

RAPPORT RSE

DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIÈRE
(Articles L.225-102-1 et R.225-105-1 du Code de Commerce)

EXERCICE

2022

2023



groupe pomona

NOTRE ENGAGEMENT RSE AU CŒUR DE NOTRE STRATÉGIE POMONA 2025

L'exercice 2022-2023 s'est déroulé dans un contexte très volatile, incertain et complexe. Le conflit en Ukraine avec ses impacts sur l'énergie et les filières alimentaires a mis en lumière au niveau politique un enjeu de souveraineté alimentaire. Cette souveraineté est rendue fragile car nous sommes dépendants d'intrants que nous ne pouvons pas tous produire en France. Il devient donc capital de coconstruire un écosystème avec des partenaires de confiance.

Nos activités en restauration et en distribution se sont inscrites dans un contexte d'inflation, une baisse de consommation en volume et des ruptures d'approvisionnement. Cet été, nous avons aussi traversé plusieurs épisodes caniculaires, signe du changement climatique qui nous affecte.

Dans ce cadre, nous avons accéléré et renforcé notre stratégie POMONA 2025 avec la volonté de garder une croissance pilotée s'appuyant sur une orientation client réaffirmée et un développement par des opérations de croissance externe en France et en Espagne.

Nous restons dans la recherche d'efficacité dans nos organisations et nos process et dans la « digitalisation » de nos activités avec le déploiement du commerce en ligne. Plus que jamais, nous gardons le produit au cœur de nos préoccupations et nous faisons vivre nos assortiments en fonction des tendances de consommation.

Nous avons complété notre stratégie en affichant notre volonté de déployer nos quatre engagements RSE et de construire une trajectoire bas carbone. Nous avons défini les indicateurs extra-financiers majeurs qui nous permettent de mesurer l'amélioration de nos performances et fixer notre ambition.

Pour contribuer efficacement à la lutte contre le réchauffement climatique, nous avons commencé à construire notre trajectoire Bas Carbone : nous avons réalisé notre bilan d'émission des gaz à effet de serre pour l'exercice et nous prévoyons de le rendre annuel pour suivre l'évolution de nos performances. Notre convention annuelle a été centrée sur la RSE et a permis de mobiliser l'ensemble de nos équipes sur cet enjeu. Près de 1000 collaborateurs du Groupe ont été sensibilisés dans le cadre d'ateliers collaboratifs sur « La Fresque du Climat ». Notre engagement pour une alimentation meilleure et responsable s'est traduit par le renouvellement de nos certifications qualité et sécurité sanitaire des aliments. Nous développons nos offres végétariennes et nos gammes labellisées pour répondre aux attentes de nos clients. Nous travaillons aussi sur notre offre locale et nous continuons le déploiement de notre marque de distributeur Bon&Engagé.

Dans la continuité de nos enquêtes d'engagement auprès de nos collaborateurs, nous avons lancé dans chaque région et réseau des chantiers d'amélioration tout en veillant à leur apporter un cadre de travail toujours plus sûr. Notre ancrage local est indéniablement une force de notre Groupe. Nous avons recensé et partagé les actions remarquables réalisées : soutien aux restaurateurs, collectivités et commerçants, travail étroit avec nos fournisseurs locaux, engagement dans les interprofessions, les filières et actions pour favoriser l'insertion de tous dans le monde professionnel. Conscient de notre responsabilité, nous œuvrons chaque jour au plus près du terrain pour nous améliorer et réaliser notre mission : « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».

Bruno Mantovani
*Directeur Qualité & Responsabilité
Sociétale de l'Entreprise*



Modèle d'affaires PAGE 6

Gouvernance RSE et principaux enjeux du Groupe PAGE 8

MATRICE DE MATÉRIALITÉ GESTION DES RISQUES ET OPPORTUNITÉS	8
GOVERNANCE	9
DEVOIR DE VIGILANCE	11
CONFORMITÉ	11

Nos Engagements RSE PAGE 12

1 | DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE 12

1.1. PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS	15
/ AMÉLIORER LA QUALITÉ DE NOS RECETTES	15
/ LUTTER CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE	15
/ SOUTENIR LA FILIÈRE BLEU-BLANC-CŒUR	16
1.2. AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE	17
/ SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	17
/ PROMOUVOIR LES CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES ET LES TECHNIQUES AGRONOMIQUES VERTUEUSES AU SEIN DE NOS FILIÈRES	18
/ PRIVILÉGIER LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE DURABLES	20
/ AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL	23
1.3. DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS	24
/ PROMOUVOIR LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (HORS AGRICULTURE BIOLOGIQUE)	24
/ PORTER LES ORIGINES FRANÇAISES	24
/ RESPECTER LES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS	27
1.4. MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	28
/ ACCOMPAGNER NOS SITES DANS DES DÉMARCHES DE CERTIFICATIONS	28
/ METTRE EN PLACE DES PLANS DE CONTRÔLE DES PRODUITS ET DES FOURNISSEURS	28
/ METTRE EN ŒUVRE NOTRE PLAN DE VIGILANCE	29

2 | ACCOMPAGNER NOS CLIENTS AVEC DES SERVICES SÛRS ET ÉCO-RESPONSABLES 30

2.1. FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS	32
/ INFORMER SUR NOS PRODUITS ET METTRE À DISPOSITION DE NOS CLIENTS DES STATISTIQUES D'ACHAT	32
/ INFORMER ET ÉCOUTER LES CONSOMMATEURS, SENSIBILISER À LA NUTRITION ET À LA CONSOMMATION RESPONSABLE	32
/ MESURER LA SATISFACTION DE NOS CLIENTS	33

2.2.	RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE	34
	/ STOCKAGE ÉCO-RESPONSABLE	35
	/ LIVRAISONS ÉCO-RESPONSABLES	38
2.3.	GÉRER LES DÉCHETS	41
	/ TRIER ET TRAITER NOS DÉCHETS	41
	/ AMÉLIORER LES EMBALLAGES	42
2.4.	LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE	43
3 	FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES	44
3.1.	OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR	47
	/ NOS ÉQUIPES	47
	/ ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL	47
	/ UNE POLITIQUE DE RÉMUNÉRATION DYNAMIQUE	48
	/ DIALOGUE SOCIAL	48
	/ SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	48
3.2.	ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS	51
	/ DÉVELOPPER LES TALENTS AVEC UNE SOLIDE POLITIQUE DE FORMATION	51
	/ FAVORISER L'ACCÈS À L'EMPLOI DES JEUNES DIPLÔMÉS	52
	/ PERMETTRE AUX COLLABORATEURS DE S'ENGAGER DANS DES ACTIONS SOCIÉTALES	52
3.3.	RESPECTER LA DIVERSITÉ	53
	/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES	53
	/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION DES PERSONNES HANDICAPÉES	54
	/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'EMPLOI DES SENIORS	55
	/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'INSERTION DES PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI	55
	/ POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS	55
4 	CONTRIBUER À L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES	56
4.1.	SOUTENIR L'EMPLOI LOCAL	59
4.2.	VALORISER LA PRODUCTION LOCALE	59
4.3.	CONTRIBUER AU TISSU SOCIO-ÉCONOMIQUE ET ÊTRE UN ACTEUR SOCIÉTAL LOCAL	60
<hr/>		
	ANNEXES	61

Modèle d'affaires

Ressources

NOS ÉQUIPES

au 30/09/23

12 091 collaborateurs
194 sites

NOTRE GOUVERNANCE

Conseil de surveillance
Directoire
Comité exécutif

NOS ACTIONNAIRES

75% famille Dewavrin
23,1% salariés et anciens salariés
1,9% autocontrôle
Actionnariat français

Métier

NOS FOURNISSEURS

Filières responsables
Importation
Locaux

NOS CLIENTS

Restauration commerciale
Restauration collective
Commerces de proximité
GMS

NOS PRODUITS

Produits de la mer
Surgelés
Boissons

Fruits et légumes
Autres produits frais
Épicerie
Hygiène

SÉLECTIONNER
LES MEILLEURS PRODUITS



STOCKER LES PRODUITS
SUR TOUT LE TERRITOIRE



CONSEILLER
CHAQUE CLIENT



PRÉPARER
LES COMMANDES



OPTIMISER LES FLUX
DE TRANSPORT



LIVRER NOS CLIENTS
EN TEMPS ET EN HEURE



Valeur créée

- / Une alimentation meilleure et responsable
- / Des services sûrs et éco-responsables pour nos clients
- / Des collaborateurs engagés
- / Une contribution au développement local des territoires

NOTRE ADN

Né en 1912

dans le commerce des fruits et légumes, notre Groupe s'est diversifié et transformé au fil des époques pour devenir le leader français de la distribution livrée de produits alimentaires auprès des professionnels des métiers de bouche.

Tous nos collaborateurs

se retrouvent autour de principes d'action forts qui guident leur engagement au quotidien :

- / L'orientation clients
- / La confiance dans les hommes
- / L'esprit de conquête
- / Le respect des engagements
- / La culture du résultat
- / La contribution au Groupe

Pour renforcer l'action dans le sens de la RSE à tous les niveaux de l'entreprise, nous y avons intégré les enjeux sociétaux et environnementaux de manière explicite.

NOTRE EXPERTISE

Notre métier repose sur trois savoir-faire principaux :

/ Sélectionner

choisir les produits les plus adaptés pour permettre à nos clients de toujours mieux servir les leurs

/ Conseiller

aider nos clients à se développer en leur apportant des conseils et des services pertinents

/ Livrer

assurer la mise à disposition de nos produits en temps et en heure dans des conditions de livraison éco-responsables.

NOTRE ORGANISATION

Nous sommes un Groupe multi-spécialistes, organisé en réseaux d'experts implantés au plus près de nos clients et de nos fournisseurs via 194 sites en France, en Suisse et en Espagne.



