

LABEYRIE
FINE FOODS

S'ENGAGER
POUR FAIRE DURER LE PLAISIR

EXIGENCE CRÉATIVITÉ PERFORMANCE HUMAIN

LA RSE, UN ENGAGEMENT PRÉCURSEUR...



Pierre-Yves Ballif

Président du Directoire Labeyrie Fine Foods

« Être attentifs aux signaux avant-coureurs de ce que sera le monde de demain nous a conduit, dès 2006, à considérer la RSE comme une condition sine qua non de la pérennité de nos sociétés.

Forts d'une volonté de contribuer concrètement à ces enjeux, nous avons initié une démarche portée par des valeurs fortes : **l'exigence, la créativité, la performance, l'humain.**

Ces valeurs animent chacune de nos actions dans une volonté de progrès permanent et s'appliquent dans les domaines de la RSE.

Cela va de l'exigence d'avoir des filières responsables, à la créativité au service de la diversité alimentaire, au partage de produits plaisir et vecteurs de convivialité, à la performance environnementale et à la volonté de placer l'humain au cœur de nos organisations.

Nos enjeux ?

- Être à l'écoute de notre sphère d'influence, de nos consommateurs et de la valeur des hommes et des femmes qui composent nos organisations.
- Favoriser la pérennité de nos activités dans le respect des réglementations et des milieux culturels et environnementaux où nous opérons.
- Oeuvrer pour développer l'accessibilité des produits plaisir, s'appuyant sur des matières nobles et sur nos savoir-faire.

Notre ambition ?

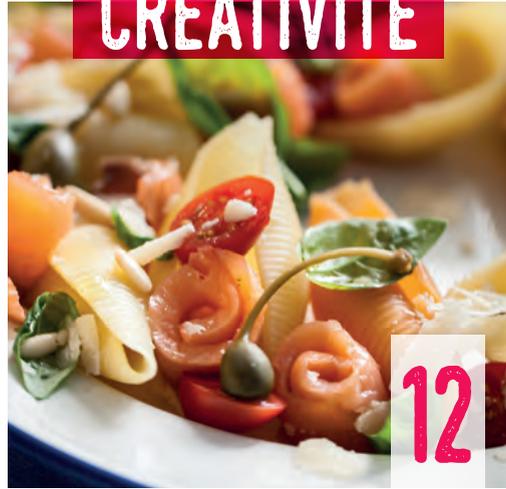
Faire de Labeyrie Fine Foods un Groupe leader, qui puisse partager ses bonnes pratiques et impulser un changement positif et durable. »

EXIGENCE



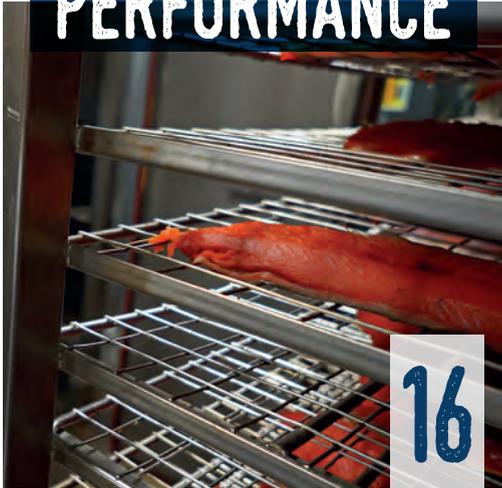
6

CRÉATIVITÉ



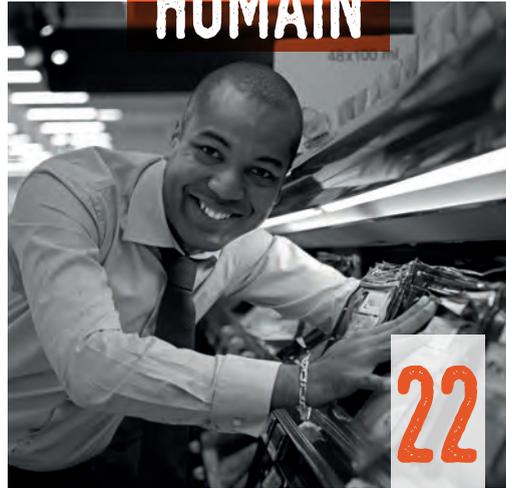
12

PERFORMANCE



16

HUMAIN



22

...ANCRÉ DANS NOS VALEURS

LA RSE...

