



Notre histoire est aussi la vôtre



DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA FINANCIÈRE

- Document audité -

Le 25 Mai 2022

PASCAL PASQUIER
Président directeur général

PASQUIER SA
BP 12 - 49360 Les Cerqueux - FRANCE

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name of Pascal Pasquier.



SOMMAIRE

<i>Notre engagement sociétal</i> _____	3
Notre modèle d'affaires Mode de fonctionnement du groupe Identification des enjeux	
<i>Cultiver l'identité de l'entreprise dans une cohésion de groupe</i> _____	10
Gouvernance de l'engagement sociétal du groupe Histoire, état d'esprit et système de management du groupe Attractivité et fidélisation des collaborateurs	
<i>Cultiver l'ancrage territorial</i> _____	24
Favoriser les achats de matières premières locales Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise) Participer à la vie sociale, sportive et économique locale	
<i>Réduire notre impact sur l'environnement</i> _____	26
Contexte Contribuer à la neutralité carbone en 2050 Préserver les ressources naturelles Agir en faveur de la transition énergétique Préserver la biodiversité Promouvoir l'économie circulaire	
<i>S'engager pour nos consommateurs: Notre programme de la Nature et du Temps</i> _____	32
Des recettes plus propres et simples en conservant le plaisir du goût Acteur de la transition agricole Emballages durables et éco-conçus	
<i>Autres éléments</i> _____	41
Relations sociales Lutter contre la discrimination et promouvoir la diversité et l'emploi de travailleurs handicapés Lutter contre la précarité alimentaire	

Notre engagement sociétal

NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

*Brioche Pasquier,
une histoire, un savoir faire*

NOS ORIGINES



Boulangerie Artisanale

L'histoire du groupe commence dans la boulangerie d'un petit village de Maine et Loire.

Monde agricole

Depuis sa création l'entreprise est proche du monde agricole, elle a une activité dédiée à l'alimentation du bétail.

NOS RESSOURCES



Des Femmes et des Hommes

- 3 500 collaborateurs
- Diversité des profils et des métiers
- Plus de 200 personnes dédiées à l'innovation
- Des boulangers et des pâtisseries de formation
- Une force de vente rattachée aux sites de production

Des machines

- 17 usines implantées au plus près des lieux de consommation
- 59 M € d'investissements en 2021
- Process de fabrication développés en interne

Des matières

- Un programme dédié autour de trois piliers : des recettes simples, transition agricole et éco-conception : « De la nature et du temps ».
- Approvisionnements locaux (farine, œufs)
- Matières premières simples et sélectionnées rigoureusement
- Choix et conception des emballages
- Fournisseurs partenaires

NOTRE MÉTIER ET NOS PRÉREQUIS



Notre métier

Développer des recettes et des process de fabrication de Brioche, Pâtisserie et Biscotte. Les mettre en œuvre dans nos usines, puis distribuer nos produits à nos clients.

Nos prérequis

- Respect des droits de l'Homme et de l'environnement
- Des produits plaisir, sains et sûrs
- Des produits accessibles au plus grand nombre de consommateurs

NOS ACTIVITÉS



Les marchés

CA en 2021 : 738 M €



Elevage (34 M € CA)

Tendances de marché

- Tendance de consommation
- Transition environnementale
- Connectivité

Nos axes stratégiques

- Internationalisation
- Naturalité

NOS IMPACTS



Sociétaux

- Naturalité des produits
- Santé et Sécurité des salariés
- Esprit PME
- Formation

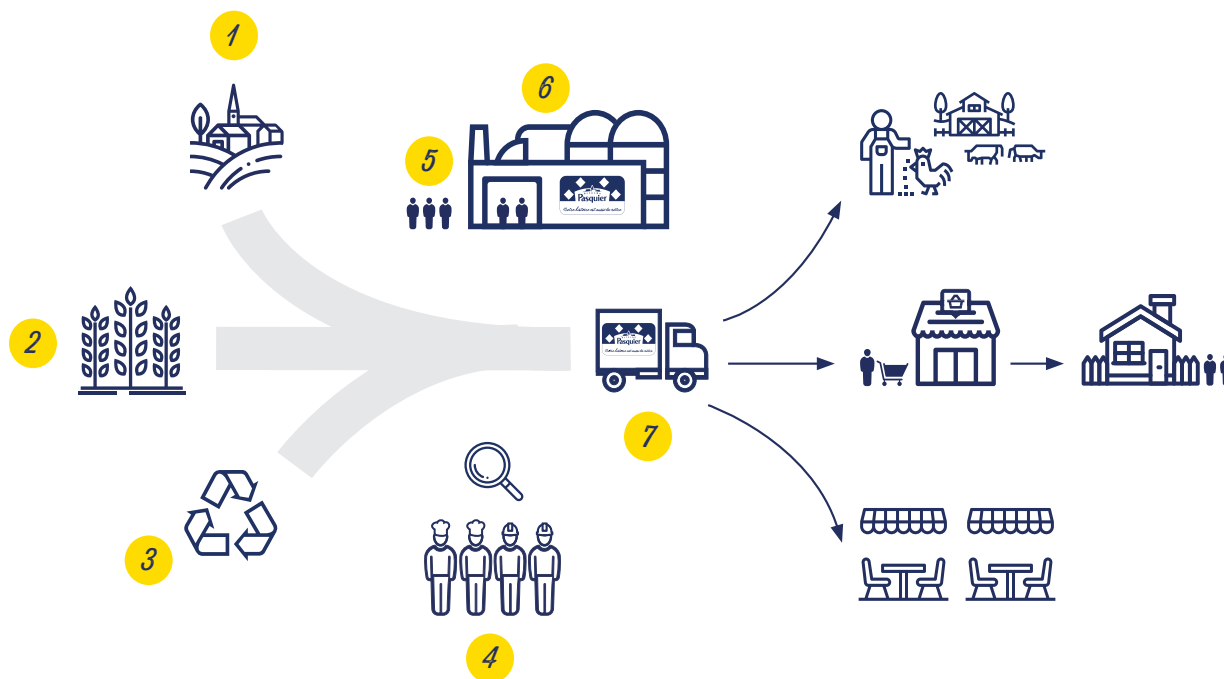
Environnementaux

- Impact des produits : choix des emballages, durée de conservation (pour limiter le gaspillage alimentaire)
- Impact des usines : consommation d'énergie et d'eau, traitements des rejets, recyclage des déchets.

Pérennité de l'entreprise

- Développement à l'international
- Innovation produits
- Propriétaire de nos process (Barrières technologiques)
- Développement des produits à marque Brioche Pasquier.

Brioche Pasquier et son environnement



Les points identifiés avec ce logo sont inclus dans le programme « De la Nature et du Temps » démarré en 2020. Issu du projet « Naturalité » lancé en 2015, ce projet a été élargi pour englober les filières amont (emballages, matières), jusqu'à la production de produits finis.

1. ANCRAGE TERRITORIAL

Brioche PASQUIER est née en 1936 dans la boulangerie familiale de Gabriel PASQUIER aux CERQUEUX (49), village rural. Notre volonté est de rester proche des lieux de consommation car l'origine de l'entreprise reposait sur la capacité de proposer des produits frais chaque jour.

C'est pourquoi le groupe dispose de 14 sites de production en France (implantés en zone rurale), répartis sur tout le territoire. De 2 sites en Espagne, 1 site en Angleterre, 1 site aux USA.

Des entités commerciales sont présentes sur 3 autres pays (Italie, Belgique et Corée du sud).

L'ancrage territorial reste une valeur clé de l'entreprise. Chaque entité du groupe participe à la vie locale en :

- Favorisant un approvisionnement local de nos matières premières,
- Restant proche du monde agricole,
- Ouvrant les portes de nos usines lors de visites (tourisme industriel),
- Participant à des événements sportifs, accompagnant les clubs de sport locaux.



2. CHOISIR SES INGRÉDIENTS

Parce qu'un bon produit résulte de la sélection des matières premières, nous apportons une grande attention dans le choix de nos fournisseurs et de nos ingrédients.

Conscient de cet enjeu, le projet « NATURALITE » a été lancé en 2015 pour cartographier nos recettes. Les objectifs qui ont été fixés sont suivis semestriellement.

Chaque filiale a l'objectif de s'approvisionner localement. Nous avons toujours apporté la plus grande attention au partenariat avec nos fournisseurs et aujourd'hui encore nous travaillons avec certains d'entre eux depuis plus de 30 ans. C'est un engagement mutuel de transparence, de traçabilité, de qualité qui nous permet aujourd'hui de garantir la qualité de nos produits.



3. PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT

Implantés en milieu rural, nous savons que préserver les ressources qui nous entourent est primordial.

La fabrication de nos produits nécessite au quotidien l'utilisation d'énergies (électricité, gaz) et d'eau. Nous avons engagé dès 2010 des actions visant à réduire nos consommations et nous assurons une veille sur toutes les technologies qui permettent une réduction supplémentaire des consommations. L'étape suivante est la transition énergétique qui vise à diminuer progressivement l'utilisation d'énergie fossiles au profit des énergies renouvelables.

Les emballages ont vocation à protéger et transporter les produits, à garantir leur conservation et faciliter leur utilisation. Nous travaillons à les réduire, les optimiser et identifions de nouvelles solutions issues de filières recyclées et / ou innovantes et durables.



4. DES HOMMES ET DES FEMMES ENGAGÉS AUTOUR DU PRODUIT ET DE L'INNOVATION

Depuis ses origines, Brioche Pasquier a un savoir-faire boulanger-pâtissier. Aujourd'hui, ce n'est pas moins de 66 personnes focalisées sur le développement de nos recettes et de nos process.

Elles travaillent avec plus de 200 personnes des services techniques pour imaginer nos usines, nos lignes et même nos machines. Nos compétences internes nous permettent de créer nos recettes et nos process.

Nous voulons les machines les plus adaptées à nos produits, si elles n'existent pas, nous les créons.

Pour garantir un produit unique, conserver notre indépendance, les barrières créées par un savoir-faire acquis par plus de 40 ans d'expériences sont un gage de pérennité pour l'entreprise.



5. DES COLLABORATEURS ACTEURS CHACUN À LEUR NIVEAU

3 500 salariés répartis sur des sites à « taille humaine » pour conserver une proximité et un dialogue. Chaque ligne de production est opérée par un groupe allant de 10 à 30 personnes en moyenne, pilotée et accompagnée par une équipe d'encadrants. Un site est composé :

- de plusieurs lignes avec plusieurs équipes qui sont accompagnées par les services supports (fonctionnels)
- de plusieurs régions commerciales.

Un site fonctionne donc comme un regroupement de petites entreprises, dirigé par une direction industrielle et une direction commerciale : c'est la notion « d'intrapreneur ». La décentralisation permet à chacun d'être acteur sur son périmètre.

Brioche PASQUIER accompagne chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences, leur mobilité interne au travers de cursus personnalisés.

6. UNE PRODUCTION RESPECTUEUSE ET RESPONSABLE

De la fabrication à l'emballage, nous conservons les recettes et manières de faire de Gabriel PASQUIER.

Le choix de nos outils de fabrication est déterminant dans notre capacité à respecter les recettes et temps de process originaux et poursuivre nos objectifs du programme « De la Nature et du Temps ».

Chaque ligne optimise son fonctionnement pour limiter les rejets de production (produits non conformes, déchets générés, utilisation de l'eau).

7. NOS PRODUITS, NOS CONSOMMATEURS...

Apporter un produit sûr, sain et pratique à tout moment de la journée. Et répondre aux attentes des consommateurs toujours exigeants sur les produits et les entreprises qui les produisent.

... NOS MARCHÉS, NOS CLIENTS

Présent historiquement en GMS dans les rayons de viennoiserie, boulangerie/pâtisserie. Le groupe Brioche Pasquier fait l'essentiel de son activité sur ce marché.

Pasquier est aussi très présent dans le monde de la consommation hors domicile.

Une faible partie de son activité est à destination des industriels agroalimentaires qui utilisent nos produits dans leurs gammes. Le marché de l'alimentation animale est localisé autour du site historique des CERQUEUX.

MODE DE FONCTIONNEMENT DU GROUPE

Attachée à ses racines rurales, Brioche Pasquier est une entreprise familiale qui a toujours su rester proche du monde agricole

Depuis plus de 45 ans, Brioche Pasquier s'est progressivement transformée en un groupe structuré et diversifié dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, avec une présence à l'international.

Le « management socio-économique » a régulièrement été mis en avant par les dirigeants du groupe comme un facteur clé de développement et de croissance.

On pourrait définir cette approche managériale ainsi : « Il ne peut y avoir de développement économique stable et durable sans un investissement fort et régulier sur les aspects organisationnels et humains ».