TerreAzur : fruits, légumes et produits de la mer frais auprès des professionnels de la restauration, de la GMS et du commerce de proximité



PassionFroid : produits surgelés, frais carnés et laitiers auprès des professionnels de la restauration



EpiSaveurs : produits d'épicerie, boissons, hygiène et entretien auprès des professionnels de la restauration



Relais d'Or : glaces, produits frais, surgelés et d'épicerie auprès de la restauration commerciale



Délice & Création : produits alimentaires et non alimentaires pour les artisans boulangers-pâtisseries



Saveurs d'Antoine : produits alimentaires et non alimentaires pour les artisans bouchers-charcutiers-traiteurs



Pomona Suisse : produits alimentaires pour les professionnels de la restauration en Suisse



Pomona Iberia : produits alimentaires pour les professionnels de la restauration en Espagne.

Gouvernance RSE et principaux enjeux du Groupe

MATRICE DE MATÉRIALITÉ, GESTION DES RISQUES ET OPPORTUNITÉS

Afin de définir notre politique RSE en adéquation avec les attentes des parties prenantes et d'identifier les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux prioritaires pour le Groupe, le Comité Exécutif a mené en septembre 2017 une première **analyse de matérialité** basée sur le référentiel ISO 26000 avec l'aide d'un cabinet spécialisé, Greenflex.

Cette analyse a été enrichie par la suite grâce aux nombreux échanges avec nos parties prenantes (clients, salariés, organisations professionnelles, ONG...). Elle couvre particulièrement les risques et leur prévention en matière de droits humains, libertés fondamentales, santé et sécurité des personnes avec un focus sur la sécurité sanitaire des aliments, l'environnement et la création d'emploi local, dans une optique globale de transparence et de satisfaction de nos clients.

Cette démarche s'inscrit dans une approche plus large d'évaluation des risques sur les domaines de risque qui nous concernent :

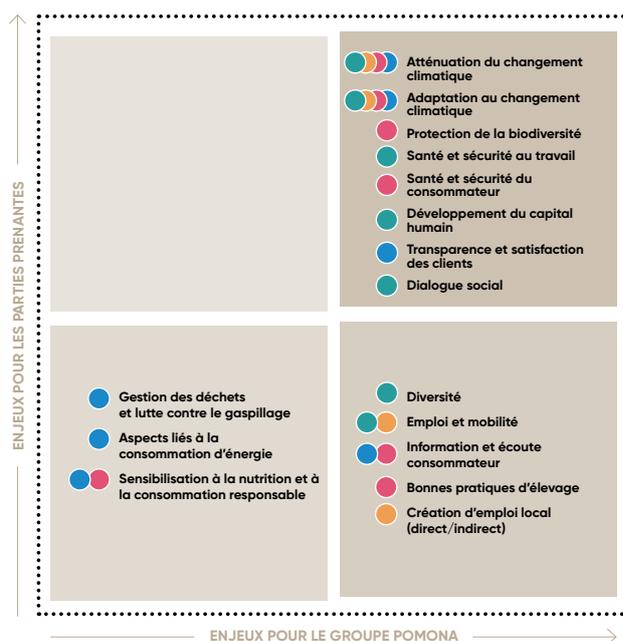
L'activité du Groupe est découpée selon les processus opérationnels de notre modèle d'affaires, les processus de pilotage et les processus supports associés : gouvernance, achats, ventes, logistique, gestion des ressources humaines, gestion et maintenance du matériel... En parallèle, onze risques génériques ont été identifiés touchant les domaines finances, image, compétitivité, qualité des produits et du service, sécurité sanitaire des aliments, environnement, sécurité des biens, des données et des personnes, droits humains et libertés fondamentales, réglementation.

Pour chaque processus, les risques théoriques pouvant être induits par les activités incluses dans le processus et sous-processus ont été identifiés et évalués. De façon systématique, sont évalués les « risques bruts » qui sont les risques théoriques auxquels le Groupe est confronté, compte tenu de son activité et son organisation. Les « risques nets » sont les risques résiduels, une fois mis en œuvre des actions destinées à réduire le risque brut, par exemple à travers des actions de prévention et de contrôle. Pour chaque risque, ont été définis une description du risque détaillée, le niveau d'exposition associé, un porteur du risque, une synthèse de la situation et de la surveillance et un éventuel plan d'action ou trajectoire d'amélioration.

Les éléments prioritaires pour les risques ou opportunités liés au devoir de vigilance et aux domaines d'action de la RSE sont positionnés dans la matrice de matérialité selon leurs niveaux d'enjeux pour le Groupe et les parties prenantes.

Ils sont chacun rattachés à l'un de nos **4 engagements RSE** :

- **Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable**
- **Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables**
- **Favoriser l'engagement de nos équipes**
- **Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires**



De plus, nous avons regardé comment nos actions s'inscrivaient dans les **Objectifs de Développement Durable (ODD)** définis par les Nations Unies (cf. annexe 2 - Les 17 objectifs de développement durable - Nos actions RSE en réponse).

Les 17 ODD nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice.

Un e-learning détaillant nos 4 engagements et leurs illustrations est déployé auprès de nos équipes.

GOVERNANCE

Notre mission « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients » est le socle de notre démarche RSE. Le « mieux nourrir » est au cœur de notre métier : nos produits, nos services, nos collaborateurs.

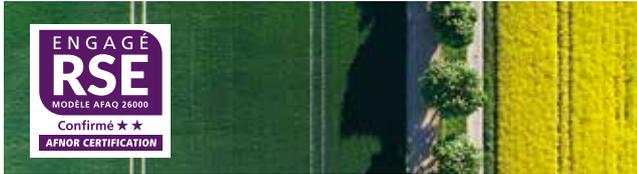
Notre démarche est pilotée et animée par un Comité composé de membres du Comité Exécutif et par la Direction Qualité & Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (DQRSE). Cette instance se réunit 3 fois par an pour faire le bilan des projets en cours et futurs.

Notre Pôle RSE est composé de trois personnes. Il travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des équipes du Groupe.

Nos directeurs régionaux sont les relais et animateurs de la politique RSE. Dans le cadre de leur formation, nous avons intégré cette année un thème « Enjeux RSE et l'analyse de matérialité » qui s'insère dans le module « Stratégie, vision et projet mobilisateur ».

La RSE a été directement intégrée dans notre stratégie POMONA 2025 sous la forme du pilier transverse : « **déployer les 4 engagements de notre politique RSE et construire notre trajectoire bas carbone** ». Elle a été le thème de notre Convention Pomona 2023, avec en invité d'honneur Jean-Marc Jancovici.

Il soutient les 4 autres piliers de la stratégie que sont la croissance pilotée sur nos principaux segments, notre efficacité améliorée, nos transformations digitales accélérées et le produit encore plus mis au cœur.



L'exercice 2023-2024 sera marqué par l'évaluation de suivi de notre **Labellisation Engagé RSE niveau CONFIRME**.

Cette première labellisation atteste de la **maturité de notre démarche RSE sur la base de l'ISO 26000 et des 17 Objectifs de Développement Durable des Nations-Unies**. Elle a été délivrée en juin 2022 par l'AFNOR, à l'issue d'une étude approfondie de notre stratégie et de nos actions, complétée d'entretiens avec des collaborateurs (une centaine parmi nos équipes TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et nos directions fonctionnelles) et des parties prenantes externes (clients, fournisseurs, associations...).

L'AFNOR a salué notre démarche dans sa globalité, une implication forte et l'action à tous les niveaux sur de nombreux sujets. **Un plan d'actions détaillé et ambitieux** nous guide dans notre progression. Nous serons de nouveau évalués en 2025, afin de renouveler notre labellisation : **nous visons le niveau EXEMPLAIRE**, plus haut grade du Label Engagé RSE.



Pour **sensibiliser et fédérer nos équipes** sur cet enjeu, nous déployons **les ateliers « la Fresque du Climat » et « Inventons nos Vies Bas Carbone »**, à travers lesquels nos collaborateurs abordent de manière pédagogique, techniquement robuste et collaborative la compréhension du réchauffement climatique et les solutions possibles. A fin septembre 2023, ce sont près de **1000 collaborateurs qui ont participé à ces ateliers** animés par nos ambassadeurs internes. Nous poursuivrons en 2024, puis élargirons notre scope de sensibilisation à toutes nos équipes via un format plus léger mais tout aussi impactant.



La prise en compte de l'enjeu climatique est essentielle et structure nos feuilles de route RSE. Nous travaillons à la construction de notre trajectoire bas carbone qui devrait prendre forme début 2024.

INDICATEURS CLÉS



Afin d'amplifier notre engagement et de rendre notre cap RSE encore plus lisible, nous avons défini des indicateurs clés associés à nos différents engagements pour nos réseaux français :

- **Part de nos ventes en produits issus de l'Agriculture Biologique et en conversion**
- **Part de nos ventes en produits labellisés de qualité :** Bio et en conversion, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, labels de France, Ecolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, Forest Stewardship Council FSC, Programme de reconnaissance des certifications forestières PEFC, produits à marque Bon&Engagé
- **Satisfaction de nos clients mesurée avec un Net Promoter Score**
- **Réduction de nos émissions de gaz à effet de serre**
- **Sécurité de nos collaborateurs mesurée avec un taux de fréquence d'accidents du travail**
- **Indicateur d'engagement de nos collaborateurs** mesuré par notre enquête interne
- **Engagement de nos Directions Régionales sur des items liés à la production, l'insertion, la vie culturelle, l'économie locales et l'économie circulaire**

DEVOIR DE VIGILANCE

(cf. annexe 3 - annexe méthodologique plan de vigilance)

Soumis au devoir de vigilance et conscients des enjeux de sa mise en œuvre, nous avons répertorié les activités essentielles suivantes comme étant couvertes par cette obligation :

- Notre activité propre ;
- Celle de nos fournisseurs de produits alimentaires ;
- Celle de nos sous-traitants majeurs à savoir transporteurs, entreposeurs et fournisseurs de moyens techniques de livraison.

