



Partager un hédonisme engagé®



PLAQUETTE RSE 2021-2022

LABEYRIE
FINE FOODS



Il y a 75 ans, guidé par la conviction que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, Robert Labeyrie donnait accès au plus grand nombre à des produits d'exception, issus de terroirs et de savoir-faire uniques, jusque-là réservés à quelques-uns.

Aujourd'hui, le monde change et nous devons faire face collectivement à des enjeux inédits : réchauffement climatique, raréfaction des ressources (notamment marines) ou encore impact de l'alimentation sur notre santé, pour n'en citer que quelques-uns. Ces enjeux bousculent notre rapport à l'alimentation ; ils nous poussent à agir avec toujours plus de responsabilité, à repenser notre modèle d'affaires.

Nous constatons aussi que la table, qui autrefois rassemblait, peut de nos jours être un lieu de division où se heurtent les convictions alimentaires de chacun. Chez Labeyrie Fine Foods, nous sommes plus que jamais convaincus que la table peut et doit rassembler en apportant des réponses aux défis actuels et à venir de notre alimentation.

Nous savons que ce chemin positif est possible : nous y parviendrons en agissant en acteur engagé et volontariste sur l'ensemble de nos chaînes de valeur et en mobilisant toutes nos parties prenantes, au premier rang desquelles nos collaborateurs, pour atteindre cette ambition.

Si nous voulons continuer d'éveiller les papilles des générations futures, il nous faut redéfinir cette vision du plaisir dont nous avons hérité et qui nous anime. Et, tous ensemble, partager un nouvel hédonisme, un hédonisme engagé.

Aujourd'hui, nos engagements se concrétisent par l'ensemble des chantiers présentés dans ce rapport, mais aussi par l'adhésion de notre Groupe au Global Compact, une démarche volontaire pour contribuer aux enjeux des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies, incluant le respect des normes internationales du travail, des droits humains, de l'environnement, mais aussi la lutte contre la corruption.

Steve Lawson et Jacques Trottier

Co-CEO du Groupe Labeyrie Fine Foods

NOTRE RAISON D'ÊTRE



NOTRE VISION

Convaincus que la table peut et doit être un lieu qui rassemble, nous voulons proposer des produits plaisir de partage qui répondent à tous les goûts, toutes les envies, tous les moments qui comptent.

Des produits qui fédèrent autour de deux notions fortes que nous défendons : le plaisir intense et la responsabilité.

C'est par cette alliance que nous redéfinirons la notion même de plaisir : un plaisir conscient, choisi, respectueux, partagé et durable.

NOTRE MISSION

Donner au plus grand nombre les clés d'une alimentation plaisir responsable

Plaisir intense & Responsabilité

NOTRE STRATÉGIE RSE

Elle s'articule autour de 3 piliers, 12 chantiers prioritaires et 6 engagements

Préserver

PILIER 1

LES ÉCOSYSTÈMES
AVEC LESQUELS
NOUS INTERAGISSONS

.....

4 CHANTIERS

1. L'approvisionnement responsable
2. Le bien-être animal
3. L'alimentation animale
4. La réduction de l'impact environnemental de l'amont

Maîtriser

PILIER 2

NOS SAVOIR-FAIRE
ET PROCESS GRÂCE
À DES PRATIQUES VERTUEUSES

.....

4 CHANTIERS

5. Le clean label
6. L'écoconception des emballages
7. L'impact environnemental de nos sites
8. La logistique et les déplacements responsables

Respecter

PILIER 3

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

.....

4 CHANTIERS

9. L'éthique
10. Le bien-être et l'épanouissement de nos collaborateurs
11. La communication responsable
12. La contribution économique et sociale locale

6 ENGAGEMENTS À HORIZON 2025

- 100% de nos matières premières stratégiques labellisées ou dans une démarche de labellisation ;
- 100% des aliments d'élevage de nos matières premières stratégiques conformes à notre politique alimentation animale.

- 100% de nos produits CORE BUSINESS sans additifs identifiés par notre comité scientifique ;
- 100% d'emballages recyclables et 2/3 issus du recyclage.

- 100% de nos fournisseurs clés Groupe signataires de notre Code de bonne conduite ;
- atteindre une note supérieure ou égale à 8/10 et un taux de participation supérieur ou égal à 75% sur notre baromètre du bien-être au travail.

NOTRE STRATÉGIE *climat*

POURQUOI CONTRIBUER À LA LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ?

Conscient que l'alimentation pèse pour ¼ de l'empreinte carbone des ménages français et face à l'urgence climatique, le Groupe Labeyrie Fine Foods souhaite s'engager dans ce combat mondial prioritaire pour notre planète et les générations futures.

