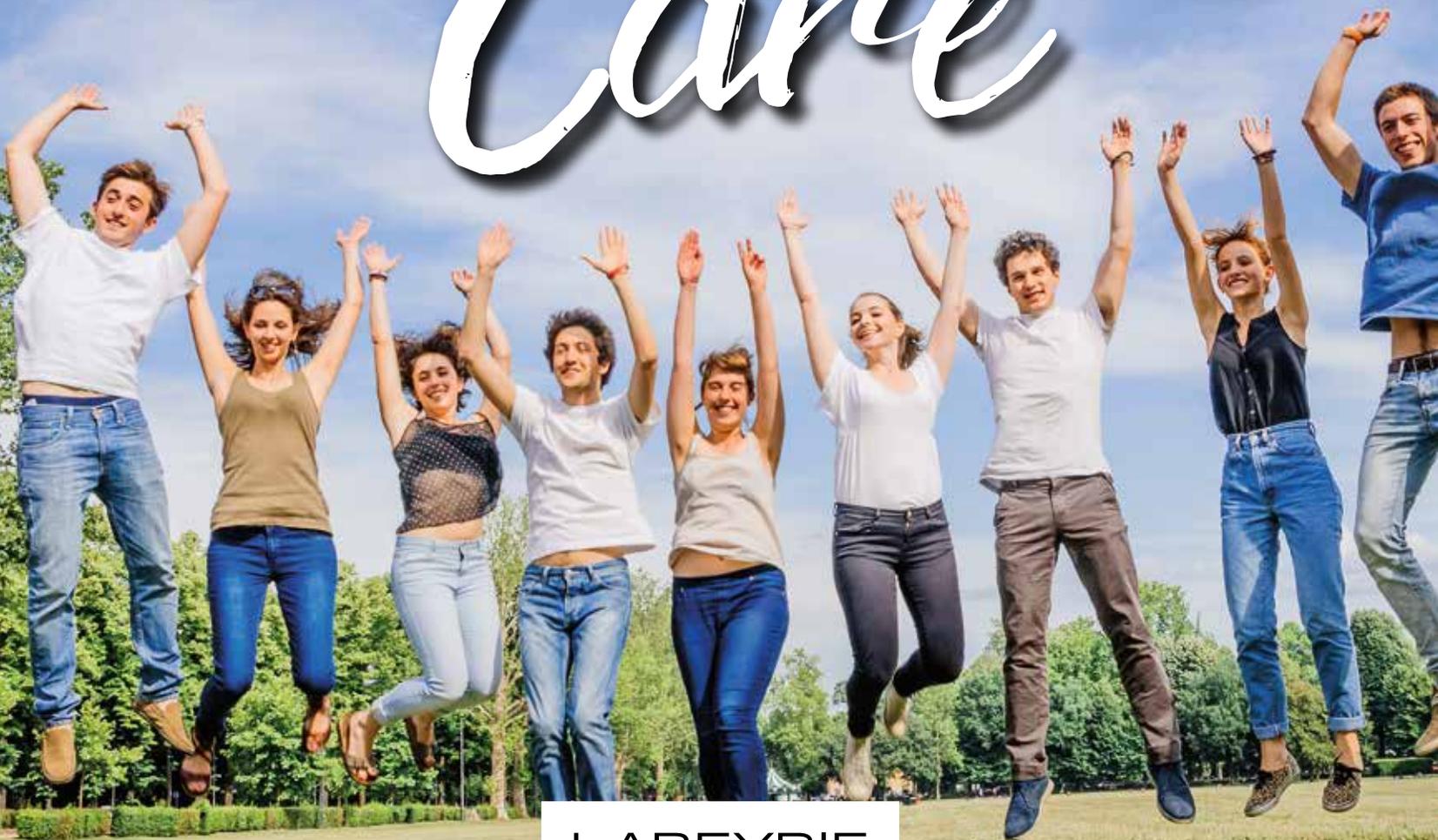


Yes We Care



LABEYRIE
FINE FOODS



DEVENIR LE LEADER MONDIAL RESPONSABLE DU PREMIUM & TRENDY FOODS POUR LES MOMENTS DE PARTAGE

UN LA RSE, Engagement FORT...



Nous avons récemment donné une nouvelle impulsion à l'amélioration de la performance durable du Groupe Labeyrie Fine Foods, autour de nos valeurs que sont l'exigence, l'esprit de conquête, l'engagement responsable et la force du collectif.

Ces valeurs animent chacune de nos actions dans une volonté de progrès permanent et s'appliquent à tous les domaines de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

Cela va de la priorité de placer l'humain au cœur de notre organisation pour faire progresser avec attention et bienveillance nos collaborateurs, à la réduction de l'empreinte environnementale du Groupe notamment par un sourcing responsable sur l'ensemble de nos filières, la lutte contre le gaspillage énergétique et alimentaire ou encore l'éco-conception packaging.

Nous avons en effet toujours été attentifs aux nouveaux challenges de notre société et de nos marchés : c'est ce qui nous a conduit à placer la Responsabilité Sociétale de notre Entreprise et de nos Marques au cœur de notre plan de transformation Foodamour.

Cet engagement est cohérent avec notre objectif de devenir leader mondial responsable du premium & trendy food pour les moments de partage.

Frédéric Bouisset
Président du Groupe Labeyrie Fine Foods



La responsabilité sociétale de l'entreprise au cœur de notre ambition

Exigence

- Sécurité & traçabilité, prévenir et anticiper
- Une attention de chaque instant pour des produits d'exception
- Des démarches en propre pour Delpierre et Labeyrie

Engagement responsable

- Penser l'impact environnemental en termes de performance
- Consommer moins pour préserver mieux
- Valoriser nos déchets
- Optimiser nos emballages, une ambition forte

4

6

7

8

10

16

17

18

20

21

Esprit de conquête

- Élargir l'accès à de nouveaux horizons en matière d'alimentation
- Favoriser la diversité alimentaire avec les saveurs de la mer

12

13

14

Force du collectif

- Santé, sécurité, bien-être des salariés : notre priorité
- Développer les compétences et l'esprit de groupe
- Mesurer nos actions internes et s'engager au cœur de la société

22

23

24

26

1 Groupe
depuis 1947

PRÈS DE **5000**
PERSONNES*

SUR **19** SITES**

PRÉSENT
DANS PLUS DE **40** PAYS

4 BUSINESS
UNITS



3 PÔLES
SUPPORTS



7 MARQUES
PRINCIPALES



*En équivalents temps pleins. ** (France, Angleterre, Ecosse, Belgique, Pays Bas, Canada, Espagne).