Pour chacune, nous avons évalué les risques pour le Groupe Pomona associés aux enjeux du devoir de vigilance en croisant trois dimensions :

gravité, fréquence d'exposition et moyens de maîtrise mis en place.

Les politiques mises en œuvre, les actions menées en matière d'atténuation des risques ou de prévention des atteintes graves ainsi que les résultats obtenus sont suivis et mesurés grâce à différents indicateurs figurant dans le présent rapport.

Les enjeux ont ainsi été hiérarchisés de prioritaires à très faibles selon la cartographie ci-dessous :

EN JEUX		ACTIVITÉ PROPRE DU GROUPE	ACTIVITÉS DES FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS			
			FOURNISSEURS PRODUITS ALIMENTAIRES	TRANSPORTEURS AMONT - NAVETTES	STOCKAGE EXTERNE	MOYENS TECHNIQUES (VÉHICULES LIVRAISON)
DROITS HUMAINS	DROITS HUMAINS					
	LIBERTÉS FONDAMENTALES					
SANTÉ ET SÉCURITÉ	SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL					
	SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS					
ENVIRONNEMENT	REJET DE GAZ À EFFET DE SERRE, RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE					
	POLLUTION - REJET DE DÉCHETS					
	CONSOMMATION D'ÉNERGIE					
	PRATIQUES D'ÉLEVAGE					
	PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ					

■ Prioritaire ■ Modéré ■ Faible ■ Très faible

CONFORMITÉ

/ ÉTHIQUE DES AFFAIRES ET ANTICORRUPTION

Dans la droite ligne des valeurs éthiques qui ont contribué à faire du Groupe ce qu'il est aujourd'hui, un **dispositif interne d'éthique et de prévention de la corruption** conforme à la Loi Sapin II a été mis en place.

Il repose sur les éléments suivants :

- Une **analyse** cartographique et périodique des risques,
- Un **code de conduite éthique** des affaires énonçant les valeurs et principes d'éthique du Groupe et les comportements à bannir, valeurs à partager avec les partenaires du Groupe,
- Une **norme interne** sur les cadeaux d'affaires, avantages et marques d'hospitalité,
- Une **procédure d'évaluation des tiers** permettant d'identifier les manquements aux principes d'éthique des affaires des principaux cocontractants à risque du Groupe,
- Une **politique interne en matière de mécénat/sponsoring** qui intègre un processus à suivre pour engager ce type d'opérations,
- Un **dispositif d'alerte éthique** interne en ligne (pomona.signalement.net), ouvert à tous les collaborateurs du Groupe ainsi qu'aux cocontractants de Pomona et aux anciens salariés du Groupe et préservant la confidentialité des informations et l'anonymat des lanceurs d'alertes,

■ Des **contrôles comptables et financiers** renforcés et ciblés sur ces enjeux,

■ Un **programme de formation** et de sensibilisation des collaborateurs exposés à travers un e-learning anticorruption dédié.

/ PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Soucieux de pouvoir assurer à ses collaborateurs et à ses parties prenantes un haut standard en matière de protection des données personnelles, nous avons également mis en place un dispositif interne de protection des données personnelles conforme au Règlement européen.

Cette approche constitue une opportunité de renforcer la relation de confiance avec les salariés, partenaires et clients du Groupe Pomona.

Un processus de mise en conformité a été lancé.

Un travail de recensement des traitements de données personnelles de toutes les entités du Groupe a été engagé avec le réseau de référents. Ces enjeux sont pris en compte dans nos relations contractuelles avec nos partenaires.

Un Délégué à la Protection des données (DPO), point d'entrée sur ces enjeux, anime et renforce le dispositif.

Nos Engagements RSE

1 DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE

Une alimentation meilleure

- Plus de bienfaits nutritionnels et de santé
- Plus de plaisir à manger

Notre objectif

Pour chaque type de commerce de bouche, offrir le plaisir d'une alimentation meilleure et responsable au juste prix

Une alimentation responsable

- Plus de respect des filières

A l'œuvre pour l'avancement de ces sujets, notre Direction Qualité & RSE regroupe un Pôle « RSE » et un Pôle « Filières Amont » composé de 11 Ingénieurs Qualité, qui travaillent avec les équipes Achats et Référencement de nos réseaux de distribution sur l'ensemble de ces enjeux.

Nous nous engageons à développer et promouvoir pour chaque segment de marché, depuis la production jusqu'à la mise en œuvre, l'accès à une offre produits engagée selon **quatre volets**.



PRÉSERVER
LA SANTÉ
DES CONSOMMATEURS



AMÉLIORER LES
PRATIQUES CULTURALES ET
D'ÉLEVAGE



DÉFENDRE
LES VALEURS SOCIÉTALES
DE NOS ACHATS



MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE, LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
ET LES AUTRES ENJEUX LIÉS AU DEVOIR DE VIGILANCE SUR NOS FOURNISSEURS ET FILIÈRES PRODUITS

EN PRATIQUE

AMÉLIORER LA QUALITÉ
DES RECETTES

180 M€

DE PRODUITS À MARQUE
BON&ENGAGÉ



PORTER
LES ORIGINES
FRANÇAISES

100%

DES ŒUFS ET
OVOPRODUITS
ORIGINE FRANCE

PRIVILÉGIER LA PÊCHE
ET L'AQUACULTURE
DURABLES

94 M€

DE PRODUITS MSC



SOUTENIR LA FILIÈRE
BLEU-BLANC-CŒUR



681 T

DE CO₂ EN MOINS DANS L'ATMOSPHÈRE
GRÂCE AUX VENTES DE PRODUITS
BLEU-BLANC-CŒUR

PROMOUVOIR LES SIGNES
D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ
ET DE L'ORIGINE

124 M€

DE PRODUITS SIQO





**Bon
Engagé**

DONNONS DU SENS À NOS ASSIETTES

Bon&Engagé...

**Une réponse claire
au mieux manger :**

*des produits toujours plus
responsables, accessibles
et avec du goût...
pour le plaisir de tous !*



TerreAzur
groupe pomona



PassionFroid
groupe pomona



EpiSaveurs
groupe pomona

Voici la promesse de **Bon&Engagé**, la marque propre commune à **TerreAzur**, **PassionFroid** et **EpiSaveurs** lancée en 2021.

À travers cette marque transverse qui s'adresse prioritairement à la **restauration collective**, le Groupe concrétise son engagement à développer et promouvoir **l'accès à une alimentation meilleure et responsable**.

L'offre **Bon&Engagé** est le fruit d'un travail avec nos **fournisseurs et producteurs** dans une **démarche exclusive d'amélioration continue** basée notamment sur les engagements suivants :

- / **Sélectionner** les bons produits et les bons ingrédients ;
- / **Limiter** au maximum la présence d'additifs et d'ingrédients ultra-transformés et supprimer les arômes artificiels ;
- / **Améliorer** la qualité nutritionnelle des recettes ;
- / **Promouvoir** les filières françaises et locales ;
- / **Favoriser** la pêche durable et l'élevage responsable ;
- / **Agir** pour la transition écologique, et notamment l'agro-écologie.

Construite sur une **dynamique de progrès**, la marque **Bon&Engagé** a été lancée courant 2021 et s'enrichit au fil du temps, afin de permettre aux professionnels de la restauration – en particulier collective – de **composer des menus complets Bon&Engagé de l'entrée au dessert**, toute l'année. Une partie des références va contribuer à la **mise en œuvre de la loi EGalim**.

A ce jour, **TerreAzur** compte **41 familles de produits Bon&Engagé en fruits, légumes et produits de la mer** et prévoit d'en lancer 6 nouvelles en 2024. Chez **PassionFroid**, 24 références sont venues compléter la gamme qui compte désormais **232 références** couvrant les entrées froides et chaudes, salades traiteurs, plats cuisinés, charcuteries, saucisseries, viandes & volailles élaborées, légumes surgelés, produits de la mer, produits laitiers et desserts surgelés. Ce seront une trentaine de nouvelles références qui viendront s'ajouter à la marque courant 2024. Enfin, après avoir lancé 9 nouvelles références sur l'exercice, **EpiSaveurs** compte à présent **29 références** de produits d'épicerie Bon&Engagé et prévoit d'atteindre 50 références pour l'année à venir.

180 M€
de produits
à marque **Bon&Engagé**
commercialisés

1.1 PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS

/ AMÉLIORER LA QUALITÉ DE NOS RECETTES

Certaines substances, comme les additifs, les arômes, les ingrédients ultra-transformés, sont suspectées d'effets néfastes sur la santé. Bien qu'autorisées par la réglementation, leur accumulation dans les produits, voire leur simple présence, est de plus en plus sujette à controverse et nos clients s'en inquiètent.

Le souhait de répondre au mieux aux attentes de nos clients et notre conviction qu'un retour à plus de simplicité et de naturalité est possible nous conduisent à éviter ces substances dès lors que nous le pouvons. En particulier, nous les retirons au maximum de nos recettes MDD, nous en bannissons même certaines de manière systématique, en respectant les qualités organoleptiques et nutritionnelles, en veillant au maintien de la sécurité sanitaire des aliments et à la maîtrise des prix.

Pour nos produits Bon&Engagé, les colorants synthétiques, les arômes artificiels, les exhausteurs de goût et certains émulsifiants et stabilisants sont interdits. Nous limitons au maximum tous les additifs et notamment les conservateurs et les amidons modifiés. Cette vigilance porte également sur les ingrédients ultra-transformés. 60 recettes de notre marque **Ma Très Bonne Glace** ont été retravaillées sur l'exercice en remplaçant les texturants par de la fibre de lin et 37 sont désormais « sans additif ».

En parallèle de cela, nous portons une vigilance toute particulière aux **taux de sel et à la qualité des glucides et matières grasses** incorporés dans nos recettes, et faisons la **chasse aux sucres cachés** et transformés (sirop de glucose...).

À titre d'exemple sur cet exercice :

/ **PassionFroid** a poursuivi sa démarche d'amélioration de ses recettes : 10 références ont été retravaillées. Le travail continue sur l'ensemble des gammes.