La décentralisation s'est imposée comme une évidence, notamment pour préserver la fraîcheur des produits, mais aussi pour conserver des sites à taille humaine. Cette recherche de proximité avec les clients, les consommateurs, mais aussi avec les salariés a conduit l'entreprise à valider des choix forts :

- L'approche globale dans une entité mesurable (les managers commerciaux et industriels étant de véritables intrapreneurs)
- La responsabilisation individuelle pour encourager les initiatives
- Une hiérarchie courte permettant à chacun de s'exprimer sur son travail
- Des sites de plein exercice avec un binôme de direction industriel et commercial

Au fur et à mesure, les sites se sont structurés avec des équipes commerciales et industrielles qui partagent une même finalité d'objectifs. Ces sites ont ensuite été regroupés au sein d'activités qui composent le groupe. Ces choix structurels nécessitent au quotidien de maintenir un équilibre entre la verticalité nécessaire à toute organisation, et la transversalité indispensable pour maintenir une cohésion de groupe.

L'objectif recherché est de préserver la réactivité et le bon sens d'une petite structure (le site) tout en y alliant les avantages d'un groupe organisé et structuré (système d'information commun, économies d'échelle, mutualisation des savoirs faire, etc...)

Pour ce faire, l'entreprise s'appuie sur 3 dimensions stratégiques :

- un processus d'amélioration continue
- des orientations stratégiques et des décisions politiques
- des outils de management communs et partagés

Les principaux outils de management sont mis en œuvre dans toutes les activités y compris à l'international :

- le Business Plan : objectifs à 5 ans (Groupe, Activité, Site)
- le Budget annuel : objectifs financiers à 1 an
- le CAP (Contrat d'Amélioration Pasquier) : contrat d'objectifs collectifs et individuels à 6 mois
- la Recommandation mensuelle : point d'étape mensuel entre le collaborateur et son manager
- la File : instance permanente pour rendre acteurs les sites et les activités sur la stratégie

IDENTIFICATION DES ENJEUX


En 2021, pour identifier les enjeux liés à notre activité nous avons utilisé les documents déjà en place dans l'entreprise :

- Compte-rendu de l'atelier de travail « Identification des enjeux RSE » : cet atelier a mis en avant les actions réalisées par le groupe sur les différentes thématiques (sociale, sociétale, environnementale) et a permis de les classer par ordre d'importance.
- Audits et questionnaires clients sur le thème de la Responsabilité Sociétale des Entreprises : nous avons collecté les différentes demandes pour en faire ressortir les principales attentes et donc les enjeux.
- Facteurs de risques contenus dans le rapport d'activité 2020 : ils nous ont permis de compléter les éléments déjà récoltés précédemment.
- Politiques en lien avec l'engagement sociétal



Ces éléments ont été complétés par les guides, préconisations des regroupements interprofessionnels ainsi que par les textes en vigueur (R225-105 du code de commerce notamment).

Une présentation de la démarche globale a été faite aux membres du Comité Exécutif. Les différents enjeux ont été classés par ordre d'importance en lien avec les valeurs de l'entreprise. Les risques principaux sont identifiés ci-dessous et détaillés dans la DPEF.

La liste des enjeux ci-dessous a été revue fin 2021 et validée par le Président Directeur Général.

PILERS	CHAPITRES	DESCRIPTIF DES RISQUES IDENTIFIÉS
 CULTIVER L'IDENTITE DE L'ENTREPRISE DANS UNE COHESION DE GROUPE	Gouvernance de l'engagement sociétal du Groupe	<p>La RSE est un sujet transverse à l'ensemble des métiers de l'entreprise. C'est une attente en interne (salariés) et à l'externe (consommateurs et clients).</p> <p>Une stratégie RSE insuffisamment structurée entrainerait une faible capacité de communication à l'interne comme à l'externe, un manque de cohérence dans les actions et une difficulté à fédérer les parties prenantes autour du projet de l'entreprise.</p>
	Histoire, état d'esprit et système de management du Groupe	<p>Autonomie et implication des sites :</p> <p>Le groupe Brioche Pasquier est construit autour des sites. Leur implication dans les sujets et projets est primordiale pour assurer la pérennité de l'entreprise. Chaque site doit conserver une autonomie et une capacité à analyser et porter des sujets/projets. Cela permet la prise de décisions en lien avec les réalités opérationnelles vécues sur le terrain. Le siège social possède uniquement un rôle de coordination.</p> <p>Management / transmission et formalisation</p> <p>Le groupe possède un fonctionnement décentralisé. La perte de transmission en interne peut entrainer un décalage avec les fondamentaux de l'entreprise et une perte de savoir-faire. Avec l'ouverture du groupe à l'international, ce risque est accentué par les différences culturelles et la distance.</p>

PILIERS	CHAPITRES	DESCRIPTIF DES RISQUES IDENTIFIÉS
 <p>CULTIVER L'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE DANS UNE COHÉSION DE GROUPE</p>	<p>Attractivité et Fidélisation des collaborateurs</p>	<p><u>Recrutement et relations écoles-entreprise</u></p> <p>Nos sites sont situés dans des bassins d'emploi dynamiques, ce qui nécessite une politique de recrutement adaptée au marché de l'emploi. Nous développons une politique capable de toucher les candidats intéressés et de leur proposer des conditions attractives en lien avec les valeurs de l'entreprise.</p> <p>Pour préparer l'avenir et participer à la formation des générations futures, Brioche Pasquier intègre chaque année des jeunes dans le cadre des contrats d'apprentissage en alternance entre l'école et l'entreprise.</p>
		<p><u>Développement des compétences, création de potentiel et mobilité</u></p> <p>Pour travailler efficacement et de manière responsable, Brioche Pasquier doit accompagner chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences, de favoriser la mobilité interne et des cursus de formation personnalisés.</p>
		<p><u>Précarité et organisation du travail</u></p> <p>Le système de management de l'entreprise nécessite une stabilité dans les équipes. Un changement trop fréquent entraine des formations à répétition et impacte négativement le fonctionnement de l'entreprise. Garantir le nombre de personnes formées pour maintenir le fonctionnement en 3 * 8 des lignes de production est un enjeu pour l'entreprise qui doit répondre aux besoins des consommateurs.</p>
		<p><u>Santé et sécurité des salariés</u></p> <p>La santé et la sécurité sont des enjeux majeurs pour l'entreprise. Négliger ces enjeux entraine une perte de compétences (absence, départ), une baisse de motivation des salariés présents et une dégradation des relations internes.</p>
 <p>CULTIVER L'ANCRAGE TERRITORIAL</p>	<p>Connexion aux territoires d'implantation de nos usines</p>	<p><u>Favoriser les achats de matières premières locales</u></p> <p>Nous avons une politique d'achats visant à favoriser le plus possible les achats proches de nos usines pour nos matières principales. Nos sites de production participent donc, via leurs activités à la vie économique locale.</p> <p><u>Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise)</u></p> <p>Nous souhaitons par ailleurs être le plus transparent possible avec nos consommateurs en favorisant les visites d'usines, ou plus largement le tourisme industriel.</p> <p><u>Participer à la vie sociale, sportive et économique locale</u></p> <p>Nous soutenons par ailleurs la vie associative locale en organisant et en participant à de nombreux événements locaux, notamment sportifs.</p>

PILERS	CHAPITRES	DESCRIPTIF DES RISQUES IDENTIFIÉS
 <p>RÉDUIRE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT</p>	<p>Contribuer à la neutralité carbone en 2050</p>	<p>Brioche Pasquier avance dans cet objectif de contribuer à la neutralité carbone d'ici 2050. L'entreprise porte la réflexion sur l'ensemble de sa chaîne de valeur (de l'origine des matières premières à l'usage final par le consommateur).</p>
	<p>Préserver les ressources naturelles</p>	<p>Notre objectif est de préserver notre environnement sur lequel repose la disponibilité des ressources que nous utilisons au quotidien. Nos leviers d'actions passent par la diminution de la consommation énergétique de nos sites de production, la réduction de nos consommations d'eau, la réduction des déchets générés. Les enjeux liés aux matières premières et aux emballages sont inclus dans les autres chapitres.</p>
 <p>S'ENGAGER POUR NOS CONSOMMATEURS : NOS ENGAGEMENTS NATURALITÉ</p>	<p>Agir en faveur de la transition énergétique</p>	<p>En parallèle de la diminution des consommations énergétiques et pour contribuer à la neutralité carbone, notre objectif est de limiter l'usage des ressources fossiles en intégrant dans nos procédés une part d'énergie renouvelable.</p>
	<p>Préserver la biodiversité et lutter contre la déforestation</p>	<p>Nous sommes un utilisateur important de matières premières d'origine agricole (farine, œuf, beurre, cacao ...). Nous devons raisonner le choix de nos filières pour qu'elles soient durables, responsables et avec un mode de fonctionnement pérenne pour tous les acteurs.</p>
	<p>Promouvoir l'économie circulaire</p>	<p>La première étape pour limiter l'utilisation des ressources naturelles et ainsi limiter notre empreinte carbone est de réduire pour ensuite réutiliser, recycler le maximum de matériaux possibles.</p>
	<p>Acteur de la transition agricole</p>	<p>Conscient des enjeux écologiques et agronomiques nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et sommes investis dans l'accompagnement de la transition agricole. Brioche Pasquier développe depuis de nombreuses années des relations de partenariat avec ses fournisseurs pour garantir des sources d'approvisionnement responsables et respectueuses de l'environnement.</p>
	<p>Des recettes plus simples avec le plaisir du goût</p>	<p>Dans un contexte où chaque citoyen est attentif à ce qu'il mange, vigilant quant à l'origine des aliments, leur composition et leurs impacts sur la santé, Brioche Pasquier s'engage à commercialiser des produits sains et sûrs répondant aux attentes des consommateurs.</p>
	<p>Impact de nos produits : Les emballages</p>	<p>Conscients des enjeux écologiques, nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et pour réduire notre impact environnemental par l'écoconception des emballages.</p>

Cultiver l'identité de l'entreprise dans une cohésion de groupe

GOVERNANCE DE L'ENGAGEMENT SOCIAL DU GROUPE

CONTEXTE

L'engagement sociétal constitue un des objectifs majeurs du business plan du groupe. Beaucoup d'actions sont mises en œuvre depuis plusieurs années. L'engagement de l'entreprise pour ses consommateurs constitue un axe prioritaire qui a été fortement développé au travers du projet « Naturalité » impliquant un grand nombre de métiers de l'entreprise.

Des axes d'amélioration ont été identifiés : favoriser l'animation et la transmission de ces thématiques sociétales en interne comme à l'externe.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

L'engagement sociétal du groupe est piloté en mode projet, avec une volonté forte et régulière de restitution auprès de la direction et de l'ensemble des équipes internes.

En 2021, un comité de pilotage de notre engagement sociétal a été nommé, intégrant 3 membres du Comité de Direction Exécutif. L'une des premières actions de ce comité a été de mettre en place un espace informatique "engagement sociétal" dédié à l'interne, avec pour fonction de piloter plus efficacement l'ensemble de nos politiques et les indicateurs s'y rattachant.

L'année 2021 a aussi été marquée par la formalisation de notre Politique Environnement 2020- 2030, avec cinq grands thèmes de travail et d'actions : la préservation des ressources naturelles ; la transition énergétique ; la préservation de la Biodiversité et l'économie circulaire. Le cinquième thème, « La contribution à l'atteinte de la Neutralité carbone en 2050 », vient en transverse sur ces quatre premiers.

Cette politique environnement est mise en œuvre par le biais de 5 ateliers de travail (filières ; usines ; système d'information, parc et mobilité, et consommateur), restituant périodiquement leurs travaux au comité de pilotage « Engagement sociétal ».

HISTOIRE, ÉTAT D'ESPRIT ET SYSTÈME DE MANAGEMENT DU GROUPE

Maintenir l'autonomie et l'implication des sites dans les sujets/projets de l'entreprise

CONTEXTE

L'organisation de l'entreprise s'appuie en priorité sur les sites qui disposent de toutes les structures pour agir dans le domaine industriel et commercial. Ces sites sont regroupés au sein d'activités spécifiques (Brioche, Pâtisserie, Biscotte, International, Agri).

Un site est composé de lignes de production, de régions commerciales et de services supports, il fonctionne donc comme un regroupement de petites entreprises, dirigé par une direction industrielle et une direction commerciale : c'est la notion « d'intrapreneur ».

La décentralisation permet à chacun d'être acteur dans son champ d'affectation industriel ou commercial.

Les sujets de développement sont attribués aux différents sites pour les rendre acteurs de la stratégie, mutualiser les ressources et rester proches des questions opérationnelles. D'un point de vue managérial, l'outil « File » permet de structurer et de faire vivre ces choix d'organisation.

Dans ce contexte, on voit poindre un risque depuis quelques années : l'accroissement des réglementations et la technicité grandissante de certains sujets invitent parfois à plus de centralisme.

Nous souhaitons rester vigilants pour ne pas perdre l'ADN de l'entreprise qui repose sur :

- Une décentralisation sur les sites des sujets stratégiques coordonnée par les équipes des activités et du groupe,
- La responsabilité et l'implication de chacun,
- Le contact permanent avec le terrain et les réalités opérationnelles.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Nous veillons à ce que chaque site soit porteur de sujets de développement pour le compte de son activité ou du groupe et à retrouver systématiquement des managers opérationnels en tant que pilote des projets.