UN GROUPE, 13 SOCIÉTÉS, UNE AMBITION COMMUNE POUR DEMAIN

Fort de ses 13 sociétés, le Groupe Labeyrie Fine Foods propose au plus grand nombre, dans plus de 40 pays, des produits emblématiques des plaisirs gustatifs. **Même si elles ont su garder leur propre identité et leur autonomie, les sociétés du Groupe défendent une politique RSE commune.**

UNE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE INTÉGRÉE

Depuis plus de 10 ans, le Groupe Labeyrie Fine Foods s'est engagé dans une démarche d'amélioration continue ; et c'est ainsi que, dès 2007, une équipe dédiée au développement durable a été spécialement créée.

Accompagnée par un comité scientifique réunissant différents experts reconnus dans leur domaine, la politique impulsée au niveau du Groupe est conçue pour que chaque société puisse se l'approprier avec autonomie en fonction de ses enjeux et priorités. Pour accompagner le déploiement sur le terrain, **des outils sont mis à disposition par le Groupe et des échanges permanents ont lieu avec les responsables RSE de chaque société.**



1. 50 % du capital.

10 ANS D' ACTIONS CONCRÈTES ET PIONNIÈRES

2006

initiation de la politique RSE

2007

création du comité scientifique

2008

1^{er} bilan carbone au sein du Groupe,
4 ans avant qu'il ne soit rendu
obligatoire par le Grenelle
de l'environnement

2009

création d'un comité
DD & RSE Corporate

2011

réalisation de 3 analyses du cycle de vie sur
les saumons sauvages et d'élevage produits
par les sociétés Delpierre et Labeyrie

2012

bilan des émissions de gaz à effet
de serre sur l'ensemble des ateliers
de production en France

2013

Lyons Seafoods obtient la norme ISO 14001
de management de l'environnement

2014

contribution à la réalisation du
« kit d'évaluation RSE » de l'ANIA

2016

création d'une plateforme interne,
dédiée au développement durable
pour faciliter le partage
des expériences et des savoir-faire

MESURER L'IMPACT DE NOS ACTIONS POUR MIEUX PROGRESSER

Évaluer la pertinence des actions inspirées par notre engagement RSE est essentiel. **Nos audits internes sont complétés par de nombreux audits réalisés toute l'année par des organismes spécialisés et indépendants.**

La société **Labeyrie** s'est par exemple soumise à une évaluation RSE via la méthode 3D de la FRCA² et de l'AFNOR³ et **Delpierre** a évalué sa stratégie RSE et ses approvisionnements responsables via l'organisme certificateur DNV-GL⁴.

Lyons Seafoods et Farne se prêtent régulièrement à des audits éthiques via le SEDEX⁵, une organisation visant à promouvoir les améliorations responsables et éthiques des pratiques au sein des chaînes d'approvisionnement.

Enfin, un audit ESG⁶, réalisé par PwC⁷ sur la gouvernance RSE du Groupe ainsi que son déploiement au sein des sociétés **Lyons Seafoods et Labeyrie** a été mené en 2015.

Le Groupe Labeyrie Fine Foods fait preuve d'une implication remarquable au sein du Sustainability Club. C'est par ailleurs l'entreprise la plus avancée de notre portefeuille en matière de gouvernance développement durable.