Nous disposons de 34 références norme AFNOR NF V46-003 (viandes sans additif et cuites dans leur conditionnement final).

/ **Nos réseaux** commercialisant de la **charcuterie fraîche** détiennent une offre de produits **sans nitrite*** : c'est même l'un des socles du cahier des charges des charcuteries **Bon&Engagé** ;

/ **EpiSaveurs** poursuit sa démarche d'amélioration de recettes et propose, entre autres, une salade de fruits sans colorant ; **51 produits sont en cours de retravail** et le lancement d'un sirop de menthe sans colorant bleu brillant est prévu en 2024.

/ L'intégration de la gamme DGF a été l'occasion pour **Délice & Création** de restructurer son offre autour de 3 marques de distributeur ayant pour pilier nos règles de **composition améliorée des recettes** (le moins d'additifs possible, certains bannis, pas d'arôme artificiel...). 12 nouvelles références ont été retravaillées entre janvier et août 2023 dans l'objectif d'intégrer cette offre et s'ajoutent aux 124 de l'année passée.

/ **Nos réseaux** font en continu un **travail de sensibilisation de leurs fournisseurs** à la nécessité de faire évoluer les recettes des produits du point de vue de leurs compositions.

/ LUTTER CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE

Toujours dans l'objectif d'**œuvrer en faveur de la santé des consommateurs**, nous sommes engagés dans la lutte contre l'antibiorésistance en travaillant avec des **filières d'élevage sans antibiotique** et, pour les viandes, françaises**.



Sur l'exercice 2022-2023 :

/ **Chez PassionFroid** : 57 produits issus de l'élevage sans recours aux antibiotiques**, soit plus de 15 millions d'euros, multi-espèces (porc, poulet, dinde, canard, pintade ou coquelet, poissons), frais et surgelés, nationaux ou régionaux ;

/ **Chez Délice & Création** : toujours en gamme, une référence de jambon cuit supérieur issu d'une filière d'élevage sans antibiotique après sevrage, et dépassant les 100 000 euros de chiffre d'affaires ;

/ **Chez Saveurs d'Antoine** : une référence de jambon cuit supérieur issu de porcs élevés sans antibiotique dès la naissance est toujours présente à la gamme. Dans ce réseau, nous constatons que c'est davantage l'attribut « sans nitrite » qui est recherché par nos clients ;

/ **Chez TerreAzur** : la filière du saumon Bömlö® intègre en préventif un élevage sans recours aux antibiotiques. Plus globalement, les élevages de saumon sont de plus en plus vertueux en la matière, et via notre charte qualité et RSE nous encourageons ces progrès.

*produits à conservation sans nitrite grâce à des extraits de végétaux et antioxydant ou produits pouvant contenir des nitrites d'origine végétale pour assurer la bonne conservation du produit **porc : après sevrage

/ SOUTENIR LA FILIÈRE BLEU-BLANC-CŒUR

Nos actions en faveur de la nutrition se traduisent également par notre adhésion à Bleu-Blanc-Cœur, soutenant ainsi cette démarche de réintroduction des sources naturelles d'oméga 3 dans la chaîne alimentaire.

Après un siège de PassionFroid à son Conseil d'Administration pour le Collège Distributeur Grossiste RHD depuis avril 2019, c'est au nom du Groupe Pomona que nous siégeons depuis septembre 2022 et ce pour une durée de 3 ans.

- Sur l'exercice 2022-2023, ce sont **130 références proposées par PassionFroid**, des produits carnés aux produits laitiers en passant par les ovoproduits et une offre petits pains soit **5 millions d'euros vendu** ;
- **Saveurs d'Antoine** a sélectionné une offre de **26 produits** Bleu-Blanc-Cœur en viandes, volailles et charcuteries, se traduisant par **180 000 euros vendus sur l'exercice**.

Des tonnages, en progression de 8%, qui équivalent à 681 tonnes de CO₂ rejetées en moins dans l'atmosphère et à 1,6 tonne d'oméga-3 en plus dans les assiettes.

Depuis septembre 2023, le réseau **Délice & Création** rejoint les réseaux PassionFroid et Saveurs d'Antoine comme adhérent de la démarche. Il propose déjà **3 références** de volaille labellisées.

159

références
Bleu-Blanc-Cœur

En 2020, l'association a fait le bilan de l'évaluation des externalités environnementales de ses filières.

Elle a démontré que le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur avait un impact positif en la matière. Un argumentaire qui répond au point 1 de l'Article 24 de la Loi Egalim, donnant la possibilité au pouvoir adjudicateur d'apprécier la pertinence des produits Bleu-Blanc-Cœur dans le cadre des « menus Egalim ».



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION



1.2 AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE

Notre objectif : être acteur de la transition agro-écologique en étant prescripteur auprès des filières amont et en les accompagnant dans leur mutation, qu'elles soient végétales ou animales.

/ SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Notre conviction qu'un retour à des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la biodiversité est possible nous conduit à encourager les filières obéissant au cahier des charges de l'Agriculture Biologique et celles qui s'y convertissent.

À travers nos réseaux **PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or**, nous sommes certifiés par un organisme accrédité pour la distribution de produits « Agriculture biologique ».

En ajoutant Biofinesse, notre filiale dédiée au Bio, ce sont **106 millions d'euros de produits Bio** qui y ont été commercialisés sur l'exercice 2022-2023.

Nos tonnages vendus ont progressé de plus de 10% par rapport à l'exercice précédent.

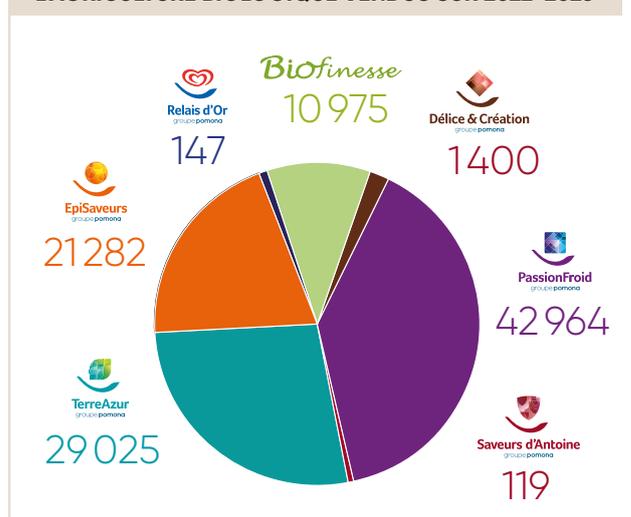
Preuve de leur engagement tout particulier sur le sujet, **nos réseaux continuent d'accompagner des producteurs au cours de leur période de conversion à l'Agriculture Biologique**, phase pendant laquelle le cahier des charges Bio est respecté mais les produits ne sont pas encore certifiés. C'est plus d'1 million d'€ qui a été commercialisé cette année par TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs.

Dans cette même dynamique, EpiSaveurs a également lancé 3 références de la marque *Transition*, qui propose des produits en conversion Bio pour soutenir le revenu des producteurs pendant les années transitoires de conversion.

Les produits issus de l'Agriculture Biologique étant éligibles aux « menus Egalim » et même requis à hauteur de 20% minimum selon l'Article 24 de la Loi depuis le 1^{er} janvier 2022, notre mission est d'apporter à nos clients des solutions pour répondre à cette requête réglementaire.



CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE VENDUS SUR 2022-2023



A date, **2,6% de nos ventes se font sur des produits issus de l'Agriculture Biologique ou en conversion.**



/ PROMOUVOIR LES CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES ET LES TECHNIQUES AGRONOMIQUES VERTUEUSES AU SEIN DE NOS FILIÈRES

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

Prônant une agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation, qui limite au maximum les intrants et tient compte de la ressource en eau, la **Haute Valeur Environnementale** représente une démarche d'avenir que nous entendons porter de manière dynamique dans le cadre de notre politique RSE. Notre adhésion à l'Association Nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale depuis le Salon de l'Agriculture 2020 en témoigne.

Depuis plusieurs années, nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs développent fortement leur offre issue de ces démarches, en travaillant de pair avec leurs fournisseurs producteurs. Exposer les enjeux, motiver des choix de démarches de certifications, aider à l'apport de solutions, accompagner dans le temps, c'est ce à quoi œuvrent nos équipes achats et qualité.

Notre marque **Bon&Engagé** porte les filières de certification environnementale de niveau 2 (CE2) et HVE :

/ Chez **PassionFroid**, ce sont 17 références de légumes surgelés et 5 références de porc frais qui sont certifiées CE2, ainsi qu'une référence de rhubarbe qui est certifiée HVE.

/ **EpiSaveurs** comptabilise 21 références de légumes en conserve Bon&Engagé origine France. Sur ses 21 références de légumes français Bon&Engagé, EpiSaveurs en comptabilise 7 certifiées CE2, 8 basculeront sur cette certification en 2024 ; 2 références de compote HVE sont également présentes à la gamme.

/ Chez **TerreAzur**, tous nos fruits et légumes français Bon&Engagé sont certifiés a minima CE2, de plus en plus basculent en HVE.

En complément de nos marques propres, nous sélectionnons également ces filières sous les marques de nos fournisseurs.

PassionFroid a une gamme déjà étoffée, **plus de 30 millions d'euros** de légumes, viandes, charcuterie, œufs, yaourts, desserts, purées de fruits et frites **CE2** ont été commercialisées sur l'exercice. La **Haute Valeur Environnementale** se développe dans le réseau avec près de **1 million d'euros** commercialisé en fruits, légumes, viandes de bœuf, yaourts.

EpiSaveurs a livré à ses clients **plus de 10 millions d'euros** de légumes, fruits, desserts de fruits, féculents et vins issus d'exploitations certifiées niveau 2 de la Certification Environnementale ou HVE.