LA Responsabilité Sociétale DE L'Entreprise...

yes we are all Food Amour

Le projet global d'entreprise « YES We Are All Foodamour » vise à fédérer l'ensemble de nos salariés afin d'atteindre notre ambition : devenir le leader mondial RESPONSABLE du premium et trendy foods pour les moments de partage.

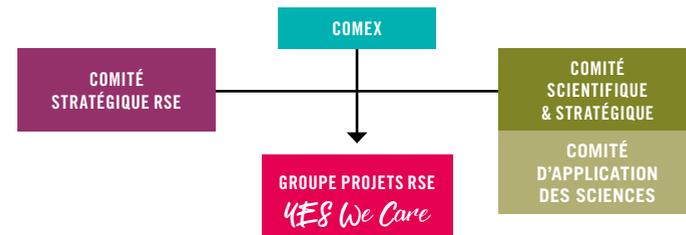
Au cœur de ce projet stratégique, un pilier entier est consacré à la Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE) : YES WE CARE.

Ce pilier prend vie autour d'une équipe dédiée à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) totalement transversale mais dont la mission est de mettre cette dimension responsable au cœur de chaque action, chaque décision du Groupe.

DÉMARCHE DE PROGRÈS ET GOUVERNANCES

Depuis 2017, nous avons renforcé notre démarche de développement durable, initiée en 2006 dans laquelle les membres du Comex et du comité stratégique RSE sont largement impliqués ou leaders, par l'instauration de Groupes de travail spécifiques (Yes We Care). L'enjeu est d'aligner notre stratégie avec la prise en compte des nouvelles attentes de notre société et d'avoir une vision à long terme.

Nous sommes également accompagnés par un Comité Scientifique et Stratégique réunissant divers experts reconnus dans leur domaine. Sous la houlette de son Président, Jacques Estienne, les derniers Comités ont été organisés afin de servir et nourrir prioritairement nos projets. Son réseau de Professeurs Emérites, Centres de Recherche et Centres Techniques nous ont éclairés sur nos priorités d'actions. Elles sont ensuite mises en œuvre dans le cadre du Comité d'Application des Sciences.



... AU CŒUR DE NOTRE AMBITION

GOUVERNANCE ÉTHIQUE : POSITIONS RÉAFFIRMÉES ET BALISÉES

En 2018, les membres du Comex ont signé le nouveau Code Éthique et de Bonnes Pratiques des Affaires Labeyrie Fine Foods.

Ainsi étaient clairement affichés : une tolérance Zéro en matière de corruption et de trafic d'influence, le respect des relations commerciales loyales, des données personnelles, la lutte contre la fraude, les malversations, le vol, les principes de managers et collaborateurs responsables, le respect des lois, des droits humains et des cultures locales quel que soit le lieu de nos interventions.

Le non-respect des principes exposés dans ce code prévoit l'application de sanctions. C'est pourquoi ont été mis en place pour les collaborateurs exposés du Groupe :

- une formation e-learning anti-corruption et trafic d'influence,
- une plateforme de signalement anonyme pour favoriser les « lanceurs d'alerte ».



ÉTHIQUE ET DROITS HUMAINS

Comme la gouvernance éthique, les droits humains sont un socle non négociable et fondateur de notre vision de la RSE. Nous avons donc formalisé dans notre nouvelle politique d'approvisionnement responsable Labeyrie Fine Foods un volet éthique. Nous utilisons, pour nos approvisionnements de crevettes à destination du marché anglais, une plateforme de gestion du risque éthique nommée SEDEX¹ où nos fournisseurs sont autoévalués, accompagnés et audités par une tierce partie si besoin. Fort de notre expérience, nous avons fait le choix de généraliser la démarche SEDEX à l'ensemble de nos fournisseurs.

Au Royaume-Uni, grâce à notre partenariat avec le Issara Institute, nous avons mis en place un procédé robuste pour protéger le bien-être des travailleurs thaïlandais et lutter contre le travail forcé. En collaboration avec Seafish, nous avons développé et présidons aujourd'hui le groupe « Ethics Common Language Group ». Nous sommes également fiers de participer à des initiatives en réponse aux préoccupations croissantes de l'industrie sur le mauvais traitement des travailleurs dans le monde des produits de la mer telles que :

- le Food Network for Ethical Trade (FNET) : amélioration des droits humains dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires mondiales ;
- le « Seafood Taskforce » : lutte contre le travail illégal et la pêche illégale.

12 ANS D'ACTIONS CONCRÈTES ET PIONNIÈRES

- 2006**
 - Initiation de la politique RSE
- 2008**
 - 1^{er} bilan carbone au sein du Groupe
- 2009**
 - Création d'un comité Développement Durable & RSE Corporate
- 2011**
 - Réalisation de 3 Analyses du Cycle de Vie (saumons sauvages et d'élevage)
 - Lyons Seafoods et Farne soumis à l'évaluation éthique du SEDEX¹
- 2012**
 - Bilan des émissions de gaz à effet de serre sur l'ensemble de nos ateliers de production en France
- 2013**
 - Lyons Seafoods obtient la norme ISO 14001 de management de l'environnement.
 - Evaluation RSE de Labeyrie selon le 3D (Destination Développement Durable) de la FRCA² et l'AFNOR³
- 2015**
 - Farne obtient le « Silver Award » du prix « Healthy Working Lives »
- 2016**
 - Lyons Seafoods atteint l'objectif de Zéro déchets enfouis
 - Le site de St Geours de Maremne obtient la certification ISO 50001
 - Lancement de la démarche Aquaculture Raisonnée pour le saumon d'élevage Delpierre
- 2017**
 - Lyons Seafoods se voit décerner le « Sustainable Seafood Award » par COOP
 - Farne obtient le trophée 2017 du meilleur employeur national
 - Aqualande* obtient le plus haut niveau « Exemplaire » du Label Engagé RSE modèle AFAQ 26000 de l'AFNOR
- 2018**
 - Participation au projet ADEME⁵ sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en tant qu'IAA témoins
 - Évaluation RSE médaille d'argent (sur les plateformes des Distributeurs)

1. Supplier Ethical Data Exchange.
2. Fédération Régionale des Coopératives Agricoles.
3. Association Française de Normalisation.
4. Joint-venture à 50/50 avec Labeyrie Fine Foods.
5. Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie.