Blaise Duault
PAI Partners, actionnaire du Groupe

S'INVESTIR DANS UNE DÉMARCHE DE DIALOGUE PERMANENT

Nous sommes, par ailleurs, engagés dans **une démarche de co-réflexion et d'échanges de bonnes pratiques au sein d'organismes professionnels de référence.** Le Groupe est à ce titre membre actif de la commission développement durable de l'ANIA⁸, où nous avons travaillé sur le « Kit collectif de diagnostic RSE » et avons apporté notre expertise concernant les ACV⁹ des produits aquacoles et ceux issus

de la pêche. Nous nous investissons également dans le portail collaboratif RSE auquel participent de nombreux acteurs du secteur agroalimentaire tels que Carrefour, FCD¹⁰, l'ANIA, Coop de France, GreenFlex, Sustain.Able, Ecocert Environnement et nous favorisons la communication de nos connaissances avec nos investisseurs, PAI Partners¹¹ et Lur Berri.

...AU COEUR DE NOTRE ORGANISATION

2. Fédération Régionale des Coopératives Agricoles.
3. Association Française de Normalisation.
4. Det Norske Veritas - Germanischer Lloyd.
5. Supplier Ethical Data Exchange.
6. Environnement Social Gouvernance.

7. Price waterhouse Cooper.
8. Association Nationale des Industries Agroalimentaire.
9. Analyse du Cycle de Vie.
10. Fédération du Commerce et de la Distribution.
11. Société européenne de capital-investissement.



EXIGENCE

L'excellence que nous cultivons
depuis toujours s'accompagne
d'un très haut niveau d'exigence,
appliqué en amont comme en aval.

SÉCURITÉ ET 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. un laboratoire et 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 (GBPH).

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.

L'objectif ? 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 adaptées.

Cette politique d'autodiagnostic est **accompagnée par un Comité Scientifique** composé d'experts reconnus qui nous aident à identifier les risques émergents ou à réagir face aux nouvelles contraintes de notre environnement.

De la même manière, **une collaboration de plus de 15 ans avec L'ANSES¹³**, 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.



2,3

fois plus d'audits externes
en 2015/2016 qu'en 2012/2013.

12. EcoSec : réduire l'impact environnemental des opérations d'hygiène dans les ateliers de traitement des aliments réfrigérés, au moyen d'une utilisation optimisée de la déshumidification de l'air.

13. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Le site de Chevilly du groupe BLINI a tout particulièrement contribué au projet de recherche EcoSec¹², mis en place et coordonné par l'ANSES et supporté par l'Agence Nationale de la Recherche. En ouvrant ses ateliers et servant d'entreprise pilote pour les essais, BLINI fait figure de pionnier dans la gestion de l'hygiène et la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

Nathalie Reye-Lacroix
Directrice Générale adjointe de BLINI



UNE ATTENTION DE CHAQUE INSTANT...

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

- L'accompagnement d'un intervenant majeur spécialiste de ces sujets au sein d'organismes extérieurs de référence : l'EFSA¹⁴ et AHAW¹⁵.
- L'adoption d'une charte de bientraitance pour nos canards : respect de leurs besoins vitaux, adoption de bonnes pratiques lors de la phase d'élevage.
- 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.

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

Les sociétés du Groupe Labeyrie Fine Foods sélectionnent et évaluent leurs fournisseurs suivant des critères très stricts afin d'atteindre **un niveau d'exigence élevé en termes de qualité, de goût et de fraîcheur.**

Tout nouveau fournisseur fait l'objet d'un audit poussé de son organisation et de ses produits. Les critères bactériologiques, organoleptiques ainsi que d'intégrité de la matière sont particulièrement vérifiés. **Le nouveau partenaire doit ensuite se prêter régulièrement à des audits menés par des organismes extérieurs spécialisés** qui vont vérifier, outre la provenance, les conditions d'élaboration du produit à chaque étape.

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ FILIÈRE

En 2016, la société **Delpierre** lance sa démarche d'aquaculture raisonnée vérifiée par DNV-GL. Cette démarche concerne dans un premier temps le saumon fumé d'Ecosse et de Norvège. **Delpierre** a pour objectif d'élargir la démarche à d'autres espèces.



Saumon nourri avec des aliments adaptés à ses besoins :

- Sans OGM (<0,9%)¹⁶.
- Sans hormones de croissance.
- Pas de nourriture à base d'animaux terrestres ni de saumon.

Aucun antibiotique préventif ne vient altérer la qualité du saumon.