La complémentarité des équipes projets est un point crucial lors de l'affectation de ces derniers.

INDICATEURS DE SUIVI

L'ensemble des activités portent des sujets stratégiques pour leur activité ou pour le groupe. Ci-dessous la répartition par activité en fin 2021.

RÉPARTITION DES FILLES	FILLES MÉTIER LEADER COMEX	FILIÈRES POUR LE GROUPE
BRIOCHE	4	3
PÂTISSERIE	2	4
BISCOTTE	2	4
INTERNATIONAL	3	0
TOTAL	11	11

Transmettre le savoir-faire et le mode de management Pasquier aux générations futures

CONTEXTE

Depuis sa création en 1974, Brioche Pasquier a toujours misé sur la transmission des compétences en interne. Les connaissances et les savoir-faire des plus anciens ont permis aux plus jeunes d'apprendre leurs métiers, de s'adapter à de nouvelles situations et de pouvoir évoluer au sein de l'entreprise au fur et à mesure de son expansion.

L'histoire du Groupe et les valeurs incarnées par ses dirigeants ont forgé l'identité de l'entreprise. Au-delà des compétences, le savoir-être a toujours été un élément clé à transmettre pour favoriser la continuité de cet esprit d'entreprise.

Au fil des années, la croissance a généré un nombre toujours plus important de sites et d'activités en France mais aussi à l'étranger. Parmi les dirigeants actuels, le nombre de ceux qui ont été au cours de leur carrière au contact des fondateurs se restreint d'année en année.

Pour toutes ces raisons, une transmission insuffisante des valeurs et des fondamentaux en interne, pourrait conduire à une perte de sens et de cohésion dans toute l'entreprise. Nous pensons que ce risque peut être accentué pour les sites implantés hors de France en raison des différences culturelles.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

D'une manière générale nos efforts vont porter sur plus de formalisation pour garantir une transmission homogène et actualisée des grands principes qui régissent l'entreprise, tout en veillant à conserver du bon sens et de l'humain dans nos organisations de travail :

- Un module unique d'intégration pour présenter l'entreprise
- La formalisation des politiques de l'entreprise dans chaque métier pour expliquer à tous nos choix d'organisation
- Le pilotage des séances de formation en interne sur ces thèmes (connaissance de l'entreprise, approche managériale)

ATTRACTIVITÉ ET FIDÉLISATION DES COLLABORATEURS

*Maintenir des relations écoles entreprise
et recruter de manière responsable*

CONTEXTE

Très atypique de prime abord, l'organisation managériale du Groupe Brioche Pasquier peut parfois surprendre des nouveaux salariés ayant évolué auparavant dans des systèmes pyramidaux ou très centralisés. Elle constitue cependant un réel atout pour attirer de nouveaux collaborateurs en quête de sens et de responsabilité et qui souhaitent évoluer dans un environnement à taille humaine.

Malgré tout, comme la plupart des entreprises implantées en France, nous ressentons ces derniers temps les impacts de la crise sanitaire et de la reprise économique sur l'emploi.

Le secteur industriel est le plus impacté, les métiers en tension sont principalement ceux de la technique et de la production.

L'attractivité de nos territoires d'implantation, les conditions de travail, l'intérêt pour les emplois proposés, mais aussi l'évolution du profil des publics ciblés sont autant de facteurs à prendre en compte si nous voulons recruter mieux et durablement.

Les managers et les équipes RH travaillent ensemble pour développer la marque employeur « Brioche Pasquier ». L'objectif est d'attirer en faisant découvrir nos métiers à de nouveaux candidats mais aussi de fidéliser les collaborateurs récemment intégrés. Les efforts portent principalement sur :

- Développer la visibilité de l'entreprise et son image en tant qu'employeur (réseaux sociaux, présence dans les salons relations avec les écoles, etc...).
- Diversifier nos méthodes de Sourcing (« job board », LinkedIn, groupements d'employeurs, stages, alternances, etc...) et améliorer les outils existants.
- Développer les relations entre les écoles et l'entreprise.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

La relation école/entreprise répond à notre volonté d'ancrage territorial inscrit dans le business plan de l'entreprise. Ce souhait d'enracinement local s'illustre par le fait de travailler et construire un réseau avec les organismes locaux (partenaires, fournisseurs, établissements scolaires ...). Nous présentons ici les grandes lignes du projet école/entreprise.

A ce jour, nous travaillons avec des écoles partenaires réparties à proximité de tous nos sites de production français et nous avons aussi initié la démarche avec nos sites basés hors de France.

Ce projet a pour objectif :



**De créer du potentiel
par l'accueil d'étudiants**



De promouvoir les métiers de managers opérationnels (responsable de ligne, chef des ventes) peu connus ou peu valorisés à l'externe.

Pour cela, nos équipes de managers se rendent dans les écoles pour « vendre » Brioche Pasquier auprès des étudiants. Ils y présentent nos métiers de managers opérationnels, la polyvalence de nos métiers, notre système de management, etc.... Cet échange peut aussi se faire en accueillant les étudiants et leur équipe pédagogique dans le cadre des visites de nos usines.



D'offrir la chance à des jeunes de rentrer dans l'entreprise par le biais de stages, de contrats de professionnalisation.

Par ces moyens, l'entreprise assure sa pérennité, fidélise cette population et encourage son sentiment d'appartenance.

En 2020 et 2021, la crise sanitaire et les différents confinements ont considérablement réduit les possibilités d'échanges avec les écoles, cependant nous avons réussi à maintenir un nombre important d'étudiants qui ont été accueillis au sein des différents sites sous forme de stages ou d'alternances.

INDICATEURS DE SUIVI

EFFECTIF TOTAL

Effectif CDI en ETP, au 31/12/2021 comparé à N-1

ACTIVITÉ	2021	2020	VARIATION
BRIOCHE	1304	1 270	+2,68%
PÂTISSERIE	1004	1010	-0,59%
BISCOTTE	707	713	-0,84%
INTERNATIONAL	263	284	-7,39%
AGRI	39	35	+ 11,43%
PASQUIER SA	210	211	-0,47%
TOTAL	3526	3522	+ 0,11%

Les effectifs totaux sont globalement restés stables entre 2020 et 2021. On notera une baisse relative (-13) parmi les catégories TAM/Cadre et une hausse de +16 parmi la catégorie Ouvriers. Dans cette catégorie des CDD ont été pérennisés en CDI afin de réduire les taux de précarité et d'améliorer la fidélisation des équipes.

491 salariés soit environ 14% des effectifs travaillent hors de France. L'effectif comptabilisé en Angleterre et aux Etats-Unis tient compte de tous les types de contrats sauf les intérimaires.

Les 2 sites espagnols de Biscotte (227 personnes) sont comptabilisés dans la ligne « Biscotte ».

Les salariés « expatriés » sont comptabilisés dans leur site d'affectation.

La moyenne d'âge de l'ensemble des effectifs est de 42,50 ans (versus 42,44 en 2020).

RÉPARTITION FEMMES / HOMMES

TOTAL ACTIVITÉ	%F 2021	%F 2020	VARIATION
BRIOCHE	36,66	37,01	-0,35%
PÂTISSERIE	46,37	46,39	-0,02%
BISCOTTE	40,00	37,20	+2,80%
INTERNATIONAL	38,92	41,70	-2,78%
AGRI	20,21	19,55	+0,66%
PASQUIER SA	38,72	39,60	-0,88%
TOTAL	40,13	40,11	+0,02%

TOTAL ENCADREMENT	%F 2021	%F 2020	VARIATION
BRIOCHE	38	40	-2%
PÂTISSERIE	49	49	0%
BISCOTTE	52	41	+11%
INTERNATIONAL	47	43	+4%
AGRI	29	14	+15%
PASQUIER SA	17	22	-5%
TOTAL	43	41	+2%

TOTAL DIRECTION	%F 2021	%F 2020	VARIATION
BRIOCHE	31	29	+2%
PÂTISSERIE	23	21	+2%
BISCOTTE	33	33	0%
INTERNATIONAL	17	17	0%
AGRI	0	0	0%
COMEX	19	25	-6%
TOTAL	24	25	-1%

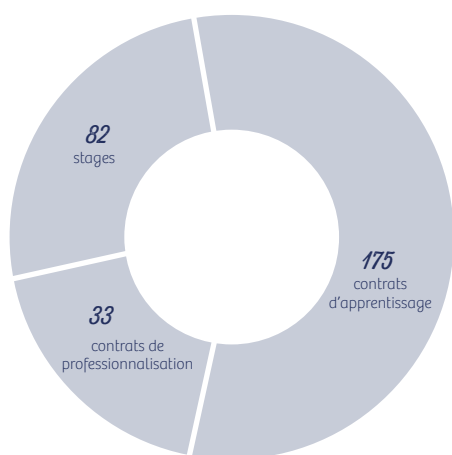
La répartition H/F est stable versus 2020, l'entreprise souhaite cependant améliorer ces résultats en portant son effort sur les métiers d'encadrement. A noter une légère amélioration en 2021 dans cette catégorie mais avec un taux de féminisation encore trop faible parmi les métiers de direction.

PRÉPARER L'AVENIR

290 contrats étudiants (stage, contrat professionnalisation, contrat apprentissage) chez Brioche Pasquier en 2021 (versus 297 en 2020) (France + Espagne).

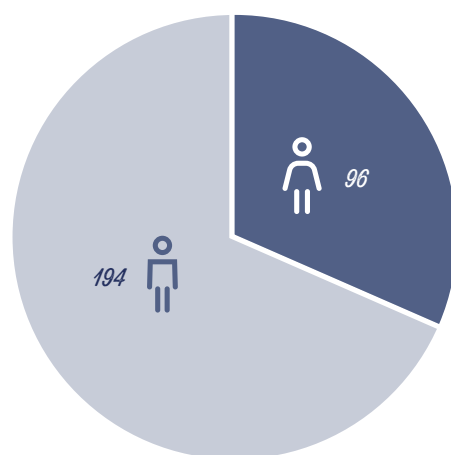
RÉPARTITION DES CONTRATS EN 2021

PAR TYPE DE CONTRAT



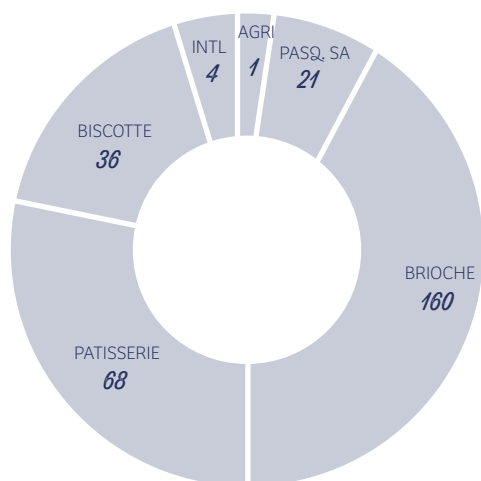
*Répartition 2020 : Stage : 73 ; Apprentissage : 72 ; Contrat pro : 152

PAR GENRE



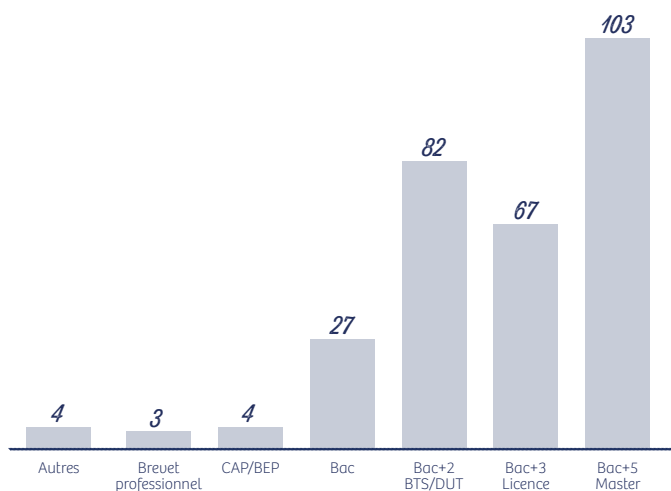
Répartition 2020 : Hommes : 194 ; Femmes : 103

PAR ACTIVITÉ



*Répartition 2020 : Agri : 0 ; PASQ SA : 20 ; Brioche : 161 ; Pâtisserie : 73 ; Biscotte : 40 ; INTL : 3

PAR TYPE DE DIPLOME



*Répartition 2020 : Agri : 0 ; PASQ SA : 20 ; Brioche : 161 ; Autres : 3 ; BP : 8 ; CAP/BEP : 3 ; Bac : 12 ; Bac+2 : 78 ; Bac + 3 : 95 ; Bac + 5 : 98

EN 2021, 181 ÉTUDIANTS ONT TERMINÉ LEUR CONTRAT DANS L'ANNÉE

(Versus 166 en 2020)

27

ont débuté un nouveau contrat en alternance ou stage dans le groupe



²⁴ en 2020

40

ont continué leur parcours professionnel dans une autre entreprise

⁵¹ en 2020



40

ont été embauchés à la fin du contrat (CDD ou CDI)

⁵⁰ en 2020



74

ont poursuivi leurs études

⁴¹ en 2020

En 2021, 37% des étudiants dont les contrats se terminaient sur l'année ont continué à travailler chez Brioche Pasquier (CDI, CDD, ou nouveau contrat en alternance, stage) contre 42% en 2020.