NOTRE MÉTHODE

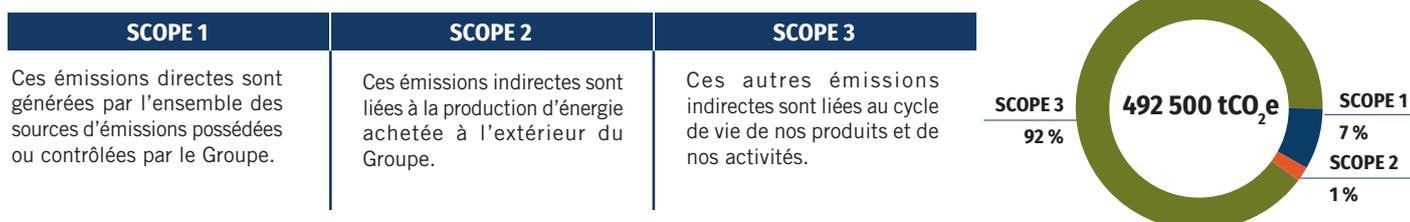
→ Bilan carbone sur l'intégralité de nos activités selon la méthode officielle de comptabilité carbone du  GREENHOUSE GAS PROTOCOL

→ Une démarche à moyen et long terme

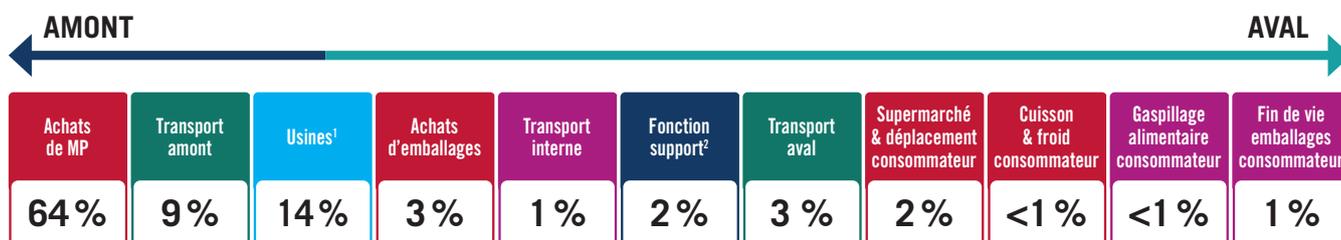


NOS RÉSULTATS 2019

Les émissions de GES (gaz à effet de serre) constituant l'empreinte carbone des entreprises sont catégorisées selon trois périmètres, appelés « scopes », selon l'origine des émissions.

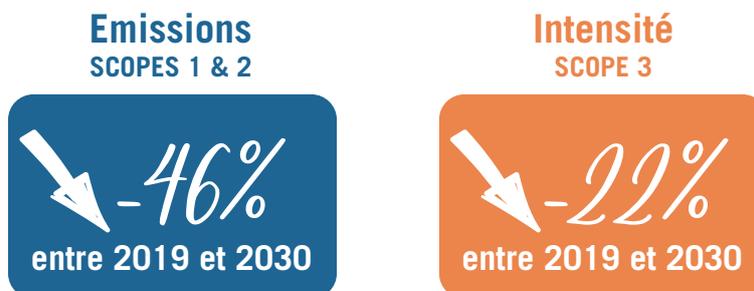


CE QUE CELA REPRÉSENTE SUR NOTRE CHAÎNE DE VALEUR



1. Usines : énergie, hors énergie, déchets, immobilisations industrielles. - 2. Fonction support : déplacement domicile travail et pro, autres achats, autres immobilisations.

NOS ENGAGEMENTS À L'HORIZON 2030



+ ENGAGEMENT COLLECTIF DE NOS FOURNISSEURS DANS UNE TRAJECTOIRE DE RÉDUCTION DE GAZ À EFFET DE SERRE

Soumission officielle de ces engagements au SBTi courant 2022 pour confirmer l'alignement de cette trajectoire avec les accords de Paris et le scénario 1,5°C



Préserver

PILIER 1

NOTRE VISION

Notre responsabilité commence à l'origine de notre chaîne de valeur, là où sont produites nos matières premières. C'est pourquoi nous nous engageons, avec nos partenaires, pour la préservation des écosystèmes avec lesquels nous interagissons via notre approvisionnement.