Exigence

L'exigence que nous cultivons depuis toujours s'accompagne d'une recherche permanente d'excellence appliquée en amont comme en aval.

Sécurité & Traçabilité PRÉVENIR ET ANTICIPER

Anticiper l'évolution de la réglementation et proposer dès aujourd'hui de nouvelles pratiques qui deviendront les références sécurité de demain sont deux exigences essentielles du Groupe.

CES PRÉOCCUPATIONS SE TRADUISENT PAR :

1. **une équipe qualité** formée sur les meilleures techniques disponibles ;
2. **un rôle proactif** dans les groupes interprofessionnels visant à sécuriser les catégories de produits au-delà de nos seules productions (GBPH¹) ;
3. **une veille scientifique et technique** de haut niveau pour anticiper et adresser les challenges de demain ;
4. **le maintien d'une dynamique permanente** par le suivi régulier d'indicateurs de performance et le contrôle d'organismes tiers via des certifications reconnues de nos structures (GFSI² ou équivalent).

Nous avons ainsi mis en place une politique de prévention et d'anticipation des nouveaux risques dans nos filières d'approvisionnement. En interne, des plans de contrôles sont élaborés par des ingénieurs qualitatifs qui mettent en place des tests de traçabilité et des exercices de simulation de crise alimentaire.

Accompagnés par un **Comité Scientifique** composé d'experts reconnus et pour renforcer cette politique, nous nous sommes dotés d'un **responsable sécurité des aliments Groupe** pour tester au mieux nos forces et anticiper nos faiblesses, en construisant des plans de progrès, le tout dans un esprit d'amélioration continue. Ainsi, tous nos ateliers ont identifié les zones nécessitant une haute attention et ont mis en place des mesures de surveillance et les investissements adaptés.

De la même manière, **une collaboration de plus de 15 ans avec L'ANSES³**, a permis d'élaborer **un guide de bonnes pratiques pour les crustacés cuits, les poissons fumés et/ou salés, et/ou marinés, tout comme un guide relatif au tarama et au caviar.**





UNE *Attention*
DE CHAQUE INSTANT...

UN CONTRÔLE PERMANENT DE NOS INGRÉDIENTS STRATÉGIQUES, GAGE DE QUALITÉ DE NOS PRODUITS

Le Groupe Labeyrie Fine Foods sélectionne et évalue ses fournisseurs suivant des critères stricts afin d'atteindre un niveau d'exigence élevé en termes de qualité, de goût et de fraîcheur. Des relations partenariales sont construites et entretenues avec nos fournisseurs sur le long terme pour mettre en œuvre des projets d'amélioration continue et ainsi assurer une satisfaction de nos clients et consommateurs.

- **SÉLECTION DE NOS FILIÈRES** : choix des meilleures origines et matières premières via des exigences sur les pratiques, les critères bactériologiques et organoleptiques ;
- **SUIVI ET CONTRÔLE DE NOS FOURNISSEURS** : plans de contrôle mis au point par nos experts qualité, audits réalisés afin d'assurer la qualité et l'intégrité des matières achetées.

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ FILIÈRE

Afin de répondre à notre ambition de devenir un Groupe Responsable sur nos filières stratégiques, nous avons lancé un grand chantier d'approvisionnement responsable avec les engagements suivants :

- **Évolution des cahiers des charges** avec intégration de nouvelles exigences comme l'élevage garanti sans antibiotique pour les saumons de Norvège ou d'Ecosse au sein de la démarche Aquaculture Raisonnée Delpierre ;
- **Construction d'une politique approvisionnement responsable** signée par l'ensemble de nos fournisseurs ;
- **Plans de progrès** sur l'alimentation de nos matières premières issues de l'élevage pour assurer la durabilité de la chaîne d'approvisionnement ;
- **Tendre vers une transparence et une traçabilité intégrale** sur nos filières.

...POUR DES PRODUITS D'Exception

Pour atteindre cet engagement d'approvisionnement responsable et répondre aux exigences de nos clients et consommateurs, nous nous appuyons sur des standards internationaux reconnus mais développons aussi nos propres démarches afin de couvrir tous les enjeux identifiés sur nos filières.

CHOISIR DES CERTIFICATIONS DURABLES

Nous privilégions toujours les programmes de gestion durable des ressources tels que la certification MSC¹ pour nos matières premières issues de la pêche comme le saumon, le hareng et le cabillaud et les certifications ASC² ou BAP³ pour nos crevettes d'élevages.

Conscient de l'attente grandissante de la société sur les pratiques de production et leurs impacts environnementaux, le Groupe Labeyrie Fine Foods travaille au développement de ses gammes de produits biologiques sous les labels officiels AB et Organic européen.



UN ACCOMPAGNEMENT DE NOS FILIÈRES DANS DES DÉMARCHES DE PROGRÈS

Nos partenariats historiques avec nos fournisseurs nous permettent de les accompagner dans des démarches de progrès comme le Fisheries Improvement Project pour les soutenir dans la consolidation de plans d'amélioration pour obtenir la certification MSC.



POUR LE SAUMON D'ÉLEVAGE

Le Groupe impose aujourd'hui à l'ensemble de ses fournisseurs de saumons de Norvège et d'Ecosse d'être certifiés **GLOBAL G.A.P⁴** ou **Agriculture Biologique**.



1. Marine Stewardship Council. 2. Aquaculture Stewardship Council. 3. Best Aquaculture Practices. 4. Référentiel de bonnes pratiques agricoles reconnues et applicables partout dans le monde : bien-être animal, impact environnemental des élevages, respect des bonnes pratiques éthiques et sociales, sécurité alimentaire et qualité de la matière première.



DES DÉMARCHES EN PROPRE

Pour garantir la qualité de ses matières premières, Labeyrie Fine Foods a développé ses propres référentiels sur ses filières saumon fumé d'élevage et foie gras.



En 2016, la marque Delpierre lance sa démarche d'Aquaculture Raisonnée aujourd'hui vérifiée par Bureau Veritas, organisme indépendant internationalement reconnu.



À travers cette démarche, l'objectif est de pouvoir garantir aux consommateurs des engagements vérifiés dans les domaines des bonnes pratiques d'élevage, du bien-être animal, de l'environnement et du social pour ses saumons d'origine Norvège et Ecosse, de manière crédible, réaliste et évolutive.