Des conditions de vie respectueuses avec un environnement de qualité :

- Une étude d'impact environnemental est réalisée.
- Avec des conditions d'élevage strictement contrôlées, nous vous garantissons notre volonté de maîtriser les impacts sur le milieu de vie de nos saumons et ceci en totale transparence.

14. Autorité européenne de sécurité des aliments.

15. Animal Health and Welfare, Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux.

16. Conformément à la réglementation en vigueur.



Depuis 2007, la société **Labeyrie** a mis en place la **démarche Certiconfiance**, vérifiée par Bureau Veritas, organisme indépendant internationalement reconnu. 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 optimisée.
- **La qualité des eaux :**
qualité des eaux contrôlée, (oxygène, salinité, température), analyses pour assurer la non pollution du milieu marin.
- **La préservation de l'environnement :**
sélection des fermes d'élevage conforme à la réglementation ICPE¹⁷, 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 OGM¹⁸.
- **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, 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, des canards nourris au 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.

...POUR DES PRODUITS D'EXCEPTION

17. Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

18. Sans organisme génétiquement modifié, <0.9 % conformément à la réglementation en vigueur.

UN GROUPE RESPECTUEUX...

POUR LE GROUPE LABEYRIE FINE FOODS

91%

de notre approvisionnement
en saumon de Norvège



100%

de notre saumon d'Ecosse



sont certifiés
GLOBALG.A.P.,
référentiel de bonnes
pratiques agricoles
reconnues et applicables
partout dans le monde.

CHOISIR DES CERTIFICATIONS DURABLES

Offrir le meilleur dès aujourd'hui, tout en pensant à l'environnement de demain : un leitmotiv qui nous fait **privilégier les programmes de gestion durable des ressources tels que MSC¹⁹** pour nos matières premières issues de la pêche comme **le saumon, le hareng, le cabillaud ou les crevettes sauvages.**



Par ailleurs, pour répondre aux attentes des consommateurs et à nos propres exigences, comme le respect de l'environnement, **le Groupe Labeyrie Fine Foods propose des gammes de produits biologiques sous le label officiel AB.**



VERS UNE CERTIFICATION DE L'HUILE DE PALME ET DE LA FILIÈRE CACAO

La société **Labeyrie Traiteur Surgelés** s'est engagée dans **l'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable**, en misant sur un approvisionnement **RSPO²⁰ mass balance**, répondant à des critères précis de durabilité.

Objectif : aller encore plus loin avec **100 % d'huile de palme ségrégée** (100 % d'huile durable et traçable) en 2017.



Pour son chocolat, l'entreprise étudie actuellement **le sourcing responsable de la filière labellisée UTZ** : une certification qui vise à protéger la biodiversité et à assurer aux producteurs des moyens de subsistance pérennes.

19. Marine Stewardship Council.

20. Round table for Sustainable Palm Oil.



L'EXIGENCE EN MATIÈRE D'ÉTHIQUE : L'EXEMPLE DE LYONS SEAFOODS

- S'approvisionner via des **filières responsables et éthiques** grâce à des engagements très stricts qui assurent notamment la sécurité alimentaire, la traçabilité, le bien-être animal, les normes sociales.
- Soutenir des partenaires engagés dans la **lutte contre le trafic humain et pour le respect des travailleurs** (ISSARA Institute²¹, GAA²²).
- S'engager pour améliorer les **conditions de vie des fermiers aquacoles** (accès à l'éducation, sécurisation des pratiques) par :
 - Le soutien du code de conduite d'ETI²³ et l'engagement des fournisseurs à l'adopter.
 - L'utilisation de l'outil de gestion des risques de SEDEX²⁴ et réalisation, si nécessaire, d'audits indépendants sur l'éthique des fournisseurs.

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. À noter : notre engagement dans un projet de recherche (ANR) autour de l'ACV appliquée à nos foies gras du Sud-Ouest, qui, au-delà des impacts environnementaux, vise 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 2016. Aqualande, travaille à la réalisation d'une pisciculture en circuit fermé, fonctionnant suivant les exigences de la pisciculture biologique.