2 ENGAGEMENTS CLÉS :

100%
de nos matières premières stratégiques*
labellisées ou dans une démarche
de labellisation d'ici 2025

100%
des aliments d'élevage de nos matières
premières stratégiques* conformes à notre
politique alimentation animale d'ici 2025

**Matières premières qui représentent un volume important dans nos approvisionnements et/ou une part importante dans nos produits finis (canard, saumon, cabillaud, truite, hareng, maquereau, crevette, avocat, pois chiche et olive).*

CHANTIER N°1



Considérant qu'il n'est pas de produits finis responsables sans matières premières qui le soient, la maîtrise totale de notre approvisionnement est notre première priorité. Nous la traduisons par l'intégration de critères RSE dans notre politique d'achats, selon une démarche systématique en trois actes :



ETAT DES LIEUX FIN JUIN 2021 : 86% DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES STRATÉGIQUES SONT LABELLISÉES OU DANS UNE DÉMARCHE DE LABELLISATION :



CHANTIER N°2



Chez Labeyrie Fine Foods, nous sommes convaincus qu'il est de notre responsabilité d'assurer, avec nos partenaires, des élevages respectueux du bien-être animal. Pour ce faire, nous avons élaboré une politique bien-être animal qui détaille les exigences du Groupe LFF à toutes les étapes de l'élevage et sur l'ensemble des secteurs agricoles et aquacoles dans lesquels nous opérons.

En signant cette politique bien-être animal, nos fournisseurs s'engagent à travailler sur l'ensemble de leur chaîne de valeur pour répondre à nos exigences, dans une démarche d'évaluation régulière et de progrès continu.

CHANTIER N°3



L'alimentation animale est essentielle à la qualité de nos matières premières d'origine animale et au bien-être des animaux (protection de leur santé et développement). Elle est composée d'ingrédients d'origines animale et végétale, qui demandent une grande vigilance quant aux impacts environnementaux et sociaux associés.

Elle est donc un enjeu prioritaire pour le Groupe LFF. Notre politique alimentation animale détaille nos exigences envers la production d'une alimentation animale responsable, et ce en prenant en considération les caractéristiques et spécificités de chaque secteur agricole et aquacole concerné.

CHANTIER N°4



L'amont représente une part très importante de notre empreinte environnementale globale, et en particulier 76% de notre empreinte carbone.

Nous définissons des feuilles de route par filière, afin de réduire leur impact carbone, de préserver la biodiversité, de maîtriser et de réduire les pollutions, et de rationaliser la consommation de ressources.

NOTRE VISION

La maîtrise complète de nos savoir-faire doit rimer au quotidien avec des pratiques vertueuses. C'est pourquoi nous avons la volonté d'optimiser nos process, de réinventer nos savoir-faire pour qu'ils soient toujours plus responsables et de les transmettre afin de progresser durablement.

2 ENGAGEMENTS CLÉS :

100%
de nos produits CORE BUSINESS sans additifs identifiés par notre comité scientifique d'ici 2025

100%
d'emballages recyclables et 2/3 issus du recyclage d'ici 2025

CHANTIER N°5



LE CLEAN LABEL

Pour que nos produits finis répondent à nos exigences sur le plan organoleptique, à nos impératifs de qualité et de sécurité sanitaire, et pour qu'ils puissent être conservés facilement, nous sommes parfois amenés à utiliser des additifs alimentaires. Ces additifs sont strictement encadrés par la réglementation en vigueur.

Pour travailler sur la naturalité de nos recettes, nous avons sollicité un comité d'experts externes qui a étudié chaque additif et analysé ceux controversés. Résultat : nous avons établi une liste de 100 additifs autorisés mais non indispensables à ne plus inclure dans nos produits.

Nos équipes R&D sont mobilisées pour travailler sur leur suppression ou leur substitution, et nous avons déjà de belles avancées en la matière, comme par exemple la suppression des nitrites dans 60% de nos foies gras entiers, du lactate dans les saumons marée libre-service ou encore du benzoate dans 7 références de tartinables à la marque l'Atelier Blini.

ETAT DES LIEUX FIN JUIN 2021 : 59% DE NOS PRODUITS CORE BUSINESS EXEMPTS D'ADDITIFS FAISANT PARTIE DE CETTE LISTE



CHANTIER N°6



L'ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES

L'emballage est au cœur des enjeux environnementaux mondiaux et de nos préoccupations. Il reste indispensable pour protéger nos produits ; faute de pouvoir l'éliminer, nous cherchons à minimiser son impact environnemental par tous les moyens. Zoom sur nos quatre axes de travail.

