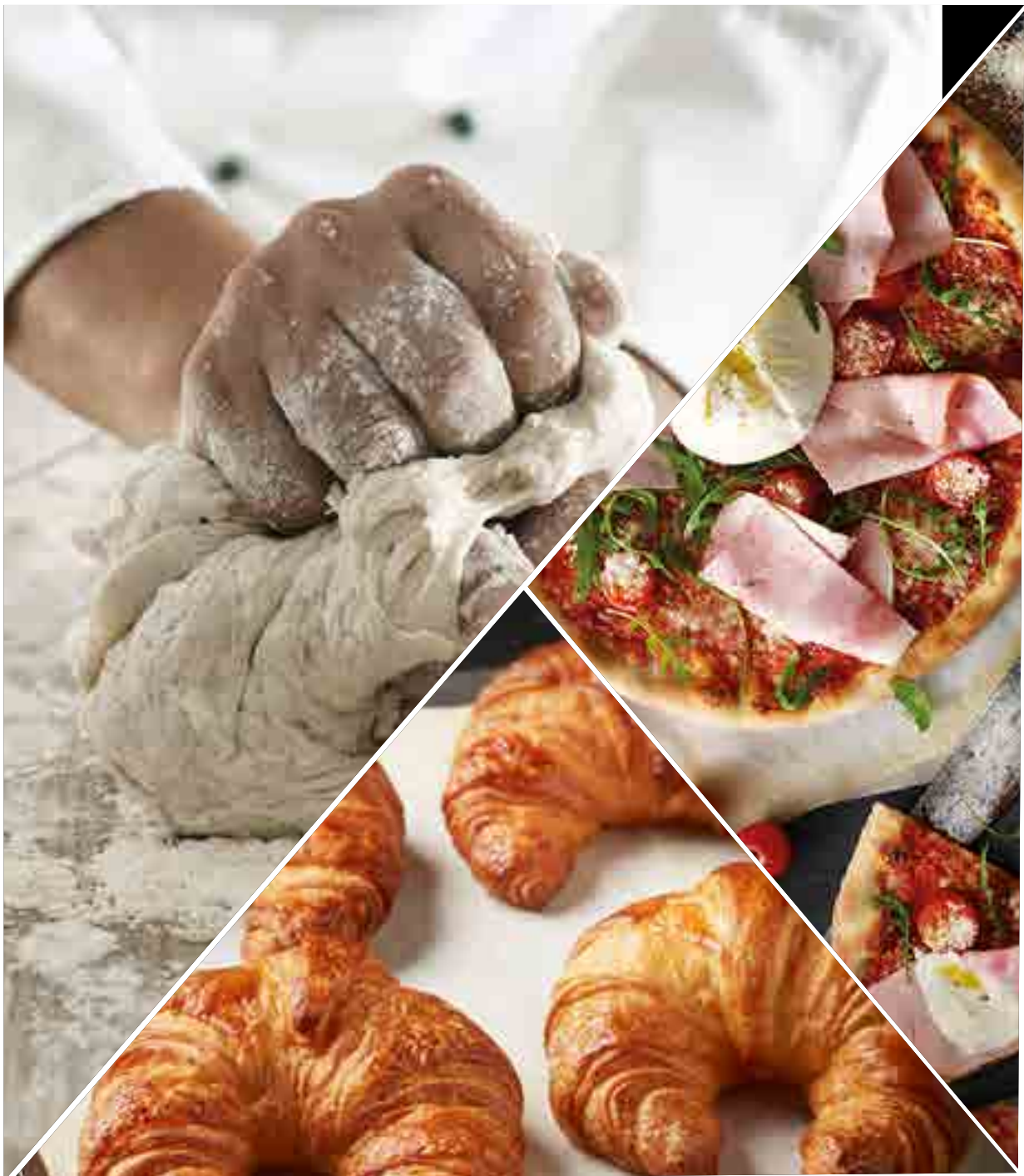


Déclaration de Performance Extra-Financière 2019



Sommaire

#01 / Le mot du président p.4

#02 / Contexte réglementaire et méthodologique 2019

- 2019: année d'internationalisation et de structuration du reporting RSE p.6
- Collecte des données p.6
- Liste des enjeux p.8
- Périmètre de l'étude p.10
- Progressivité et qualité de la démarche p.10

#03 / Modèles d'affaires

- Modèle d'affaires Industrie p.15
- Modèle d'affaires Restauration p.17

#04 / Gouvernance de l'éthique et de la RSE

- Gouvernance de l'éthique p.18
- Un dispositif d'alerte professionnelle p.18
- Structuration de la RSE au niveau des enseignes p.22

#05 / S'engager dès l'amont

- Relation aux producteurs et origine des approvisionnements p.24
- Enjeux environnementaux liés à l'amont agricole p.30
- Enjeux de bien-être animal dans les filières p.31
- Attention portée à la saisonnalité dans les enseignes de restauration p.33

#06 / Assurer la qualité et la sécurité des produits

- Equilibre nutritionnel des produits et des ingrédients p.35
- Traçabilité et qualité des ingrédients p.38
- Sécurité des process p.39

#07 / Accompagner et développer les talents

- Egalité des chances et non-discrimination p.43
- Maintien de l'emploi local p.47
- Développement des compétences et mobilité p.48
- Santé et sécurité p.51
- Bien-être au travail p.55
- Dialogue social p.00

#08 / Apporter sa contribution aux enjeux sociétaux

- Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires p.59
- Préservation des patrimoines boulangers et culinaires p.60

#09 / Maîtriser ses impacts environnementaux

- Réduction et valorisation des déchets p.63
- Performance énergétique p.68
- Economie des ressources en eau p.70
- Empreinte climatique p.72
- Protection de la biodiversité cultivée et sauvage p.74

#10 / Tableau des indicateurs p.76

#OI /

Le mot du président

“ En 2019, le Groupe LE DUFF s’est doté de moyens supplémentaires, tant humains que financiers, afin d’identifier et structurer l’ensemble de ses actions en matière de responsabilité sociale, sociétale et environnementale.

Cette responsabilité sociétale, notre responsabilité sociétale a, au cours de l’année 2019, pris une nouvelle dimension. Nous avons renforcé nos principes reposant notamment sur une politique «produit» largement orientée vers la qualité, le goût, la nutrition, la santé, appuyée par des emplacements de premier ordre et un accueil chaleureux du client.

Nous sommes convaincus qu’elle nous permet d’envisager un avenir plus sain et pérenne pour notre Groupe, pour nos collaborateurs et l’ensemble des générations futures. En 2020, cette deuxième Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF) que nous vous présentons s’étend à l’ensemble de nos activités dans le monde. Ce monde que j’ai eu très vite envie de conquérir.

Il y a un peu plus de 35 ans, Bridor ouvrait sa première usine au Canada, près de Montréal. Aujourd’hui, Bridor a su développer une offre dans plus de 100 pays. Notre activité de restauration a quant à elle pris un élan outre-Atlantique en 2002 avec l’acquisition de la Madeleine aux Etats-Unis. Cela fut suivi par les premières ouvertures de Brioche Dorée en Argentine et à travers l’Europe.

En 2015, notre activité en Allemagne s’est considérablement accrue avec le rachat de la chaîne de boulangeries Kamps.

Aujourd’hui, les franchisés de nos enseignes sont quasiment sur tous les continents.

Cette dimension internationale est ancrée dans notre ADN.

Elle est au cœur de la stratégie de développement et de croissance du Groupe.

Nous abordons ici cette présence mondiale, très étendue, de façon progressive.

Notre objectif est de poursuivre cette démarche et d’irriguer nos activités et filiales internationales, des engagements et valeurs que porte notre Groupe.

Au moment où j’écris ces lignes, la France et le Monde sont entrés dans une crise sanitaire sans précédent. Plus que jamais, nous allons devoir nous réinventer et faire preuve d’agilité. Au sein du Groupe LE DUFF, l’ensemble de nos collaborateurs, nos franchisés, nos cuisiniers, nos boulangers, ont su se mobiliser, témoignant ainsi d’une grande solidarité en faveur de ceux qui sont touchés ou de ceux qui agissent pour contrer cette pandémie.

Nous continuerons sur cette voie d’entreprise responsable.

C’est notre responsabilité à tous :

« Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants ».

Louis Le Duff,
Président Fondateur



#02 / Contexte réglementaire et méthodologique

2019 : ANNÉE D'INTERNATIONALISATION ET DE STRUCTURATION DU REPORTING RSE

Pour ce deuxième exercice de reporting extra-financier, le Groupe LE DUFF s'est attaché à étendre le périmètre de reporting qualitatif et quantitatif à ses filiales internationales. Cet élargissement du périmètre est la résultante de la stratégie d'internationalisation du Groupe, et permet de mieux recenser l'existant à plus grande échelle.

Privilégiant une approche pragmatique, le Groupe définit des lignes directrices, qui sont traduites à l'échelle des enseignes en politiques et actions concrètes.

Le Groupe considère la DPEF comme étant une opportunité pour :

- ▶ recenser les bonnes pratiques dans ses enseignes
- ▶ déployer les politiques idoines (Ressources Humaines, Qualité, Sécurité et Environnement, ...)

COLLECTE DES DONNÉES

En 2019, une collecte d'informations, un recensement des initiatives existantes et des entretiens ont été menés auprès de parties prenantes internes décisionnaires (directions achats, logistique, marketing & commercial, immobilier, maintenance, qualité) au niveau du Groupe pour ses deux activités principales : la restauration et l'industrie, en France et à l'international. **Au total, près de 30 entretiens internes ont été menés.** Afin de mieux appréhender sa démarche, le Groupe s'est fait accompagner par des conseils spécialisés en stratégie RSE.

Compte tenu de la crise sanitaire liée au Covid-19, l'ensemble des activités du Groupe sont fortement impactées depuis mars 2020, rendant la collecte et l'analyse des données plus délicates.

Le Groupe mesurera l'impact de cette crise sans précédent lors de la DPEF de l'exercice 2020.



Rappel réglementaire

En France, l'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 impose à certaines sociétés établissant des comptes consolidés dont l'effectif moyen est supérieur à 500 salariés et le total du bilan ou du chiffre d'affaires hors taxe est supérieur à 100 millions d'euros de publier une Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF).

La Déclaration doit être publiée et accessible sur le site Internet de la société pendant 5 ans.

#02 / Contexte réglementaire et méthodologique



Rappel réglementaire

Les informations exigées dans la DPEF sont celles qui sont pertinentes au regard des principaux risques et des politiques identifiés. Quelques informations sont cependant à traiter de manière obligatoire, relatives :

- ▶ aux conséquences sur le changement climatique de l'activité du Groupe et de l'usage des biens et services qu'il produit
 - ▶ à ses engagements sociétaux en faveur du développement durable, de l'économie circulaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - ▶ aux accords collectifs conclus dans les entités du Groupe et à leurs impacts sur la performance économique ainsi que sur les conditions de travail des salariés
 - ▶ aux actions visant à lutter contre les discriminations et promouvoir les diversités
- Les enjeux intégrant ces thèmes sont indiqués par des astérisques (*) dans la liste ci-après.

Les thèmes obligatoires relatifs :

- ▶ aux accords collectifs conclus dans les entités du Groupe et à leurs impacts sur la performance économique de l'entreprise ainsi que sur les conditions de travail des salariés et
- ▶ aux engagements sociétaux en faveur de l'économie circulaire, ne sont pas abordés dans ce document, leurs impacts au regard des enjeux du Groupe n'étant pas jugés significatifs.

LISTE DES ENJEUX

L'analyse des informations recueillies via des entretiens internes et une revue documentaire réalisés en 2018, avaient permis de **déterminer une liste d'enjeux pertinents et significatifs** pour les activités de restauration et d'industrie du Groupe.

Ces enjeux identifiés sont entendus comme « risques extra-financiers » au sens de l'article R225-105 du Code de commerce. Un **process d'identification des risques sociaux et environnementaux** liés à ces enjeux est en cours dans le cadre de la réalisation du **Plan de Vigilance 2020**. Les politiques associées, les engagements, actions menées et les indicateurs pertinents mis en place par le Groupe pour traiter ces enjeux sont décrits ci-après.

#01 Gouvernance et éthique des affaires

- ▶ Gouvernance RSE
- ▶ Éthique des affaires - Lutte contre la corruption et prévention des conflits d'intérêt

#02 Achats responsables

- ▶ Relation aux producteurs et origine des approvisionnements
- ▶ Enjeux environnementaux liés à l'amont agricole
- ▶ Enjeux de bien-être animal dans les filières
- ▶ Attention portée à la saisonnalité

#03 Sécurité des produits

- ▶ Équilibre nutritionnel des produits et des ingrédients
- ▶ Traçabilité et qualité des ingrédients
- ▶ Sécurité des process

#04 Accompagnement et développement des talents

- ▶ Égalité des chances et non-discrimination*
- ▶ Maintien de l'emploi local
- ▶ Formation et développement des compétences
- ▶ Santé et sécurité au travail
- ▶ Dialogue social*
- ▶ Bien-être au travail

#05 Enjeux sociétaux

- ▶ Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires*
- ▶ Préservation et transmission d'un patrimoine culinaire

#06 Empreinte environnementale

- ▶ Réduction, recyclage et valorisation des déchets*
- ▶ Performance énergétique
- ▶ Économie des ressources en eau
- ▶ Protection de la biodiversité
- ▶ Empreinte climatique*

Le Groupe LE DUFF ayant des activités similaires dans les autres pays, la liste d'enjeux **reste la même pour ce deuxième exercice**, à l'exception de :

- ▶ L'enjeu Protection de la biodiversité ajouté cette année car ayant été identifié dans l'analyse des risques réalisée pour le Plan de Vigilance.
- ▶ L'enjeu « Accessibilité de l'emploi » qui a été renommé « Maintien de l'emploi local » pour plus de lisibilité.
- ▶ L'enjeu « Formation et développement des compétences » qui a été renommé « Développement des compétences et mobilité ».

#02 / Contexte réglementaire et méthodologique

PÉRIMÈTRE DE L'ÉTUDE

Les politiques et actions décrites dans ce document, ainsi que les indicateurs de résultat associés concernent l'exercice ouvert au 1er janvier 2019 et clos au 31 décembre 2019.

Lors de l'exercice 2018, seul le périmètre France était couvert par le rapport, représentant alors 54% du chiffre d'affaires du Groupe.

Posant les bases d'une stratégie RSE à l'échelle internationale, **le Groupe LE DUFF a étendu le périmètre de la DPEF 2019 à ses activités exercées à travers le monde⁽¹⁾.**

PROGRESSIVITÉ ET QUALITÉ DE LA DÉMARCHE

Si les enjeux sociaux et environnementaux sont depuis longtemps ancrés dans la stratégie du Groupe, la démarche de structuration mise en place depuis 2018 est nouvelle, donc progressive. La déclaration de Performance Extra-Financière du Groupe s'inscrit dans cette progressivité. La DPEF 2018, qui était la première du Groupe, portait sur un périmètre français, berceau historique du Groupe. Cette deuxième DPEF aborde le périmètre monde des activités du Groupe LE DUFF.

Chaque année, le Groupe s'efforce d'améliorer ses process afin de mieux recenser les engagements pris et les actions mises en place, d'en assurer le suivi et d'en mesurer les résultats. Ce document est amené à évoluer chaque année et à suivre de près les changements du Groupe : tant dans les indicateurs qu'il fait figurer, que dans les enseignes représentées ou les pays couverts. Ainsi, il convient de préciser que le Groupe a cédé, début 2020, l'enseigne de restauration Mimi's aux Etats-Unis . La démarche se voulant qualitative et pérenne, il a été considéré comme non-pertinent d'y faire référence au cours de cette présente déclaration.

Le périmètre couvert par le présent document représente ainsi 94% du chiffre d'affaires du Groupe au 31 décembre 2019⁽²⁾.

(1) Compte tenu de l'élargissement du périmètre de la DPEF 2019, nous ne disposons pas des données historiques sur le périmètre international. Une vision globale du périmètre couvert pour 2019 est disponible à la page 77 de la DPEF.