QUELQUES ENGAGEMENTS CLÉS

Saumon nourri avec des aliments adaptés à ses besoins :

- Sans OGM (< 0,9%)¹
- Sans hormones de croissance.
- Pas de nourriture à base d'animaux terrestres ni de saumon.

Saumon garanti élevé sans antibiotique sur tout son cycle de vie.

Des conditions de vie respectueuses avec un environnement de qualité :

- Respect du cycle naturel du saumon.
- Maîtrise des impacts sur le milieu de vie des saumons en totale transparence et traçabilité.



Depuis 2007, Labeyrie a mis en place la démarche Certiconfiance, vérifiée par Bureau Veritas. Cette démarche s'articule autour de cahiers des charges spécifiques pour le saumon fumé d'élevage ainsi que le canard à foie gras.



- **Les bonnes pratiques en aquaculture :** sélection rigoureuse des éleveurs et des sites d'élevage, traçabilité maîtrisée jusqu'au géniteur.
- **La qualité des eaux :** qualité des eaux contrôlée, analyses pour assurer le respect du milieu marin.
- **La préservation de l'environnement :** sélection des fermes d'élevage conforme à la réglementation ICPE², analyse du cycle de vie du saumon, identification de l'impact des activités, développement de la performance environnementale.
- **L'alimentation saine du saumon :** nourriture adaptée et maîtrisée, garantie sans hormones de croissance, sans farines animales terrestres, sans OGM³.
- **Le respect du bien-être animal :** une croissance de 18 à 24 mois, dont 9 à 12 mois en eau douce et de 9 à 12 mois en pleine mer, grands espaces à faible densité (3% de poissons pour 97% d'eau), cycle de vie naturel respecté.
- **Le référentiel IGP (Indication Géographique Protégée) :** des canards élevés et des produits élaborés dans le Sud-Ouest avec un accès libre à un parcours extérieur tout au long de la durée de l'élevage.
- **L'alimentation saine des canards :** alimentation 100% végétale garantie sans OGM, à base de maïs du Sud-Ouest de la France.
- **La préservation de l'environnement :** conformité des exploitations avec la réglementation ICPE, analyse d'impact.
- **Le respect du bien-être animal :** respect de bonnes pratiques d'élevage et de bientraitance animale.
- **La traçabilité et la biosécurité dans les exploitations :** amélioration permanente des conditions d'élevage au regard des maladies zoonotiques ou transmissibles.



BIEN-ÊTRE ANIMAL, NOS ACTIONS EN FAVEUR D'UN PROGRÈS CONTINU :

- **Une recherche continue de solutions pour le bien-être des truites, crevettes, saumons, canards sur nos filières d'approvisionnement :** densité, alimentation, manipulation, méthode d'abattage.

Pour notre filière canard :

- **L'adoption d'une charte de bientraitance :** respect de leurs besoins vitaux, adoption de bonnes pratiques lors de la phase d'élevage ;
- **La sécurisation de nos modes de production** avec la création d'un modèle d'élevage à taille humaine unique et innovant, **Armonia5S**, permettant la mise à l'abri de nos canards et la baisse de moitié les transports d'animaux ;
- **Développement d'une offre de foie fin de canard** pour certains pays comme la Suisse, la Belgique ou l'Italie.

1. Conformément à la réglementation en vigueur.

2. Installations Classées pour la Protection de l'Environnement. 3. Sans organisme génétiquement modifié, <0.9% conformément à la réglementation en vigueur.

ESPRIT DE *Conquête*

Notre esprit de conquête s'exprime depuis plus de 70 ans à travers nos produits au goût d'exception. Il est aussi synonyme de diversité alimentaire et d'adéquation aux attentes et goûts aussi divers que sont nos consommateurs du monde entier.

ÉLARGIR L'ACCÈS À DE NOUVEAUX HORIZONS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

On s'en souvient : il y a seulement quelques décennies, le foie gras et le saumon fumé étaient uniquement réservés à quelques privilégiés. En 1946, la marque Labeyrie lance son 1^{er} atelier de foie gras au cœur des Landes pour permettre à tout le monde sa dégustation. En 1963, la marque Labeyrie a également contribué à la démocratisation du saumon fumé en créant le 1^{er} atelier d'élaboration de saumon fumé en France dans les Landes et en proposant pour la première fois ce produit d'exception en grande distribution.

Aujourd'hui, cette volonté de mettre à la portée du plus grand nombre dans le monde entier des produits gourmands, variés, aux ingrédients nobles, reste au cœur de la mission du Groupe Labeyrie Fine Foods.

- **Lyons Seafoods, Delpierre et Comptoir Sushi** ont à cœur de rendre accessibles à tous les bons produits de la mer en facilitant leur consommation, sous toutes leurs formes.
- **Ovive*** fait découvrir les saveurs à la fois subtiles et authentiques des meilleures truites.
- **Labeyrie** poursuit sa mission de démocratisation de produits d'exception : du foie gras au saumon fumé, en passant par le caviar ou la charcuterie fine.
- **Blini** repousse les frontières géographiques en proposant des produits apéritifs worldwide qui font voyager de la Russie à la Méditerranée en passant par le Mexique.
- **L'atelier Blini** propose une gamme apéritive inspirée des artisans de qualité avec des produits simples et délicieux, pour les épicuriens de l'apéritif.
- Avec son savoir-faire unique dans la sélection et la préparation d'olives fraîches non pasteurisées, **Père Olive** invite à redécouvrir le vrai goût des olives et des tartinables méditerranéens.

RENDRE
ACCESSIBLE À TOUS
les Plaisirs
ALIMENTAIRES



À L'ÉCOUTE DES TENDANCES DE CONSOMMATION

Nous veillons à proposer de nouvelles offres Premium et Trendy en lien avec les attentes des consommateurs et la montée grandissante du flexitarisme : une offre de sushis premium pour les millenials pour la marque Comptoir Sushi, une offre végétale riche portée par les marques Blini ou Père Olive et une largeur de gamme Bio l'atelier Blini.

En France, 50% de l'offre saumon fumé Bio est proposée par Labeyrie.

*Marque du Groupe Aqualande, joint-venture à 50/50 avec Labeyrie Fine Foods.

FAVORISER *la diversité* ALIMENTAIRE...

DES PRODUITS PARTENAIRES D'UN ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les poissons comme les crustacés regorgent de nutriments dont les bienfaits sur la santé ne sont plus à prouver. Proposer des gammes multiples et variées de poissons et crustacés, en misant sur le goût et les saveurs, c'est aussi contribuer à une alimentation mieux équilibrée. Par exemple, **le hareng et le maquereau** constituent, comme tous les poissons gras, **les meilleures sources en DHA¹ et en EPA, des acides gras oméga 3 indispensables à une bonne santé** et qui font souvent défaut dans l'alimentation des Français.