...DE LA VIE, DE LA NATURE, DES HOMMES



21. Global Aquaculture Alliance.

22. Good Agricultural Practice.

23. Ethical Trade Initiative.

24. Organisation à but non lucratif ayant pour vocation d'encourager les pratiques d'entreprises éthiques et responsables dans les chaînes d'approvisionnement mondiales.



CRÉATIVITÉ

Notre créativité s'exprime depuis
des générations à travers nos
produits au goût d'exception.
Elle est aussi synonyme de diversité
alimentaire et d'adéquation
aux attentes et goûts multiples
de nos consommateurs.

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

On s'en souvient : il y a seulement quelques décennies, le saumon fumé était uniquement réservé à quelques privilégiés. En 1963, la société **Labeyrie** a 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 1^{ère} fois ce produit d'exception en grande distribution.

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

- **Lyons Seafoods et Delpierre** ont à cœur de rendre accessibles à tous les produits de la mer en facilitant leur consommation.
- **Blini** repousse les frontières géographiques en proposant des apéritifs des quatre coins du monde qui font voyager de la Russie à la Méditerranée en passant par l'Amérique du Sud.
- **Labeyrie** poursuit sa mission de démocratisation de produits d'exception : du foie gras au saumon fumé, en passant par le caviar ou le jambon ibérique.

RENDRE ACCESSIBLE À TOUS
LES PLAISIRS ALIMENTAIRES

DES PORTIONS PENSÉES POUR CHAQUE OCCASION

Nous veillons à proposer des formats et des portions sur mesure, adaptés à chaque occasion. L'atelier Blini a ainsi lancé une gamme de snacking pour une personne, et les plats cuisinés de Labeyrie existent aussi en barquettes individuelles : des produits nomades de qualité, variés et équilibrés, même pour les petits moments.



FAVORISER LA DIVERSITE ALIMENTAIRE...



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.

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 ou le maquereau constituent, comme tous les poissons gras, les meilleures sources en DHA²⁵ 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 ou 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, et chez **Blini**, on trouve désormais du tarama et des blinis allégés en matières grasses. D'autre part, Blini réduit progressivement le taux de sel dans ses produits depuis plusieurs années.

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





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 **Delpierre** sans conservateurs : une manière innovante de consommer du poisson : rapide, pratique et adaptée aux enfants.
- Des plats cuisinés marins travaillés **en partenariat avec Marc Foucher, meilleur ouvrier de France**, pour partager le bon goût du poisson et le savoir-faire français.

« Démonter les idées reçues et lever les freins de la consommation du poisson sont nos objectifs actuels. Nous y parvenons en proposant des solutions pratiques et gourmandes pour que toute la famille profite plus souvent des plaisirs du poisson. »

Philippe Darthenucq,
Directeur Général de Delpierre



...AVEC LES SAVEURS DE LA MER



PERFORMANCE

Penser l'impact environnemental en terme de performance : une stratégie de croissance pérenne, génératrice de compétitivité. Un levier économique porteur de sens.

ÉVALUER L'IMPACT DE NOTRE ACTIVITÉ

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

- Toutes nos installations industrielles sont soumises à la réglementation sur les installations classées pour l'environnement et font l'objet d'inspections par les autorités concernées.
- En 2015, nous avons réalisé **le profil environnemental de chacun des sites français** en prenant en compte les écosystèmes locaux et les spécificités d'implantation.
- En fonction de son activité, chaque atelier de production est doté, soit de sa propre station de traitement de ses effluents avant rejet dans le milieu naturel, soit d'une station de pré-traitement de ses effluents repris ensuite par la commune d'implantation et qui est gérée suivant une convention de déversement signée entre l'atelier et la commune.

BILAN CARBONE, 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 notre impact sur notre environnement. Des bilans carbone ont été réalisés selon la méthode de l'ADEME²⁶ pour l'ensemble de nos ateliers en France.