Développer les compétences des salariés, créer du potentiel et proposer une mobilité interne

CONTEXTE

Dans le respect de notre système de management, nous avons pour objectif de :

- Construire et développer des modules de formation adaptés dans chacun des métiers, pour accompagner les salariés tout au long de leur carrière professionnelle.
- Professionnaliser la transmission des savoir-faire pour améliorer et pérenniser nos actes de formation, notamment l'intégration des nouveaux collaborateurs (ex : école de vente etc).

La formation est dispensée à deux types de salariés :

- Les salariés nouvellement embauchés.
- Les salariés déjà en poste dans l'entreprise : la formation vise alors à leur faire acquérir de nouvelles compétences qu'il leur permettront d'exercer un nouveau métier sur la ligne de production ou de répondre aux évolutions technologiques de nos usines.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Il existe de nombreuses formations internes proposées chez Brioche Pasquier.

Un module 1er jour est en place. Il permet de faire la présentation de l'entreprise aux nouveaux arrivants (sauf les intérimaires pour lesquels les notions principales en lien avec la sécurité sont transmises par les agences d'intérim), et de leur transmettre les règles clés du fonctionnement de l'entreprise.

Pour des métiers spécifiques et en complément de formations externes, Brioche Pasquier a créé des parcours de formation interne (ex : le parcours du responsable de ligne).

Afin de développer les compétences de la force de vente, un parcours « école de vente » à destination des technico-commerciaux et des chefs des ventes a été créé en 2016 avec l'accompagnement d'un consultant et d'un organisme de formation.

Ce parcours est composé d'un module d'intégration de 5 semaines, complété par des modules de formation, selon la population, de 14h chacun et animés en interne par les directions commerciales ayant suivi la formation de « formateur ».

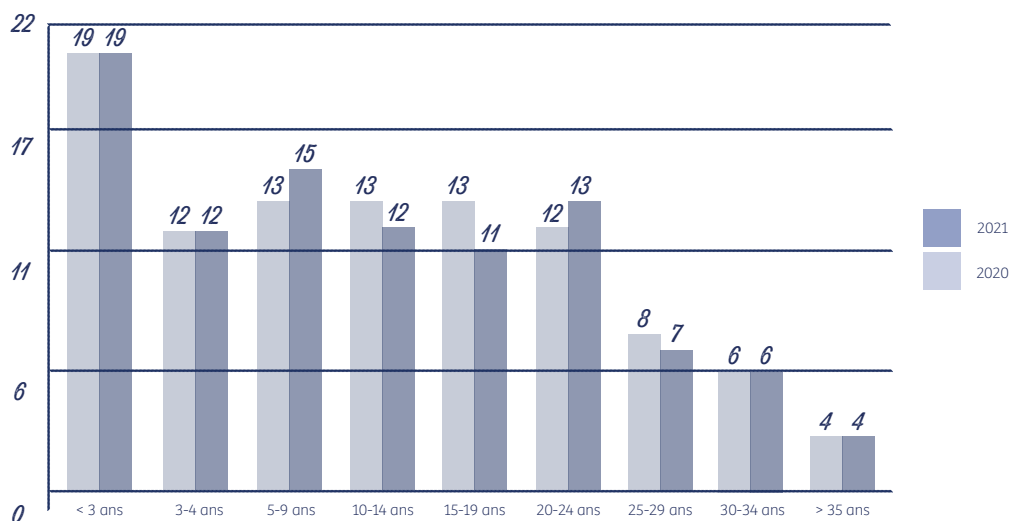
Les modules proposés sont :



Nous pensons que l'accueil et l'arrivée dans l'entreprise sont des moments déterminants. C'est pourquoi, nous avons amélioré et modernisé les outils de présentation de l'entreprise qui figurent dans le module d'intégration destiné aux nouveaux arrivants.

INDICATEUR DE SUIVI ANCIENNETÉ

(en % des effectifs CDI ETP– Ensemble du groupe)



L'ancienneté moyenne des CDI de l'ensemble du groupe est de 13,9 ans.

Cette moyenne témoigne d'une fidélité importante des équipes au sein des activités et des sites.

MOBILITÉ SUR L'ANNÉE 2021

Brioche Pasquier permet à ceux qui le souhaitent d'évoluer en changeant d'emploi, dans leur métier d'origine en général, mais aussi parfois en changeant radicalement de métier. Les mobilités géographiques sont également présentes y compris à l'international. On peut noter une grande diversité de parcours parmi les effectifs.

ACTIVITÉS	CHANGEMENTS D'EMPLOIS	CHANGEMENTS DE SITES	BRIOCHE	PÂTISSERIE	BISCOTTE	INTERNATIONAL	AGRI	PASQUIER SA
BRIOCHE	75 (37)	7 (8)	3 (3)	- (1)	3 (2)	- (0)	- (0)	1 (2)
PÂTISSERIE	45 (29)	5 (5)	- (1)	1 (2)	1 (0)	- (0)	- (0)	3 (2)
BISCOTTE	42 (32)	20 (13)	1 (1)	- (1)	19 (9)	- (1)	- (0)	- (1)
INTERNATIONAL	29 (18)	1 (3)	1 (1)	- (0)	- (0)	- (0)	- (0)	- (2)
AGRI	2 (1)	0 (0)	- (0)	- (0)	- (0)	- (0)	- (0)	- (0)
PASQUIER SA	11 (7)	0 (2)	- (0)	- (1)	- (1)	- (0)	- (0)	- (0)
TOTAL	204 (124)	33 (31)	5 (6)	1 (5)	23 (12)	- (1)	- (0)	4 (7)

(Les valeurs entre parenthèses représentent l'année 2020)

Les 19 mobilités intersites de la Biscotte concernent des échanges entre les deux sites d'Irun.

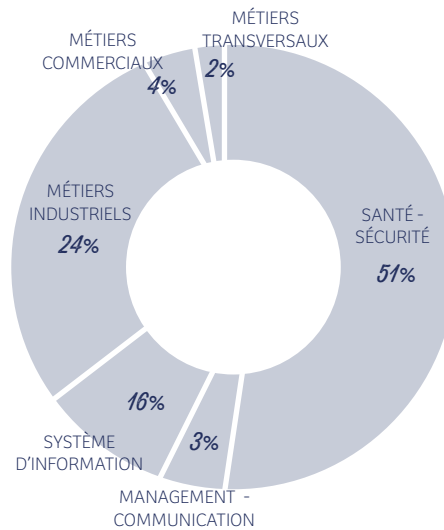
LA FORMATION EN QUELQUES CHIFFRES SUR 2021

	ANNÉE 2021	
	% DE SALARIÉS CDI AYANT SUIVI UNE FORMATION	NB MOYEN D'HEURES DE FORMATION / SALARIÉ CDI
BRIOCHE	87 % (78%)	8,71 (11,10)
PÂTISSERIE	85 % (61%)	7,42 (9,23)
BISCOTTE	96 % (72%)	10,79 (15,25)
AGRI	61 % (70%)	7,37 (10,19)
PASQUIER SA	97 % (80%)	6,20 (7,71)

(Les valeurs entre parenthèses représentent l'année 2020)

RÉPARTITION DES FORMATIONS PAR THÉMATIQUE EN 2021

Pourcentage selon chaque thématique de formation (salariés en contrat CDI (hors activité international))



La thématique « métiers industriels » regroupe les formations liées aux métiers : production, méthodes et projets, assurance qualité, recherche et développement, logistique.

La thématique « métiers commerciaux » regroupe les formations liées aux métiers : force de vente, marketing, gestion commerciale.

La thématique « métiers transversaux » regroupe les formations liées aux métiers : ressources humaines, juridique, finance/comptabilité, santé sécurité environnement.

Organiser le travail et réduire la précarité

CONTEXTE

Nos sites de production ont pour principaux débouchés les marchés de la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et de la RHD (Restauration Hors Domicile), en France et à l'international. Ils doivent donc faire face à de fortes variations promotionnelles ainsi qu'à des productions saisonnières. De surcroît, l'activité Brioche fonctionne avec des circuits d'approvisionnement et de distribution en flux tendu pour ses produits qui sont commercialisés avec des dates de péremption assez courtes (une vingtaine de jours).

En raison de ces contraintes, nos usines ont régulièrement recours à des contrats à durée déterminée et à de la main d'œuvre temporaire. Ces contrats précaires assurent flexibilité et réactivité, mais ils comportent aussi de nombreux coûts cachés (recrutement, intégration et formation supplémentaire, sentiment d'appartenance et fidélisation plus difficiles). Les tuteurs sont très sollicités pour intégrer tout au long de l'année ces catégories de personnel.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

L'organisation du travail est revue et adaptée régulièrement pour répondre aux besoins de nos clients (charge de travail et planning) tout en préservant les conditions et les rythmes de travail conformément aux accords d'entreprise conclus avec les partenaires sociaux. Les taux de précarité par site sont pilotés chaque mois afin de conserver une certaine flexibilité tout en programmant les embauches à venir.

INDICATEURS DE SUIVI

TAUX DE PRÉCARITÉ PAR SITE (PRÉCARITÉ PARTIELLE MOYENNE SUR L'ANNÉE)

En % du total des Contrats (CDI, CDD et intérim)

TOTAL ACTIVITÉ	% 2021	% 2020	VARIATION
BRIOCHE	18,93	18,31	+0,62%
PÂTISSERIE	17,88	18,02	-0,14%
BISCOTTE	18,00	16,38	+1,62%
AGRI	4,57	1,21	+3,36%
PASQUIER SA	0,67	1,82	-1,15%

Les données ne sont pas disponibles pour l'activité international.

Préserver la santé et la sécurité des salariés

CONTEXTE

Le groupe Brioche Pasquier applique depuis plus de 10 ans une politique Santé Sécurité. Les axes stratégiques qui ont été choisis visent à préserver la santé des salariés tout au long de leur carrière professionnelle et à garantir leur sécurité au quotidien.

La politique **santé** est rédigée autour de 3 axes :

- Mettre en œuvre nos plans industriels en y intégrant l'amélioration des conditions de travail
- Avoir une vision objective de la pénibilité sur chacun de nos sites de production
- Améliorer les conditions de travail et favoriser leur accessibilité par l'ergonomie des postes de travail

La politique **sécurité** est rédigée autour de 4 axes :

- Mettre en œuvre nos plans industriels en préservant la sécurité des salariés
- Travailler dans un environnement sécurisé
- Avoir des méthodes de travail sécurisées en production, en nettoyage et en maintenance
- Acquérir la culture prévention, avoir un comportement sûr

La politique est animée par l'équipe Santé Sécurité Environnement du siège social. Elle est relayée dans chaque activité par un responsable Santé Sécurité Environnement qui accompagne l'activité puis sur chaque site par un service Santé Sécurité Environnement (SSE). Cette politique donne la direction à suivre lors de la rédaction des objectifs semestriels.

Les actions et les indicateurs associés sont pilotés par le service SSE en lien avec les autres services de l'entreprise (Ressources Humaines, Méthodes et Projets ...) et les lignes de production. Les indicateurs Santé Sécurité sont présentés chaque mois à la direction.

La politique Santé Sécurité est applicable sur l'ensemble des sites du groupe avec des priorités données sur chaque site. Les indicateurs sont adaptés suivant le pays : les méthodes de comptabilisation ou de classement des événements différents d'un pays à l'autre.

Comme en 2020, l'année 2021 a été impactée par la pandémie COVID 19. Bien que les activités du groupe aient pu reprendre sur l'ensemble des sites, l'organisation du travail est restée fortement marquée par l'épidémie. Les équipes Brioche PASQUIER ont dû s'adapter quotidiennement pour assurer la production et la vente de nos produits tout en garantissant des conditions de travail sûres. Les gestes barrières imposés par la pandémie sont venus compléter les actions santé et sécurité en place sur les sites.

Les équipes ont continué le déploiement d'actions santé/sécurité sur les sites.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Ci-dessous des exemples d'actions menées en 2021 regroupées par catégorie :

- Aménagement de poste :

Empoussièrement:

Les maladies professionnelles liées aux poussières deviennent des préoccupations grandissantes. La législation va évoluer en 2022 et nos installations sont maintenant étudiées pour limiter les atmosphères poussiéreuses.

Dans ce cadre, Brioche Pasquier Etoile a aménagé le local de préparation des ingrédients nécessaire à la fabrication des produits. Ce local a pour but de limiter le port des charges et supprimer l'empoussièrement.