La crevette et le cabillaud sont, quant à eux, une excellente **source de protéines** tout en étant pauvres en matières grasses.

Par ailleurs, nos équipes travaillent sur **l'optimisation nutritionnelle de nos produits, sans jamais renoncer au plaisir qu'ils procurent**. Nous avons développé des gammes de hareng chez Delpierre et de saumon fumé chez Labeyrie qui affichent ainsi une teneur réduite de 25 % en sel. Blini réduit également progressivement le taux de sel dans ses produits depuis plusieurs années. Nos offres apéritives Blini, l'atelier Blini et Père Olive représentent un véritable intérêt en termes d'apports nutritionnels en comparaison aux produits apéritifs classiques (nos houmous et guacamole Blini affichent une note nutriscore A).

LE HARENG DELPIERRE, UN ATOUT NUTRITIONNEL



Un apport élevé
en protéines, riche
en acides gras
oméga 3, sélénium,
vitamine D et B12.



Un dosage en sel
plus faible comparé
à la moyenne
du marché.



Un conditionnement
en portions
individuelles pour
certains produits.

...AVEC LES *Saveurs* DE LA MER

UNE PRIORITÉ AU GOÛT

Animées par l'envie de faire découvrir et faire apprécier par tous le bon goût du poisson, même par les plus jeunes, **nos équipes de Recherche & Développement proposent sans cesse de nouvelles innovations.**

Des exemples ?

- **Le nouveau système de pasteurisation à froid Delpierre** récompensé en 2016 par le **trophée européen Seafood exhibition**. Cet ingénieux système permet de préserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles des poissons sans avoir recours à l'ajout de conservateurs.
- **Les tranches de saumon fumé Delpierre de Norvège et d'Ecosse sans conservateurs ni antibiotiques** : une manière innovante de consommer du poisson, rapide, pratique et adaptée à une consommation régulière.

- **Des plats cuisinés marins travaillés en partenariat avec des chefs Meilleur Ouvrier de France**, pour partager le bon goût du poisson et le savoir-faire français, en valorisant la matière (filet de poisson ou crevettes décortiquées qui ne baignent pas dans la sauce).
- Une nouvelle clé de lecture des produits Harengs Delpierre, axée sur une échelle de goût intense.
- Un travail similaire de pédagogie et d'éducation est en cours sur les produits Labeyrie, autour d'une roue du goût pour aider le consommateur à décomposer et décrypter les sensations gustatives.
- **De nombreux tests qualité** : près de 106 réalisés en 2018/2019 afin de mesurer l'appréciation globale des consommateurs sur l'ensemble des produits du Groupe Labeyrie Fine Foods.



1. Acide docosahexaénoïque : un des polyinsaturés oméga 3 qualifiés d'indispensables.

ENGAGEMENT Responsable

Nous sommes une entreprise consciente du monde qui l'entoure. À ce titre, nous sommes fortement engagés pour nos filières et nos terroirs ; les développer tout en les préservant.

Notre volonté : progresser chaque jour pour transmettre aux générations futures un monde meilleur.

PENSER L'impact environnemental EN TERMES DE PERFORMANCE

ÉVALUER L'IMPACT DE NOTRE ACTIVITÉ

Audits, contrôles, surveillances, récoltes d'informations...
Les outils que nous utilisons pour évaluer notre empreinte sur l'environnement nous servent de base pour piloter notre stratégie et nos actions.

- **Classification et inspections régulières** pour toutes nos installations industrielles.
- **Création en 2015 du profil environnemental de chacun des sites français** en prenant en compte les écosystèmes locaux et les spécificités d'implantation.
- **Dotation pour chaque atelier soit de sa propre station de traitement des effluents avant rejet dans le milieu naturel, soit d'une station de pré-traitement des effluents** repris ensuite par la commune d'implantation suivant la convention de déversement en accord avec la commune.

BILAN CARBONE ET REPORTING : DES OUTILS DE MESURE PERFORMANTS

L'environnement est une préoccupation collective forte qui donne lieu à des échanges avec nos parties prenantes (communes, clients, fournisseurs, actionnaires...) et avec les autorités, dans le but d'optimiser et de mieux maîtriser les impacts de nos activités.

Un bilan « gaz à effet de serre » est réactualisé tous les ans grâce à un système d'information intégré mis en place pour chaque atelier d'élaboration de nos produits. **Le Bilan Carbone® global de l'ensemble des sites industriels est également réalisé annuellement depuis 2016**, en collaboration avec un cabinet de conseil expert sur les questions climatiques.

CRÉER DE LA VALEUR DANS LES TERRITOIRES OÙ NOUS SOMMES ANCRÉS

Nous nous efforçons également de préserver les territoires dans lesquels se déploient nos activités en veillant à valoriser les savoir-faire locaux et les spécificités de nos terroirs.

Nous avons fortement contribué à **un projet de recherche (ANR) autour de l'Analyse du Cycle de Vie appliquée à nos foies gras du Sud-Ouest**, qui, au-delà des impacts environnementaux, visait à valoriser nos terroirs et l'impact social de l'activité foie gras sur son territoire.

Aussi, Aqualande, Groupe coopératif du Sud-Ouest leader européen de l'élevage de la truite, a décidé de rejoindre le Groupe Labeyrie Fine Foods en joint-venture 50/50 en 2016. **Aqualande, travaille à la réalisation d'une pisciculture en circuit fermé, fonctionnant suivant les exigences de la pisciculture biologique.**

DES EFFORTS RÉCOMPENSÉS



• Farne a reçu en 2016 le trophée VIBES¹ récompensant les entreprises écossaises pour leurs bonnes pratiques environnementales.

• Aqualande² a atteint en 2017, le niveau « Exemplaire » du Label Engagé RSE de l'AFAQ 26000.

• Le site Labeyrie de St-Geours de Maremne obtient la certification ISO 50001 en 2016.

• Lyons Seafoods certifié ISO 14001 pour son management de l'environnement depuis 2013.