— AXE N°1 —

Faciliter le recyclage

— AXE N°2 —

Intégrer plus de matière recyclée



— AXE N°3 —

Réduire le poids des emballages

— AXE N°4 —

Jouer notre rôle au sein de notre écosystème

ETAT DES LIEUX FIN JUIN 2021 : 72% D'EMBALLAGES RECYCLABLES ET 53% ISSUS DE RECYCLÉ 180 TONNES D'EMBALLAGES ÉCONOMISÉES, GRÂCE À LA RÉDUCTION DE 10% DU FORMAT DES SACHETS DE NOS SAUMONS

CHANTIER N°7



L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES SITES

L'utilisation raisonnée des ressources naturelles, la maîtrise de nos impacts sur l'environnement et sur l'écosystème local (eau, air, sol, ...) et la lutte contre le réchauffement climatique sont les défis majeurs que le groupe Labeyrie Fine Foods s'engage à adresser sur ses propres sites industriels.

Pour assurer la maîtrise de l'impact environnemental de nos sites, nous travaillons activement sur les chantiers suivants : la maîtrise des effluents, la gestion des déchets, la valorisation des co-produits et lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction de l'impact de nos consommations énergétiques et la réduction de nos consommations en eau.

CHANTIER N°8



LA LOGISTIQUE ET LES DÉPLACEMENTS

Nous prenons en compte l'intégralité de l'impact du poste transport aval, qu'il concerne nos produits à distribuer ou les déplacements professionnels de nos collaborateurs.

Sur le transport des produits, nous avons identifié 4 pistes d'amélioration : l'optimisation du taux de chargement des camions, la diminution du nombre de kms parcourus, le choix des moyens de transport utilisés et le choix des prestataires les plus vertueux.

Sur les déplacements de nos employés, nous avons formalisé une politique voyage visant à diminuer leur empreinte carbone et nous nous engageons à intégrer progressivement des véhicules hybrides rechargeables ou électriques dans notre flotte.

Respecter

“ NOTRE VISION

Nous devons respecter toutes les femmes et les hommes qui produisent, transforment, vendent ou consomment nos produits.

2 ENGAGEMENTS CLÉS :

100 %
de nos fournisseurs clés
Groupe LFF signataires de notre
Code de bonne conduite d'ici à 2025

Atteindre une note supérieure ou égale
à **8/10** et un taux de participation
supérieur ou égal à **75%** d'ici 2025 sur
notre baromètre bien-être au travail

CHANTIER N°9



L'ÉTHIQUE

Chez Labeyrie Fine Foods, l'éthique est un enjeu majeur à appliquer sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, depuis l'amont jusqu'au client et consommateur final. Nous demandons donc à nos partenaires et à nos personnels en interne d'être irréprochables sur ce sujet.

ÉTAT DES LIEUX À FIN JUIN 2021 : 85% DE NOS VOLUMES DE MATIÈRES PREMIÈRES ISSUS DE FOURNISSEURS AYANT SIGNÉ LE CODE DE BONNE CONDUITE

CHANTIER N°10



LE BIEN-ÊTRE ET
L'ÉPANOUISSEMENT
DES COLLABORATEURS

Nous souhaitons que nos collaborateurs s'épanouissent dans un cadre de travail sain. C'est pourquoi nous sommes mobilisés pour leur offrir l'organisation de travail capable de renforcer la collaboration entre tous et de les accompagner avec bienveillance.

Persuadés qu'encourager un hédonisme engagé est la clé de la réussite de nos projets, nous mettons en œuvre tout ce qui peut permettre à nos collaborateurs de donner du sens à leur métier, de révéler leurs talents et de prendre des initiatives.



ÉTAT DES LIEUX FIN JUIN 2021 :
TAUX DE FRÉQUENCE 1 : 25,7
OBJECTIF 2025 : 10



ÉTAT DES LIEUX FIN JUIN 2021 :
NOTE 7,5/10
TAUX DE PARTICIPATION 56%

CHANTIER N°11



LA COMMUNICATION
RESPONSABLE

S'ajoute aux enjeux environnementaux et sociétaux auxquels nous faisons face celui d'une communication responsable vers nos différentes cibles. Cela passe par l'information en toute transparence de nos parties prenantes au sujet de nos actions et de nos chemins de progrès.

Mais aussi par l'utilisation de la communication comme une alliée pour faire bouger les lignes et accompagner toutes nos parties prenantes (consommateurs, collaborateurs et prestataires) vers des changements de comportements. C'est pourquoi nous menons aujourd'hui un travail de réflexion approfondie non seulement sur les contenus de nos messages mais aussi sur la façon de les produire.



CHANTIER N°12



LA CONTRIBUTION
ÉCONOMIQUE ET
SOCIALE LOCALE

Notre activité a un impact économique et social local. Un impact « direct » lié à nos chaînes d'approvisionnement et de production, et un impact « indirect » sur la société civile.

En tant qu'hédonistes engagés, nous pensons au-delà du cadre de notre entreprise et agissons pour que notre environnement bénéficie de retombées positives.



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

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

Imprimé sur papier recyclé



PLAQUETTE RSE 2021-2022