Suite à cela, par exemple, nous avons travaillé sur notre approvisionnement en saumon qui représente la 1^{ère} matière achetée par le Groupe Labeyrie Fine Foods. Ceci nous a permis d'optimiser la charge utile transportée vers nos sites. Le bilan « gaz à effet de serre » est quant à lui réactualisé tous les ans, grâce au système d'informations intégré, mis en place pour le retour d'informations et pour chaque atelier d'élaboration de nos produits.

26. Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.
27. Vision in Business for the Environment of Scotland.



DES EFFORTS RÉCOMPENSÉS



Farne a reçu en 2016 le trophée VIBES²⁷ récompensant les entreprises écossaises pour leurs bonnes pratiques environnementales.

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.**

Notre défi ?

Concentrer nos efforts sur les postes particulièrement « hydrovores » ; comme le nettoyage qui entraîne une consommation importante d'eau et pour lequel une surveillance et des plans d'actions sont menés par tous les ateliers du Groupe.

À l'échelle du Groupe et à périmètre constant, l'adoption de meilleures pratiques a permis de **diminuer de 1,2% la consommation totale d'eau entre 2014/2015 et 2015/2016 soit 1% de la consommation d'eau exprimée en tonnes de produits finis et d'atteindre une consommation de 15,6 L par tonne de produits finis en 2016.**

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

2 fois plus d'investissements structurels pour le traitement des effluents entre 2013/2014 et 2015/2016 afin de réduire l'empreinte environnementale.



🏆 Nous avons obtenu le prix spécial du jury du trophée de la performance énergétique en 2015 car les membres du jury souhaitaient souligner la qualité du travail et de l'engagement de Labeyrie dans ce domaine. Ce genre de récompense nous encourage à aller plus loin ! 🏆

Bruno CICHOCKI,
Responsable management de l'énergie
et de l'environnement de Labeyrie

MAÎTRISER EFFICACEMENT NOS ENERGIES

Accroître l'efficacité énergétique de nos équipements **et faire le choix, aussi souvent que possible, d'énergies alternatives** est un autre pan de notre stratégie de développement durable. Suite à nos premiers bilans carbone en 2008, nous avons alors 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 de la société **Labeyrie**, des investissements importants ont été réalisés entre 2013 et 2015 afin d'accroître la performance énergétique des installations en place. Désormais, **la production de froid est totalement centralisée et la gestion des équipements afférents 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.

Sur les sites de la société **Delpierre**, les ateliers de production ont été isolés de manière optimale. De plus, **le site de Delpierre à 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.



-8,5%

de consommation énergétique²⁸ en 1 an chez Blini
(2014/2015 vs 2015/2016)

-13,42%

de consommation énergétique en 4 ans chez Delpierre
(2012/2013 vs 2015/2016)

-17,8%

de consommation énergétique en 5 ans chez Farne
(2011/2012 vs 2015/2016)

...POUR PRÉSERVER MIEUX

28. Ramenée au tonnage des produits finis.



CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES DE NOS ATELIERS DE PRODUCTION

- ISO 14001 : système de management de l'environnement et de la gestion des impacts de l'activité (air, eau, sol) de Lyons Seafoods.
- Iso 50001 : management de l'énergie à long terme de Labeyrie (Saint-Geours-de-Maremne).

VALORISER NOS DÉCHETS

Le « meilleur » déchet est celui qui n'existe pas ! **Favoriser l'économie circulaire est un réel enjeu pour nos entreprises** et tout particulièrement au regard des matières nobles que nous travaillons et de la possible réutilisation de ces matières dans d'autres produits, évitant ainsi le gaspillage.

Ainsi nos co-produits issus de matières nobles, 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.

Si la voie de la réutilisation n'est pas possible, 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.

INNOVER POUR MINIMISER NOS IMPACTS

Nos équipes ont mis au point une **nouvelle caisse éco-conçue en polypropylène** pour transporter nos saumons.

Résultat attendu : **650 tonnes de déchets évités et une réduction de 40 % de l'empreinte carbone de la supply chain saumon.** Le projet a été validé par un brevet et l'objectif aujourd'hui est de travailler avec un partenaire pour procurer à nos fournisseurs une solution clés en main caisse/machine.