(2) Chiffre d'affaires de l'enseigne de restauration Mimi's en 2019 : 146,1 M €

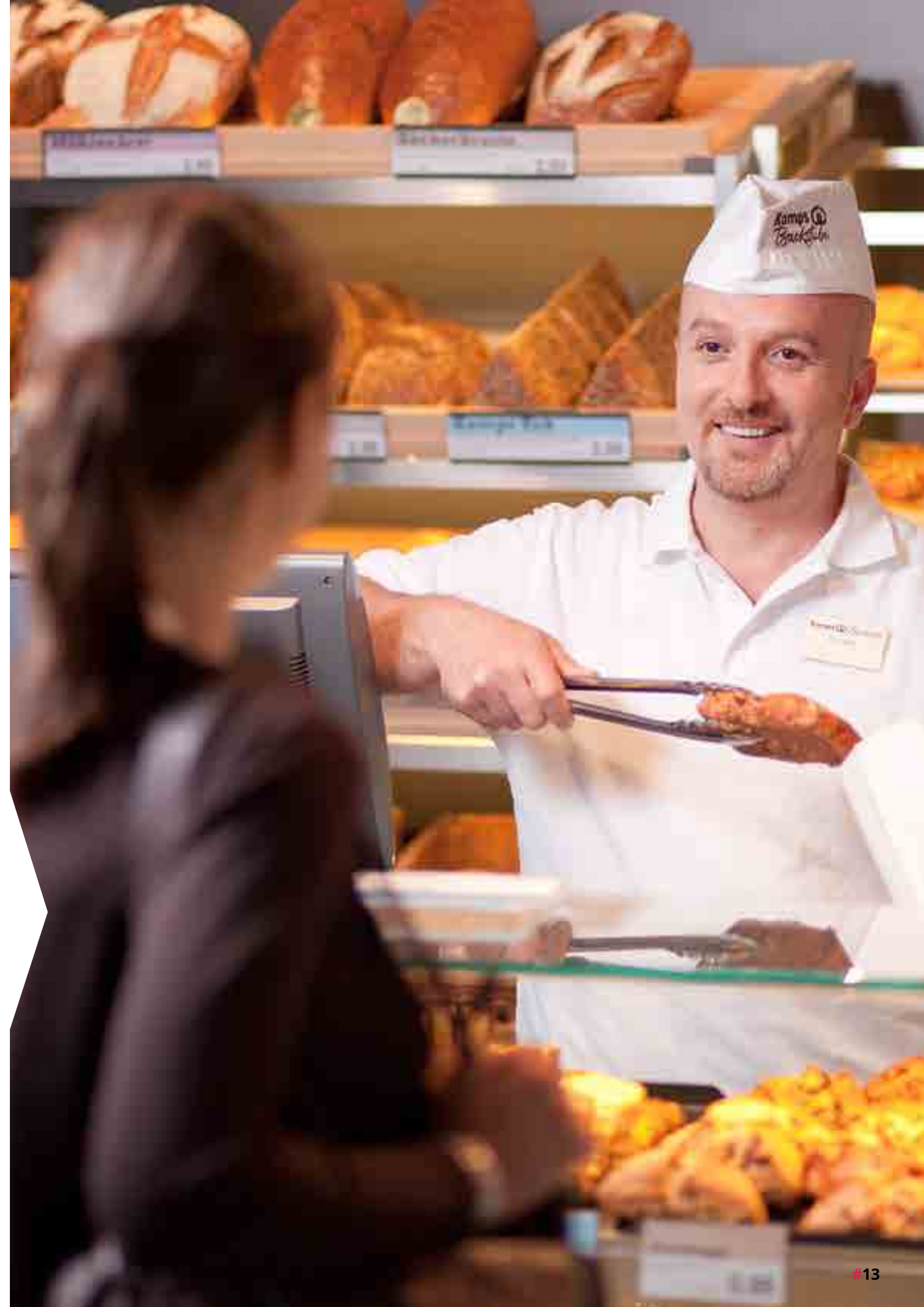
#03 / Modèles d'affaires

Le Groupe LE DUFF est le relai d'un patrimoine culinaire, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaître : à la fois par son activité de boulanger-pâtissier industriel – le pain, les pâtisseries et les viennoiseries étant des symboles de la gastronomie à la française – et à travers son activité de restaurateur, à l'image de ses enseignes Del Arte, promoteur de la cuisine italienne en France, Brioche Dorée, qui met en avant des produits emblématiques du terroir français, Kamps qui, en Allemagne, propose une large gamme de pains traditionnels, et la Madeleine qui met à l'honneur le café bakery à la française aux Etats-Unis.

Le Groupe LE DUFF travaille avec les meilleurs chefs de la boulangerie et de la restauration, ainsi que des institutions et des experts en nutrition pour élaborer des recettes saines (sans gluten, avec fibres, bio...).

Le Groupe LE DUFF a bâti son succès sur la priorité donnée à la qualité et à la santé dans l'assiette. Chaque année, le Groupe ouvre de nouveaux établissements et recrute de nombreux talents.

Allier internationalisation, respect des cultures boulangères et culinaires locales : c'est l'ambition du Groupe LE DUFF.



#03 / Modèle d'affaires industrie

CHAÎNE DE VALEUR

RESSOURCES

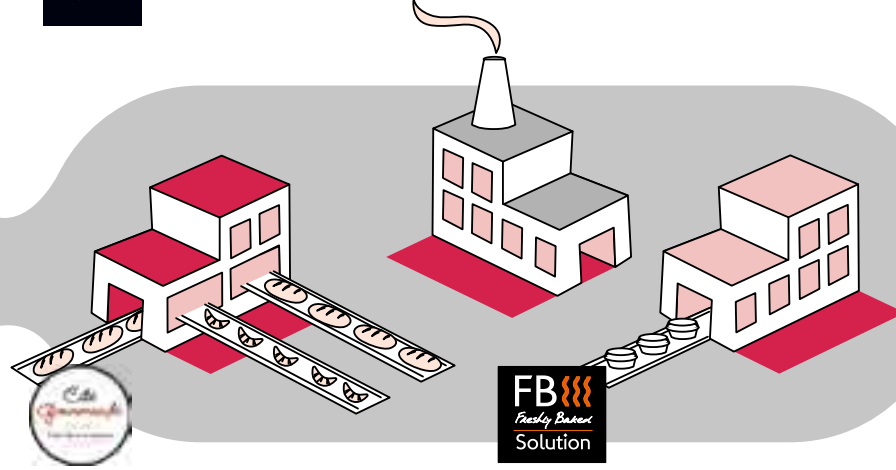
Répartition des approvisionnements en valeur :
Part Alimentaire > 90%
Part Non alimentaire < 10%



En volume :
Farine 58% Beurre 19%
Sucre < 5%
Chocolat ,œufs, légumes < 5%

ENSEIGNES

BRIDOR Produits de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie surgelés **8 usines dans le monde**

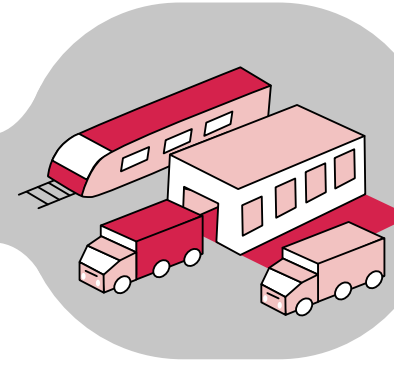


Légumes cuisinés surgelés
1 site de production à Agen

Activité de «cuit frais» livré.
2 centres de cuisson à **Paris et Londres**

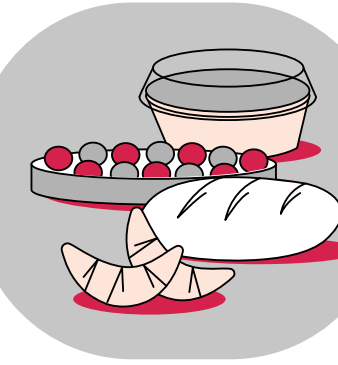
DISTRIBUTION

Grossistes dans **100 pays** :
France, Europe, Asie
Moyen-Orient, Afrique,
Etats-Unis



PRODUITS

Pains, Viennoiseries,
Pâtisseries
Plats préparés



CLIENTS

Artisans - Grande Distribution
Food Service :
Hôtellerie & Restauration
Filiales de restauration LE DUFF



Amont : faire fonctionner les tissus économiques régionaux et porter attention au bien-être animal

84% et 70%

C'est la part respective en volume des **approvisionnements d'origine française** au niveau des sites **Bridor** et **Cité Gourmande** en France

> 250km

Les approvisionnements en farine au sein des usines **Bridor France** sont réalisés auprès de **meuniers situés à moins de 250 km**

100% des **œufs** achetés en France sont d'origine « **Ponte au sol** » ou « **Plein air** »

Qualité produits : promouvoir la qualité et la sécurité des aliments

70% des produits **Bridor** dans le monde répondent aux exigences **CLEAN LABEL** (1)

23% du **beurre** utilisé par **Bridor** est **d'Appellation d'Origine Protégée** sourcé en région Poitou Charentes

La **farine** utilisée pour la fabrication des pains **Bridor** est majoritairement issue de **filières responsables** (farines « Label Rouge », blé Bio ou CRC(2)...)

Les sites de productions du Groupe bénéficient d'une démarche qualité: **IFS et /ou BRC, HACCP, GFSI** (3)

Talents : embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles

2567 salariés dans la partie industrie

91/100 index de l'égalité **femmes-hommes** moyen pour la branche « Industrie » du Groupe en France (contre 83 en moyenne en 2019 en France pour les Grandes Entreprises)

87% des salariés sont en **Contrat à Durée Indéterminée (CDI)** chez **Bridor France** et chez **Cité Gourmande**

Enjeux sociétaux : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires, préserver les patrimoines boulangers

Dons alimentaires et financiers à des **associations et banques alimentaires**

Inauguration d'une **Académie Bridor au Canada** dédiée au partage des savoir-faire boulangers

Collaboration avec des **Meilleurs Ouvriers de France** pour créer les recettes



Impact environnementaux : réduire et valoriser les déchets, améliorer la performance énergétique et considérer l'empreinte climatique

92% de **taux de recyclage de déchets** au sein des sites **Bridor** en France, et 5,9% de déchets produits par tonne produite au niveau Groupe(4)

31% du volume d'eau consommé est recyclé grâce à un programme d'épandage en collaboration avec des agriculteurs (**Bridor France**)

- 9 kWh de diminution de la consommation moyenne d'électricité dans les usines **Bridor France** par tonne de produits entre 2018 et 2019

(1) Le Clean Label chez Bridor garantit l'absence d'agents de conservation synthétiques, de matières grasses hydrogénées, d'édulcorants, de colorants ou arômes artificiels.

(2) La filière CRC (Cultures Raisonnées Contrôlées) rassemble 2 500 acteurs français de la filière blé engagés à produire des céréales 100% françaises et cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité.

(3) Les certifications IFS (International Featured Standard), les référentiels BRC (British Retail Consortium) et GFSI (Global Food Safety Initiative) et la certification HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) définissent des standards concernant les systèmes de management de la qualité et de l'hygiène. Ils font l'objet d'audits externes.

(4) Périmètre représentant 92% des volumes industriels du Groupe Le Duff

#03 / Modèle d'affaires restauration

RESSOURCES

Approvisionnements en valeur :
Part Alimentaire > 90%
Part Non alimentaire < 10%

APPROVISIONNEMENT

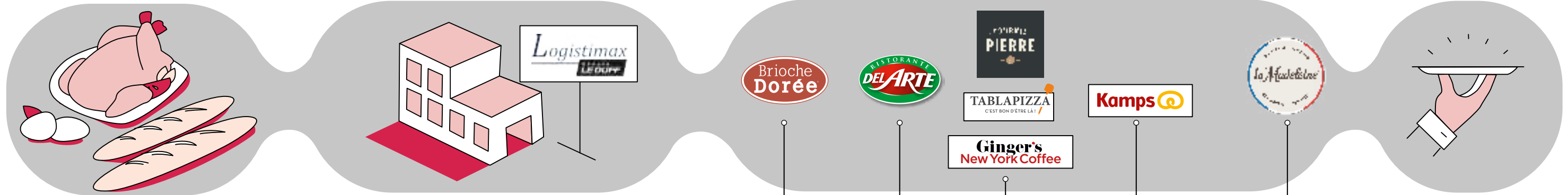
- Achats alimentaires et non alimentaires
- Logistique
- Qualité

ENSEIGNES

1 188 restaurants ou points de vente dans le Monde, dont **73%** de franchisés et **27%** de succursales

PRODUITS

Plus de **160** millions de repas servis par an par le Groupe



Les 9 premiers postes d'achat ⁽¹⁾ :
Baguette parisienne- Eau minérale en bouteille- Farine - Crème - Ciabatta - Lait - Sauce tomate
Poulet rôti

Filiale exclusivement tournée vers les enseignes françaises de Restauration du Groupe :
Del Arte, Brioche Dorée, Fournil de Pierre, Tablapizza, Ginger's et Restauration des Loges

446 points de vente dans le Monde

190 restaurants en France

49 restaurants en France

413 points de vente
1 site de production industrielle en Allemagne

90 restaurants
1 site de production industrielle aux Etats-Unis

Amont : faire fonctionner les tissus économiques régionaux et porter attention au bien-être animal

77% des achats de Logistimax issus de producteurs français

100% du poulet issu d'élevages français au sein des enseignes française

100% des viandes origine France chez Brioche Dorée

Objectif : passer à **100%** de poulet respectant le **European Chicken Commitment⁽²⁾** en 2026 dans les enseignes françaises et Kamps

32% des œufs « Ponte au Sol » ou « Plein Air » en France

Qualité produits : promouvoir la qualité et la sécurité des aliments

3005 audits hygiène annuels en restaurants (Périmètre : France, Allemagne)

27 438 analyses microbiologiques dans les restaurants français

Systèmes de qualité du site de production et des points de vente Kamps certifiés **ISO 9001⁽³⁾**

Formations des salariés en hygiène et sécurité alimentaire dans les points de vente et restaurants

Talents : embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles

8154 salariés dans la partie restauration (hors siège)

99% index de l'égalité femmes-hommes - index de l'égalité femmes - hommes chez Brioche Dorée

2 parcours de formation qualifiants chez Del Arte

100% des managers issus de la **promotion interne** chez la Madeleine, un **parcours de formation** au sein de restaurants-écoles pour les nouveaux salariés de Brioche Dorée

Enjeux sociétaux : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

82% des points de vente Brioche Dorée partenaires de **Too Good To Go**



Impact environnementaux : réduire et valoriser les déchets, améliorer la performance énergétique

Site de production et points de vente Kamps certifiés **ISO 50 001⁽⁴⁾**, ayant permis la **réduction de 10%** de la consommation électrique moyenne par point de vente entre 2014 et 2019

Equipements **économiques** en énergie au sein des enseignes (fours auto-nettoyants chez Brioche Dorée, chauffe-eau à **faible consommation** chez Del Arte et la Madeleine)

(1) Achats passés par Logistimax

(2) Logistimax et Kamps se sont engagés en 2019 à ce que le poulet de chair provienne à 100% d'élevages respectant l'ensemble des critères du « European Chicken Commitment » en 2026. Cette démarche d'origine allemande initiée par la Fondation Albert Schweizer, garantit des critères de respect de la condition animale pendant l'élevage, le transport et l'abattage : souches de poulet avec de bons critères de bien-être animal, un accès à lumière naturelle, de l'espace, pas de cage, étourdissement par atmosphère contrôlée.

(3) La norme ISO 9001 donne les exigences organisationnelles requises pour l'existence d'un système de gestion de la qualité. La certification ISO 9001 est obtenue suite à une évaluation de ce système de gestion de la qualité par un organisme indépendant et agréé.