Ergonomie de poste:

Les gestes répétitifs peuvent provoquer des troubles musculo squelettiques, Pour limiter le risque d'apparition de cette maladie professionnelle, les postes emballages sont progressivement adaptés, parfois équipés de convoyeurs ergonomiques. Ceux-ci sont réglables en hauteur et en profondeur.

Port de charges:

Pour supprimer la manutention de charges, nous passons dès que possible sur des stockages en grandes quantités et raccordés à une distribution automatique pour alimenter les postes fabrication.

Pâtisserie Pasquier Saint Valery a investi en 2021, dans un système de distribution automatique du sucre qui était ajouté manuellement avant cet investissement.



- Aménagement des locaux :

Améliorer l'environnement de travail:

Depuis quelques années, les températures estivales sont plus élevées et peuvent persister sur plusieurs semaines. La température au poste peut dépasser 40°C et risquer de provoquer des accidents ou malaises.

Un plan "chaleur" a été déployé sur tous les sites et nous équipons de plus en plus de postes avec une zone de rafraîchissement.

Pour améliorer les conditions de travail, nous investissons dans des systèmes permettant de réduire la température ambiante (Photo 1 – Brioche Pasquier Charancieu – Rafraîchisseur d'air installé en 2021)

Le bruit reste une nuisance au poste de travail. Lors des modifications de lignes, nous intégrons la diminution du bruit à la source ou dans la zone. (Photo 2 – Biscotte Pasquier Brissac - Plafond acoustique)

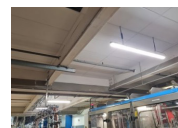
Améliorer les locaux sociaux:

Brioche Pasquier Aubigny et Biscotte Pasquier Fontenay participent à l'amélioration des conditions de travail en modernisant les locaux sociaux (Photo – Brioche Pasquier Aubigny). Biscotte Pasquier Fontenay construit un nouveau bâtiment pour abriter des locaux sociaux neufs, les locaux précédents étant anciens et moins adaptés.

Faciliter les phases de maintenance:

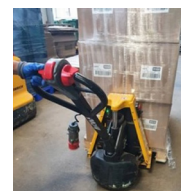
La prise en compte des phases de maintenance et nettoyage est intégrée à la conception. Le site d'Agri Pasquier a conçu son nouveau bâtiment en ce sens. Les différentes zones sont accessibles facilement (Photo Agri Pasquier– passage technique sous le convoyeur).

La conception des machines doit aussi intégrer les phases de maintenance (Photo Pâtisserie Pasquier Etoile – Déplacement d'un moteur pour le rendre plus accessible)



- Mise en place d'aides à la manutention :

Pour les charges devant être manipulées, nous investissons dans des outils d'aides à la manutention adaptés à la tâche (Photo 1 – Transpalette électrique – Biscotte PASQUIER Saint Herblain) (Photo 2 – Timon motorisé pour les cuves de pétrin - Brioche Pasquier Chatelet)



INDICATEURS DE SUIVI

TAUX DE FRÉQUENCE ET DE GRAVITÉ				
ACTIVITÉS	TAUX DE FRÉ- QUENCE 2021	TAUX DE GRAVI- TÉ 2021	TAUX DE FRÉ- QUENCE 2020	TAUX DE GRAVI- TÉ 2020
BISCOTTE	47,56	3,06	47,1	2,7
BRIOCHE	30,64	2,2	27,7	1,92
PÂTISSERIE	54,61	4,01	52,8	3,34
INTERNATIONAL	8,69	0,45	6,8	0,06
AGRI	16,11	1,82	0	0

Données extraites du logiciel Winlassie Online consulté en date du 14/01/2022

Le taux de fréquence correspond au nombre d'accidents du travail avec arrêt de salariés de l'entreprise pour un million de d'heures travaillées

$$TF = \frac{\text{Nombre AT avec arrêt}}{\text{Nombre heures travaillées}} \times 1\,000\,000$$

Le taux de gravité correspond au nombre de jours perdus à la suite d'accidents du travail de salariés de l'entreprise pour 1000 heures travaillées.

$$TG = \frac{\text{Nombre jours d'arrêt}}{\text{Nombre heures travaillées}} \times 1\,000$$

La comparaison des données par rapport à N-1 est difficile car le contexte épidémique impacte les activités. En 2020, les commandes ont été très perturbées à la hausse ou à la baisse ce qui a entraîné une hausse ou une baisse des heures travaillées et donc impacté directement les taux.

En 2021, l'activité a de nouveau été impactée (positivement ou négativement selon les familles de produits) et cela vient de nouveau perturber l'analyse des accidents du travail. Nous avons constaté en 2021, une fréquence d'accidents proche de 2020 mais avec des arrêts de travail plus long. La typologie d'accidents reste identique aux années précédentes.

FAVORISER LES ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES LOCALES

*Maintenir un tissu productif français ou local,
et sécuriser nos approvisionnements*

CONTEXTE

Nous avons des sites de production implantés sur toute la France, mais aussi, à l'étranger. Pour dynamiser les territoires dans lesquels nous sommes présents, un des leviers est de nous approvisionner au plus proche des sites, et ainsi de sécuriser nos approvisionnements.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Nos farines de blé

Nos sites français travaillent de la farine de blé 100% française. Pour nos sites anglais et espagnols, nous travaillons également avec des meuniers à proximité. En moyenne, à l'échelle du groupe, nos farines de blé parcourent des distances de 150 Kms. Notre objectif est de réduire de 15% cette distance d'ici 2025.



Nos œufs frais

A l'échelle du groupe, 1/4 de nos œufs frais sont produits par 2 éleveurs du Maine et Loire, partenaires historiques de l'entreprise. Ces éleveurs assurent la quasi-totalité du volume des œufs utilisés sur nos sites de brioche et de pâtisserie des Cerqueux (98% en 2021).



Pour les autres sites, nous sommes amenés à travailler avec des élevages Français ou situés dans des pays proches géographiquement (Allemagne, Italie, Espagne, Pays-Bas, Hollande, Belgique et Royaume-uni). Notre site anglais est quant à lui approvisionné par des œufs frais provenant du Royaume-uni.

Notre sucre

100% de notre sucre cristal conventionnel, utilisé dans nos produits fabriqués en France, est issu de betteraves sucrières françaises. Au total, à l'échelle du groupe, c'est plus de 80% de notre sucre qui est d'origine France.



Nos produits laitiers

Pour nos usines situées en France, nous utilisons des poudres de lait écrémé issues de lait d'origine française.

Toujours dans cette idée de relocaliser le plus possible nos achats, pour notre site Anglais, nous travaillons avec des fournisseurs du Royaume-Uni pour nos approvisionnements en beurre et poudre de lait.



En 2022, nous démarrons un partenariat avec un groupement d'éleveurs Français qui possède leur propre laiterie. Ce partenariat va permettre d'améliorer la rémunération des éleveurs partenaires.

Notre engagement sur le bio :

L'ensemble de nos approvisionnements en farine de blé, oeufs, poudre de lait et beurre utilisés en Bio sont issus de filières françaises.



DÉVELOPPER LE TOURISME INDUSTRIEL (FAIRE CONNAITRE L'ENTREPRISE)

Fonctionner de la manière la plus transparente possible avec nos consommateurs.

CONTEXTE

Depuis toujours, Brioche Pasquier a la volonté de faire connaître l'entreprise au grand public à travers ses produits, son savoir-faire et ses valeurs.

D'autre part nous souhaitons du fait de l'implantation de nos 13 sites en France, renforcer cette notion d'ancrage territorial qui fait partie de nos valeurs.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Pour ce faire, nous disposons de 2 outils vecteurs d'image :

- Les boutiques qui permettent aux consommateurs de découvrir et d'acheter les produits qui composent nos gammes.
- Le tourisme industriel qui offre à nos clients, la possibilité, lors des visites d'usine de découvrir les secrets de fabrication de nos produits.

Nous avons actuellement 8 boutiques, points centraux de notre tourisme industriel, qui accueillent le public tout au long de l'année. Les boutiques sont ouvertes au public 5 jours par semaine et environ 10 000 personnes visitent nos sites tous les ans.

PARTICIPER À LA VIE SOCIALE, SPORTIVE ET ÉCONOMIQUE LOCALE

Maintenir une vie associative et sportive la plus dynamique possible

CONTEXTE

Pour Brioche Pasquier cette notion d'ancrage territorial impose à l'ensemble de nos sites de s'impliquer dans la vie locale des régions où nous sommes installés.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Pour ce faire nous nous appuyons sur deux actes majeurs :

Le premier concerne des partenariats locaux avec des clubs sportifs (un, voire deux par site) en adossant nos marques respectives autour de valeurs communes.

Le deuxième, à partir de nos boutiques, nous aidons des associations en participant soit à leurs événements par le biais d'échantillonnage de produits, soit à leur vie quotidienne.

Réduire notre impact sur l'environnement

CONTEXTE

Depuis 2010, le groupe Brioche Pasquier a mis en place des actions visant à réduire son impact sur l'environnement.

En 2021, le groupe a validé une nouvelle politique environnement en lien avec l'engagement sociétal. La politique 2020-2030 est orientée autour de 5 axes :

- Contribuer à la neutralité carbone en 2050
- Préserver les ressources naturelles
- Agir en faveur de la transition énergétique
- Préserver la biodiversité
- Promouvoir l'économie circulaire

Pour animer cette politique, des ateliers de travail sont progressivement mis en place. Les ateliers de travail regroupent différents interlocuteurs métier autour d'une thématique commune. L'objectif est de définir sur 2022, les objectifs, les indicateurs et plan d'actions pour chaque métier de l'entreprise. Ceux-ci seront ensuite communiqués vers les sites du groupe.

- Les ateliers ont aussi pour mission de coordonner les différentes actions menées sur les sites du groupe et de diffuser les bonnes pratiques.
- Les indicateurs présentés dans cette DPEF restent sur les mêmes bases que les DPEF précédentes. Ils seront amenés à évoluer selon les conclusions des ateliers de travail.

CONTRIBUER À ATTEINDRE LA NEUTRALITÉ CARBONE EN 2050

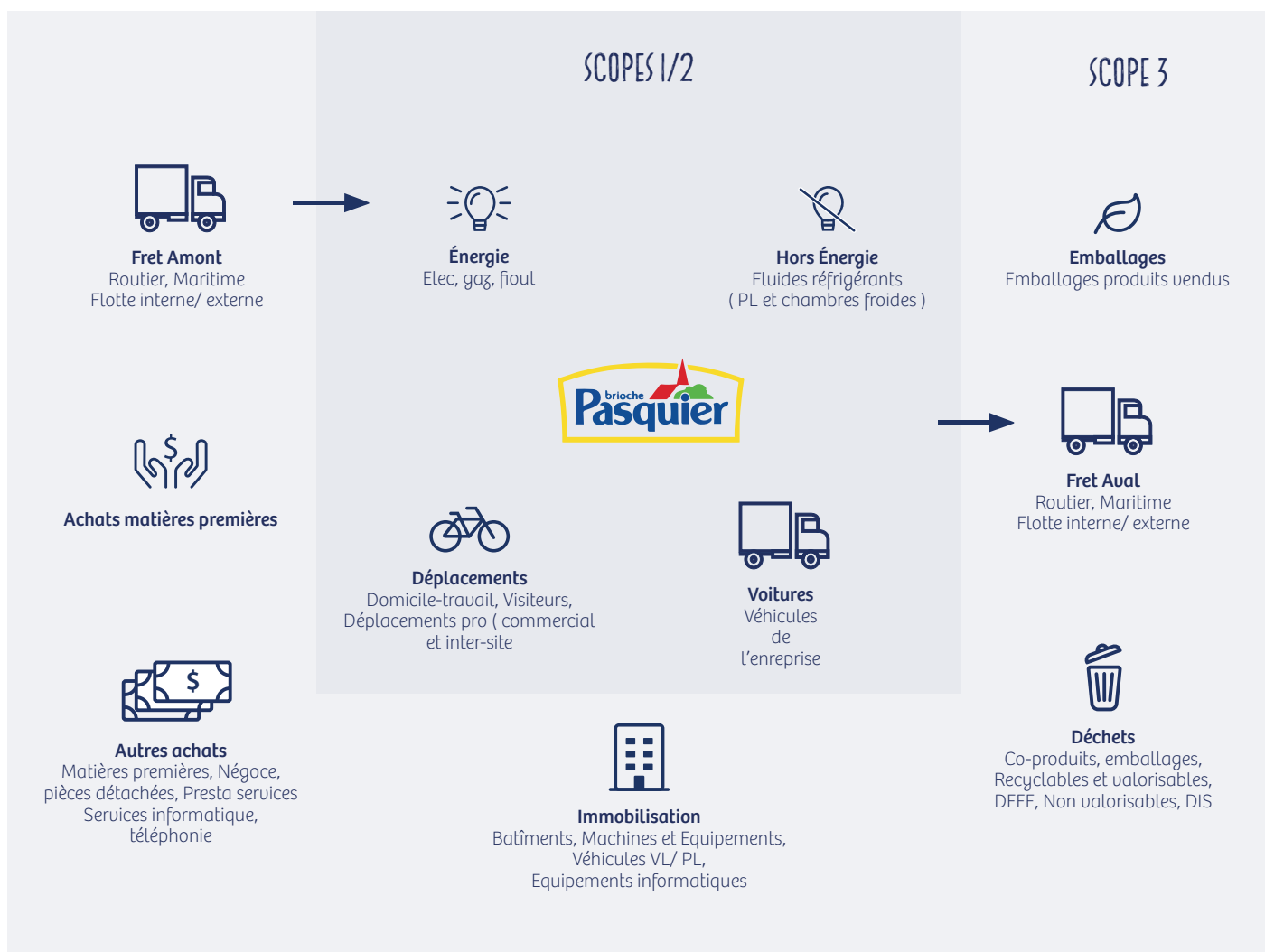
CONTEXTE

Le groupe Brioche Pasquier s'inscrit dans les objectifs nationaux et mondiaux de neutralité carbone d'ici 2050. A notre échelle, cet objectif sera atteint en poursuivant les projets concernant nos usines, notre système d'information et la mobilité du personnel. Mais aussi en impliquant de plus en plus nos filières amont et nos consommateurs.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

En 2021, nous avons réalisé un premier bilan carbone afin de quantifier les émissions de l'entreprise couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur, de l'achat de nos matières premières, jusqu'à la livraison de nos clients (sur la base des données 2020).