Quant à **TerreAzur**, ce sont **plus de 94 millions d'euros** de produits vendus provenant d'exploitations CE2 ou HVE qui ont alimenté les menus de ses clients.

Nos **progressions en volumes de vente sont à deux chiffres** entre notre exercice 2022-2023 et le précédent.

Le dispositif de certification environnementale intègre 3 niveaux d'exigences, dont les 2e et 3e niveaux sont reconnus officiellement éligibles aux 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité. Le niveau 2 est éligible jusqu'à fin 2026. En sélectionnant des produits issus de filières certifiées, en incitant celles qui ne le sont pas à entrer dans des démarches de certification, nous sommes en mesure d'offrir à nos clients des solutions pour atteindre leurs objectifs réglementaires.



CERTIFICATIONS À L'IMPORT

Lorsque nos approvisionnements doivent s'étendre hors de France, nous veillons également à promouvoir des filières durables. En couvrant un nombre important de points de contrôle de **la certification environnementale niveau 2, le référentiel GLOBALG.A.P. est synonyme de bonnes pratiques culturelles.** Par ses montées de version régulières, il impulse une dynamique positive et donc une démarche de progrès permanente, notion très importante à nos yeux. Reconnu internationalement, il est également une référence en matière de sécurité sanitaire des aliments, de traçabilité et sur des points de contrôle santé et sécurité des travailleurs.

Lorsque certaines filières se réfèrent à d'autres démarches, nous analysons leur contenu et évaluons leur légitimité et leur pertinence par rapport à nos attentes et celles de nos clients.

Tous nos fruits et légumes frais d'import sous marque Bon&Engagé proviennent d'exploitations GLOBALG.A.P. ou VEGAPLAN (agrumes, ananas, pomme de terre...).

POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT



TerreAzur est partenaire depuis le 1^{er} octobre 2019 du mouvement « **Pour une Agriculture du Vivant** » qui regroupe, développe et diffuse des pratiques agronomiques basées sur la santé des sols et des écosystèmes, pour faire progresser tous types de cultures en systèmes conventionnels et biologiques. Ce partenariat témoigne de la volonté de TerreAzur de proposer à ses clients des fruits et légumes cultivés selon des **pratiques culturelles vertueuses.** Cette démarche agroécologique de progrès s'inscrit dans nos ambitions RSE et permet de structurer des filières agroécologiques sur le long terme. Nous siégeons au conseil d'administration et notre directeur des achats est désormais membre du bureau de l'association.

TerreAzur incite ses producteurs à rejoindre ce mouvement pour faire évoluer leurs pratiques agricoles. La démarche est progressive, nous travaillons filière par filière et sollicitons les producteurs en mesure de pouvoir s'engager dans ce type de changements. **Cette année 11 de nos fournisseurs se sont engagés à faire évoluer leurs pratiques.** Notre ambition est de continuer à en impliquer de nouveaux dans les années à venir.



HUILE DE PALME

Nous la bannissons au maximum ; lorsque sa présence ne peut être évitée pour des raisons technologiques et de coût, nous demandons à nos fournisseurs de basculer sur des approvisionnements durables. Nous évitons de la remplacer par l'huile de coprah/coco, dont le profil en acides gras saturés n'est pas le plus favorable.

5 PRATIQUES MAJEURES DE L'AGROÉCOLOGIE



AGRO-FORESTERIE

COUVERTS VÉGÉTAUX

STOCKAGE DU CARBONE DANS LE SOL

LIMITATION DU TRAVAIL DU SOL

STOCKAGE ET FILTRATION DE L'EAU

Dans le cadre de l'association, nous participons notamment à l'ambitieux projet collectif « **Cultures d'Industrie sur Sols Vivants** » qui concerne la **filière pomme de terre.** L'objectif est de développer les **pratiques agroécologiques** chez les agriculteurs, de créer un réseau d'échanges, de construire un modèle économique pérenne et de structurer des filières de valorisation pour sécuriser la transition des agriculteurs. Les producteurs intégrés dans ce projet ont mis en place des essais prometteurs, permettant d'envisager prochainement la commercialisation de nos premières pommes de terre cultivées sur « sol vivant ».

Après 4 ans d'investissement pour porter la démarche dans l'entreprise et au sein de nos filières, nous avons obtenu le niveau 2 de la démarche après avoir été audités par un tiers extérieur en avril 2023 attestant de notre niveau de maturité. Nous pouvons désormais valoriser les pratiques de nos agriculteurs partenaires et les effets bénéfiques de l'agroécologie sur les sols, et commercialiser des références identifiables comme issues de cultures sur sols vivants.

Près de 50 collaborateurs seront acculturés à la démarche d'ici janvier 2024.

FEL PARTENARIAT

TerreAzur veille également à la **maîtrise des résidus des produits phytosanitaires** dans le cadre de la convention d'autocontrôles Fel'Partenariat. Ces analyses sont incluses dans le plan annuel d'analyses physico-chimiques sur les produits.



Chez EpiSaveurs, près de 10 millions d'euros ont été réalisés sous labels Ecocert détergence, Ecolabel européen et Nordic Swan sur cet exercice. Ces derniers garantissent une réduction de l'impact environnemental des produits d'hygiène et d'entretien.

/ PRIVILÉGIER LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE DURABLES

Sur la filière des produits de la mer, nous sommes engagés dans une démarche exigeante qui se traduit par la préservation des ressources sauvages, le développement de l'aquaculture durable et la lutte renforcée contre la pêche illégale.

Nos réseaux PassionFroid et TerreAzur sont certifiés par un organisme accrédité pour la distribution de produits certifiés « MSC » (Marine Stewardship Council) et « ASC » (Aquaculture Stewardship Council). **EpiSaveurs et Relais d'Or** sont également certifiés « MSC ». Ces certifications reconnaissent et valorisent la **préservation des ressources halieutiques et les démarches d'aquaculture durable**.

Ce sont plus de **93 millions de produits MSC qui ont été commercialisés sur l'exercice 2022-2023**. Nos tonnages sont en légère régression cette année. EpiSaveurs a également lancé cette année une référence de thon Listao MSC à marque Bon&Engagé.

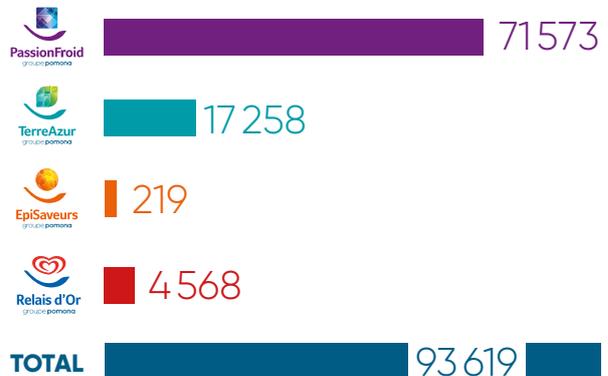
Chez **PassionFroid**, ce sont **63,5%** de nos ventes en poissons bruts qui se font **sous label MSC**.

Chez **TerreAzur**, ce sont **20,5%** de nos ventes en poissons sauvages et enrobés qui sont **certifiées MSC**.

En surgelé, nous avons quasiment atteint notre objectif de **100% de nos espèces majeures certifiées MSC en 2023** : cabillaud, colin/lieu, églefin, colin d'Alaska, Hoki. Seule une référence de cabillaud Skrei n'est pas certifiée (0,03% de nos ventes).

Nous développons les certifications ASC ou GLOBALG.A.P. sur nos filières de produits d'aquaculture frais et surgelés, en particulier en saumon, dorade, bar, truite, crevettes et huîtres. 2,6 millions d'euros de produits ASC ont été vendus sur l'exercice.

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS LABEL MSC SUR 2022-2023



Avec un cahier des charges intégrant une surveillance des niveaux de stocks de poissons, une minimisation des impacts des engins de pêche sur l'environnement et des critères de conditions de travail à bord des navires, le label international et privé MSC contribue aux objectifs de durabilité que la Loi Egalim vise au travers du label public « Pêche Durable ». Son processus d'évaluation et de certification externes des pêcheries et sa chaîne de traçabilité contrôlée sont également des atouts. Un argumentaire qui, via le point 8 de l'Article 24 de la Loi Egalim, donne la possibilité au pouvoir adjudicateur d'apprécier une équivalence entre MSC et Pêche Durable.



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



**PART DE NOS VENTES
EN PRODUITS BIO
SUR 2022-2023 :**

2,6%

Y COMPRIS EN CONVERSION BIO

**PART DE NOS VENTES
EN PRODUITS LABELLISÉS
DE QUALITÉ SUR 2022-2023 :**

21,6%



OBJECTIF 2030

**Doubler* nos ventes
en produits labellisés
de qualité****

** par rapport à l'exercice de référence 2021-2022 , ** Bio et en conversion Bio, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, Labels de France, Écolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, Forest Stewardship Council FSC, Programme de reconnaissance des certifications forestières PEFC, produits à marque Bon&Engagé*

Développer l'offre végétarienne

Dans l'objectif d'accompagner l'évolution des modes de consommation et la réduction de l'empreinte environnementale de l'alimentation, tout en contribuant à l'atteinte des objectifs réglementaires, nos réseaux enrichissent leurs gammes de produits adaptés à une alimentation plus végétale et les associent à de nombreuses idées recettes. Newsletters, tutos, rubriques « recettes veggie », catalogues dédiés accompagnent nos clients dans la diversification de leurs menus. Des formations sur la cuisine végétarienne leur sont délivrées par nos conseillers culinaires.

Nous remettons par exemple au goût du jour des légumineuses, des céréales et des graines parfois oubliées des assiettes, contribuant ainsi à varier les sources d'approvisionnement et donc les cultures.



/ AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL



Dans l'objectif de contribuer à l'**amélioration des pratiques d'élevage**, nous nous sommes engagés* en juillet 2017 à réduire progressivement au sein de notre offre la part d'œufs et d'ovoproduits issus de poules élevées en cage.