(4) La norme ISO 50 001 donne les lignes directrices pour développer une gestion méthodique de l'énergie afin de privilégier la performance énergétique. À partir d'un diagnostic énergétique initial, l'organisme conforme à la norme définit ses cibles énergétiques et établit un plan de comptage de l'énergie. Un système de management respectant les exigences de cette norme permet de réaliser à court terme des économies d'énergie et de réduire les coûts.

#04 / Gouvernance de l'éthique et de la RSE

2019 a été pour le Groupe LE DUFF l'année de mise en place et de structuration de la démarche de Conformité au niveau du Groupe : des fonctions transversales ont été créées au niveau Groupe, tandis que des stratégies intégrées, prenant en compte notamment les enjeux environnementaux et sociaux liés à leurs activités ont été consolidées au niveau des enseignes. Le Groupe poursuit cette dynamique en 2020 et œuvre à une démarche d'amélioration continue.

GOVERNANCE DE L'ÉTHIQUE

Le **Code Ethique des Affaires du Groupe**, décidé par Monsieur Louis LE DUFF, formalise les règles à respecter en matière d'éthique des affaires. Il a été validé par les instances représentatives du personnel en 2019 et annexé au règlement intérieur pour les entités françaises.

Ce code permet au Groupe de réaffirmer des standards élevés dans la tenue de ses affaires.

Par ailleurs, *une fonction « Conformité »* structurée a été mise en place durant l'exercice 2019. Elle s'articule autour d'un Directeur Groupe de la Conformité. Ce dernier s'appuie sur une équipe Conformité, pluridisciplinaire et internationale. Cette Fonction Conformité veille à la bonne application du Code et promeut une culture « Conformité » au niveau du Groupe.

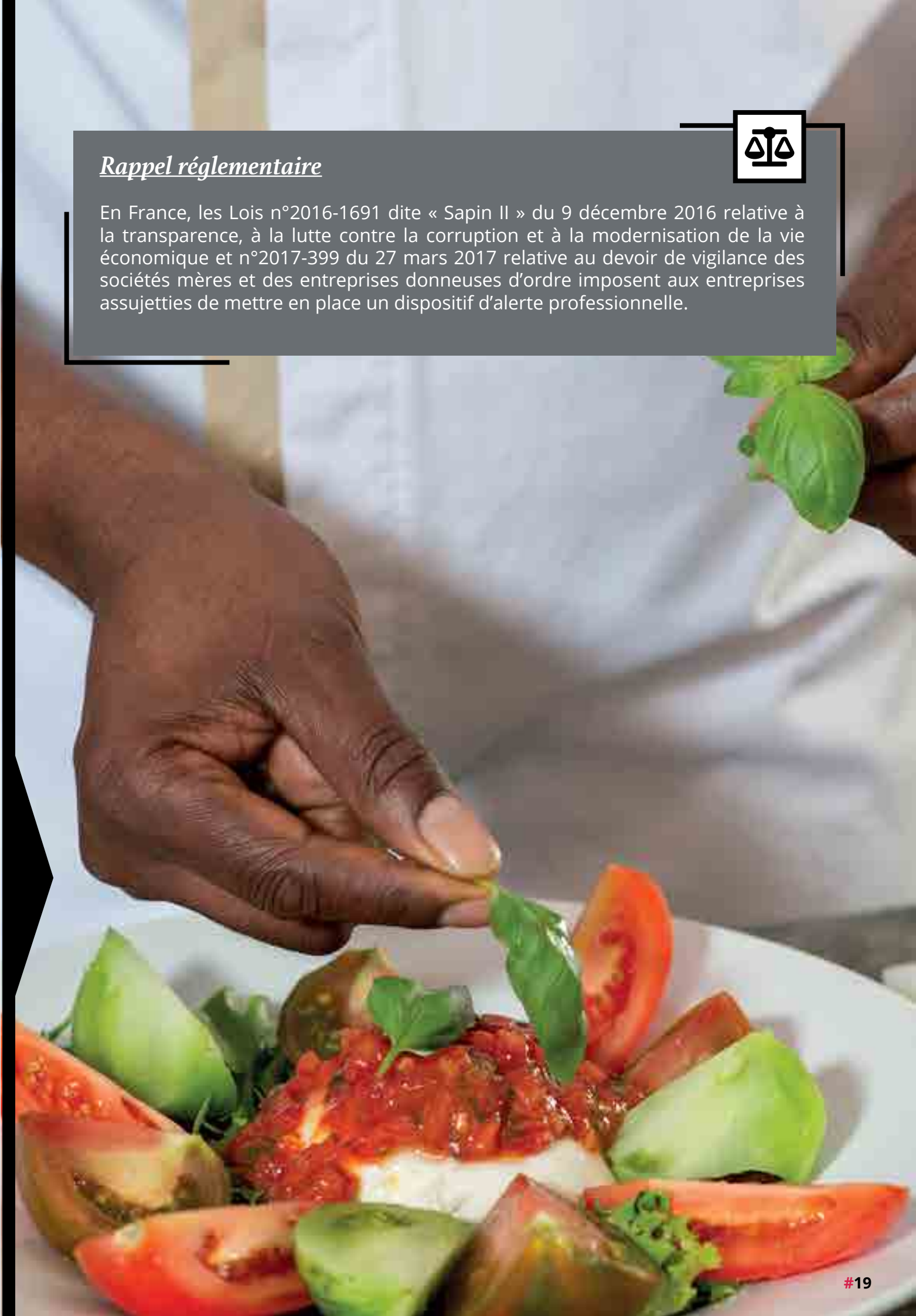
UN DISPOSITIF D'ALERTE PROFESSIONNELLE

Afin de s'assurer, entre autres, du respect du Code éthique, de répondre à la Loi dite « Sapin II » ainsi qu'à la Loi sur le Devoir de Vigilance, le Groupe s'est doté d'un dispositif d'alerte hébergé par une plateforme externe.



Rappel réglementaire

En France, les Lois n°2016-1691 dite « Sapin II » du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique et n°2017-399 du 27 mars 2017 relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordre imposent aux entreprises assujetties de mettre en place un dispositif d'alerte professionnelle.



#04 / Gouvernance de l'éthique et de la RSE

UN DISPOSITIF D'ALERTE PROFESSIONNELLE

wispeek



Ce dispositif nommé **Wispeek** a été déployé en 2019 pour la partie Qualité au sein des entités industrielles en France. Cette décision a été prise pour la France après information et consultation des Instances Représentatives du Personnel.

Le dispositif d'alerte professionnel sera étendu progressivement en 2020 dans toutes les autres entités du Groupe en France et à l'international sur l'ensemble des sujets éthiques.

Ce dispositif d'alerte professionnelle a pour objectif la transparence, renforçant les moyens d'expression des collaborateurs pour que chacun soit acteur de la prévention des risques.

A cet effet, il permettra en 2020 à chaque collaborateur de signaler, de manière anonyme ou non :

- ▶ Toute violation des principes et règles éthiques et déontologiques affirmés dans le Code Ethique des Affaires du Groupe.
- ▶ Tout fait ou situation de corruption.
- ▶ Tout fait ou situation de harcèlement, de discrimination.
- ▶ Tout fait ou situation lié au devoir de vigilance.
- ▶ Tout crime ou délit.
- ▶ Toute violation grave et manifeste d'un engagement international régulièrement ratifié ou approuvé par la France.
- ▶ Toute violation d'acte unilatéral d'une organisation internationale pris sur le fondement d'un tel engagement.
- ▶ Toute violation de la loi ou du règlement.
- ▶ Toute menace ou préjudice graves pour l'intérêt général.
- ▶ Des pratiques menaçant la sécurité des aliments et/ou la qualité des produits.



#04 / Gouvernance de l'éthique et de la RSE

STRUCTURATION DE LA RSE AU NIVEAU DES ENSEIGNES

Venant compléter ces mesures relatives à l'éthique et à la transparence prises au niveau « Groupe », les principales enseignes du Groupe structurent progressivement des politiques RSE à leur échelle.



Bridor, signataire du Global Compact, a mis en place en 2019 un projet de redéfinition de sa marque, afin d'intégrer les enjeux environnementaux et sociaux dans sa stratégie globale.

Elle a défini une « raison d'être » reposant sur le partage des cultures boulangères à travers le Monde : « Share the bakery cultures of the world ».

“ En 2019, nous avons souhaité ancrer la RSE dans la stratégie de Bridor - le positionnement et l'ambition de l'entreprise ont permis d'arriver au leitmotiv «Bridor, partageons les cultures boulangères du Monde».

En interne, ce projet commun permet d'embarquer nos entités internationales dans l'histoire de Bridor et d'acquérir et diffuser une culture RSE.

En externe, elle définit l'ambition de valoriser les cultures boulangères locales : Italie, Japon... - et oriente les opérations de croissance, pour sortir d'une vision «colonisatrice» et s'orienter vers le partage. ”

Philippe Morin, Directeur Général Bridor

Cette nouvelle identité se décline sur 3 piliers stratégiques :

- ▶ **Cultiver le savoir-faire boulanger** : valorisation de la culture de l'ingrédient et des terroirs, de la culture du mieux-être.
- ▶ **Enrichir et diffuser les cultures boulangères** : préservation et diffusion d'une boulangerie vivante mondiale et engagée, culture de l'innovation boulangère et de la veille fondamentale (process, méthodes de production).
- ▶ **Il n'y a de valeurs que l'Homme** : culture des valeurs humaines dans l'entreprise, culture de la sobriété environnementale.

Pour déployer ce nouveau positionnement, une feuille de route concrète et des plans d'actions à horizon 5 ans ont été définis. Des groupes de travail, pilotés par des membres du comité de direction et représentant une cinquantaine de personnes, œuvrent à décliner cette stratégie. Un film présentant la raison d'être a aussi été diffusé à l'ensemble des collaborateurs de Bridor et des cadres du Groupe en 2019.



Cité Gourmande et son site de production situé à Agen s'appuient sur DIAG 3D, démarche de structuration et d'amélioration 360° de la performance RSE portée par COOP⁽³⁾ de France et l'AFNOR⁽⁴⁾, pour construire sa politique RSE.



Del Arte, à travers son programme Encore+ (ENsemble CONtribuons à une Restauration Engagée), articule les engagements de l'enseigne autour de quatre axes :

- ▶ Ensemble, co-construisons des **filières durables**.
- ▶ Ensemble, développons nos **compétences**.
- ▶ Ensemble, proposons des **produits de qualité**.
- ▶ Ensemble, défendons des **pratiques plus responsables**.



Brioche Dorée est en cours de structuration d'une politique RSE en 2020.

Ainsi, les enseignes ayant défini et ayant commencé à déployer leur propre stratégie RSE représentent 71% du chiffre d'affaires du Groupe LE DUFF à fin 2019.

(3) COOP de France, ou la Coopération Agricole, est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises.

(4) L'AFNOR ou Agence Française de Normalisation est l'Organisation Française qui anime, coordonne, homologue les normes, et promeut et facilite leur utilisation.

#05 / S'engager dès l'amont

RELATION AUX PRODUCTEURS ET ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS

Le Groupe LE DUFF, acteur important de la filière agroalimentaire, est soucieux de faire vivre les agricultures locales et de tisser des liens forts avec l'amont agricole. C'est pourquoi les politiques d'approvisionnement des différentes enseignes du Groupe sont tournées, autant que possible, vers des produits d'origines nationales ou régionales.



PÔLE RESTAURATION

Sur l'ensemble des enseignes françaises :

- ▶ **77% des produits alimentaires** proviennent de **producteurs français**.
- ▶ **26 références** achetées sont sous **certificat d'origine** (AOP, AOC, IGP ⁽⁵⁾, AB ⁽⁶⁾).
- ▶ La **farine est 100% française**.
- ▶ Le **poulet est 100% français** et acheté au Groupe coopératif Terrena. Ce partenariat prévoit que les approvisionnements en poulet soient constitués à 50% de haut de cuisse et 50% de filet, garantissant un débouché pour les hauts de cuisse qui, souvent délaissés, font généralement l'objet de pertes. La valorisation de l'ensemble de la carcasse du poulet permet au fournisseur d'avoir de la visibilité quant à la production à engager (en élevage) et de ne pas prendre de risque de générer de déséquilibre de stocks entre filet et haut de cuisse.

Logistimax, entité dédiée à la supply chain des enseignes de restauration françaises du Groupe, s'attache à créer et entretenir des **liens directs avec les producteurs**.



(5) Les labels Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée garantissent la provenance régionale et un mode de production précis des denrées concernées
(6) Agriculture Biologique



Le saviez-vous?

- En France, la population agricole en forte baisse conjuguée à une croissance de la taille des exploitations contribue à désertifier les zones rurales.
- Développer des approvisionnements alimentaires locaux permet d'une part de dynamiser les tissus économiques des territoires d'implantation des entreprises et d'autre part de réduire les émissions et l'empreinte environnementale liés au transport.



#05 / S'engager dès l'amont



Dans les points de vente **Brioche Dorée** en France, l'**origine France** et la valorisation des patrimoines agricoles et alimentaires français sont privilégiés :

- ▶ Tous les *fromages* sont *d'origine française*.
- ▶ Le cantal est certifié Appellation d'Origine Protégée.
- ▶ La *viande est 100% française*.
- ▶ Les salades utilisées par les restaurants (Batavia, roquettes, mélanges de salades et légumes râpés...) proviennent de la coopérative Rosée de Champs située à Doué la Fontaine, dans le département du Maine et Loire. Cette coopérative s'approvisionne majoritairement auprès de ses 65 producteurs légumiers adhérents.
- ▶ Les *pains et les viennoiseries* sont fabriqués dans les usines de Bridor à Servon-sur-Vilaine (35) et Louverné (53), à partir de *farine achetée localement*.

Dans les restaurants **Del Arte** c'est l'**origine italienne** qui est favorisée et mise à l'honneur :

- ▶ La *mozzarella Di Buffala* et la *Burrata* sont originaires d'Italie et *certifiées AOP*.
- ▶ La *charcuterie est 100% italienne* à l'image de la coppa de Pomezia, du rostello de la région de Rome ou du spianata calabrese de Toscane.
- ▶ Les *pâtes sont importées directement de la région des Pouilles* en Italie et les pâtes farcies proviennent également d'Italie.
- ▶ L'ensemble des vins à la carte proviennent d'Italie, par exemple le Nero d'Avola de Sicile, le Montepulciano des Abruzzes ou encore le Puglia Primitivo de la région des Pouilles.
- ▶ Le beurre, le lait et la crème fraîche sont origine France.

Au total, 87% des produits utilisés dans les restaurants Brioche Dorée France proviennent de France et 95% proviennent d'Italie ou de France dans les restaurants Del Arte.

En Argentine, la viande provient à 100% de filières nationales.

Dans les points de vente **Kamps** (Allemagne), la plupart des matières premières vient d'Allemagne. La *farine* est produite localement et les *produits carnés* sont achetés à un producteur situé à ***moins de 25 km du site de production***.

#05 / S'engager dès l'amont



PÔLE INDUSTRIE

Bridor France : le recours à des fournisseurs certifiés et locaux est priorisé. La société développe depuis plusieurs années des filières (avec labels) et partenariats qui permettent de privilégier un *sourcing français (plus de 84% en volume en 2019)* et de qualité et aussi de pérenniser les relations avec les producteurs.

► *100% de la farine utilisée par Bridor est française et produite par des meuniers locaux, c'est-à-dire implantés à moins de 250 kilomètres des sites de production.*

► *En 2019, le beurre d'appellation AOP utilisé est d'origine Poitou-Charentes. Il représente 23% en volume des approvisionnements en beurre de Bridor.*

Bridor est un fournisseur certifié « **Origine France Garantie** »⁽⁷⁾ pour la fabrication de ses produits (pains, viennoiseries et pâtisseries).

Par ailleurs, Bridor fait signer une **attestation éthique** à ses fournisseurs pour tout nouveau contrat d'approvisionnement mis en place.

Cité Gourmande est aussi un fournisseur certifié « **Origine France Garantie** », 70% des achats en volume viennent de France.

Par ailleurs, plusieurs mesures sont adoptées au niveau des enseignes pour pérenniser les relations avec les fournisseurs, tout en assurant un revenu stable aux producteurs.