CONSOMMER *Moins...*

OPTIMISER L'USAGE DE L'EAU

La bonne maîtrise de nos ressources en eau et en énergie au sein de nos ateliers de production tient une place importante dans notre démarche. Aussi, nous encourageons les recommandations de bonnes pratiques et les initiatives d'amélioration afin d'économiser les volumes consommés au quotidien. Des plans d'actions ont été construits et sont suivis dans chacune de nos usines afin de répondre aux engagements ambitieux pris à l'échelle du Groupe : **20% d'économies d'eau à horizon 2021.**

Notre défi ?
Une surveillance accrue des différents postes de consommation d'eau ainsi que des plans d'actions de réduction sont menés par tous les ateliers du Groupe.

Suivi des consommations grâce à des systèmes de monitoring performants, actions sur les lignes de production, plans d'actions avec les équipes de nettoyage des ateliers, formations et sensibilisations du personnel... de nombreuses actions concrètes sont menées au quotidien pour atteindre les objectifs fixés. À l'échelle du Groupe, l'adoption de meilleures pratiques a permis **de diminuer notre consommation d'eau de 4,5% entre 2016/2017 et 2017/2018.**

Ces meilleures pratiques pour la maîtrise de la consommation d'eau sont déployées à chaque fois qu'un nouvel atelier est intégré au Groupe Labeyrie Fine Foods.

UNE MEILLEURE GESTION DES EFFLUENTS DE NOS SITES



Des investissements structurels conséquents sont réalisés pour le traitement des effluents, afin de réduire l'empreinte environnementale.



Des opérations de sensibilisation se sont déroulées au sein de nos sites, dont l'initiative menée début 2019 avec Water Days dans les Ateliers Saumon du site Labeyrie à St Geours de Marenne.

...POUR PRÉSERVER *Mieux*

MAÎTRISER EFFICACEMENT NOS ÉNERGIES

Réduire nos consommations d'énergie en améliorant l'efficacité énergétique de nos équipements et en faisant le choix, aussi souvent que possible, d'énergies alternatives est un autre pan de notre stratégie de développement durable. Ainsi, ce sont **30 Gwh qui en 2018 et 2019 sont sourcés en énergie verte.**



Objectif de réduction de **20% des consommations énergétiques totales de nos activités à horizon 2022.**

Suite à nos premiers Bilan Carbone® en 2008, nous avons choisi de miser sur la substitution de fluides frigorigènes, ayant potentiellement un fort impact carbone, sur l'installation de chaudières nouvelle génération moins consommatrices d'énergie ou encore sur la récupération d'énergie.

Au sein du site de **St Geours de Marenne**, la production de froid est totalement centralisée et informatisée, pour une meilleure gestion des démarrages et des délestages. Une chaudière à gaz à économiseur de fumée a, par ailleurs, été installée sur l'atelier de production.

Notre **site industriel de Jonzac** bénéficie d'une source d'énergie géothermique issue de l'exploitation des phénomènes thermiques naturellement générés par la terre.

Enfin, la **société Farne** teste les énergies renouvelables via l'installation de panneaux photovoltaïques. L'utilisation de ces derniers est en projet pour d'autres sites industriels du Groupe.



Sur le site de Tilburg, des bornes de recharge pour véhicules électriques de société ont été mises à disposition des usagers (intervenants, employés et visiteurs).



-10,4% d'électricité consommée en 1 an en moyenne pour l'ensemble de nos sites implantés en France (2017/2018 vs 2016/2017)

-11,2% d'électricité consommée en 1 an pour notre site de Saint Aignan (2017/2018 vs 2016/2017)

-17% de consommation de gaz en 1 an en moyenne pour nos sites de Boulogne sur Mer, Wisches, Troarn, Sarbazan et Warminster (2017/2018 vs 2016/2017)



VALORISER NOS DÉCHETS

Favoriser l'économie circulaire est un réel enjeu pour notre Groupe, notamment au regard des matières nobles que nous travaillons et de la possible réutilisation de celles-ci dans d'autres produits, évitant ainsi le gaspillage.

En 2016, Lyons Seafoods a atteint l'objectif de

ZÉRO déchets enfouis.

Depuis 2018, un accent particulier est mis sur la **valorisation des matières nobles inutilisées**. Ainsi nos co-produits, s'ils ne peuvent plus être directement commercialisés en produits finis, seront utilisés comme matières premières dans d'autres recettes, en agrémentant, par exemple, des quiches ou autres plats cuisinés.

Opération IAA Témoin de l'Ademe* :

Les « Ateliers Saumon » du site Labeyrie ont été sélectionnés pour faire partie des 20 industries agroalimentaires témoins français participant à l'opération « **Moins de Gaspillage Alimentaire pour plus de Performance** ».

L'OBJECTIF : réduire les pertes alimentaires tout en faisant des économies financières.

C'est ainsi que nous avons **obtenu une réduction du gaspillage alimentaire de plus de 22%** grâce à la réduction des pertes liées à la transformation du saumon et au développement des filières de valorisation à destination de la consommation humaine. Ces actions ont par ailleurs permis d'éviter les émissions annuelles de 186 tonnes de CO².

Ces matières nobles seront réorientées vers des filières de récupération comme la fabrication d'huile de poisson riche en acides gras oméga 3 ou bien deviendront, le cas échéant, une matière première pour l'alimentation des animaux.

OPTIMISER NOS EMBALLAGES, UNE AMBITION FORTE

Notre ambition responsable nous mobilise sur les **enjeux des emballages**, et nous sommes intimement persuadés que nous avons un rôle à jouer dans la réduction à la source de la problématique du plastique.

Nous avons mis en place un plan d'actions détaillé par filière, sur la base des **5R (Réduire, Retirer, Recycler, Réutiliser, Réinventer)** qui passe par :

- une **politique d'achats responsable Groupe ambitieuse pour tous nos emballages** en s'appuyant sur une charte fournisseurs ;
- une **politique Groupe d'éco-conception des emballages de nos produits** avec la R&D pour réduire le poids et la taille de nos emballages tout en sourçant des alternatives durables aux emballages.

D'autres objectifs ambitieux pour le Groupe ont été fixés avec des échéances sur les 5 prochaines années :

- les packagings en carton sourcés en **carton recyclé ou certifiés FSC/PEFC¹** ;
- Le **retrait du PVC et du PSE** ;
- **L'intégration progressive de matériaux recyclés** dans nos emballages plastiques ;
- **L'affichage des consignes de tri systématique sur tous nos produits** pour accompagner nos consommateurs dans l'acte de tri et soutenir l'économie circulaire.



En 2018, réduction de 10,8% des emballages de saumon fumé pour la marque Delpierre.