L'objectif est d'atteindre 100% de produits issus de modes d'élevage alternatifs à la cage d'ici 2025.

Nos réseaux **PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine** continuent la transition, en **collaboration avec la filière** qui se transforme et se dimensionne progressivement pour pouvoir fournir des volumes d'œufs provenant de **modes d'élevages hors cage**.

En 2023, nous avons continué d'intégrer à nos gammes de **nouvelles références issues d'élevages bio, en plein air ou au sol, portant à 43%** de notre assortiment la part de celles-ci et à **19%** la part de volumes de vente d'œufs et ovoproduits issus de **modes d'élevages alternatifs** sur l'exercice.

Ces évolutions vont se poursuivre en 2024 grâce au travail de sourcing de nos acheteurs, accompagnés de nos ingénieurs qualité, particulièrement attentifs aux conditions d'élevage en bâtiments. Nous procédons d'ailleurs à des visites chez les éleveurs. Nous interdisons les systèmes combinés.

Nous souhaitons rester au maximum sur des **approvisionnements français** et être **attentifs aux contraintes et problématiques des éleveurs** qui se lancent dans la transition.

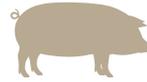
Nous sensibilisons nos équipes commerciales et nos clients à travers nos salons internes et nos supports de communication.

Dans la lignée de cet objectif, nous demandons à nos fournisseurs d'incorporer dans nos **recettes élaborées des œufs issus d'élevages alternatifs**, et ce tout particulièrement pour notre **marque Bon&Engagé**.

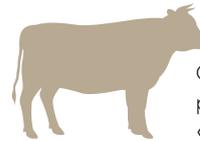
Afin d'être conseillés et confortés dans nos choix, **nous consultons fréquemment certaines associations de défense du bien-être animal**. Ces dernières nous aident également à avancer sur les critères d'amélioration des conditions d'élevage dans l'ensemble de nos filières animales. Nous intégrons ces **critères dans la charte d'engagement qualité et RSE** destinée à nos fournisseurs que nous ajustons et enrichissons chaque année. Nous leur demandons notamment de s'engager à s'assurer que les **5 principes fondamentaux qui régissent le bien-être animal** soient bien appliqués, à mettre en place un plan de progrès en matière de bien-être animal et à sensibiliser l'ensemble des maillons de la filière. Nous détaillons les étapes, transport, abattage par espèces terrestres (porcins, volailles, bovins...) et marines.



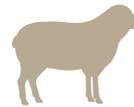
PassionFroid poursuit avec son fournisseur partenaire en volailles le déploiement de la démarche d'amélioration continue lancée depuis 5 ans par ce dernier et visant à **améliorer les pratiques d'élevage en poulaillers**, mettant ainsi en avant le savoir-faire des éleveurs français.



Nous continuons de développer, notamment en Bon&Engagé, **une gamme de porc issu d'élevages certifiés au niveau 2 de la certification environnementale**, engagée sur le bien-être animal notamment via la non-castration des porcs et garantissant un élevage sans antibiotique après sevrage. Nous proposons également des filières de « **porc fermier Label Rouge élevé en plein air** » au sein de la marque Le Boucher du Chef de PassionFroid et chez Relais d'Or. Durée d'élevage d'au moins 200 jours, alimentation 100% naturelle, et pour Relais d'Or, un circuit-court de 30 éleveurs du Sud-Ouest, tout est fait pour assurer une viande tendre, persillée et goûteuse. Nos régions déploient également des démarches comme la filière « **cochon breton Label Rouge élevé sur paille** » en Bretagne chez PassionFroid.



Côté bovin, notre offre **Le Boucher du Chef** propose depuis janvier 2022 une gamme de « **veau élevé sous la mère** ». C'est également une **filière de race irlandaise** de 220 jours de pâturage par an en moyenne (jour et nuit) qui a été développée chez PassionFroid. La filière bénéficie d'un climat qui permet aux animaux d'être nourris à 90% en moyenne d'herbe fraîche ou conservée. **Relais d'Or** a également développé une filière « **Lépreux** » de **boeuf origine France**, rassemblant 400 exploitations de moyenne montagne dans le **Massif Central** qui sont pour la plupart engagées dans les démarches de bien-être animal **Boviwell** et d'évaluation de l'empreinte environnementale **Cap'2ER**.



PassionFroid Ouest a développé une **filière d'agneau de Belle-Ile**, élevé en 100% plein air, en pâturage tournant afin de respecter le cycle de vie des végétaux.



Nous travaillons le pâturage sur nos produits laitiers.

*pour nos réseaux **PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine**

1.3 DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS

Renforcer la part de nos produits porteurs de **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** et aller chercher des **approvisionnements au cœur de nos territoires** matérialisent nos actions en faveur du volet sociétal de nos achats.

/ PROMOUVOIR LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (HORS AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

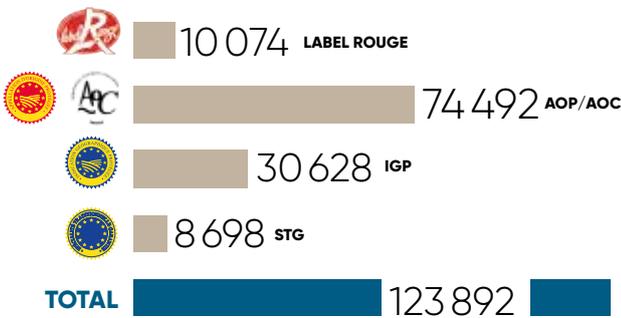
Nos réseaux PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs, Délice & Création et Saveurs d'Antoine intègrent tous au sein de leurs gammes des produits sous signes officiels de qualité et d'origine : **Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Contrôlée (AOC), Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**. Ils sont l'expression de savoir-faire, de terroirs et/ou de patrimoines culinaires.

Les produits porteurs de « SIQO* » sont éligibles aux menus Egalim. En enrichissant notre offre d'un panel de références certifiées large et varié, nous aidons nos clients à faire progresser leur part de produits répondant à la Loi.



*Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS SIQO SUR 2022-2023



Nos tonnages de volumes sous SIQO ont régressé de 2,5% par rapport à l'année dernière.

Parmi les autres labels de qualité officiels éligibles aux « menus Egalim », on compte les « Régions Ultra-périphériques » (RUP) : TerreAzur a commercialisé plus de 11 millions d'euros de bananes des Antilles sous label « RUP » associés à une belle progression en volumes.

/ PORTER LES ORIGINES FRANÇAISES

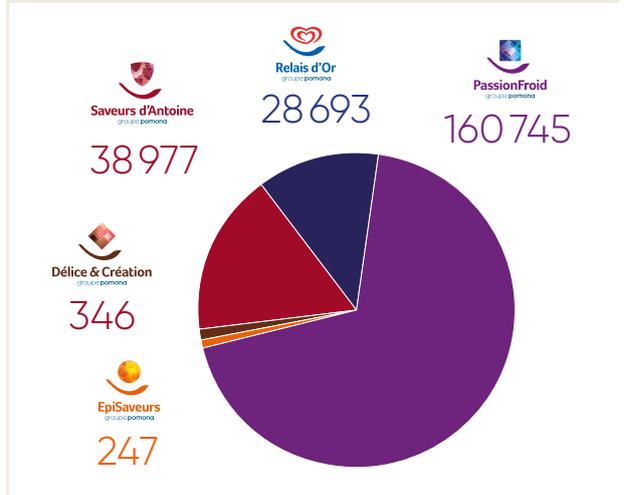
PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or sont habilités pour distribuer des produits porteurs de labels Viandes Origine France.

Notre réseau PassionFroid orienté vers la Restauration Hors Domicile a commercialisé **161 millions d'euros sous labels Viandes de France** (Porc, Bœuf, Volaille...).

Nos réseaux tournés vers les artisans ont quant à eux connu une nette progression de leurs ventes, atteignant près de **35 millions d'euros sous label Porc français** chez Saveurs d'Antoine.

Nos tonnages ont connu quelques points de régression cette année.

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS LABELS VIANDES DE FRANCE SUR 2022-2023



229 M€
DE PRODUITS
VIANDES DE FRANCE
COMMERCIALISÉS





Nos oeufs et ovoproduits PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine sont **origine France**. PassionFroid et Délice & Création déploient même le label Œuf de France.

TerreAzur et PassionFroid sont adhérents de la charte Pavillon France, garantie d'un sourcing de qualité avec des mareyeurs passionnés et du meilleur de la pêche française pour leurs clients. Plus de **6,8 millions d'euros** de poissons, coquillages ou crustacés pêchés par un bateau battant Pavillon France ont été commercialisés par nos réseaux cette année.

Nous développons également l'**origine France sur nos produits laitiers et nos fruits et légumes**, en particulier dans nos réseaux orientés RHD :

- / **La moitié de notre chiffre d'affaires en produits laitiers** concerne des produits élaborés à partir de lait origine France. Ce critère constitue l'un des socles de notre marque **Bon&Engagé** pour les produits laitiers.
- / **En surgelé, près de 30%** de nos ventes de légumes bénéficient d'une matière première origine France.
- / **96% de nos pommes fraîches sont françaises**, en progression de 3 points par rapport à l'année dernière ;
- / Chez **EpiSaveurs**, tous les légumes B&E sont labellisés **Légumes de France**
- / **Délice & Création** développe une filière de **blé français** pour les produits de viennoiserie.

Cuisiner nos recettes en France, en particulier lorsque le savoir-faire y est tout spécialement reconnu (gammes de pâtisseries et viennoiseries par exemple), fait partie des points auxquels nous sommes attentifs et que nous portons. **2 produits élaborés sur 3** vendus chez TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs sont **fabriqués en France***.