► **Cité Gourmande** a contractualisé ses fournisseurs de pommes de terre à 4 ans, et **soutient la filière de producteurs du Sud-Ouest** de la France.

► **Kamps** a signé des **partenariats long terme** auprès de 80% de ses fournisseurs.

► **13,7% du chocolat** acheté en 2019 par Bridor est issu du **commerce équitable** ou est **labellisé UTZ**⁽⁸⁾.

► Bridor propose une **prime** pour les meuniers engagés dans la **démarche CRC**⁽⁹⁾.

Projet



La mise en place et le déploiement d'une « **Charte Beurre Responsable** » est en projet, visant à contractualiser nos critères d'excellence pour la fabrication du beurre, des conditions d'élevage des vaches laitières au conditionnement. Son déploiement est prévu en 2021 auprès de 100% des fournisseurs de beurre de Bridor France.

(7) La certification « Origine France Garantie », audité par un tiers, garantit qu'au moins 50% du Prix de Revient Unitaire du produit labellisé est acquis en France, et que le lieu où le produit prend ses caractéristiques essentielles est situé en France

(8) UTZ est un programme de certification de durabilité disponible pour le café, le cacao et le thé, qui prend en compte entre autres des critères sociaux et éthiques exercés au niveau des plantations ou des coopératives d'exploitants agricoles.

(9) Culture Raisonnée Certifiée, voir définition complète page suivante.





ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX LIÉS À L'AMONT AGRICOLE

Compte tenu de ses activités fortement consommatrices de matières premières agricoles, le Groupe LE DUFF s'efforce de prendre en compte son impact sur l'environnement. Fort de ses relations pérennes avec ses fournisseurs, le Groupe souhaite prendre part à la construction et au développement de filières plus durables, dans une démarche d'accompagnement de ses fournisseurs les plus importants. Ces mesures concernent principalement le pôle Industrie, les références achetées étant moins nombreuses et les volumes plus significatifs au regard de l'activité qu'en restauration (ce qui facilite la prise d'engagements en la matière et les mesures de contrôle de la part du Groupe).

- ▶ Pour la fabrication de ses pains, Bridor France utilise des farines majoritairement labellisées et certifiées, notamment des farines « Label Rouge » ou issues de filières agricoles responsables (de type CRC⁽¹⁰⁾, Bio, ...) cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité. Le recours à ces farines sera étendu à tous les produits Bridor d'ici 2022.
- ▶ Logistimax a pour projet de faire passer la farine achetée, déjà 100% française, à de la farine CRC⁽¹⁰⁾ en 2021.
- ▶ Cité Gourmande a défini un cahier des charges qui exige de travailler en agriculture raisonnée (90% des pommes de terres achetées bénéficient de la certification Global Gap⁽¹¹⁾) et interdit les traitements post-récolte anti-germinatifs pour 38% de ses pommes de terre. De plus, Cité Gourmande travaille en collaboration avec la coopérative Agrial à déployer sa démarche « Agrilogique » qui garantit zéro résidu de pesticide dans le produit fini.

Par ailleurs, le Groupe augmente sans discontinuer sa part de produits issus de l'Agriculture Biologique.

- ▶ Le Bio, en forte croissance, représente 15% du chiffre d'affaires de Cité Gourmande à travers la commercialisation de 2 gammes de produits Bio (marques Yummy ! et Ferme des Gourmets) existantes depuis 6 ans.
- ▶ Bridor France, qui propose la gamme de produits Bio la plus complète du marché, a augmenté de 3% ses approvisionnements en blé bio par rapport à 2018, pour atteindre 2 975 tonnes en 2019. La gamme de pains et viennoiseries bio a été enrichie de trois références en 2019.

(10) La filière CRC* (Cultures Raisonnées Contrôlées*) rassemble 2 500 acteurs français de la filière blé engagés à produire des céréales 100% françaises et cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité.

(11) Le Global Gap est un référentiel qui traduit les exigences des consommateurs en bonnes pratiques agricoles, basé sur une norme commune créée à la fin des années 90 par plusieurs chaînes de distribution européennes. Il est destiné aux fruits et légumes, et intègre essentiellement des critères réglementaires en termes d'environnement, valorisant quelques démarches proactives en matière de gestion des ressources humaines et de sécurité alimentaire.

Des engagements couvrent également les approvisionnements non-alimentaires.

- ▶ Kamps utilise du papier 100% recyclé pour ses emballages en vente à emporter.
- ▶ Les cartons de livraison achetés par Bridor sont 100% certifiés FSC⁽¹²⁾.
- ▶ Les sets de table proposés dans les restaurants français de l'enseigne Del Arte sont imprimés sur du papier labellisé PEFC⁽¹²⁾.

ENJEUX DE BIEN-ÊTRE ANIMAL DANS LES FILIÈRES

Chaque jour, le Groupe LE DUFF, au travers de ses enseignes de restaurants, sert près de 160 millions de repas. Le bien-être animal et les conditions d'élevage constituant un enjeu croissant, le Groupe a engagé depuis plusieurs années une démarche responsable en faveur des normes de bien-être pour le poulet de chair.

Aussi, pour renforcer les relations pérennes construites avec ses fournisseurs, le Groupe travaille avec eux à la construction de filières où le bien-être animal est au cœur des priorités. A ce jour, les engagements pris portent majoritairement sur les poules pondeuses et le poulet de chair, deux élevages prioritaires en termes d'amélioration des conditions de vie animale.

Le saviez-vous?

- Plus de 90%⁽¹³⁾ des Français se disent concernés par le bien-être animal.
- En France, 83% des poulets de chair sont élevés sans accès à l'extérieur.

ŒUFS : 100% HORS CAGE, HORIZON 2025

Les enseignes de restauration en France se sont engagées à ce que 100% de leurs approvisionnements en œufs soient issus d'élevages hors cage d'ici à 2025. Cet approvisionnement a atteint 32% en 2019, en progression par rapport à 2018 (30%). Par ailleurs, depuis avril 2018, 100% des œufs utilisés dans les produits fabriqués par Kamps sont issus de poules élevées hors-cage.

Fin 2019, 100% des œufs achetés par Bridor France sont, a minima, issus de ponte au sol (contre 36% en 2018), ce qui fait de Bridor l'un des premiers industriels du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie en France à apporter cette garantie.

Bridor Canada s'est engagé à ce que 100% des œufs soient issus de poules élevées en plein air en 2021.

(12) L'écolabel Forest Stewardship Council (FSC) et la certification PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes) ont été créés et sont portés par des ONG dont le but est d'assurer que la production de bois ou d'un produit à base de bois respecte des procédures garantissant la gestion durable des forêts.

(13) source : Enquête CEVA Santé Animale 2017

#05 / S'engager dès l'amont

POULETS DE CHAIR : UN ENGAGEMENT INTERNATIONAL QUI DÉMARRE EN 2017

- La filiale nord-américaine du Groupe, LE DUFF America, s'est engagée dès 2017 à s'approvisionner uniquement en poulet auprès des fournisseurs qui respectent les normes du *Global Animal Partnership*, d'ici 2024.

FOCUS : LA DÉMARCHE EUROPEAN CHICKEN COMMITMENT

Cette démarche volontaire, portée par plus de 30 ONG européennes, a pour objectif d'améliorer les conditions d'élevage et de bien-être des poulets d'ici 2026.

Ces normes permettront de :

- Réduire la densité des élevages et améliorer l'espace vital des animaux.
- Mieux contrôler la qualité de l'air des élevages grâce à des régulations à plusieurs niveaux.
- Démontrer que l'ensemble des mesures de l'ECC sont bien respectées par des contrôles d'institutions externes et indépendantes.

Cette démarche permet de répondre à des normes plus élevées en matière de bien-être animal tout en garantissant aux consommateurs l'accès à des produits toujours abordables et de haute qualité. Cet engagement est stratégique puisque les enseignes en France consomment environ 400 tonnes de poulet de chair.

- En 2019, les enseignes de restauration françaises se sont engagées à être approvisionnées exclusivement en poulet provenant de fournisseurs respectant l'ensemble des normes du European Chicken Commitment.
- En 2020, les enseignes françaises ont été rejointes dans cet engagement par l'enseigne allemande Kamps.

Ainsi, conformément à la date officielle de 2026 retenue par l'European Chicken Commitment, toutes les enseignes du Groupe LE DUFF seront approvisionnées exclusivement en poulet provenant de fournisseurs respectant l'ensemble des normes ECC.

ATTENTION PORTÉE À LA SAISONNALITÉ DANS LES ENSEIGNES DE RESTAURATION



Le saviez-vous?

- Les produits de saison ont un meilleur apport nutritionnel, un meilleur goût et favorisent une alimentation variée.
- Ils permettent d'encourager les circuits courts et donc de limiter leur impact carbone (transport) et l'utilisation de produits chimiques (pour leur conservation en particulier).

Le Groupe LE DUFF s'attache à proposer autant que possible des produits alimentaires respectueux de la saisonnalité et à sensibiliser ses clients à l'importance de cette thématique. Cet enjeu concerne principalement les enseignes de restauration car elles cuisinent des fruits et légumes frais.

- En France, **Del Arte** et **Brioche Dorée** proposent des **cartes mettant en avant les fruits de saison**. Certains fruits ne sont d'ailleurs proposés à la carte qu'en saison : fraises (mi-mars à fin juin), abricots (juillet-août), cerises, concombres et melons.
- Dans les points de vente **Kamps** en **Allemagne**, certains fruits comme les fraises ou les prunes ne sont servis qu'en saison. Ces engagements font l'objet de campagnes de communication dans les restaurants pour sensibiliser les clients.



Le saviez-vous?



- La surconsommation de sucre favorise de nombreuses pathologies : obésité, problèmes cardiaques, syndrome métabolique, risques de cancers, maladie stéatosique non alcoolique du foie ⁽¹⁴⁾ ...
- La surconsommation de sel entraîne une hypertension et donc augmente le risque d'accidents cardiovasculaires, de certaines maladies cardiaques et rénales.

#06 / Assurer la qualité et la sécurité des produits

ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DES PRODUITS ET DES INGRÉDIENTS

Les enjeux nutritionnels sont donc pour le Groupe une préoccupation première en lien avec sa volonté de satisfaire ses clients en leur apportant une alimentation saine, en toute transparence.



PÔLE RESTAURATION

Au sein du pôle restauration France, une politique « Ingrédients et Nutrition » est menée, qui repose :

- D'une part sur la mise en place d'un *cahier des charges* détaillé et précis, pour chaque nouvel ingrédient ou produit alimentaire référencé, permettant notamment *l'absence d'ingrédients OGM et d'additifs alimentaires* jugés inutiles.
- D'autre part sur un engagement de transparence par l'affichage systématique de la déclaration nutritionnelle des produits de chaque enseigne sur leurs sites internet respectifs.

Cette politique se traduit par exemple par l'usage exclusif de jambon cuit sans polyphosphates ⁽¹⁵⁾.

BONNE PRATIQUE

Dans les restaurants la Madeleine de l'agglomération de Dallas, un concours a été mis en place en collaboration avec une école hôtelière et le Medical City Children's Hospital pour inciter les élèves à créer des menus sains : le « Kids Fit Menu ! », validé par des nutritionnistes. L'objectif est de faire réaliser des recettes saines par les étudiants pour attirer l'attention sur l'équilibre nutritionnel. La recette gagnante est au menu de la Madeleine l'année suivante pour une durée de 6 mois.

(14) La maladie stéatosique non-alcoolique du foie (NAFLD ou Nonalcoholic Fatty Liver Disease en anglais) désigne une accumulation aggravée de graisse dans le foie.

(15) Les polyphosphates, ou plus communément E452, sont employés usuellement comme agents texturants dans les charcuteries pour retenir l'eau et assurer une meilleure tenue du produit. A des doses élevées, ils constituent des facteurs de risques cardiovasculaires et d'insuffisance rénale.

#06 / Assurer la qualité et la sécurité des produits

Dans les points de vente Kamps, depuis avril 2018, en plus des informations nutritionnelles obligatoires (calories) affichées directement sur les produits, le **détail des ingrédients (additifs, allergènes)** est disponible à la demande.

PÔLE INDUSTRIE

Conscient de sa responsabilité en matière de nutrition et de santé, le Pôle Industrie du Groupe LE DUFF intègre ces enjeux dans sa stratégie R&D en industrie.

Depuis trois ans, un programme « Clean Label » est déployé au sein de Bridor, en France, au Canada et aux Etats-Unis. Ce programme garantit l'utilisation d'ingrédients, de colorants, d'arômes et d'additifs d'origine naturelles sans matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées et sans édulcorants artificiels.

En 2019, 70% des produits vendus par Bridor répondaient à la promesse du programme Clean Label. L'objectif à 2021 est d'atteindre 85% des références. Pour rappel, 75% des produits vendus par Bridor France en 2018 répondaient à la promesse du programme Clean Label.

FOCUS SUR L'AMIBIOTE MULTIFIBRES - GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2019

Issue de 3 années de recherche et d'une étude clinique, l'Amibiote est une baguette multifibres composée de 7 variétés différentes de fibres végétales qui ont été spécifiquement choisies par des experts de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) pour leurs effets bénéfiques sur le microbiote intestinal.

Ces fibres contiennent des bêta-glucanes qui contribuent au maintien d'un bon niveau de cholestérolémie normale.

Les deux premières références développées en 2018 (une baguette «nature» et une baguette «céréales») sont toutes deux notées «A» selon le référentiel Nutri-Score et ont fait l'objet d'une commercialisation en automne 2019.



Projet

Dans le cadre de la redéfinition de sa stratégie de marque (voir page 24), Bridor a pour projets de :

- Poursuivre ses investissements dans la recherche fondamentale pour développer les produits de demain avec des bienfaits reconnus.
- Travailler sur une **Charte Naturalité et Nutrition** pour 2023 pour :
 - Engager une baisse mesurée et progressive de la proportion de sel dans ses pains.
 - Diminuer la teneur en sucre de la gamme de « Viennoiseries Gourmandes ».
 - Formuler des produits naturellement sains avec une gamme complète de pains aux blés anciens.

Cité Gourmande : les produits destinés à la vente directe aux consommateurs (ex : la marque Yummy distribuée en réseaux spécialisés) affichent tous l'étiquetage nutritionnel Nutri-score. **Les produits de la marque Pom Bistro, distribués en grande distribution et à destination des restaurateurs, sont garantis sans conservateur, sans colorant, sans arôme ajouté, sans additif et fabriqués à partir de pommes de terre françaises.**



#06 / Assurer la qualité et la sécurité des produits

TRAÇABILITÉ ET QUALITÉ DES INGRÉDIENTS

Le saviez-vous?

- Les scandales alimentaires ont amené les industriels à renforcer la traçabilité de leurs produits pour rassurer les consommateurs et garantir la qualité des produits.
- 58% ⁽¹⁶⁾ des consommateurs français estiment que l'origine géographique et la provenance des ingrédients sont les informations qui les intéressent le plus dans le choix d'un produit alimentaire.



En tant qu'acteur majeur du secteur agroalimentaire et de la restauration, le Groupe LE DUFF met en œuvre des processus pour s'assurer de l'innocuité et de la traçabilité des ingrédients utilisés dans les cuisines de ses restaurants et transformés dans ses sites de production à travers le monde.



PÔLE RESTAURATION

Logistimax conduit son plan de contrôle des fournisseurs en s'appuyant sur une **analyse de risques fournisseur** (national ou international etc.) / produit (transformé ou brut etc.), mais aussi sur le caractère stratégique ou non de certains produits (volume, lien avec l'image de l'enseigne etc.). Comme Bridor, **Logistimax privilégie les fournisseurs certifiés IFS⁽¹⁷⁾, BRC ou ISO 22000** et quand ils ne le sont pas, un audit systématique de référencement est réalisé par le Groupe.

Kamps réalise 10 à 15 audits fournisseurs annuels, de façon systématique chez tout nouveau partenaire, mais aussi de façon courante selon un référentiel mieux-disant que la réglementation.