En 2016, Lyons Seafoods
a atteint l'objectif de

ZÉRO
déchets enfouis.



OPTIMISER NOS EMBALLAGES

Concernant la conception des emballages des produits, une démarche d'intégration de critères environnementaux est en cours, notamment supportée par notre outil d'ACV²⁹. **Chez Labeyrie, le packaging des saumons bio est fabriqué à partir de fibres de canne à sucre. Chez Lyons Seafoods tous les emballages sont certifiés par les écolabels Forest Stewardship et PEFC³⁰, qui promeuvent la gestion durable des forêts.**

Quant aux matières utilisées, elles proviennent en priorité de matériaux recyclés.

Précurseur, **Blini** a travaillé dès 2008 sur la réduction du poids des emballages en impulsant un projet collaboratif au sein de l'interprofession.

Delpierre a capitalisé sur cette expérience et, grâce à son étroite collaboration avec la grande distribution via ses marques de distributeur, il a su proposer des solutions innovantes pour ses pots et ses barquettes.

Aujourd'hui, toutes les sociétés du Groupe Labeyrie Fine Foods ont optimisé l'épaisseur des films utilisés, tout en garantissant la protection et la sécurité tout au long de la vie du produit.



69%

des emballages mis sur le marché par Labeyrie Fine Foods sont recyclables.

43%

de l'ensemble des emballages achetés sont issus de matières recyclées.

29. Analyse des Cycles de Vie.

30. Démarche de certification « Promouvoir la gestion durable de la forêt ».



HUMAIN

Nous mettons l'humain au cœur de nos préoccupations. 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.

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



- 30 % d'accidents du travail³¹

Taux de gravité divisé par 2



31. Taux de fréquence des accidents du travail.

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES ...



FAIRE GRANDIR LES TALENTS DE CHACUN

Lorsqu'un nouveau collaborateur est accueilli, il bénéficie, dès les premières semaines, d'un parcours d'intégration spécifique incluant par exemple une visite des ateliers de production. Plus tard, il pourra avoir accès à différentes formations telles que des contrats de professionnalisation ou une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

De plus, le Groupe favorise l'évolution des compétences et l'accompagnement des potentiels mais aussi le développement des valeurs de managers responsables privilégiant l'écoute, l'échange et le dialogue dans le respect de chacun.

- **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.
- Tous les managers des sociétés **Blini, Labeyrie Traiteur Surgelés et Salés Sucrés** ont suivi un parcours de formation managériale depuis 2012.

Enfin, un quart des cadres du Groupe a déjà pu suivre la formation certifiante développée en partenariat avec HEC³², intitulée « campus des managers ».
Objectif : atteindre 50 % de cadres formés d'ici trois ans.



Chez Labeyrie,
90%

de l'encadrement des ateliers
est issu de la promotion interne.

32. École des Hautes Études Commerciales.



 **S'engager collectivement c'est une dynamique de succès pour l'entreprise et c'est développer un sentiment d'appartenance** 

Christophe de Lagoutine,
Directeur des Ressources Humaines Groupe

DES EFFORTS RÉCOMPENSÉS



La mobilisation des équipes chez Lyons Seafoods, organisées en différents teams a été récompensée en 2013 par le CIPD³³ People Management Award.

... ET L'ESPRIT DE GROUPE

UNE DYNAMIQUE COLLABORATIVE QUI IMPLIQUE CHACUN

Dans chaque entreprise, nous mettons en œuvre des projets collaboratifs pour que chacun se sente parfaitement impliqué dans une dynamique de réussite collective. Ceci passe par des programmes participatifs tels que « **CREA 2020** » chez **Labeyrie** : **tous les salariés sont invités à partager leurs idées, dans un respect mutuel, en contribuant à une réflexion commune autour de l'expression de la marque, de l'innovation ou encore de la RSE.** Labeyrie récompense les actions les plus remarquables de ses collaborateurs par des trophées.



Chez **Delpierre**, le comité « **Nouvelle Vague** » a été créé pour accompagner la stratégie de développement de l'entreprise. Ce comité se compose d'une quarantaine de cadres dirigeants, tous secteurs confondus, depuis la production jusqu'au marketing en passant par le commercial et les fonctions supports.