Afin de mettre au profit de nos clients une expertise pointue des produits et des filières, **PassionFroid est partenaire de deux Meilleurs Ouvriers de France (MOF) :**

- / **un MOF Fromager**, avec lequel sont travaillés et sélectionnés nos fromages « L'Affineur du Chef » et avec qui nos équipes vont au cœur des terroirs pour dénicher les meilleurs produits aux histoires et caractères témoins de multiples patrimoines culinaires ;
- / **un MOF Boucher**, qui apporte sur les viandes et volailles fraîches un précieux savoir-faire produit auquel nos conseillers culinaires associent leur expertise du métier de la restauration.

Nos recettes Ma Très Bonne Glace chez PassionFroid sont élaborées exclusivement par des **artisans glaciers français**.

Saveurs d'Antoine porte également le savoir-faire français en proposant des **produits élaborés par des artisans et des maîtres artisans**.

**Tous les ingrédients ne proviennent pas de France*

229 M€

**DE PRODUITS
SOUS LABELS VIANDES
ORIGINE FRANCE**



/ RESPECTER LES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

DÉVELOPPER LES FILIÈRES LABELISÉES COMMERCE ÉQUITABLE



Afin de développer des relations commerciales respectueuses des hommes et de l'environnement, nous travaillons des filières de bananes, café, chocolats et glaces certifiées **Max Havelaar**.

Pour aider nos clients à élaborer leurs menus Egalim et afin de soutenir plus activement la rémunération et le développement des producteurs, nous sommes attentifs aux filières produits permettant de répondre à cette attente.

3,8 millions d'euros de produits Fairtrade / Max Havelaar vendus cette année par nos réseaux **TerreAzur, EpiSaveurs et Relais d'Or**.



Nous travaillons des filières « **Agri-éthique France** », premier label de commerce équitable français qui garantit un revenu au producteur via un engagement prix et volume sur une durée de 3 ans.

Les labels répondant à la définition française et légale du Commerce Équitable étant éligibles aux 50%

Egalim, grâce au texte de Loi Climat et Résilience d'Août 2021, ces derniers trouvent une place dans les menus durables et de qualité de nos clients.



ACCOMPAGNER LOCALEMENT

Le Groupe Pomona collabore avec de nombreux producteurs/fournisseurs dans toute la France.

Nous avons sur le territoire **plus de 300 acheteurs** qui travaillent le plus possible dans un esprit de collaboration pérenne et de confiance. Cela se traduit par exemple, sur certaines filières, par des engagements de volumes de notre part sur une ou plusieurs périodes de production.

Dans ce même souci de durabilité et de sécurisation de nos activités communes, **nos RQSE régionaux accompagnent quant à eux nos fournisseurs locaux** dans la mise en œuvre de leurs plans de progrès définis au cours d'audits de référencement et de suivi.

En fruits et légumes frais, **TerreAzur** met en place avec certains de ses producteurs des **contrats pluriannuels**, donnant ainsi à ces derniers de la visibilité dans le temps en termes de volumes et de prix. Cet engagement leur permet d'enclencher des investissements et des démarches agro-écologiques de manière plus sereine.

EpiSaveurs a lancé un contrat de partenariat pluriannuel avec un de ses fournisseurs partenaire en légumes pour 2 ans, reconductible un an, en s'engageant sur un volume et une renégociation annuelle du tarif.

Via certains partenariats, nous contribuons à soutenir des éleveurs et producteurs.

Par exemple, la démarche d'amélioration des pratiques d'élevage en poulaillers déployée depuis 6 ans par **PassionFroid** avec son fournisseur partenaire, offre un **soutien technique et financier** pour accompagner chaque éleveur et protéger son revenu.

PassionFroid Ouest est membre de la filière « **Ma Normandie Locale** » : un élevage de la race Normande dans le Grand Ouest (Bretagne et Pays de la Loire), plus durable par le biais de la HVE et une meilleure rémunération des éleveurs avec de plus, un achat des bêtes à l'équilibre. Dans cette même dynamique, la succursale s'est engagée auprès d'associations de producteurs de lait de Lorient sur un **contrat volume et de sur-rémunération**. Elle accompagne également deux jeunes ingénieurs agronomes dans le lancement de leur transformation laitière.

En soutenant des démarches locales, comme *Produit en Bretagne* par exemple, nous soutenons l'emploi et le savoir-faire régional.

Il arrive parfois que nous devions mettre fin à une collaboration. Dans ce cas, nous mettons en place des plans de désengagement, en concertation avec les services achats et juridiques, afin de ne pas mettre en difficulté les producteurs et de respecter les délais de prévenance.

1.4 MAÎTRISER LA CONFORMITE REGLEMENTAIRE ET LA SÉCURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Conformément à la réglementation, nous avons formalisé, pour l'ensemble de nos activités, notre **plan de maîtrise sanitaire, basé sur une étude HACCP** (analyse des dangers et points critiques de maîtrise) et les **bonnes pratiques d'hygiène**.

L'ensemble des procédures Qualité, Sécurité et Environnement sont **évaluées ou auditées chaque année** sur tous les sites pour chacun des réseaux par notre Direction Qualité & RSE. Ces audits portent sur la connaissance des règles par les salariés, le bon fonctionnement organisationnel et le bon suivi de la maintenance technique des installations et du matériel.

Notre Direction Qualité & RSE assure également un système de **veille réglementaire et sanitaire** à destination des équipes qualité afin d'adapter au plus vite nos procédures internes aux nouvelles évolutions.

La fonction Qualité Sécurité Environnement mobilise dans l'ensemble du Groupe plus de **90 collaborateurs à plein temps** soit près de 1% de l'ensemble de nos effectifs.

/ ACCOMPAGNER NOS SITES DANS DES DÉMARCHES DE CERTIFICATIONS

Pour prouver notre engagement en matière de santé et de sécurité sanitaire des consommateurs, nous avons développé une **politique ambitieuse de Certification**.

Compte tenu des enjeux de chaîne du froid et de la nature périssable de certains produits, les réseaux **TerreAzur et PassionFroid sont certifiés ISO 22 000** pour leur système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Nos sites **Délice & Création** Centrale et Export sont également certifiés ISO 22000.

Les performances sont évaluées chaque année lors des audits par Bureau Veritas Certification ou pour les sites Délice & Création par AFNOR Certification.

/ METTRE EN PLACE DES PLANS DE CONTRÔLE DES PRODUITS ET DES FOURNISSEURS

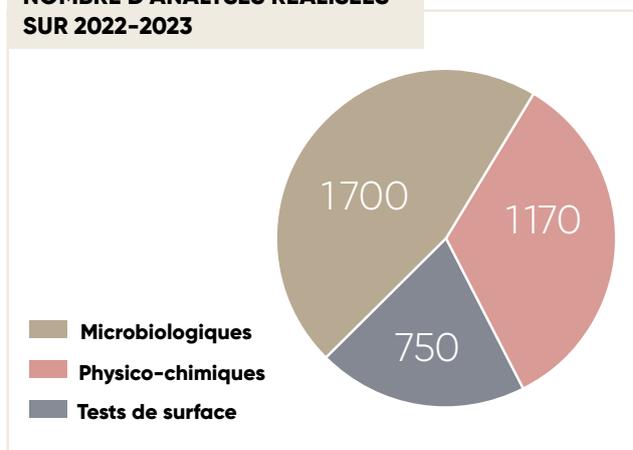
Les mesures de maîtrise relatives aux fournisseurs de produits alimentaires reposent sur **l'intégration des exigences dans les cahiers des charges, les chartes d'engagement fournisseurs ou contrats**.

Une évaluation du respect des exigences est réalisée dans les questionnaires, les **visites et les audits de référencement et de suivi des fournisseurs** que nos équipes effectuent.

En ce qui concerne la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, qui est notre enjeu prioritaire, une cartographie selon la nature des produits et leurs conditions de mise en œuvre est déployée dans le cadre de nos **démarches Qualité et Sécurité des Aliments**.

Nous menons notamment une démarche de **prévention et de surveillance** via l'élaboration et le suivi de plans de contrôle physico- chimique et bactériologique de nos produits, réalisés par un **laboratoire accrédité extérieur**.

NOMBRE D'ANALYSES RÉALISÉES SUR 2022-2023

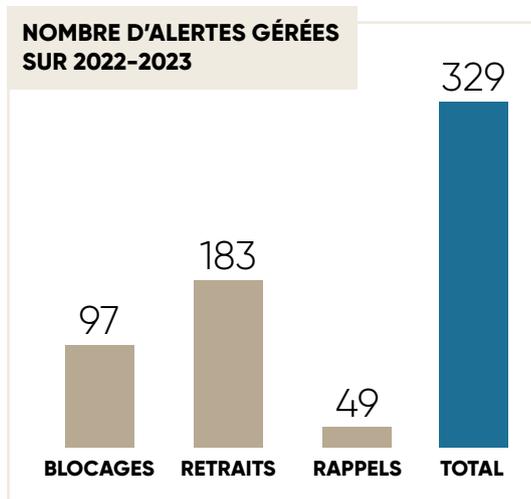


Ces contrôles permettent de vérifier la sécurité sanitaire mais aussi l'absence de contamination des produits par des substances chimiques indésirables, la loyauté marchande des denrées et le respect des cahiers des charges. Les surfaces de travail sont aussi analysées pour valider l'hygiène des ateliers où sont manipulés les produits.

Les plans de contrôles sont révisés annuellement pour répondre au plus juste aux évolutions réglementaires et/ou anticiper les risques émergents.

En matière de santé et de sécurité des aliments, nous avons géré, selon nos procédures internes couvertes par nos certifications, plusieurs opérations nationales de blocage (produit isolé dans nos entrepôts), retrait (produit retiré chez nos clients) ou rappel (produit retiré chez nos clients et communication d'informations à transmettre aux consommateurs).

Pour optimiser notre gestion des alertes, notre pôle **Service Après-Vente** est en charge de gérer les alertes de manière centralisée pour tous les réseaux hors Relais d'Or, Suisse et Espagne. En complément, un outil de gestion automatique des appels clients dans le cadre des alertes sanitaires a été mis en place afin de fiabiliser et de renforcer l'efficacité de nos procédures pour les réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs.