PÔLE INDUSTRIE

Bridor privilégie les fournisseurs disposant d'une certification qualité (IFS⁽¹⁷⁾, BRC, GFSI). Lorsque cette condition n'est pas remplie, le Département Assurance Qualité fait un audit préalable avant de valider tout nouveau fournisseur, selon des standards fixés en interne.

En Amérique du Nord, 83% des fournisseurs sont certifiés SGS GFSI⁽¹⁷⁾. Ces garanties sont complétées par des tests à réception au niveau de tous les sites de production Bridor, visant à lutter contre la fraude d'une part, et à s'assurer de l'innocuité des aliments d'autre part.

SÉCURITÉ DES PROCESS

Afin de proposer aux clients des produits sains, le Groupe LE DUFF, tant dans ses restaurants et points de vente qu'au niveau des sites de production, met en place et déploie des procédures rigoureuses.



PÔLE RESTAURATION

De l'entreposage à la livraison des matières premières sur la plateforme logistique de distribution aux restaurants, **Logistimax applique un plan de contrôle sanitaire très strict.** Chaque semaine, un laboratoire d'analyse indépendant intervient pour prélever et analyser les matières premières et produits à une fréquence définie, liée à plusieurs critères : risque sanitaire, conditions de mise en œuvre et de consommation dans les restaurants, etc.

Dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire des enseignes françaises de restauration du Groupe, **des audits hygiène et sécurité alimentaire sont réalisés dans tous les restaurants.** L'objectif de ces audits est de contrôler l'application de toutes les procédures du plan de maîtrise sanitaire (procédures HACCP⁽¹⁸⁾, bonnes pratiques hygiène, procédures de traçabilité, autocontrôles, bonnes pratiques de stockage et de fabrication, respect de la chaîne du froid, etc.). Les audits sont réalisés par des sociétés prestataires indépendantes reconnues dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire. Chaque restaurant est audité, au moins une fois par trimestre, de façon inopinée et sur **70 points de contrôle en moyenne.**

Au cours de l'année 2019, 2 135 audits hygiène (2111 en 2018) et 27 438 analyses microbiologiques (27 981 en 2018) ont été menés dans l'ensemble du parc de restaurants français du Groupe LE DUFF.

Par ailleurs, tous les restaurants du Groupe bénéficient de **formations continues en hygiène et sécurité des aliments.** Ces formations sont réalisées, au moins une fois par an, dans tous les restaurants par des formateurs de prestataires spécialisés dans le suivi et l'accompagnement des restaurants en hygiène alimentaire.

528 formations ont été délivrées au cours de l'année 2019 dans l'ensemble du parc de restaurants français du Groupe LE DUFF.

En 2019, un **programme de digitalisation du plan de maîtrise sanitaire** a commencé à être déployé sur le parc français, dans un premier temps au profit des restaurants Del Arte. Chaque restaurant est équipé d'un PC ou tablette comprenant une solution logicielle personnalisée en collaboration avec un prestataire spécialisé. Cette dématérialisation permet de fiabiliser les autocontrôles et procédures HACCP et améliore l'étiquetage des ingrédients et préparations en cuisine.

(16) Source : étude Opinion Way/ French Food Capital, 2018

(17) La certification IFS (International Featured Standard), le référentiel BRC (British Retail Consortium), la norme ISO 22000 et la certification SGS GFSI (Global Food Safety Initiative) définissent des standards concernant les systèmes de management de la qualité et de l'hygiène. Ils font l'objet d'audits externes.

(18) Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité

#06 / Assurer la qualité et la sécurité des produits



PÔLE RESTAURATION

Le système de qualité de Kamps est certifié ISO 9001⁽²⁰⁾.

Des audits Qualité et Hygiène sont menés deux fois par an sur chaque point de vente - représentant plus de **800 visites annuelles** réalisées par le département Qualité. Ces audits sont complétés par des visites réalisées par un organisme auditeur externe, au nombre de 59 en 2019.

En outre, le site de production à Schwalmtal est contrôlé 5 fois par an par le département Qualité interne, et, une fois par an, par l'Agence de Santé Régionale de Rhénanie.

Chaque directeur des restaurants **la Madeleine** et ses adjoints, représentant environ 120 collaborateurs sur les 30 succursales de l'enseigne, ont l'obligation de valider le programme de certification en sécurité alimentaire ServSafe®, délivré par l'Association Nationale de la Restauration (U.S. National Restaurant Association).

Il est possible de suivre et valider la formation directement depuis le restaurant, via le serveur de formation en ligne de la Madeleine.



PÔLE INDUSTRIE

Les deux sites français **Bridor de Servon-sur-Vilaine et Louverné ainsi que le site Cité Gourmande à Agen** sont certifiés BRC et IFS⁽²¹⁾. Le site de Pont-de-l'Isère est certifié BRC.

En Amérique du Nord, les trois sites canadiens ainsi que le site américain sont également certifiés BRC et IFS⁽²¹⁾.

Ces certifications permettent de garantir un niveau d'exigence très élevé en matière de traçabilité et de sécurité des aliments.

Ces sites font l'objet d'audits par les organismes certificateurs ou par certains clients. *Ces audits représentent au total 44 jours pour l'année 2019 au sein de Bridor France.*

L'atelier **Bridor en Chine** bénéficie d'une **certification HACCP⁽²²⁾**, dans le cadre de laquelle elle a formé 4 salariés référents pour qu'ils soient certifiés en matière d'hygiène, de manutention et de gestion des stocks.



(20) La norme ISO 9001 donne les exigences organisationnelles requises pour l'existence d'un système de gestion de la qualité. La certification ISO 9001 est obtenue suite à une évaluation de ce système de gestion de la qualité par un organisme indépendant et agréé.

(21) La certification IFS (International Featured Standard), le référentiel BRC (British Retail Consortium) définissent des standards concernant les systèmes de management de la qualité et de l'hygiène. Ils font l'objet d'audits externes.

(22) HACCP ou Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité. La certification HACCP garantit le respect de cette méthode



#07 / Accompagner et développer les talents

EGALITÉ DES CHANCES ET NON-DISCRIMINATION

Le Groupe LE DUFF s'engage à recruter ses collaborateurs uniquement sur des critères objectifs de qualifications, de compétences et d'expériences professionnelles.

Ces critères sont également applicables en matière de rémunération, de conditions de travail, de promotion, de mobilité et de formation.

Le Groupe s'engage à lutter contre toute forme de discrimination au travail, à promouvoir la diversité et à soutenir le cas échéant des actions pour corriger les inégalités, dans le respect des législations locales.

Au niveau Groupe, des modules de formation contre la discrimination à l'embauche sont proposés.

Mesures générales pour lutter contre les discriminations

Del Arte : pour éviter toute discrimination à l'embauche, la Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) de Pôle Emploi est adoptée.

Elle ne tient compte ni du diplôme, ni de l'expérience, ni du CV, mais des capacités à tenir le poste. **Cette méthode facilite un processus de recrutement responsable, fiable et vecteur de diversité.** Par ailleurs, en 2019, un nouveau module de formation a été créé à destination des directions des succursales et des franchisés : « Optimiser ses recrutements », qui comprend un volet sur la non-discrimination. Ce module est suivi de manière obligatoire.

Chaque salarié de **la Madeleine** dispose d'un manuel consignnant les engagements de **non-discrimination liés à la race, à la religion, à l'origine ethnique.**

Ces engagements sont aussi affichés dans les points de vente, et rappelés à chaque formation. Des audits internes sont menés pour vérifier, entre autres, que ces engagements sont bien respectés, et une hotline confidentielle est disponible pour tous les salariés, par laquelle des comportements problématiques peuvent être dénoncés au manager ou à la Direction des Ressources Humaines.

FOCUS : DES SALARIÉS D'HORIZONS VARIÉS AU SEIN DU GROUPE

- Les sites de production Bridor comptent 29 nationalités parmi leurs effectifs.
- Au sein de son usine de Servon-sur-Vilaine, Bridor emploie sept salariés réfugiés en contrat de professionnalisation d'une durée de 10 mois dans le cadre du programme « Emploi et Toit » porté par l'agence d'emploi Envergure. Dans le cadre de ce programme, Bridor a bénéficié d'un accompagnement pour sélectionner les candidats, leur faire visiter l'usine, mais aussi les informer sur la région, les aider dans leur recherche d'un logement et dans les démarches administratives.
- Del Arte propose des modules de formation dédiés à l'apprentissage du français pour les salariés concernés.

#07 / Accompagner et développer les talents

Mesures pour lutter contre les discriminations liées au genre

Le saviez-vous?

- Dans le monde, les femmes occupent majoritairement des emplois moins qualifiés, moins rémunérés et plus précaires, et elles sont sous-représentées dans les rôles décisionnels : seuls 4% des PDG figurant au palmarès Fortune 500 sont des femmes⁽²²⁾.

- En restauration, les inégalités femmes-hommes sont significatives : en France, si le secteur de la restauration emploie 48% de femmes, elles représentent seulement 17% des chefs de cuisines⁽²³⁾.

- Aussi depuis 2018, le gouvernement français a mis en place un index que les entreprises au-delà d'une certaine taille doivent calculer et publier. Cet indicateur, appelé « index de l'égalité femmes-hommes » a une valeur de 0 à 100 et est construit à partir de 5 indicateurs⁽²⁴⁾ :

- ▶ Ecart entre les moyennes de rémunération (40% de la note finale).
- ▶ Ecart entre les taux d'augmentations individuelles, hors promotions (20% de la note finale).
- ▶ Ecart entre les taux de promotions (15% de la note finale).
- ▶ Part de salariées augmentées dans l'année suivant leur retour de congé maternité, hors augmentations conventionnelles (15% de la note finale).
- ▶ Le nombre de femmes dans les 10 plus hautes rémunérations (10% de la note finale).



PÔLE RESTAURATION

Brioche Dorée France : 69% des effectifs sont des femmes et 31% des hommes. On compte une grande majorité de femmes (57%) responsables de restaurant.

L'index de l'égalité femmes-hommes en France atteint 99 sur 100 en 2019, en progression significative par rapport à 2018 (84 sur 100 en 2018).

Au sein de l'enseigne **la Madeleine**, 57% des effectifs sont des femmes (contre 56% en moyenne dans le secteur de la restauration rapide premium dite fast casual aux Etats-Unis) et 40% des postes de management sont occupés par des femmes (contre 49% en moyenne dans le secteur).

(22)Source : ONU, 2019

(23)Source : Pôle Emploi, 2017

(24)Source : Secrétariat d'Etat chargé de l'égalité entre les femmes et les hommes, 2018



PÔLE INDUSTRIE

Bridor (Canada) : au Canada, où la législation sur l'égalité femmes-hommes est plus exigeante qu'en France, le congé parental, d'une durée d'un an, peut se partager entre les deux parents. Par ailleurs, *40% de femmes siègent au Comité de Direction de Bridor Canada.*

Comme toutes les entités du Groupe et conformément aux obligations réglementaires, l'enseigne Bridor France et l'usine Cité Gourmande ont signé un accord d'égalité femmes-hommes en 2019, avec un plan d'actions sur quatre ans (2019 – 2022). Un budget de formation spécifique pour les femmes qui reviennent de congé maternité a été accordé chez Bridor France.

L'index de l'égalité femmes-hommes atteint ainsi 93 sur 100 en 2019 chez Bridor France, et 92 sur 100 chez Cité Gourmande.

L'atelier **Bridor en Chine** compte 80% de femmes, et 50% des postes de management sont occupés par des femmes.

Mesures pour lutter contre les discriminations liées au handicap

Le saviez-vous?

Embaucher, former et faire évoluer des personnels en situation de handicap est une richesse avérée pour les entreprises, d'un point de vue matériel (aménagement de l'espace, équipement facilités) et humain (impact positif sur les équipes, ouverture).



Le Groupe LE DUFF l'a compris et a mis en place un certain nombre de mesures, qui visent à accueillir et former des personnes en situation de handicap, mais aussi à faciliter l'accès des produits et restaurants.



PÔLE RESTAURATION

En **Argentine**, des cartes en braille sont disponibles pour les personnes malvoyantes ou non-voyantes.

Del Arte propose également des cartes en braille dans ses restaurants. Dans les points de vente **Brioche Dorée français** un projet a été initié avec l'AGEFIPH⁽²⁵⁾ pour adapter les postes (ex : table à hauteur réglable) et mener des démarches de sensibilisation auprès des autres salariés.

(25) L'Association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées est un organisme paritaire français institué par la loi du 10 juillet 1987 pour favoriser l'insertion professionnelle et le maintien dans l'emploi des personnes handicapées dans les entreprises du secteur privé

#07 / Accompagner et développer les talents

Certains restaurants **la Madeleine** ont des conventions avec des organisations locales pour embaucher des personnes en situation de handicap.

PÔLE INDUSTRIE

Bridor emploie au sein de ses deux sites de production à Servon-sur-Vilaine et à Louverné 34 travailleurs en situation de handicap.

Afin de faciliter leur intégration, 80 personnes ont été sensibilisées à la surdité et au mutisme, à travers une session de formation au langage des signes.

Un  v nement (« duo day ») a été organisé auprès de collaborateurs du **siège social du Groupe LE DUFF** pour faire découvrir le métier de boulanger en duo avec des personnes en situation de handicap.

Des formations sont également dispensées aux salariés du siège pour l'accueil des personnes à mobilité réduite.

BONNE PRATIQUE

Au niveau du siège et à l'occasion de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées, le Groupe a organisé un **atelier simulateur de handicap** en lien avec une association spécialisée. L'objectif était de favoriser la prise de conscience des problématiques associées aux handicaps.

A travers cette animation, relayée par la communication interne du Groupe, les participants ont pu : prendre conscience du son des acouphènes, réaliser un parcours à l'aveugle, effectuer des ateliers tout en portant des lunettes simulant une d ficiance visuelle, simuler d'écrire avec de l'arthrose ou encore lire avec le regard d'une personne dyslexique. Un quiz permettait également de sensibiliser les collaborateurs sur les idées reçues et les chiffres liés au handicap.

MAINTIEN DE L'EMPLOI LOCAL

La politique du Groupe en matière d'accessibilité de l'emploi s'installe comme un prolongement des politiques d'égalité et de non-discrimination. Son but est avant tout de créer du lien entre les enseignes, leurs territoires d'implantation et leurs écosystèmes locaux.

C'est en ce sens que plusieurs partenariats ont vu le jour, et que le Groupe tient à créer des emplois stables.

Ainsi, le taux d'emploi en CDI au sein du Groupe est de 96% fin 2019 (en 2018, le taux d'emploi en CDI au sein du Groupe est de 90%).

PÔLE RESTAURATION

L'enseigne de restauration **Del Arte**, implantée localement dans plus de 170 villes en France, s'efforce d'être dynamique sur ces territoires.

Pour chaque ouverture de restaurant, franchisé ou succursale (entre 10 et 25 ouvertures par an), ce sont en moyenne une vingtaine de postes qui sont cr s localement pour lesquels l'enseigne privilégie le CDI. Les recrutements locaux se font en lien avec les partenaires de proximité : Pôle Emploi, écoles et centres de formation, écoles h telieres etc.

PÔLE INDUSTRIE

Au sein de **Bridor France**, les effectifs ont crû de 10% en 2019, et près de **100 emplois ont été cr s localement**. Des visites d'usine sont organisées pour encourager les vocations, auprès des centres de formations de boulangers - pâtissiers.

Cité Gourmande : 108 personnes sur 124 sont en CDI, soit 87% des effectifs.

Projet

En 2019, le Groupe LE DUFF a annoncé la construction d'une nouvelle usine à Liffre en Ile-et-Vilaine, qui ouvrira en 2022 et devrait générer à terme la création de 500 emplois directs non délocalisables, dont 150 d s 2022.

#07 / Accompagner et développer les talents

DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES ET MOBILITÉ

Le saviez-vous?