Dans ce cadre nous parlons d'un bilan carbone étendu aux Scopes (périmètre) 1 (émissions directes provenant des installations fixes ou mobiles), 2 (émissions indirectes associées à la production d'électricité, de chaleur ou de vapeur importée) et 3 (autres émissions). Celui-ci fut par ailleurs réalisé conformément à la méthode Bilan Carbone®. Ci-dessous, une schématisation des sources d'émissions, réparties par Scope.



Sur cette première année, nous avons restreint le périmètre de l'étude à nos sites Français. L'objectif étant de l'ouvrir à nos sites internationaux l'année prochaine.

Nous travaillons depuis des années sur la réduction des émissions des Scopes 1 (ex. consommation gaz) et 2 (ex. consommation électrique). Ces projets et ceux, en cours de définition qui viendront les compléter, alimenteront notre feuille de route vers la neutralité carbone, définie sur 2023.

Suite à notre premier bilan, nous constatons la part très importante du scope 3 amont (principalement composé des achats de matières premières) dans nos émissions totales. Ceci justifie l'importance que nous accordons à la sélection de nos matières premières et confirme les intérêts de nos projets filières (nous évoquons notre engagement fort dans l'agroécologie en présentant notre programme de la Nature et du Temps), et des orientations de développement produit autour du végétal.

Afin de garder une approche la plus globale possible de nos impacts environnementaux, le bilan 2020 a été complété par des Analyses de cycle de Vie (ACV) de produits. Ces analyses viennent confirmer de manière générale nos enseignements du bilan carbone et confirmer les orientations de notre politique environnement.

PRÉSERVER

LES RESSOURCES NATURELLES

CONTEXTE

Dans la continuité de la première politique environnement lancée en 2010, le groupe Brioche PASQUIER a toujours pour objectif d'utiliser le moins de ressources naturelles possibles en optimisant ses procédés et en limitant le gaspillage.

Un atelier de travail va être mis en place en 2022, pour définir précisément les objectifs et plans d'actions à mettre en place à l'horizon 2030.

Les objectifs seront orientés autour de deux grands axes de travail:

- Préserver les matières premières, éviter les pertes
- Préserver les ressources énergétiques

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Actions visant à réduire notre consommation énergétique :

Nous avons lancé en 2021, plusieurs projets qui touchent l'ensemble des sites de production en France pour réduire nos consommations énergétiques.

Ces projets consistent à :

- Remplacer des anciens équipements par des nouveaux moins énergivores (par exemple des compresseurs d'air)
- Récupérer la chaleur perdue (compresseur air, production de froid) pour préchauffer l'eau (soit pour chauffer les locaux ou pour diminuer la quantité de gaz nécessaire à la production d'eau chaude (en effet une eau préchauffée nécessite moins d'énergie qu'une eau froide pour atteindre la même température)
- Remplacement d'anciens systèmes de refroidissement par des systèmes plus récents

Ces actions continueront d'être déployées sur 2022.



Livraison des nouveaux compresseurs d'air sur le site de Biscotte Pasquier Andrézieux

Actions visant à réduire nos consommations d'eau:

En continuité des projets d'économie d'énergie, nous avons étudié la mise en place de tours de refroidissement adiabatique. Ces tours sont conçues pour limiter l'usage de l'eau en comparaison aux tours à refroidissement par eau « classiques ». Elles utilisent l'air extérieur pour refroidir l'eau utile à la production de froid. Lorsque la température de l'air devient trop élevée, l'air passe à travers une membrane humide, l'air est ainsi refroidi. Le nom adiabatique vient du principe physique utilisé par les tours.

Les premières tours adiabatiques ont été mises en place sur 2021. D'autres seront installées sur l'année 2022.

Nous avons lancé sur un site, des études techniques pour réutiliser l'eau usée traitée (disponible à la sortie de la station d'épuration du site) dans les installations de production de froid. Les installations de production de froid sont très consommatrices d'eau (surtout sur les sites de Pâtisserie qui fabriquent des produits surgelés). Si le résultat est concluant (réponse début 2022), le chantier devrait avoir lieu au début du second semestre 2022.

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (KWH/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2021	2020	2019	Commentaires
BISCOTTE	- 6%	+ 10%	493	499	447	L'activité a mis en service des nouvelles lignes de production ce qui entraîne une hausse du ratio par rapport à 2019 (consommation d'énergie pour peu de produits vendus le temps du calage). Le tonnage produit a baissé entre 2019 et 2021, la part fixe des consommations électriques est donc plus importante dans le ratio. *Pas de données disponibles sur les sites espagnols en 2019
BRIOCHE	- 12 %	- 3 %	392	396	402	L'activité Brioches a connu une forte demande en 2021, ce qui a entraîné une hausse des tonnages produits. La part fixe des énergies dans le ratio à la tonne est donc réduite par rapport à l'année précédente.
PÂTISSERIE	-1 %	+ 9%	1116	1189	1026	La crise sanitaire a fortement impacté l'activité en 2020. L'année 2021 marque la reprise progressive de l'activité avec un tonnage produit supérieur à 2020 mais inférieur à 2019. La part fixe de consommation nécessaire à la production du froid est réduite d'autant que le tonnage est important.
INTERNATIONAL	-	- 29%	333	349	472	
AGRI	-	+ 18%	15	12	13	Agri a mis en service de nouvelles installations de production ce qui augmente le ratio de consommation électrique.

CONSOMMATION GAZ (KWH/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2021	2020	2019	Commentaires
BISCOTTE	- 7%	+ 3%	1805	1735	1 756	L'activité a mis en service des nouvelles lignes de production ce qui entraîne une hausse du ratio par rapport à 2019 (consommation d'énergie pour peu de produits vendus le temps du calage).
BRIOCHE	- 7%	+ 1 %	589	558	583	L'activité Brioches a démarré de nouvelles lignes de production en 2021. Le gaz est principalement utilisé lors de la cuisson. Lors d'un démarrage le calage du process entraîne des pertes et cela augmente le ratio de consommation à la tonne.
PÂTISSERIE	- 14%	+ 1%	907	919	899	La crise sanitaire a fortement impacté l'activité en 2020. L'année 2021 marque la reprise progressive de l'activité avec un tonnage produit supérieur à 2020 mais inférieur à 2019.
INTERNATIONAL	-	+ 33%	596	616	447	
AGRI	-	- 37%	66	72	104	Le ratio de consommation dépend du type de production majoritaire. En effet, Agri possède plusieurs process de fabrication dont seulement un utilise le gaz.

CONSOMMATION D'EAU (M3/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2021	2020	2019	Commentaires
BISCOTTE	- 22%	+ 14%	1,61	1,57	1,42	*Pas de données disponibles sur les sites espagnols.
BRIOCHE	+ 13%	+ 3%	1,27	1,36	1,23	
PÂTISSERIE	+ 47%	+ 6%	5,36	5,21	5,06	La consommation d'eau reste impactée par le tonnage produit. Les nettoyages des lignes sont plus récurrents si la ligne doit s'arrêter tous les jours.
INTERNATIONAL	-	-	-	5,78	-	Données indisponibles en 2021. La donnée n'est pas disponible pour le site de Brioches Pasquier UK. Seul le site de Galaxy Dessert est indiqué.
AGRI	-	+ 11%	0,04	0,04	0,03	

AGIR EN FAVEUR DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Brioche Pasquier s'engage dans la transition énergétique. Notre objectif est de limiter la consommation d'énergie fossile en faveur des énergies renouvelables.

Les objectifs et plans d'actions seront définis par les ateliers de travail en 2022. Ils seront orientés suivant deux grands axes de travail :

- Optimiser l'existant (exemple d'actions : intégration de véhicules hybrides, de panneaux photovoltaïques sur nos usines, s'approvisionner en biogaz)
- Être en veille sur les technologies nouvelles (exemple : nouveaux types de véhicules ou carburant, nouveaux process industriels)

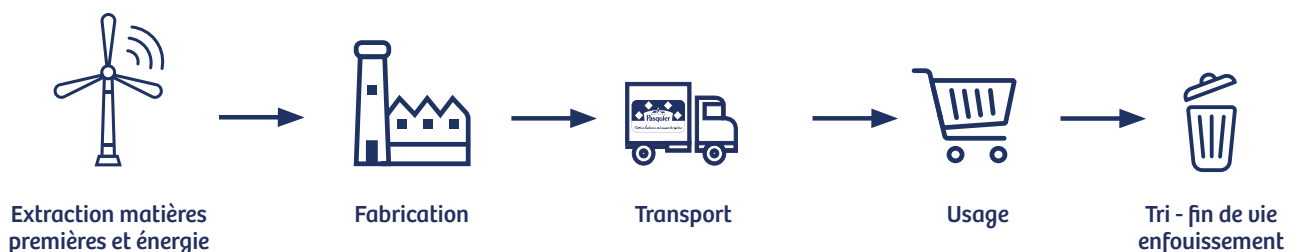
PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ ET LUTTER CONTRE LA DÉFORESTATION

La préservation de la biodiversité et la lutte contre la déforestation passent avant tout par le choix de nos filières de production. Les éléments relatifs à cette partie sont développés dans le programme de la nature et du Temps.

PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

CONTEXTE

La première étape est de casser ce schéma linéaire auquel nous sommes habitués.



Pour limiter l'utilisation des ressources naturelles et ainsi limiter notre empreinte carbone, nous devons limiter autant que possible l'utilisation de ressources « vierges ». Pour se faire, nous devons créer cette circularité c'est-à-dire réutiliser et / ou recycler le maximum de matériaux possibles pour créer cette nouvelle démarche circulaire.

Cette démarche s'applique, par exemple, dans la conception de nos emballages, le choix de nos conditionnements, les filières de traitement des déchets de production.

Des exemples concrets sont déjà en place. Les actions ci-dessous concernent la partie production (intégration des usines dans une économie circulaire). Les actions en lien avec les emballages sont développées dans la partie dédiée au programme de la Nature et du Temps.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Agri Pasquier :

Notre filiale Agri Pasquier (alimentation animale) nous permet de recycler en interne une partie des co-produits générés par les sites de production. Ainsi, nous valorisons sur le site d'Agri Pasquier chaque année les brisures de panification sèche des sites sous forme de granulés. Nous en utilisons aussi directement dans des formules d'alimentation animale. C'est plus de 1000 T par an qui sont ainsi valorisées.

QUANTITÉ DE DÉCHETS GÉNÉRÉS (T/T)						
	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2021	2020	2019	Commentaires
BISCOTTE	+ 137% (VS 2011)	+ 92 %	0,392	0,218	0,204	En 2021, les sites espagnols sont intégrés au périmètre ce qui impacte le ratio (ratio sans les sites espagnols : 0,212) *Pas de données disponibles sur les sites espagnols en 2019 et 2020
BRIOCHE	+ 14%	+ 9%	0,073	0,071	0,067	L'activité Brioches a démarré de nouvelles lignes de production en 2021. Lors d'un démarrage le calage du process entraîne des pertes et cela augmente le ratio de déchet à la tonne.
PÂTISSERIE	+ 42%	- 1%	0,180	0,193	0,181	
INTERNATIONAL	-	-	0,085	0,115	-	Pas de données disponibles pour Galaxy Desserts en 2021.
AGRI	-	+ 16%	0,005	0,005	0,005	

PART DES DÉCHETS ENVOYÉS EN ENFOUISSEMENT					
	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2021	2020	2019	Commentaires
BISCOTTE	+ 89%	7 %	3,9 %	3,7 %	Le site de Biscotte PASQUIER Andréjéux n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année. La hausse s'explique par l'intégration dans le périmètre des sites espagnols. L'un des sites enfouis 11% des déchets.
BRIOCHE	- 88%	1 %	1,1 %	8,5 %	Les sites de Brioches PASQUIER Aubigny, Cerqueux, Charancieu et Chatelet n'ont pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année.
PÂTISSERIE	- 8%	12 %	9,4 %	13,1 %	Le site de Pâtisserie PASQUIER Saint Valery n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année.
INTERNATIONAL	-	0%	13,8 %	-	Pas de données disponibles pour Galaxy Desserts en 2021. Le site de Brioches PASQUIER United Kingdom n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année.
AGRI	- 75%	1,06 %	5,8 %	4,5 %	

S'engager pour nos consommateurs : Notre programme de la Nature et du Temps



En 2019, Brioche Pasquier lance son programme «De la Nature et du Temps». Un programme qui inscrit la nature et le temps au cœur de notre façon de réfléchir, d'inventer, de produire et de vendre autour de 3 piliers :

- une histoire d'agriculture plus durable
- une histoire de goût et de recettes plus simples
- une histoire plus éco-responsable.