En 2019, 60% de nos cartons sont issus de filières de recyclage (fabriqués à base de cartons recyclés).

Innover
**POUR MINIMISER
NOS IMPACTS**

*Opération Industries AgroAlimentaires Témoin de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie.

1. Forest Stewardship Council / Programme for the Endorsement of Forest Certification.

FORCE DU Collectif

Respecter les hommes et les femmes qui travaillent au sein du Groupe, c'est leur assurer un environnement sûr, serein et évolutif, où ils auront plaisir à exprimer leur potentiel. Échanger nos idées, apprendre les uns des autres, s'écouter, construire ensemble l'avenir. Nous sommes convaincus que le sens de l'équipe est essentiel à la réussite collective.

SANTÉ, SÉCURITÉ, BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS : NOTRE PRIORITÉ

Nous veillons à faire évoluer en permanence nos matériels et nos équipements afin de réduire la pénibilité et de permettre ainsi à nos collaborateurs d'évoluer dans un environnement de travail plus accueillant.

Et parce que nous savons que le **bien-être de nos collaborateurs est un préalable indispensable**, nous nous efforçons de leur **créer les conditions de travail propices à leur épanouissement** tant professionnel que personnel.

Concrètement, cela signifie **donner le plus souvent possible la parole à chaque salarié** afin qu'il puisse s'exprimer sur ses attentes, comme dans le cadre de réflexions collaboratives autour du bien-être au travail.

C'est aussi mettre en place pour ceux qui le souhaitent des **solutions de télétravail** comme le proposent depuis quelques années certaines des sociétés du Groupe.

C'est également **proposer aux seniors de plus de 55 ans d'aménager leur temps de travail**, tout en maintenant leurs cotisations de retraite à taux plein ; et c'est aussi faire preuve de solidarité, en offrant comme par exemple chez Labeyrie, un accompagnement social personnalisé à nos salariés lors de la traversée d'une période difficile de leur vie.

AGIR POUR LA SÉCURITÉ DE NOS COLLABORATEURS

Une **politique forte en matière de Santé et Sécurité** a été réaffirmée par l'ensemble du Top Management à travers le claim : « **La Sécurité d'abord, sans compromis** ». Une gouvernance en adéquation a vu le jour avec la création d'un comité central présidé par le président du Groupe.

Pour faire de nos sites des environnements de travail surs et sereins, l'ensemble du Top Management a été mobilisé et objectivé sur la base d'une **baisse de 10 % du taux de fréquence des accidents du travail**.





DÉVELOPPER LES Compétences...

FAIRE GRANDIR LES TALENTS DE CHACUN

Lorsqu'un nouveau collaborateur est accueilli, il bénéficie d'un parcours d'intégration spécifique incluant par exemple une visite des ateliers de production. Plus tard, il pourra avoir accès au **plan de formation Good to Great** destiné à l'ensemble de nos salariés pour passer de la performance à l'excellence dans sa fonction.

- Lyons Seafoods met, par exemple, en valeur ses employés sur son site internet à travers une rubrique dédiée à l'évolution des compétences et l'accompagnement des collaborateurs.
- **Une majorité des managers du Groupe ont suivi un parcours de formation managériale depuis 2012.**
- **1/4 des cadres du Groupe ont suivi la formation certifiante d'HEC¹** intitulée « Campus des managers ». Notre objectif est d'atteindre 50% de cadres formés d'ici trois ans.

En 2018, la transformation du Groupe a été illustrée par 1 recrutement externe pour 1 promotion interne.

Chez Labeyrie
90%
DE L'ENCADREMENT
DES ATELIERS
EST ISSU DE LA
PROMOTION INTERNE.

1. Ecole des Hautes Etudes Commerciales.

...ET L'ESPRIT DE Groupe

UNE DYNAMIQUE COLLABORATIVE POSITIVE QUI IMPLIQUE CHACUN

yes
we are all
Food
amour

Pour que l'ensemble des salariés se sentent acteurs de la stratégie du Groupe, le projet d'entreprise Yes We Are All Foodamour invite tous les salariés à partager leurs idées, dans un respect mutuel, en contribuant à une **réflexion commune autour de 4 missions** :

- **YES WE ARE** : mettre l'Humain au cœur de notre projet et donner à chacun les moyens de s'épanouir dans un cadre de travail de qualité ;
- **YES WE SHARE** : créer de la valeur pour le groupe et nos clients ;
- **YES WE CARE** : devenir un Groupe responsable exemplaire dans ses pratiques et donner du sens à l'action collective et individuelle.

Ce projet prend vie grâce à des projets collaboratifs pour que chacun se sente parfaitement impliqué dans une dynamique de réussite collective.

SENSIBILISER, MOBILISER, COMMUNIQUER

you
enjoy
&
share

Mettre en place des campagnes de sensibilisation et de nouveaux supports de communication est, par ailleurs, essentiel pour fédérer nos équipes, notamment autour des enjeux du développement durable. Qu'il s'agisse de la **Newsletter interne Foodamour, de l'intranet du Groupe, de la page LinkedIn...** L'idée directrice est de partager l'information et de rendre fiers nos collaborateurs.

Et lorsque nous nous mobilisons en faveur du développement durable, comme au travers de la démarche RSM (Responsabilité Sociétales des Marques), c'est toujours dans le but de partager nos préoccupations en matière de développement durable, de manière ludique et pédagogique ; pour que chacun, à sa façon, apporte sa pierre à l'édifice.



DES EFFORTS RÉCOMPENSÉS

La mobilisation du personnel chez **Lyons Seafoods** organisé en différents équipes a été récompensée en 2013 par le **CIPD² People Management Award**.



2. Chartered Institute of Personnel and Development.

Force du collectif



ÉVALUER POUR ALLER PLUS LOIN

L'une des autres missions de notre projet vise à **renforcer l'attention de notre Groupe sur le capital humain**. L'écoute de nos collaborateurs nous est apparue comme primordiale : les sonder régulièrement pour mieux les comprendre et nous donner les clés pour mieux agir.



Comment prendre le pouls auprès des collaborateurs ?

Conduire des questionnaires auprès de nos salariés grâce à un **nouvel outil convivial Bloom At Work** permettant à chacun de s'exprimer sur ses conditions de travail.

Les résultats obtenus sont analysés comme des indicateurs de management et viennent nourrir l'amélioration continue de nos actions RH et RSE.