- La gestion des compétences, et notamment la transmission et le renouvellement des compétences, sont considérés comme une priorité pour les salariés et leur bien-être ⁽²⁶⁾.
- Pour 80% des salariés français, l'accès à des formations professionnelles est un critère qu'ils privilégieront pour leur prochain poste ⁽²⁷⁾.



Le développement des compétences est une préoccupation centrale du Groupe. Ses différentes enseignes s'attachent à accompagner leurs collaborateurs dans leurs projets et leur évolution tout au long de leur carrière.

La promotion interne et la mobilité internationale sont des valeurs importantes dans la culture du Groupe. Toutes les enseignes du Groupe ont mis en place des parcours d'intégration et de formation structurés. En France, le siège du Groupe est reconnu comme un Organisme de Formation, et enregistré à ce titre auprès de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine, lui permettant ainsi de délivrer des formations qualifiantes.



PÔLE RESTAURATION

Del Arte propose :

- **Un parcours MUM (Management des Univers Marchands)**, titre professionnel équivalant à un Bac +2, depuis 2016 et en partenariat avec le Groupe IGS. Pendant 9 mois, des adjoints de restaurants intègrent ce parcours qui comprend des modules de formation interne, un accompagnement à la fonction de manager par le Groupe IGS et des modules d'enseignements en e-learning (52h à réaliser). *En 2019, le parcours MUM a vu passer sa troisième promotion, avec 100% de réussite sur les 12 candidats présents à l'examen dont 5 ont reçu les Félicitations du Jury.* 13 nouveaux candidats ont intégré le parcours en septembre 2019 pour une durée d'un an.

- Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) de pizzaiolo, formation en alternance de 6 mois qui se compose d'un enseignement théorique au siège, d'une formation technique acquise en restaurant et de e-learning. Le service formation du Groupe est habilité depuis avril 2018 à délivrer ce CQP qui, en conférant une certification professionnelle reconnue dans le milieu de la restauration, contribue à améliorer l'employabilité des collaborateurs formés.

Une promotion de 6 pizzaiolos a reçu son diplôme en mars 2019, avec 100% de réussite.

- 70 **vidéos en ligne de recettes** sont disponibles dans le but d'apporter une formation continue aux équipes en cuisine. Depuis 2019, le Groupe est habilité pour **Del Arte** à dispenser un « **Permis de Former** », destiné au personnel d'encadrement des succursales et des franchises, visant à faciliter l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs en restaurants.

En 2019, un **module de formation visant à accompagner la montée en compétence progressive des collaborateurs Del Arte vers des postes d'encadrants** a aussi été créé, et est accessible sur l'ensemble du territoire français.

Une **formation continue** est aussi prodiguée à l'ensemble des équipes et aux collaborateurs des franchisés **Del Arte** en présentiel ou à distance, via une plateforme d'e-learning accessible à l'ensemble des restaurants.

A son arrivée au sein de l'enseigne **Brioche Dorée**, chaque salarié reçoit un livret d'accueil, et bénéficie d'un **parcours d'intégration et de formation**. Il suivra notamment une formation de 2 à 5 semaines au sein des 25 restaurants-écoles du Groupe. Pour les managers de restaurant, un parcours de 10 jours est prévu pour acquérir les bases et la culture de l'entreprise.

Chaque année, 50 à 80 promotions internes sont réalisées sur le réseau, soit 3 à 4% de l'effectif total.

Au sein de **Brioche Dorée en Argentine**, la promotion interne est favorisée. Sur 30 managers, 25 ont démarré comme employés dans l'enseigne.

Au sein de l'enseigne la Madeleine, 100% des managers sont issus de la promotion interne.

L'enseigne Kamps propose des **formations internes d'anglais, et de maîtrise des outils informatiques**. Il est aussi proposé aux salariés de participer à des **formations externes ou à des coachings**, si nécessaire.

(26) Baromètre Edenred-Ipsos 2016 mené dans 15 pays

(27) Étude Rémunérations 2018 réalisée par le cabinet Michael Page à partir des données recueillies pour ses clients entre 2016 et 2017

PÔLE INDUSTRIE

Bridor accueille des apprentis dans ses effectifs : une « **Classe Apprentis** » a été mise en place en 2019 afin de favoriser l'esprit de promotion et l'entraide entre les apprentis.

Un **parcours d'intégration** à destination des nouveaux arrivants existe qui sera numérisé en 2020. Une bourse de mobilité inter-enseigne est aussi proposée.

La **promotion interne est favorisée au sein du site de production de Cité Gourmande** : 85% des conducteurs de ligne ont démarré en tant qu'ouvriers en production. Cité Gourmande a aussi accueilli 9 apprentis en 2019 sur un total de 124 salariés, a permis une Validation d'Acquis par l'Expérience en 2019 ainsi que l'obtention de plusieurs Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) parmi les salariés.

FOCUS : LA FORMATION EN CHIFFRES EN SEIN DU GROUPE LE DUFF EN FRANCE

En 2019, au sein du Groupe LE DUFF :

Les salariés ayant bénéficié d'une formation qualifiante, 444 au total :

- ▶ 103 personnes pour la restauration et le siège.
- ▶ 41 pour Bridor.

Les salariés ayant bénéficié d'une formation, **1470 salariés** au total :

- ▶ 581 collaborateurs pour le siège et la restauration toutes enseignes de restauration et réseaux confondus.
- ▶ 889 collaborateurs pour Bridor.

Le nombre d'**heures de formation**, **34 934 heures** au total⁽²⁸⁾ :

- ▶ Ce sont 13510 heures de formation en présentiel pour le siège et la restauration + 6471 heures de e-learning toutes enseignes de restauration et réseaux confondus.
- ▶ Pour Bridor, ce sont 14 953 heures de formation.

Les actions du Groupe en matière de formation impliquent également les franchisés, puisqu'en 2019, 46% du volume d'heures de formation en présentiel leur était destiné.

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Les risques dans les activités du Groupe sont principalement les suivants :

- ▶ **Pôle industrie** : survenance de troubles musculosquelettiques (TMS) liés aux manutentions manuelles répétitives, perte d'audition partielle liée au bruit, chutes de plain-pied liés à des déchets gras, liquides et/ou sols humides.
- ▶ **Pôle restauration** : chutes, coupures, survenance de TMS liée aux manutentions manuelles répétitives, blessures liées au contact avec des produits chimiques de nettoyage.

Le Groupe LE DUFF emploie plus de 10 000 collaborateurs à travers le monde et doit garantir leur santé et leur sécurité sur leur lieu de travail. Cela passe par de la formation, de la sensibilisation, des mesures de prévention et un suivi continu et précis des accidents pour mieux les réduire.

Des politiques et actions, adaptées aux spécificités de chaque activité et enseigne, sont formalisées dans des Documents Uniques d'Évaluation et de Prévention des Risques.

PÔLE RESTAURATION

Au sein de l'enseigne **Brioche Dorée en France**, un accord sur la pénibilité a permis de mettre en place des actions pour réduire le risque d'occurrence de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) en limitant notamment le port de charges.

Le **taux de fréquence** d'accidents du travail chez Brioche Dorée en 2019 est de 31,23 (contre 31,20 pour le secteur) et le **taux de gravité** de 1,04 (contre 1,50 pour le secteur de la restauration rapide).⁽²⁹⁾

Conscients de ces résultats perfectibles, l'enseigne a mis en place de nombreuses mesures pour évaluer, prévenir et réduire la fréquence des accidents du travail :

- ▶ La **Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT)** se réunit tous les trimestres, analyse les accidents survenus dans les succursales et met en place des actions correctives spécifiques.
- ▶ Une fois par an, un rapport exposant cette analyse est présenté au **Comité Social et Économique (CSE)** et des enquêtes sont réalisées en cas d'accident grave par deux membres de cette même Commission.
- ▶ Des **mesures concrètes** sont déployées dans les points de vente : par exemple la mise en place de chaussures de sécurité pour éviter les glissades ou encore l'utilisation d'**Équipements Individuels de Protection (EPI)**.
- ▶ Des **missions d'inspection** décentralisées en matière de santé, sécurité et conditions de travail sont effectuées par les membres de la CSSCT (4 à 5 par an)

Au niveau des succursales, des **audits sociaux** sont réalisés, qui visent à vérifier que les restaurants sont en conformité réglementaire.

(29) Le taux de fréquence d'accidents du travail chez Brioche Dorée en 2018 était de 40,60 (il était de 44,07 en 2017) et le taux de gravité de 1,40.

#07 / Accompagner et développer les talents



PÔLE RESTAURATION

L'enseigne **Del Arte** prépare un livret sécurité à destination des nouveaux arrivants, public plus fortement exposé aux risques d'accidents.

L'enseigne **la Madeleine** conduit des audits internes et une personne à temps plein est dédiée au contrôle de la sécurité. Tous les salariés se voient remettre un « **Guide des opérations** » qui formalise des lignes de conduite pour la sécurité au travail.

BONNE PRATIQUE

Logistimax n'achète **aucun produit d'entretien corrosif** à destination des restaurants et travaille actuellement avec son fournisseur privilégié, Ecolab, pour référencer des produits plus concentrés ou solides, qui sont plus économes en emballage et moins lourds à soulever.

Il s'agit également de déployer des pratiques permettant d'optimiser la consommation d'eau lors de l'entretien des locaux - par exemple, en supprimant les centrales de lavage.



PÔLE INDUSTRIE

Le taux de fréquence d'accidents du travail pour l'industrie en 2019 est de 47,00.

Dans les sites de production **Bridor** situés en France, de nombreuses dispositions de prévention sont mises en œuvre pour préserver et garantir la sécurité des salariés sur leur lieu de travail :

- ▶ Les sites travaillent avec des conseils en ergonomie, pour développer notamment la réflexologie autour de l'aménagement des postes
- ▶ Quotidiennement, des équipements adaptés sont mis à disposition des salariés pour réduire le risque de survenance de Troubles Musculo - Squelettiques : équipements pour la main, ceinture pour les manipulations etc.
- ▶ Des mesures pour limiter l'exposition au bruit (téléphones à oreillettes, panneaux iso-sonotes) et aux poussières (systèmes d'aspiration) sont mises en place.



#07 / Accompagner et développer les talents

Par ailleurs, des actions sont menées pour préserver la santé des salariés :

- ▶ Des campagnes antigrippe et don du sang ont été menées dans les usines.
- ▶ Des formations aux premiers secours sont dispensées par des sapeur-pompier.

Pour garantir la bonne application de ces mesures, des **audits internes** sont réalisés par la direction ainsi que des **audits externes** SMETA⁽³⁰⁾ qui évaluent, entre autres, le respect des normes en vigueur en matière de santé et sécurité au travail.

BONNE PRATIQUE

Pour les salariés en manutention des sites de production français **Bridor**, des séances de kinésithérapie sont proposées.

Cité Gourmande a travaillé récemment avec la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail (CARSAT) pour améliorer l'ergonomie des postes, réduire les risques liés au port de charges, glissades, TMS (Troubles Musculo Squelettiques) et favoriser la polyvalence sur les postes.

Kamps : une formation externe concernant la sécurité des salariés pour les chefs et les chefs adjoints des départements de production a été organisée en 2019.

BONNE PRATIQUE

Au sein de l'enseigne **FB Solution** la mutuelle complémentaire prend désormais en charge des médecines douces, comme l'étiopathie, méthode thérapeutique qui consiste à chercher le point de départ d'un état pathologique et à le traiter par manipulation.

(30) Le SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) est un référentiel d'audit des pratiques éthiques, qui évalue le respect de la santé et la sécurité des salariés et des réglementations en cours en termes de droit du travail.

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



Le saviez-vous?

Le bien-être au travail impacte fortement la motivation : 37% des employés très positifs sur leur bien-être au travail affichent une motivation en augmentation (vs. 14% parmi ceux qui sont « plutôt » positifs et 5% pour ceux qui affichent une opinion négative).⁽³¹⁾

Ainsi, au-delà de la politique santé et sécurité, le Groupe LE DUFF soutient des actions en faveur du bien-être et de la qualité de vie au travail de ses collaborateurs.



SIÈGE SOCIAL

BONNE PRATIQUE

- Au siège du Groupe à Rennes, une **salle de sport** encadrée par des coachs professionnels permet à l'ensemble des collaborateurs de pratiquer l'une des nombreuses activités proposées.
- Afin de favoriser la création de lien social et de transmettre une culture culinaire chère au Groupe, des **ateliers nutrition** sont animés par les chefs de la R&D du Groupe. Ces ateliers sont autant d'occasions de faire se rencontrer les métiers des services supports et les métiers des exploitations.



PÔLE RESTAURATION

Au sein de l'enseigne **Del Arte** en 2019, une nouvelle Marque Employeur a été travaillée : «**Ensemble, développons nos compétences**». Les valeurs portées par cette Marque Employeur sont à l'image des valeurs véhiculées par l'enseigne et ses produits : générosité, convivialité, authenticité, popularité. Les managers Del Arte sont aussi sensibilisés à des pratiques de management vertueux : être attentif et suivre l'évolution de ses salariés, à travers le programme « Des valeurs et des actes ».

Brioche Dorée : un système de **rémunération variable collective** par point de vente permet de distribuer une part de la valeur ajoutée aux salariés – 1 million d'euros a été ainsi redistribué en 2019.

(31) Source : Baromètre Edenred-Ipsos 2016 mené dans 15 pays

#07 / Accompagner et développer les talents

PÔLE INDUSTRIE

Au sein de l'enseigne **Bridor France**, un ensemble de dispositions est pris pour accompagner les salariés aux différents âges de la vie :

- ▶ Un partenariat avec des **crèches** du réseau **Babilou** existe pour accompagner les collaborateurs dans la parentalité.
- ▶ Des accords ont été signés sur le **don de jours** aux personnes concernées par le soutien à un proche malade.
- ▶ Des réunions sont organisées auprès des personnes près de la **retraite**, pour faciliter cette transition.
- ▶ Une **assistante sociale** vient une fois tous les 15 jours sur les sites de production de Servon-sur-Vilaine.
- ▶ Un **accord d'intéressement** est également en vigueur.

BONNE PRATIQUE

Au **Canada**, le bien-être des salariés de Bridor est une préoccupation majeure. Un comité santé mieux-être a été créé de manière volontaire. Tous les salariés de bureau ont droit jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine et à des cours de yoga. Ils sont par ailleurs incités à participer à des manifestations sportives en « équipe Bridor » (courses à pied...).

Kamps : le **télétravail** peut être autorisé et des horaires flexibles sont proposés. Des cours de gymnastique et des journées spéciales dédiées à la santé, prises en charge par la mutuelle de l'enseigne, sont organisées à destination des salariés. Des **groupes de sports** sont organisés : football, badminton, running etc.

Au sein de l'atelier **Bridor en Chine**, les conditions salariales proposées sont avantageuses : la prime sur la rémunération légale est lissée sur l'année au lieu d'être versée en une fois, permettant un revenu plus stable pour les salariés.

DIALOGUE SOCIAL

Le saviez-vous?

Le bien-être au travail impacte fortement la motivation : 37% des employés très motivés. Les entreprises dans lesquelles l'information donnée aux élus du personnel est bonne (fréquence et étendue des informations ; jugement positif des élus sur leur qualité) sont plus performantes que les entreprises dans lesquelles la qualité de l'information est jugée insuffisante ou médiocre.⁽³²⁾

Le Groupe LE DUFF entretient un dialogue ouvert et constructif avec l'ensemble des partenaires sociaux sur des sujets d'intérêt commun, dont notamment la santé et la sécurité au travail. Des réunions mensuelles sont tenues avec l'ensemble des Instances Représentatives du Personnel. L'objectif de ces réunions est d'écouter, d'échanger et de partager pour répondre aux questions des partenaires sociaux et trouver des solutions aux problématiques soulevées le cas échéant.

PÔLE RESTAURATION

Dans toutes les sociétés du Groupe **en France**, des réunions mensuelles sont organisées avec les partenaires sociaux. Une fois par trimestre le sujet santé et sécurité au travail est à l'ordre du jour. A titre d'exemple, chez **Brioche Dorée**, 10 réunions de CSE sont organisées tous les ans, dont 4 ont pour thème la sécurité.