ACTEUR DE LA TRANSITION AGRICOLE

Sécurisation et valorisation des filières

CONTEXTE

Conscients des enjeux écologiques et agronomiques nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et sommes investis dans l'accompagnement de la transition agricole. Brioche Pasquier développe depuis de nombreuses années des relations durables avec ses fournisseurs pour garantir des sources d'approvisionnement responsables et respectueuses de l'environnement. Cette démarche privilégie des approvisionnements locaux lorsqu'ils sont possibles et favorise le bien-être animal.

Nous avons toujours apporté la plus grande attention au partenariat avec nos fournisseurs et aujourd'hui encore nous travaillons avec certains d'entre eux depuis plus de 30 ans.

C'est un engagement mutuel de transparence, de traçabilité, de qualité qui nous permet aujourd'hui de garantir la qualité de nos produits.

La politique d'achat est alignée sur la politique générale de l'entreprise et en fait apparaître les déclinaisons adaptées au domaine des achats. Elle s'appuie sur le système de valeurs de l'entreprise. Notre politique d'achat est formalisée dans « La charte d'achats responsables ».

Cette charte s'applique en interne aux fonctions en lien avec les achats et elle définit nos exigences vis-à-vis de nos fournisseurs sur les items suivants : respect des droits de l'homme, conditions de travail, protection de l'environnement, loyauté des pratiques et engagements pour nos consommateurs.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Les données et objectifs de cette partie concernent les produits à marque Brioche Pasquier vendus en France (hors filière alimentation animale).

Un engagement fort dans l'agroécologie

Notre adhésion au mouvement Pour Une Agriculture du Vivant et à l'initiative 4 pour 1000:



En 2018, Brioche Pasquier s'est engagée dans la transition agricole en devenant membre pilote de l'association « Pour Une Agriculture du Vivant ». L'objectif de ce mouvement est d'accélérer la transition alimentaire et agricole en structurant des filières de produits agroécologiques.

Nous croyons dans le fait de « nourrir les sols pour nourrir les hommes » en allant vers une agriculture qui régénère les sols, tout en produisant de la biodiversité et des aliments sains.

Des actions concrètes dans l'entreprise :

Depuis 2018, Pasquier s'engage dans le financement de cette association et de ses actions. Cette enveloppe est utilisée en grande partie pour soutenir et participer pleinement à des projets de construction de filières agroécologiques et des projets de recherches scientifiques autour de ces pratiques.

Depuis 3 ans, nous travaillons avec notre fournisseur Soufflet sur le développement d'une filière blé agroécologique. A moyen terme, nous souhaitons couvrir 10% de nos approvisionnements avec des blés issus de cette filière, **soit 15 000 tonnes**.

Par ailleurs, nous co-finançons avec d'autres entreprises du mouvement, un projet de thèse scientifique dont la finalité est de mettre en évidence les liens entre pratiques agroécologiques, valeurs nutritionnelles et aspects sanitaires des grains de blé.

Enfin, toujours dans le cadre du mouvement Pour Une Agriculture du Vivant, nous sommes aussi partie prenante dans un projet collectif visant au développement d'une filière de betterave sucrière agroécologique.



En 2022, nous adhérons à l'initiative internationale 4 pour 1000. Celle-ci, lancée lors de la COP 21, à l'initiative de La France, a pour objectif de démontrer que l'agriculture, et en particulier les sols agricoles, peuvent jouer un rôle crucial en matière de sécurité alimentaire et de changement climatique.

A l'origine de cette initiative, un calcul ; si on augmente de 4 / 1000 (ou 0.4 / 100) par an la quantité de carbone contenue dans les sols, on stoppe l'augmentation annuelle de CO2 dans l'atmosphère, en grande partie responsable de l'effet de serre et du réchauffement climatique.

Grâce à cette adhésion, nous souhaitons renforcer notre engagement en faveur de la transition agricole et identifier des leviers d'actions supplémentaires pour agir.

Des approvisionnements responsables :

Nos farines de blé

Acteur majeur en France de l'agro-alimentaire, nous nous engageons dans la transition agricole via une démarche durable de nos approvisionnements :



Parce que l'ingrédient principal de nos produits est la farine de blé, nous avons fait le choix de nous orienter vers une filière de **blé 100% français**, issu de **bonnes pratiques agricoles** respectueuses de l'environnement et **stockée sans traitement après récolte**.

Ces pratiques répondent à une norme française* garantissant la **qualité** du blé et une agriculture **durable**, et sont **certifiées** par des organismes de contrôle indépendants.

*Norme NFV 30-001

Nos œufs frais



A l'échelle du groupe, nous avons initié depuis quelques années la transition de tous nos volumes vers des modes d'élevage alternatifs (Bio, plein air et sol).

Évolution des volumes d'ovoproduits issus d'élevages alternatifs depuis 2017* :

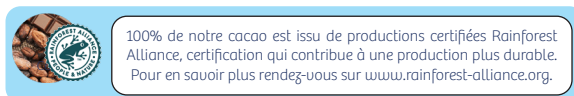
2017	2018	2019	2020	2021
4 %	35 %	38 %	41 %	55 %

*Rapporté au volume total acheté par le groupe

La volonté est d'atteindre les **100% d'œufs issus d'élevages alternatifs d'ici fin 2025** pour l'ensemble du groupe tout en accompagnant nos éleveurs partenaires dans cette transition.

Notre cacao

100% du cacao utilisé dans nos recettes est issu de la filière UTZ – Rain Forest Alliance. En achetant ce chocolat, nous soutenons une production durable respectueuse des Hommes et de l'environnement.



En 2021, nous avons donné encore plus de sens à notre démarche en apportant notre soutien à une communauté Ivoirienne. Ce projet multipartite entre Brioche Pasquier, notre fournisseur Cargill, l'ONG Care et la communauté Kofesso Dioulabougo a permis la construction d'une pompe à eau dans le village, offrant un accès direct à l'eau potable pour les habitants. Des points de désinfection anti-covid ont également été mis en place afin de lutter contre l'épidémie. Nous poursuivons ce projet en 2022 avec la création d'une nouvelle école composée de 6 classes équipées, d'une cantine et la construction de logements pour 6 enseignants.



Pompe hydraulique installée à Kofesso dans le cadre de notre partenariat communautaire

Notre huile de palme

Depuis plusieurs années, nous retirons l'huile de palme de nos recettes. Néanmoins, pour certains produits, il nous est encore impossible de la remplacer sans en affecter les qualités organoleptiques. Conscients des enjeux environnementaux, 100% de nos approvisionnements en huile de palme, sont issus de la filière durable RSPO, niveau ségrégué, c'est-à-dire avec une traçabilité jusqu'au premier transformateur.

Notre engagement dans la bio

7 de nos sites de production sont certifiés, ce qui nous permet de proposer une gamme de 7 produits Bio (biscottes et brioches). Notre gamme de produits brioche a été lancée en 2018. Les produits bio pèsent en 2021 près de 3% dans notre chiffre d'affaires Brioche Pasquier (stable par rapport à 2020).

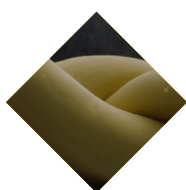
Dans le cadre de nos approvisionnements en farine biologique, nous travaillons avec des moulins partenaires pour fiabiliser nos approvisionnements, à un prix juste pour soutenir la filière par le développement des contrats pluriannuels tripartites (signés entre Brioche Pasquier, le meunier et l'organisme stockeur).

DES RECETTES PLUS PROPRES ET SIMPLES EN CONSERVANT LE PLAISIR DU GOÛT

Importance de la naturalité pour le consommateur.

CONTEXTE

Dans un contexte où chaque citoyen est attentif à ce qu'il mange, vigilant quant à l'origine des aliments, leur composition et leur impact sur la santé, Brioche Pasquier s'engage à commercialiser des produits sains et sûrs répondant aux attentes des consommateurs.



Un respect du savoir-faire boulanger

Les gestes et recettes de Gabriel Pasquier sont perpétués et optimisés depuis plus de 80 ans.



Notre levain

Depuis plus de 80 ans, nous respectons une recette traditionnelle : de la farine, du sel, de l'eau et c'est tout ! Une recette transmise par Gabriel Pasquier et réalisée quotidiennement dans nos sites de production.



Des produits frais

Pour garantir la fraîcheur et la disponibilité de nos produits, nous produisons sur 13 sites partout en France. Parce qu'un bon produit résulte de la sélection des matières premières, nous apportons une grande attention dans le choix de nos fournisseurs et de nos ingrédients.

Conscient de cet enjeu, l'un des trois piliers du programme «De la nature et du Temps» a été conçu pour caractériser et travailler sur nos recettes. Les objectifs qui ont été fixés sont suivis périodiquement.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Les données et objectifs de cette partie concernent les produits vendus en France sous les marques Brioche Pasquier, Pitch et Grilletines pour les activités Brioche et Biscotte. Pour l'activité pâtisserie, il s'agit de la marque Symphonie Pasquier et des produits du catalogue vendus en Grandes et Moyennes surfaces (GMS), en linéaire Boulangerie - Viennoiserie – Pâtisserie (BVP).

Nous produisons une large gamme de produits, avec des problématiques techniques très différentes. Le suivi des résultats et des indicateurs chiffrés seront donc propres à chaque activité.

Les chiffres d'affaires mentionnés concernent le périmètre commercial France et sont donnés par activité. Pour la pâtisserie, ils excluent les références spécifiques promotionnelles.



Sans arômes et colorants artificiels.

Quand cela est possible d'un point de vue organoleptique, nous formulons nos recettes **sans colorants et sans arômes**. Dans le cas où cela n'est pas possible, nous utilisons uniquement des **arômes et des colorants d'origine naturelle**.

En brioche, la part de produits sans arôme progresse, puisqu'en 2021, elle représente 61% du chiffre d'affaires. Elle n'était que de 37% en 2017.

L'extrait de carotte est par ailleurs, le seul ingrédient colorant naturel utilisé.

En Pâtisserie, nous sommes sans colorant sur les familles tartelettes, entremets, beignets et pâte à choux et en colorants d'origine naturelle sur nos macarons, certaines mignardises et tartes. Nous basculons progressivement sur des ingrédients colorants tels que les extraits de végétaux.

En Biscotte, nos recettes sont sans colorant (conformément à la législation) et sans arôme sur 99 % des références (rapporté au CA réalisé en 2021).



Sans conservateur et sans alcool.

Depuis toujours, nos produits de brioche et de biscotte sont **sans conservateur et sans alcool** après cuisson, grâce à la maîtrise de nos process de fabrication.

Pour l'Activité Pâtisserie, tous les produits sont sans conservateur et sans alcool ; à l'exception des beignets fourrés aux fruits, sur lequel un travail est en cours.

Vers le moins d'additifs possible.

Depuis 2017, nous avons accentué le retravail de nos recettes afin de **réduire le nombre d'additifs**. Nous les remplaçons là encore, grâce à un travail sur nos process de fabrication ou par l'utilisation d'ingrédients alternatifs. Pour l'activité brioche, notre objectif est d'être sur maximum 2 additifs sur nos recettes nature et, pour des raisons technologiques, sur 4 additifs maximum pour nos produits composés (avec fourrage ou pépites de chocolat). Ci-dessous l'évolution de la part du chiffre d'affaires des produits par nombre d'additifs depuis 2017.



NOMBRE D'ADDITIFS	2017	2021
INFÉRIEUR OU ÉGAL À 2 ADDITIFS	0% DU CA	42% DU CA
INFÉRIEUR OU ÉGAL À 4 ADDITIFS	33% DU CA	87% DU CA
SUPÉRIEUR À 4 ADDITIFS	67% DU CA	13% DU CA

Pour l'activité pâtisserie, les évolutions depuis 2017 sont également significatives :

NOMBRE D'ADDITIFS	2017	2021
0 ADDITIFS	0% DU CA	15% DU CA
INFÉRIEUR OU ÉGAL À 5 ADDITIFS	40% DU CA	79% DU CA
SUPÉRIEUR À 4 ADDITIFS	60% DU CA	21% DU CA

Pour l'activité Biscotte, les contraintes liées aux produits sont différentes. En 2021, 91% (rapporté au CA) de nos produits de biscotte sont formulés sans ou avec 1 seul additif, en l'occurrence de la vitamine C de synthèse (acide ascorbique).