Des trophées viennent aussi valoriser nos efforts. Ainsi **Farne a obtenu en 2015 le « Silver Award » du prix « Healthy Working Lives »** pour son accompagnement dans des domaines d'assistance personnelle impactant la vie en entreprise.

UN GROUPE QUI FAVORISE L'ACTIONNARIAT SALARIAL



4 %
des employés
intéressés au capital
du groupe

...ET S'Engager AU CŒUR DE LA SOCIÉTÉ

UNE VISION SOCIÉTALE TOUJOURS PLUS SOLIDAIRE

Nous souhaitons étendre notre engagement RSE au-delà des murs de nos entreprises. Ainsi, toutes nos sociétés entretiennent des **liens étroits avec les banques alimentaires**.



1,01 Millions

de dons de produits auprès d'associations caritatives par le Groupe en 2018



près de 400 000€
versés au titre de la taxe apprentissage



140 jeunes

alternants ou stagiaires accueillis au sein de notre Groupe

NOTRE NOBLE CAUSE

Nous nous sommes interrogés sur les solutions à mettre en place pour **aider et accompagner, au sein de notre territoire, les métiers du secteur agricole pour une transformation vers les meilleures pratiques, de façon accessible et rapide**. Il nous est apparu qu'un modèle d'économie sociale et solidaire pouvait nous y aider. Nous avons donc pris la décision **au côté de la coopérative Lur Berri (Pays Basque) de créer une entreprise sociale et solidaire (ESS) dont l'objet est de concourir au développement durable de l'agriculture et de l'élevage dans le Sud-Ouest de la France** en aidant les jeunes agriculteurs à s'installer et à vivre durablement de leur métier, sur leurs territoires.

SOUTIEN D'ASSOCIATIONS LOCALES

A titre d'exemple, en mars 2018, **Blini a créé un partenariat avec l'association Nos Quartiers ont du Talent**, qui met en relation des jeunes diplômés issus de quartiers prioritaires ou de milieux sociaux défavorisés, avec des collaborateurs cadres d'entreprises de façon bénévole et sous forme de parrainage. Le parrain a pour mission d'accompagner le jeune diplômé dans son insertion professionnelle. Certains salariés Blini ont accepté ce rôle de parrain avec beaucoup d'enthousiasme !



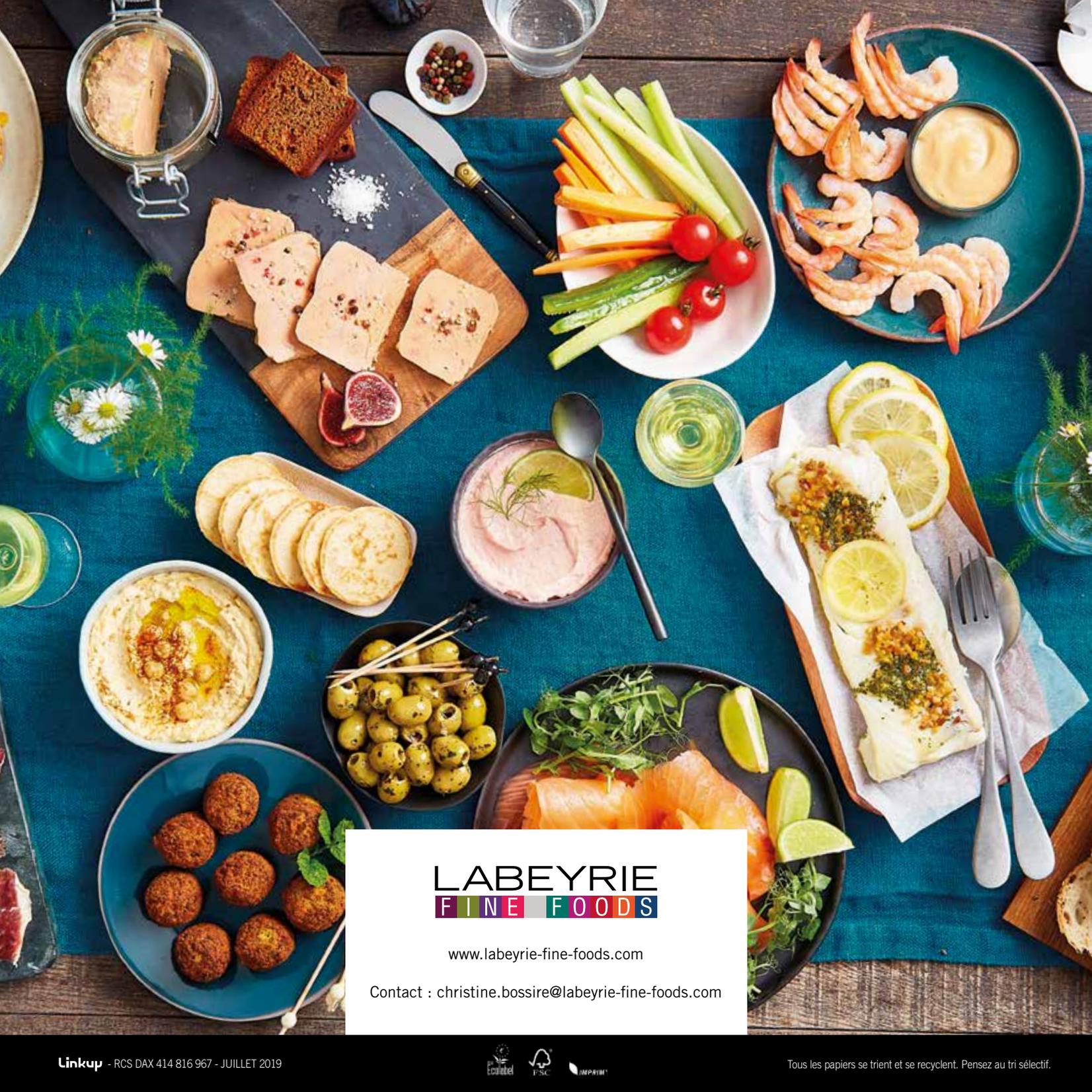
ENGAGEMENT SANS FRONTIÈRE



• **Delpierre** s'est engagé à participer à la reconstruction des écoles suite aux tremblements de terre en Equateur. Ce pays est un site d'approvisionnement important pour la société.

LYONS SEAFOODS

• **Lyons Seafoods** travaille avec des ONG en Thaïlande pour déployer l'accès à l'éducation.



LABEYRIE
FINE FOODS

www.labeyrie-fine-foods.com

Contact : christine.bossire@labeyrie-fine-foods.com