Kamps a mis en place un process d'amélioration continue appelé «*Kamps Clever Ideas*» (« Bonnes Idées pour Kamps »), par lequel les employés sont financièrement incités à s'impliquer dans les décisions de l'entreprise et peuvent proposer des suggestions d'amélioration.

PÔLE INDUSTRIE

Au **Canada**, un syndicat s'occupe des accords collectifs. Un accord collectif dure entre 2 et 5 ans et définit les vacances, congés sociaux, conditions de travail. Des Comités de Relation de Travail (CRT) sont organisés tous les mois, composés de représentants élus, pour discuter des conditions de travail.

Au sein de l'atelier **Bridor en Chine**, le Groupe a mis en place de façon volontaire un syndicat et des représentants du personnel.

(32) Source : Agnes Akkerman, Roderick Sluiter et Giedo Jansen « Third European Company Survey – Direct and indirect employee participation » Rapport Eurofound, 14 décembre 2015



#08 / Apporter sa contribution aux enjeux sociétaux

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRES

Le gaspillage alimentaire est un enjeu d'importance pour le Groupe LE DUFF et en particulier pour le pôle restauration.



PÔLE RESTAURATION

Dans les restaurants **Del Arte**, les préparations « minute », à la commande, sont privilégiées pour les pâtes, les pizzas et les salades composées. Cela permet d'adapter au maximum le volume de production avec les besoins des clients, et ainsi de limiter le gaspillage alimentaire.

En 2018, le Groupe a lancé un test pilote sur l'application mobile « Too Good To Go » au sein des points de vente français Brioche Dorée afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en vendant à prix réduit des paniers garnis avec les invendus du jour. Le test réalisé fut probant et a donc été déployé progressivement à l'ensemble des succursales Brioche Dorée en 2019. Fin 2019, 224 restaurants ont mis en place ce service, soit 82% du réseau Brioche Dorée. Au total, 103 131 paniers ont ainsi été « sauvés » sur l'année 2019.

Dans les enseignes de restauration du Groupe situées aux **États-Unis**, un « **Doggy Bag** » est systématiquement proposé aux convives pour leur permettre d'emporter les restes de leur repas et limiter le gaspillage.

Le saviez-vous?



- En France, la restauration hors foyer est responsable de 15% du gaspillage alimentaire, l'industrie alimentaire de 2%.
- En France près de 12 % des déchets alimentaires produits chaque année seraient générés par le secteur de la restauration contre 6,9% par l'industrie agroalimentaire.

#08 / Apporter sa contribution aux enjeux sociétaux

PÔLE INDUSTRIE

Bridor a développé une application en collaboration avec Accor, à destination du personnel de service hôtelier, afin d'accompagner la remise en température du pain et des viennoiseries et éviter le gaspillage.

Dans le respect de la réglementation, des actions de dons alimentaires sont mises en place et constituent une partie de la contribution du Groupe à la lutte contre la précarité alimentaire.

PÔLE INDUSTRIE

Au sein du site **Cité Gourmande** à Agen, un partenariat a été signé fin 2019 avec **Solidrive**, un réseau d'épicerie solidaires situé à Agen. Ce partenariat prend différentes formes : dons financiers et dons matériels d'inventus.

Bridor France : les produits qui ne sont pas conformes visuellement sont donnés à des associations comme les Restos du Cœur, la Croix Rouge ou les Petites Sœurs des Pauvres. Aussi, tout ce qui est cuit pour les tests qualité est donné aux salariés.

Bridor au Canada et aux Etats-Unis : tout ce qui est cuit pour les tests qualité est donné aux salariés.

Kamps : une partie des restes de production est donnée à une banque alimentaire.

PRÉSERVATION DES PATRIMOINES BOULANGERS ET CULINAIRES

Le Groupe LE DUFF est le relai d'un patrimoine culinaire, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaître : à la fois par son activité de boulanger-pâtissier industriel et à travers son activité de restaurateur. Souhaitant allier internationalisation et préservation des cultures boulangères et culinaires locales, le Groupe a tissé des liens et s'attache à travailler en collaboration avec les milieux de la restauration et de la boulangerie traditionnels.

PÔLE RESTAURATION

Les restaurants **Del Arte** renouvèlent régulièrement leurs cartes avec des recettes conçues par la R&D du Groupe puis testées et approuvées par un jury interne. En moyenne, **50 nouvelles recettes** sont ainsi introduites chaque année.

L'enseigne **Fournil de Pierre** valorise les produits et le **savoir-faire du monde de la boulangerie**, à travers une gamme de pains spéciaux et de pains blancs pétris, façonnés et cuits sur place tout au long de la journée par des salariés dont la majorité sont diplômés d'un CAP Boulangerie et recrutés en partenariat avec des écoles locales lorsque cela est possible.



L'héritage culinaire dans le segment des produits de boulangerie en Allemagne se caractérise par un grand nombre de types de pains différents (le Bretzel à base de farine blanche et de lait, le Roggenmischbrot à base de seigle etc.) dont l'enseigne **Kamps** propose une large sélection.

Kamps adapte son offre à l'échelle régionale et propose des **recettes spécifiques à chaque région** allemande.

La sélection des besoins régionaux des clients est identifiée par l'équipe des opérations, en collaboration avec les partenaires franchisés.

PÔLE INDUSTRIE



Dans le cadre de la nouvelle stratégie présentée en première partie, **Bridor** a inauguré en décembre 2019 **l'Académie Bridor au Canada**, lieu de partage, de R&D et de formation autour du métier et du savoir-faire boulangier.

En France, **Bridor** collabore avec des **Meilleurs Ouvriers de France (MOF)** dans sa sélection d'ingrédients et de produits, et dans la création de recettes.

Le Groupe s'est ainsi entouré de Jean-Jacques Massé (MOF Cuisine en 1997) qui l'accompagne dans l'élaboration des recettes de ses enseignes phares, et de Frédéric Lalos (MOF Boulangerie en 1996) qui a participé au développement de nouvelles recettes de pains pour Bridor.

Projet

En Chine, l'atelier **Bridor** a pour projet de soutenir la Shanghai Young Bakers, association qui forme des apprentis issus de milieux défavorisés à la boulangerie, en lui reversant une part de ses ventes. L'embauche d'un de ces bénéficiaires est aussi prévue en 2020.

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux

RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS

La réduction et la valorisation des déchets est un enjeu central pour le Groupe LE DUFF. Celui-ci s'est engagé dans une démarche de réduction des emballages dès le sourcing, puis de tri et recyclage pour l'ensemble des déchets produits par ses activités : à la fois au siège et dans ses différentes filiales.

SIÈGE SOCIAL

Au sein du siège social du Groupe LE DUFF, sont mises en place un certain nombre de mesures pour **réduire, trier et valoriser les déchets** :

- ▶ Plastique, carton, toners à encre informatiques, verre... Les déchets sont triés et les papiers sont recyclés par l'Entreprise d'Insertion rennaise «**La Feuille d'Erable**». Cette initiative est également mise en place chez Bridor.
- ▶ Dans le cadre de la sensibilisation à la réduction des impressions papier, le Groupe LE DUFF a reversé à **Reforest'Action**, une entreprise à vocation sociale qui facilite des projets de reforestation en France et dans le monde, l'économie de papier estimée sur les 12 prochains mois. Cette initiative permettra de planter plus de 5 000 arbres en Tanzanie.
- ▶ L'ensemble des cendriers du siège ont été remplacés fin octobre 2019 par de nouveaux équipements conçus et gérés par la société **Cy-Clope**, permettant de valoriser les mégots de cigarettes. Les mégots collectés sont transformés en combustible de substitution à l'énergie fossile pour l'alimentation des fours de cimenteries.

En 2019, ce sont ainsi 5,18 tonnes de papier et 60 kg de carton qui ont été collectés et recyclés, permettant l'économie de 104 613L d'eau, 4 716L de pétrole, 21 344 kWh et 1,57 tonnes équivalent CO₂ (35).

(33) Agreste : Agence de la statistique, de l'évaluation et de la prospective agricole du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

(34) Source : Etude « Révolution(s) en Cuisine(s) », Utopies 2019

(35) En 2018, ce sont 4,5 tonnes de papier qui ont été collectées puis recyclées, représentant une économie d'environ 90 000 litres d'eau ou encore 4 000 litres de pétrole sur l'année

Le saviez-vous?



- Parmi l'ensemble des industries agroalimentaires, le secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle est, selon l'Agreste⁽³³⁾, le premier producteur de déchets organiques et le second pour les autres types de déchets.

- A l'heure où l'Assemblée Nationale française fixe des objectifs datés (2040) d'interdiction du plastique jetable, l'explosion de la vente à emporter entraîne une utilisation croissante des emballages et couverts à usage unique en restauration⁽³⁴⁾.

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux



PÔLE RESTAURATION



Rappel réglementaire:

La réglementation française limite le recours aux emballages à usage unique.

Depuis le 1er janvier 2020, il est interdit de distribuer ou vendre des gobelets, verres et assiettes à usage unique (sauf si compostables) dès lors qu'ils accompagnent des aliments ou boissons déjà disposés dans un autre contenant (ex : canette pour une boisson).

- Au 1er janvier 2021 seront interdits : les pailles, couvercles à verre jetables, couverts, bâtonnets mélangeurs et contenants alimentaires en polystyrène.
- A partir du 1er janvier 2023, la restauration rapide devra servir les repas et boissons dans des contenants réutilisables aux clients qui consomment dans les restaurants.

En France, **Logistimax** travaille à augmenter la quantité transportée par carton pour faire baisser la quantité d'emballages. Par exemple, la farine, qui constitue le premier achat en volume de la plateforme, n'est désormais plus livrée dans des sacs de 1kg comme auparavant, mais de 25kg, réduisant ainsi la fréquence de livraison et l'empreinte carbone liée à la logistique.

Devançant la réglementation, les couvercles des gobelets seront en bagasse (pulpe de canne à sucre), les mélangeurs, couverts en bois et les pailles, en carton biodégradable dès janvier 2020 dans les points de vente **Brioche Dorée et Fournil de Pierre en France**.

Dans les restaurants **Del Arte** :

- ▶ Il n'y a plus de pailles en plastique, qui ont été remplacées par des *pailles comestibles en pâte*
- ▶ En 2020, les emballages plastiques seront supprimés dans le coffret cadeau du menu enfant, permettant une réduction de 3,6 tonnes de plastique consommé par an.
- ▶ En 2020, les glaces sous emballages plastiques seront supprimées au profit d'une offre de glace servies dans des *coupes lavables*.

Depuis 2018, **Kamps** a remplacé les sacs en plastique par des *sacs en papier* pour la consommation à emporter. Pour la consommation sur place, Kamps utilise exclusivement de la *vaisselle réutilisable et lavable*.

Les convives sont incités financièrement, par une réduction de 10 centimes sur le café acheté, à amener leur propre tasse pour le café à emporter.



Rappel réglementaire:

- En France, depuis 2016, les restaurateurs dont la production dépasse le seuil de dix tonnes (soit 200 à 250 couverts par jour) de biodéchets par an doivent les trier pour les valoriser via un compostage sur place ou en passant par un prestataire extérieur. Cette loi sera généralisée d'ici 2025 à tous les restaurateurs.
- Le décret de 2016 sur la gestion des déchets prévoit aussi une obligation de tri des papiers et cartons, du métal, des plastiques, du verre et du bois (ce qu'on appelle le «tri des cinq flux»).

L'enseigne **Kamps** a mis en place le tri des déchets au niveau de son site de production et de ses points de vente. Les déchets organiques sont revendus à une firme de recyclage qui les transforme en alimentation animale.

Le **Groupe** construit un *programme de tri et recyclage des déchets (5 flux et biodéchets)* dans les enseignes françaises de restauration. Ce programme, harmonisé pour l'ensemble de ses points de vente en France, est en cours de déploiement.



Projet

Aussi, le Groupe LE DUFF a pour projet de travailler en 2020 en collaboration avec les Syndicats de la Restauration Rapide (SNARR), le Syndicat National de la Restauration Thématique & Commerciale (SNRTC), la FEB (Fédération des Entreprises de Boulangerie) pour mettre en place des solutions de collecte et valorisation adaptées à leurs spécificités, dans certaines villes dans un premier temps.

Un premier pilote est déployé dans un restaurant Del Arte de la région parisienne, en collaboration avec le prestataire de collecte et revalorisation des biodéchets Moulinot. Ce dernier collecte les biodéchets, les valorise dans une de ses plateformes de lombricompostage et distribue le compost aux agriculteurs de la région Ile-De-France.

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux

PÔLE INDUSTRIE

Des mesures de sensibilisation auprès des salariés de **Bridor France** sont mises en place pour réduire le recours à l'usage unique. Par exemple, des gourdes en Inox ont été données à tous les salariés. 2500 gourdes ont été données, ce qui représente une économie potentielle de 500 000 bouteilles par an. Par ailleurs, les excédents de production sont valorisés en alimentation animale.

Dans les sites de production **Bridor France** et **Cité Gourmande**, les déchets suivants sont triés et valorisés dans des filières de recyclage adaptées : gobelets, papiers, plastique non souillé, carton, bois, métaux. Des projets sont aussi menés, en Bretagne et à Agen, pour méthaniser les déchets organiques. Il est à noter également que 90% des palettes utilisées par Bridor sont des palettes européennes EPAL⁽³⁶⁾ qui sont échangeables à travers le monde.

Ainsi, en 2019, le taux de déchets moyen pour les deux sites Bridor de Louverné et Servon-sur-Vilaine représentait 4,5% du volume produit. La majorité de ces déchets ont été valorisés ou recyclés, représentant un taux de recyclage total de 99,9 % en 2019 (en incluant la réutilisation des eaux de process pour l'irrigation), en progression par rapport à 2018 (91%).

Dans le site de production **Bridor au Canada**, le carton est recyclé et compacté, et les gobelets en plastique sont interdits.



(36) L'European Pallet Association (EPAL) est une association qui a pour objectif de faire appliquer un standard unique de qualité pour la fabrication et la réparation des palettes. Les palettes de la marque EUR EPAL sont conçues pour effectuer plusieurs rotations et contribuer à la réduction des déchets d'emballages industriels.

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Le saviez-vous?

- On estime qu'en France, les cafés, hôtels et restaurants représentent les deux tiers de la consommation d'énergie du commerce ⁽³⁷⁾: la cuisson représente 30% des dépenses énergétiques totales, la production de froid 20%, l'éclairage 20% et la ventilation 15% ⁽³⁸⁾.
- L'énergie représente environ 13% ⁽³⁹⁾ des émissions de CO2 d'un restaurant.
- L'industrie alimentaire est le 3ème secteur industriel le plus consommateur d'énergie après l'industrie chimique et la métallurgie ⁽⁴⁰⁾.



Le Groupe LE DUFF s'est engagé dans une démarche de réduction de ses dépenses énergétiques, aussi bien dans ses restaurants, qu'au sein de ses usines. De la conception des produits à la construction de nouveaux restaurants, des équipes de collaborateurs formés travaillent en continu à concevoir des solutions pour optimiser les consommations et améliorer la performance énergétique.

SIÈGE SOCIAL

Le siège social du Groupe LE DUFF implanté à Rennes (France) est certifié **Haute Qualité Environnementale**. Cette certification garantit la mise en place des meilleures pratiques actuelles en matière de performance énergétique lors de la conception et du fonctionnement du bâtiment.

PÔLE RESTAURATION

Tous les points de vente ainsi que le site de production Kamps en Allemagne sont certifiés ISO 50001. Cette norme garantit un suivi de la performance énergétique et exige de mettre en place de manière continue des actions pour la réduire. Parmi celles-ci, Kamps s'est doté de matériel lui permettant de produire 20% de l'électricité qu'elle consomme par co-génération, c'est-à-dire en utilisant la chaleur dégagée par le fonctionnement du générateur.