Un juste équilibre nutritionnel

Notre mission est de trouver le bon équilibre nutritionnel entre sucre, sel et matières grasses tout en préservant le bon goût de nos produits. C'est un travail constant que nous menons avec des nutritionnistes. Depuis 2020, nous avons commencé à afficher le Nutriscore sur nos produits, avec l'objectif de le faire sur l'ensemble de nos gammes vendues en Grandes et Moyennes Surfaces d'ici fin 2022.

En brioche, nous avons comme objectif de ne pas avoir de produit noté E, tout en conservant notre goût et gourmandise caractéristiques.

En Biscotte, la majorité des produits (représentant 74% du CA 2021) sont notés A ou B, en grande partie suite à la suppression de l'huile de palme et la maîtrise du taux de sel.

Les produits de pâtisserie ne sont pas concernés car non vendus en préemballé à la marque Brioche Pasquier (exceptées quelques références de macarons vendues en ultrafrais, notés en D).

Sans palme

Dans le cadre de notre projet « De la Nature et du Temps », nous supprimons, quand cela est possible, l'huile de palme de nos recettes en privilégiant des substitutions par du beurre ou de l'huile de colza ou de tournesol.

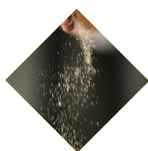
En 2021, la part des produits **sans palme** de l'activité Brioche atteint 96% du chiffre d'affaires. Cette part était de 82% en 2017.

Pour l'Activité Pâtisserie, l'augmentation de la part du chiffre d'affaires des produits **sans palme** est suivie depuis 2016.

2016	2018	2021
48 % DU CA	58 % DU CA	72% DU CA

Pour l'Activité Biscotte :

Les produits ne contiennent plus d'huile de palme. Elle a été remplacée par de l'huile de tournesol. Seule une gamme de produits utilise le palme en tant qu'auxiliaire de fabrication pour le démoulage.



Un seul type de sucre

Nous avons fait le choix de réduire l'utilisation du fructose et d'aller vers sa suppression pour revenir à l'utilisation du sucre courant : le saccharose (ainsi que le glucose pour nos fourrages).

En Brioche : Depuis 2019, nous n'utilisons plus que du saccharose dans nos recettes * ;

*excepté pour le Pitch pépite et pour les fourrages qui eux basculent progressivement de sirop de glucose fructose à sirop de glucose.

En Pâtisserie, nous supprimons le sirop de glucose fructose au fur et à mesure de nos reformulations de réduction d'additifs. Dans nos reformulations, nous privilégions le saccharose et le glucose. Notre objectif est que 100% de nos produits soient sans sirop de glucose-fructose à horizon 2026.

Aucun produit de l'activité biscotte ne contient du fructose.



Un système d'informations produits fiable

Brioche Pasquier a toujours eu une volonté de transparence vis-à-vis de nos consommateurs. Avec la transformation digitale, l'entreprise souhaite fiabiliser les transferts de données internes et externes.

Depuis 2020, nous avons mis en place un groupe de travail multidisciplinaire pour identifier les forces et les faiblesses de nos systèmes d'information et des outils vers nos clients et nos consommateurs. Des axes de travail prioritaires ont été dégagés afin de rendre plus accessible l'information produit et de la sécuriser.

— EMBALLAGES DURABLES ET ÉCO-CONÇUS —

Risques liés aux emballages.


CONTEXTE


Les données et objectifs de cette partie concernent l'ensemble du groupe (Hors Galaxy et Agri Pasquier). Nos emballages ont vocation à protéger, transporter nos produits, garantir leur conservation et faciliter l'utilisation. Autant d'impératifs que nous devons conserver tout en améliorant notre empreinte écologique. Depuis plus de 5 ans, le groupe Brioche Pasquier a défini sa feuille de route Emballage. Sa première prise de position a été de décider de s'engager dans une démarche d'économie circulaire ce qui se traduit par des actions concrètes pour diminuer notre empreinte environnementale et limiter nos besoins en ressources.

Cette politique s'articule autour de 4 grands piliers :

 **SÉCURISER** Des matières saines et durables

 **RÉDUIRE** c'est-à-dire des emballages optimisés et ajustés aux produits et supprimer dès que c'est possible les emballages inutiles.

 **RECYCLER** Utiliser des matériaux avec des filières de recyclage existantes. Avec un objectif pour 2025 que tous nos emballages soient recyclables. Pour les plastiques avec des filières en cours de développement, nous travaillons pour être prêts au recyclage; c'est-à-dire des matières simples (mono-matériaux), sans perturbateurs de tri ou recyclage, avec des taux d'encrage raisonnables.

 **INNOVATION MATÉRIAUX** Travailler en partenariat avec nos fournisseurs pour trouver des solutions emballages renouvelables, durables. De nouvelles matières plus respectueuses de l'environnement, avec une moindre empreinte carbone.

De plus, nous avons aussi une réflexion sur le urac et le réemploi pour plus de circularité et coller aux nouveaux enjeux environnementaux et consommateurs.

NOTRE ORGANISATION

L'éco-conception est au cœur de nos préoccupations, pour cela nos équipes constituées d'experts en matière emballage, acheteurs et direction commerciale se réunissent sur les projets de réduction, d'innovation ou de développement en cours. L'objectif étant de réduire l'utilisation des matières, voire de les supprimer lorsque cela est possible, proposer de nouveaux chantiers d'éco-conception dans l'objectif de réduire notre empreinte environnementale de nos emballages et produits.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS



100% de nos cartons de transport (box, plateaux) et de nos étuis sont recyclables (filères de tri et de recyclage existantes). 78% de nos étuis sont en matières recyclées. Ce chiffre est un peu en baisse, par rapport à l'année 2020 à cause des pénuries de matières.

92% de nos plastiques souples utilisés pour nos emballages (primaires et secondaires, toutes marques confondues) sont en mono-matériaux ce qui facilitera demain leur recyclabilité, soit +11 % par rapport à 2020. Notre objectif étant de tendre vers 100% en 2025.

Nos ambitions sont les mêmes pour nos plastiques rigides (barquettes) : Simplification de la matière (mono-matériaux), utilisation de matières recyclables et suppression des perturbateurs de tri.

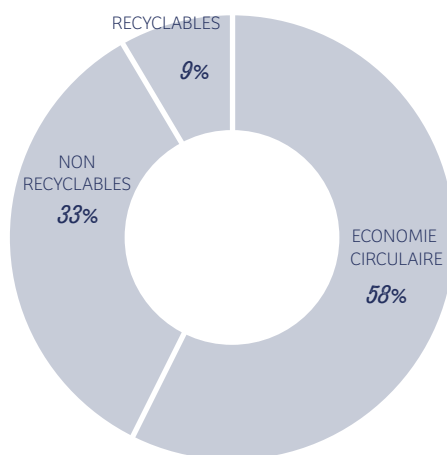


Economie circulaire : emballage dont la matière dispose d'une filière de recyclage avec une vocation à redevenir un emballage dans le même secteur que sa première vie.
(exemple : la bouteille est recyclée en emballage alimentaire)



Recyclable : emballage dont la matière dispose d'une filière de recyclage avec une vocation à être utilisée vers une autre application que celle initialement prévue.
(exemple : Film souple PE alimentaire est recyclé en sac poubelle)

Etat des lieux de nos catégories de plastiques rigides en 2021 :



Pour 2025, nous souhaitons 100% de plastiques recyclables dont 84% en Economie Circulaire

Depuis 2018, tous nos étuis en carton sont imprimés en encres végétales (des encres naturelles sans solvant).

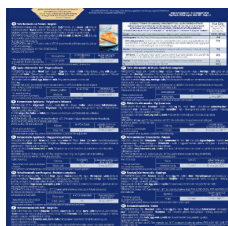
Nous avons également engagé, pour les produits de notre marque, une démarche d'éco-encre pour diminuer la quantité d'encre de nos emballages et faciliter leur recyclage.

Aujourd'hui, les technologies ne sont pas prêtes pour pouvoir avoir des encres similaires sur nos autres emballages : plastiques et caisses de transport. Mais nos fournisseurs y travaillent !

Un exemple d'éco-encrage sur notre gamme Tarte en 2021



Eco-encrage de l'emballage et notamment le dos.
Passage de 83% à 60% de taux d'encrage



OPTIMISATION DE NOS EMBALLAGES



Pour des raisons de praticité et de conservation de moelleux, certains de nos produits sont emballés dans des sachets individuels. Depuis plusieurs années, nous travaillons à optimiser l'épaisseur et la dimension de nos emballages ou à les supprimer. Un emballage écoresponsable c'est moins de plastique mais également un conditionnement maximisé pour optimiser son transport. Notre objectif pour 2025 est de supprimer 500T de plastique souple.

Nous poursuivons notre feuille de route de réduction



- Gain de 5 tonnes de plastique.

Entre 2019 et 2021, c'est 157 tonnes d'économie de plastique que nous avons réalisées.

Un résultat moindre que prévu, dû à des projets décalés à cause du covid (disponibilité du personnel et retard de livraison de certaines machines). Pour 2022, nous envisageons de réduire de 100T supplémentaires.

Notre équipe travaille à de nouvelles pistes de réduction, comme les suremballages de nos lots.

INNOVATION

Demain, une filière de recyclage de nos films souples ?

Nous travaillons en collaboration avec CITEO, et un groupement d'industriels pour le développement d'une filière de recyclage de nos films plastiques souples (polypropylène). CITEO est un organisme qui œuvre pour des actions afin de réduire l'impact environnemental des emballages ménagers et des papiers, en les transformant en nouvelles ressources. Notre objectif est que cette filière de tri soit opérationnelle pour 2025.

De nouveaux emballages dans le rayon Viennoiserie :



Face aux nouveaux enjeux et demandes consommateurs, pour notre nouvelle gamme de produits « Les briochettes Végétales » nous lançons un emballage recyclable (la partie papier) pour tester de nouvelles matières, solutions d'emballage et trouver le meilleur compromis machine, produit et demande consommateur.

De nouvelles matières en test sur notre gamme PITCH :



Dans notre volonté de limiter notre empreinte carbone et de trouver des solutions durables, nous travaillons sur des alternatives à nos films plastiques classiques (origine pétrolier).

A ce titre, sur notre gamme phare PITCH, à destination des familles et surtout des enfants, nous avons fait le choix de changer l'origine de nos matières. A partir du mois de mai 2022, Pitch sera emballé dans des emballages plastiques d'origine végétale (plus de 50% de la matière plastique d'origine Bio-sourcé).

Autres éléments

RELATION SOCIALES

L'ensemble des sociétés françaises du Groupe sont pourvues d'instances représentatives du personnel : CSE, CSSCT. La plupart de ces sites disposent d'un ou plusieurs délégués syndicaux. Comme chaque année, des accords d'entreprise ont été conclus sur les différents sites :

- NAO (négociation annuelle obligatoire)
- Prévention de la pénibilité
- Égalité professionnelle et qualité de vie au travail
- Gestion des emplois et des parcours professionnels

LUTTER CONTRE LA DISCRIMINATION ET PROMOUVOIR LA DIVERSITÉ ET L'EMPLOI DE TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

Nos méthodes et procédures de recrutement garantissent les principes de respect, de non-discrimination, de neutralité. Brioche Pasquier publie chaque année au mois de mars sur son site internet, pour l'ensemble de ses sociétés françaises, l'index d'égalité Femmes/Hommes. Cet index est calculé à partir des 5 indicateurs suivants :

- L'écart de rémunération entre les femmes et les hommes,
- L'écart de taux d'augmentation individuel entre les femmes et les hommes,
- L'écart de taux de promotion entre les femmes et les hommes,
- Le pourcentage de salariées ayant bénéficié d'une augmentation dans l'année de leur retour de maternité,
- Le nombre de femmes et d'hommes parmi les 10 plus hautes rémunérations.

Nous privilégions la diversité des profils (études, expériences, âge, sexe etc...) et des compétences en accompagnant les nouveaux arrivants, en participant activement à l'intégration et à la formation des jeunes ou en transmettant les savoirs d'une génération à l'autre.

Nous travaillons avec des organismes spécialisés (CAP EMPLOI, SAMETH) pour nous accompagner dans :

- Le recrutement et dans l'aménagement de nos postes de travail,
- Les procédures de recherche de reclassement pour inaptitude (analyse des postes, propositions)

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Le groupe Brioche Pasquier privilégie systématiquement les dons de produits invendus toujours consommables principalement vers les banques alimentaires présentes autour de chaque site. Ces organismes distribuent ensuite les produits dans des épiceries solidaires, via des colis aux plus démunis ou en organisant des repas collectifs.