De la même manière, la société **Blini** a initié en 2016 un **projet d'entreprise dont l'objectif est l'épanouissement professionnel et personnel.** L'ensemble des salariés a été mobilisé au sein d'ateliers collaboratifs.



SENSIBILISER, MOBILISER, COMMUNIQUER

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 **du blog interne Labeyrie, des newsletters « Com'in up » chez Delpierre, ou encore de l'intranet du Groupe...** L'idée directrice est de partager l'information.

Et lorsque nous nous mobilisons en faveur du développement durable, comme au travers de la démarche « **Happy DD** » chez **Labeyrie**, 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.**



33. Chartered Institute of Personnel and Development.

MESURER NOS ACTIONS INTERNES ...



EVALUER POUR ALLER PLUS LOIN

Ces mesures, nous les évaluons notamment via des enquêtes internes de type «Great Place To Work» chez **Lyons Seafoods** ou chez **Labeyrie**, où le taux de satisfaction des employés a affiché une augmentation de 8 points entre 2011 et 2015.



Ces baromètres fonctionnent comme des indicateurs de management qui nous permettent de nourrir l'amélioration continue par la mise en œuvre de plans d'actions pertinents.

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



UN GROUPE QUI EMPLOIE ET FAVORISE L'ACTIONNARIAT SALARIAL

4,9 fois plus de salariés au sein du Groupe entre 2005 et 2016.

4 % des employés intéressés au capital.



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**. Dans le même but, **Labeyrie Traiteur Surgelés** a mis en place un magasin près de son atelier de production du Neubourg où les invendus sont proposés à tous à un prix préférentiel.

Par ailleurs, **Labeyrie** apporte son soutien à l'association «**SOS Gourmandise**», qui œuvre à redonner le goût de la nourriture aux enfants hospitalisés. Et aussi, au sein de la fondation **Agir contre l'exclusion**, des salariés de la société **Labeyrie** parrainent bénévolement des demandeurs d'emploi ou des bénéficiaires du RSA³⁴ pour les aider à acquérir un «savoir-faire et un savoir-être», mais aussi pour leur apprendre les codes de l'entreprise pour une meilleure insertion professionnelle. Enfin, **Farne** a choisi d'apporter son soutien aux **hôpitaux à proximité du lieu où la société est installée**.



2,02 M €

de dons à des banques alimentaires faits par l'ensemble des sociétés du Groupe entre 2015 et 2016.



816 164 €

de soutien à l'éducation via la taxe d'apprentissage en 2015/2016.



ENGAGEMENT SANS FRONTIÈRE

- Delpierre s'est récemment 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 travaille avec des ONG en Thaïlande pour déployer l'accès à l'éducation.

... ET S'ENGAGER AU COEUR DE LA SOCIÉTÉ

34. Revenu de Solidarité Active.

Correspondants RSE des sociétés du Groupe

Aqualande :

Emmanuel MAZEIRAUD, Directeur Filière Aquaculture

Blini, Le Traiteur Grec, Salés Sucrés :

Julien HEILLAUT, Directeur Industriel

Delpierre :

Marc CHOPIN, Responsable Qualité et RSE

King Cuisine & Père Olive :

Aldert NIEUWENHUIS, CFO Benelux

Labeyrie :

François AGUER, Directeur Qualité,
Sécurité des Aliments et RSE

Labeyrie Traiteur Surgelés :

Nicolas GARRIGUES, Responsable HQSE
et Développement Durable

Lyons Seafoods & Farne Salmon and Trout :

Estelle BRENAN, Head of Sustainability UK

Membres du comité DD & RSE Groupe

Marc SIMON,

Directeur Sécurité des Aliments & RSE Corporate

Christine BOSSIRE,

Responsable Développement Durable & RSE Corporate

Olivier HANTZ,

Ingénieur Développement Durable Corporate

Contact

christine.bossire@labeyrie-group.com

www.labeyrie-fine-foods.com

LABEYRIE
FINE FOODS