(37) Source : Mes Courses pour la planète, 2019
(38) Source : ENGIE, 2019
(39) Source : INSEE, 2013
(40) Source : INSEE, 2013

Pour s'assurer du bon déploiement, chaque salarié Kamps suit au moins 1,5 heure de formation aux pratiques d'Hygiène et d'Énergie par an. Des fours automatiques ont été introduits dans les restaurants. *Ces mesures ont porté leurs fruits, puisque la consommation électrique moyenne par point de vente a diminué de 10% entre 2014 et 2019, passant de 73 MWh à 67 MWh par an.*

Plusieurs actions concrètes sont mises en place au sein des **enseignes de restauration du Groupe en France** et aux **Etats-Unis**. Par exemple, des éclairages à Diodes Electro Luminescentes (LED) sont systématiquement installés lors des changements de luminaires, ce qui permet de réduire la création de chaleur artificielle tout en bénéficiant d'une durabilité accrue. Cette stratégie réduit la consommation énergétique et améliore le confort des collaborateurs et des clients.

BONNE PRATIQUE

Les points de vente **la Madeleine (Etats-Unis)** sont équipés de lave-vaisselle à fonctionnement basse-température ou encore de machines à café équipées de chauffe-eau sans réservoir, permettant ainsi de réduire la consommation électrique.

Par ailleurs, les restaurants **Del Arte** ouverts depuis 2013 sont dotés de chauffe-eaux thermodynamiques pour la production d'eau chaude sanitaire, répondant ainsi à la norme RT 2012. Ces installations permettent de bénéficier d'une consommation d'énergie électrique divisée par trois par rapport à un chauffe-eau classique. Enfin, les postes de cuisson au sein du réseau Del Arte sont progressivement dotés de plaques à induction, moins énergivores, sans préchauffage ni inertie.

Les points de vente Brioche Dorée s'équipent eux de fours automatiques, programmés selon les recettes, ne consommant pas d'énergie quand ils ne cuisent pas.

En 2019, la consommation du pôle restauration du Groupe dans le Monde était de 54 388 MWh (sur la base de 452 sites suivis), correspondant respectivement à 0,6 kWh par repas servi en restauration rapide et 2,4 kWh par repas servi en restauration à table. En France, la consommation était de 25 062 MWh en 2019 (28 635 MWh en 2018), correspondant respectivement à 0,8 kWh par repas servi en restauration rapide (0,8 kWh en 2018) et 2,5 kWh (2,8 kWh en 2018) par repas servi en restauration à table.

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux

PÔLE INDUSTRIE

Du côté de l'activité industrielle du Groupe, l'électricité et le gaz naturel sont utilisés dans les activités de production, cuisson et surgélation.

Les sites de production de **Bridor à Louverné, Cité Gourmande et Kamps** sont désormais à 100% équipés de LED (Diode Electro- Luminescentes), jusqu'à trois fois moins gourmandes en électricité.

Les **usines Bridor, en France, investissent** dans des matériels et process de production et distribution d'énergie les moins énergivores possible : moteurs, variateurs, dispositifs de récupération d'énergie (**chaleur, air comprimé**). Ces choix d'investissement, bien que plus onéreux, s'inscrivent dans nos engagements de réduction d'énergie sur le long terme et permettent des baisses progressives des consommations énergétiques.

Ils sont d'ailleurs subventionnés à travers les **Certificats d'Economie d'Energie**, un dispositif financé par les fournisseurs d'énergie et obligatoire depuis 2005 en France.

Aussi en 2019, la consommation énergétique moyenne des usines Bridor françaises a diminué pour atteindre 474 kWh par tonne produite (elle s'élevait à 483 kWh en 2018).

ÉCONOMIE DES RESSOURCES EN EAU

Le saviez-vous?

- D'après le rapport annuel de l'ONU de 2015, au rythme actuel « le monde devrait faire face à un déficit hydrique global de 40 % » dès 2030.
- L'usage d'eau dans l'industrie – toutes filières confondues – représente près de 20 % ⁽⁴¹⁾ de la consommation d'eau dans le monde. Les industries agroalimentaires n'en sont pas les plus grandes consommatrices mais sont particulièrement exigeantes sur la qualité de l'eau utilisée.
- En moyenne, un restaurant consomme entre 8 et 10 litres d'eau par couvert ⁽⁴²⁾.



(41) Source : H2O information, 2020

(42) Source : Euromag, 2015



Dans ce contexte, le Groupe LE DUFF a pris des mesures concrètes pour optimiser la consommation de cette denrée précieuse, dans ses sites de production et ses restaurants.

PÔLE RESTAURATION

Au sein de l'enseigne **Brioche Dorée**, les nouveaux fours de cuisson sont autonettoyants selon des cycles prédéfinis, optimisant ainsi le volume d'eau et la quantité nécessaire de produits d'entretien.

Dans les restaurants de l'enseigne **la Madeleine** aux Etats-Unis, des actions concrètes sont mises en place pour réduire les consommations d'eau des restaurants, à la fois en cuisine et en salle. Des chauffe-eau à consommation plus faible sont par exemple installés sur les points de vente de l'enseigne.

PÔLE INDUSTRIE

Au sein des usines **Bridor** de Louverné et de Servon-sur-Vilaine, la majeure partie des eaux rejetées à l'issue de la production est **utilisée pour irriguer des champs agricoles environnants**. Ces eaux sont collectées, filtrées et envoyées dans des bassins de rétention, avant de faire l'objet de contrôles précédant l'épandage. Ceci se fait dans le cadre de conventions tripartites entre Bridor, la DREAL⁽⁴³⁾ Bretagne et les agriculteurs concernés. Une autre partie des eaux rejetées sert aussi au nettoyage et refroidissement des machines.

Par ailleurs, les nouvelles lignes de production ont adopté un nouvel équipement en salle des machines avec refroidissement adiabatique (refroidissement naturel par évaporation) qui apporte une **économie d'eau de plus de 10 000 m³ / an soit la consommation annuelle de 75 familles de 4 personnes**.

En 2019 en France, l'enseigne Bridor a consommé 1,59m³ d'eau par tonne de produits. Sur ce volume d'eau, 0,50m³ ont ensuite été envoyés pour l'irrigation des champs agricoles avoisinants, soit 31% du volume consommé initialement ⁽⁴⁴⁾.

(43) Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, service de l'Etat placé sous l'autorité du préfet régional

(44) En 2018, l'enseigne Bridor a consommé 1,64m³ par tonne de produits. Sur ce volume d'eau, 0,50m³ ont ensuite été envoyés pour l'irrigation des champs agricoles avoisinants.

EMPREINTE CLIMATIQUE

L'empreinte climatique du Groupe LE DUFF correspond à l'impact de ses activités sur le climat, notamment au travers des émissions de gaz à effet de serre qu'elles engendrent.

Toutes les étapes de la filière sont concernées, à commencer par l'agriculture, sur laquelle s'appuient les activités du Groupe, et qui représente 19% des émissions françaises de gaz à effet de serre. L'empreinte climatique est donc un réel enjeu pour le Groupe.

Le saviez-vous?

- Les animaux et l'agriculture liée à leur alimentation sont à l'origine de 15% des émissions de gaz à effet de serre, soit plus que la totalité des émissions de CO2 liées aux transports (voitures, avions, etc...) ⁽⁴⁵⁾.
- Dans son dernier rapport, le GIEC ⁽⁴⁶⁾ conclut que « des régimes équilibrés reposant sur des aliments à base de végétaux, tels que ceux basés sur les céréales secondaires (autres que les principales comme le riz ou le blé, ndlr), les légumineuses, les fruits et légumes, les fruits à coque et les graines, et des aliments d'origine animale produits dans des systèmes résilients, durables et à faibles émissions de gaz à effet de serre, présentent d'importantes opportunités ».

PÔLE RESTAURATION

Dans les enseignes de restauration du Groupe, favoriser des menus moins carnés à travers le développement d'une offre végétarienne est au cœur des réflexions.

Les points de vente **Kamps** proposent et mettent à l'honneur quotidiennement des plats **végétariens**.

Une offre de plats végétariens est aussi proposée dans les restaurants **Del Arte** et signalée par des pictogrammes sur les menus.

(45) Institute for Climate Economics, 2019

(46) Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat



PÔLE INDUSTRIE

Une première initiative a été prise dans le pôle « industrie » avec un *bilan carbone réalisé pour l'enseigne Bridor France* en 2017. Celui-ci a conclu que **70%** de l'impact carbone de Bridor était dû au **beurre**, qui est une matière première clé dans la composition de ses produits. Les déplacements professionnels des collaborateurs représentent quant à eux moins de 2% de l'impact carbone. Ramenés à la quantité de produits vendus, ce sont l'équivalent de **4,2kgCO2** qui sont émis lors de la production d'un kilo de produits Bridor. Ce chiffre n'a pas été actualisé en 2019, car le modèle de Bridor n'a pas significativement changé.

Malgré ces enjeux, le beurre fait partie intégrante de la marque de fabrique de l'enseigne Bridor. C'est pourquoi Bridor oriente sa stratégie d'approvisionnement vers un beurre de qualité, AOP Poitou Charentes autant que possible, et travaille pour optimiser sa logistique. Un projet a par exemple été mené avec les meuniers en 2019, pour passer de camions de livraison d'environ 24 tonnes en moyenne à 28 tonnes et réduire ainsi la fréquence de livraisons.

Rappel réglementaire :

Fluides frigorigènes et réchauffement climatique

- Un certain nombre de fluides frigorigènes, utilisés pour refroidir des dispositifs réfrigérants (réfrigérateur, congélateur, climatiseur...) et consommés dans des industries comme Bridor et Cité Gourmande, seront bientôt interdits à la vente et à l'utilisation.
- En effet, leur dégagement dans l'atmosphère, pouvant être causé par une fuite par exemple, contribue à l'effet de serre, responsable du réchauffement climatique.
- Aussi, tous les fluides présentant un indice de PRG (Pouvoir de Réchauffement Global, qui situe la nocivité d'un fluide sur l'effet de serre) supérieur à 2 500 seront interdits en 2025, et supérieur à 150 en 2030.

Le site de production **Cité Gourmande** à Agen a anticipé cette réglementation, et a choisi de remplacer les fluides frigorigènes, auparavant R404a (PRG de 3 900) par du CO2 (PRG de 1).

#09 / Maîtriser les impacts environnementaux

PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE ET SAUVAGE

Le Groupe LE DUFF s'efforce de mettre en place des mesures limitant la standardisation des espèces végétales et animales - cause de perte de diversité cultivée et facteur de risque pour le développement de maladies dans les cultures.

Le saviez-vous?



- Selon la FAO (47), en un siècle, 75% de la diversité génétique des cultures a disparu.
- Les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) présentent des risques pour la biodiversité et les écosystèmes. Leur culture (mais pas leur importation) est interdite au sein de l'Union Européenne, à l'exception d'une variété de maïs.

Depuis 2010, il n'y a pas d'OGM dans les matières premières végétales achetées par **Logistimax**, **Kamps** et **Bridor**.

L'enseigne Bridor, dans le cadre de sa stratégie « Share the bakery cultures of the world », a pour projet de faire la promotion d'une culture des blés diversifiés, favorisant la protection de la biodiversité et la fertilité des sols de façon naturelle via un sourcing croissant de différentes variétés.

Le saviez-vous?



- Très critiquée pour son impact néfaste sur l'environnement, en particulier sur la déforestation et la biodiversité sauvage, l'huile de palme reste l'huile végétale la plus consommée au monde et sa consommation ne cesse de croître.

Bridor et **Logistimax** n'achètent pas de produits à base d'huile de palme – à l'exception d'une référence de pâte à tartiner, certifiée RSPO segregated (48).

(47) Food and Agriculture Organisation en anglais, il s'agit de l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Accompagnant les pays membres pour une meilleure maîtrise de leurs ressources et une vision prospective, la FAO propose notamment la plus vaste base de données mondiale sur l'alimentation, l'agriculture et la faim.

(48) Le RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) est une organisation consacrée à l'huile de palme responsable. Une huile de palme « segregated » est séparée des autres huiles durant tout son processus de fabrication, depuis sa culture jusqu'à sa vente.



#IO / Tableau des indicateurs

COUVERTURE MOYENNE 2018	60%	COUVERTURE MOYENNE 2019	84%
-------------------------	-----	-------------------------	-----

PARTIE	FAMILLE D'ENJEUX	INDICATEUR	SECTEUR	UNITÉ	VALEUR PÉRIMÈTRE 2018	VALEUR 2019 PÉRIMÈTRE 2018	COUVERTURE PÉRIMÈTRE 2018	VALEUR 2019 CONSOLIDÉE	COUVERTURE PÉRIMÈTRE CONSOLIDÉ	PÉRIMÈTRE 2019	PAGES
ACHATS	Relation aux producteurs et origine	% des appros en volume produits en France	Restauration	%	75,3	77,2	100%	77,2	100%	100% DU CA RESTAURATION FRANCE : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza et Restauration des Loges / Ginger's.	#24
ACHATS	Bien-être animal	% des approvisionnements en œufs « ponte au sol » « ou plein air ».	Industrie	%	36,4	100,0	67%	78,1	98%	98% CA INDUSTRIE MONDE : Bridor France, Bridor Canada, Bridor USA, FB Solution et Kamps (unité industrielle).	#31
ACHATS	Bien-être animal	% des produits contenant des œufs « ponte au sol » ou « plein air ».	Restauration	%	29,8	31,9	53%	31,9	53%	53% DU CA RESTAURATION MONDE : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Restauration des Loges / Ginger's et Brioche Dorée Argentine.	#31
QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES PRODUITS	Sécurité des process	Nombre d'audits hygiène réalisés en restaurants	Restauration	nb.	2 III	2 135	53%	3 005	75%	75% DU CA RESTAURATION MONDE : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Restauration des Loges / Ginger's et Kamps.	#39
SOCIAL	Non discrimination	Index d'égalité femmes-hommes	Industrie	Note / 100	93	93	90%	91	100%	100% DU CA INDUSTRIE FRANCE : Bridor France, FB Solution, Cité Gourmande et GIE.	#15 #45
SOCIAL	Non discrimination	Index d'égalité femmes-hommes	Restauration	Note / 100	84	99	45%	88	99%	99% DU CA RESTAURATION FRANCE : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza et GIE.	#16 #44
SOCIAL	Santé et sécurité	Taux de fréquence d'AT (intérimaires compris)	Industrie	Nb. > 1 jour (pour 1 million d'h. travaillées)	37,3	47,0	21%	47,0	21%	21% DU NOMBRE D'UNITÉS INDUSTRIELLES MONDE : Bridor France.	#52
SOCIAL	Santé et sécurité	Taux de fréquence d'AT (sans intérimaires)	Industrie	Nb. > 1 jour (pour 1 million d'h. travaillées)	0,0	0,0	0,0	10,5	50%	50% DU NOMBRE D'UNITÉS INDUSTRIELLES MONDE : Bridor USA, Bridor Canada, Cité Gourmande, Kamps (unité industrielle) et Brioche Dorée Argentine.	
EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE	Réduire et valoriser nos déchets	% déchets produits Usines	Industrie	% du tonnage produit	3,8%	4,5%	64%	5,9%	92%	92% DU VOLUME INDUSTRIE MONDE : Bridor France, Bridor Canada (hors site de Rouen, Cité Gourmande et Kamps (unité industrielle)).	#66
EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE	Performance énergétique	Consommation d'électricité par tonne produite	Industrie	kWh / Tonne produite	483	474	64%	506	98%	98% DU VOLUME INDUSTRIE MONDE : Bridor France, Bridor Canada, Bridor USA, Cité Gourmande et Kamps (unité industrielle).	#70
EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE	Performance énergétique	Consommation d'électricité par couvert	Restauration (Rapide / à Thème)	kWh / couvert	0,8 / 2,8	0,8 / 2,5	53%	0,6 / 2,4	91%	91% DU CA RESTAURATION MONDE : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Restauration des Loges / Ginger's, Kamps et la Madeleine USA.	#69



Contact : compliance@groupeleduff.com

*Déclaration de Performance Extra-Financière 2019
réalisée par UTOPIES : www.utopies.com*