Le nombre d'alertes a encore diminué par rapport à l'année passée, déjà stabilisée à un niveau d'avant crise ETO.

Ces opérations ont été réalisées en coordination avec nos fournisseurs et nos clients et en rendant compte si nécessaire aux services officiels conformément à la réglementation.

Enfin, **nos équipes qualité et achats évaluent chaque année** la performance de l'ensemble de nos **fournisseurs nationaux sur les critères sanitaires et de qualité de service** :

- / Nombre d'alertes,
- / Nombre de non-conformités,
- / Maîtrise des livraisons,
- / Réactivité.

À la sortie des évaluations, des plans d'actions sont identifiés afin d'améliorer la performance de nos fournisseurs.

/ METTRE EN ŒUVRE NOTRE PLAN DE VIGILANCE

NOTRE OUTIL DE CARTOGRAPHIE DES RISQUES

Dans un souci d'expertise et d'objectivité, nous avons demandé à un **tiers référent, l'AFNOR** (Association Française de Normalisation), de nous aider à mettre au point un **outil de cotation des risques fournisseurs** au regard du devoir de vigilance et au regard de spécificités de l'agro-alimentaire. Cet outil, finalisé en 2020, nous permet **d'évaluer par enjeu le niveau de risque associé à nos filières d'achats, par familles de produits, par pays, puis par fournisseurs.**

Les enjeux répertoriés et évalués sont les suivants :

- / **relatifs au devoir de vigilance strict** : environnement, santé et sécurité au travail, droits de l'homme et conditions sociales, sécurité sanitaire des aliments
- / **complémentaires** : contexte et environnement des affaires, loyauté des pratiques et éthique, food defense, fraude alimentaire, bien-être animal.

L'outil permet de délivrer un scoring par fournisseur.

CE TRAVAIL INITIÉ LORS DU PRÉCÉDENT EXERCICE CONTINUE À SE POURSUIVRE

Forts du travail réalisé pendant trois ans sur les familles de produits à risque et prioritairement sur nos fournisseurs à marques propres, de nouveaux besoins ont été identifiés : formation des nouveaux acheteurs, définition de catégories homogènes et comparables entre les réseaux afin de déterminer un plan d'action en cas de décalage d'un fournisseur par rapport à sa catégorie.

LE BILAN DE CET EXERCICE

Les évaluations nous permettent de **mettre à jour et d'enrichir encore davantage notre base de données informatives sur nos fournisseurs**. Nous identifions des données clés pour élaborer des **stratégies d'approvisionnement pertinentes, objectives, efficaces et fiables** face aux risques spécifiques de nos catégories d'achats. Nos équipes montent en connaissance et en compétences pour leur activité de sourcing.

Nous approfondissons les différents enjeux au sein de nos filières d'achat (via notamment des questionnaires, nos audits...), comprenons de mieux en mieux les pratiques, les challengeons et si besoin mettons en place des plans de progrès.

Afin de systématiser la prise en compte de ces éléments lors des référencements de nouveaux fournisseurs ou lors des évaluations annuelles de nos fournisseurs en place, nous actualisons nos procédures internes en vigueur en y intégrant ces éléments de travail.

Si nécessaire nous mandatons des audits spécifiques visant à confirmer ou réduire le niveau de risque identifié.

Nos Engagements RSE

2 ACCOMPAGNER NOS CLIENTS AVEC DES SERVICES SÛRS ET ECO-RESPONSABLES

Des services sûrs

- Une transparence de l'information
- Une mesure de la satisfaction clients
- Une sécurisation via des outils de gestion

Notre objectif

Être aux côtés des professionnels des métiers de bouche en leur apportant des services qui complètent leur propre démarche RSE.

Des services éco-responsables

- Un stockage moins énergivore
- Des livraisons moins carbonées
- Un traitement des déchets lié au cycle de vie des produits
- Une lutte contre le gaspillage alimentaire via des partenariats

Dans le cadre de notre mission auprès de nos clients, nous souhaitons les accompagner dans leur démarche RSE en leur apportant des services de qualité et respectueux de l'environnement :



FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS



RÉDUIRE
LES POLLUTIONS
ET L'IMPACT CARBONE



GÉRER
LES DÉCHETS



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE
ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

EN PRATIQUE



NOTRE ADHÉSION À LA
CHARTRE OBJECTIF CO₂



RÉDUIRE LES POLLUTIONS
ET L'IMPACT CARBONE

ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE
SUR NOS SCOPES 1 ET 2 :

126 486
TCO₂



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

956 TONNES

DONNÉES AUX BANQUES ALIMENTAIRES



2.1 FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS

/ INFORMER SUR NOS PRODUITS ET METTRE À DISPOSITION DE NOS CLIENTS DES STATISTIQUES D'ACHAT



Nous nous engageons sur la **qualité des données produits transmises à nos clients**, qui attendent des informations fiables, précises, mises à jour régulièrement et facilement accessibles. Les fiches techniques doivent ainsi refléter ces exigences croissantes. C'est pourquoi nous avons décidé de refondre totalement notre système de gestion de l'information produits et de **mettre en place un PIM** (Product Information Management) dédié qui regroupe et permet des échanges sous forme digitalisée de l'ensemble des données produits. **Le système a été déployé dans nos réseaux PassionFroid et EpiSaveurs.**

Grâce à cet outil performant, nous faisons **évoluer l'échange de données entre nos fournisseurs et nous**, pour notre plus grand bénéfice commun :

- / **Une saisie centralisée et facilitée** via un portail web ergonomique compatible GDSN (Global Data Synchronisation Network),
- / **Des informations complètes**, mises à jour et conformes à la législation pour satisfaire nos clients et répondre au contexte réglementaire.

Depuis la mise en place effective des 50% de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dans les menus de restauration collective, **l'identification et le reporting chiffré de ces produits au sein des mercuriales de nos clients sont essentiels** pour permettre le pilotage et la mesure du niveau d'**atteinte de l'objectif de pourcentage**. Pour cela, depuis juin 2020, nous avons développé pour mise à disposition de nos clients des **statistiques spécifiques aux produits sous labels éligibles ou potentiellement éligibles** ; leurs labels sont clairement identifiés avec mention de leur éligibilité Egalim.

En tant que fournisseur de l'Economat des Armées, nous participons au lien Nation-Armée au travers de nos métiers.



/ INFORMER ET ÉCOUTER LES CONSOMMATEURS, SENSIBILISER À LA NUTRITION ET À LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Dans le cadre des formations internes « **École des chefs** » ou « **École des saveurs** » qui s'adressent aux commerciaux en restauration collective, nos équipes de vente sont formées aux **enjeux et aux recommandations du GEMRCN** (Groupe d'Études des Marchés, Restauration Collective et Nutrition).

L'ensemble de nos réseaux met en place pour les équipes (commerciales, achats et qualité) **des supports et des formations sur les enjeux relatifs à nos engagements RSE.**

Plus particulièrement, **en 2023, les Grands Comptes de nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs ont bénéficié d'un module de formation étoffé sur les thématiques RSE.**

Notre pôle RSE intervient régulièrement dans les instances d'information de nos équipes de vente pour les acculturer sur les actualités et points d'expertise RSE. Il participe également à de nombreux échanges et rendez-vous clients.

Salons, événements organisés par les interprofessions, rencontres avec nos clients sont autant d'autres moyens et donc d'occasions d'informer et d'échanger sur les valeurs des produits et les enjeux de nutrition et de consommation responsable.

Nos ateliers Climat sont emblématiques de la volonté de sensibilisation de nos équipes sur ces sujets.

Pour accompagner nos clients dans le **calcul et l'optimisation de leur empreinte carbone**, nous leur mettons à disposition notre empreinte carbone en livraison exprimée en gCO₂ par kg livré. A date nous le faisons pour nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs ; nous allons l'étendre à nos autres réseaux France.

/ MESURER LA SATISFACTION DE NOS CLIENTS

Pour prouver leur engagement en matière de satisfaction clients, **les réseaux PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs et Relais d'Or sont certifiés selon le référentiel ISO 9001 pour leur système de management qualité**, ce qui représente l'ensemble des régions des 4 réseaux.

Afin d'accompagner au mieux les clients, chaque année notre Direction Qualité & RSE réalise une enquête de satisfaction auprès de 10 000 clients de l'ensemble de nos réseaux de distribution français.

Ces enquêtes permettent de recueillir par segment client et par famille de produits les attentes sur l'ensemble des prestations et leurs évolutions, pour anticiper des besoins émergents.

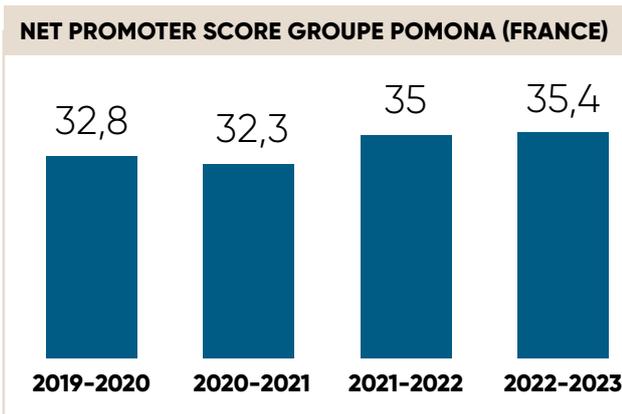
Les enquêtes mesurent la qualité perçue, exprimée selon le niveau de recommandation des clients, en complément des indicateurs internes de taux de service et de conformité de la commande suivis mensuellement.

Dans leur ensemble, nos réseaux français voient progresser leur Net Promoter Score avec un résultat à 35,4 pour l'exercice 2022-2023.

La progression de l'indicateur nous conforte sur la solidité de nos liens avec nos clients. Nous allons continuer sur cette lancée pour encore faire progresser nos scores et visons l'objectif de dépasser le niveau de 40 d'ici 2030.

L'ensemble des performances montre que nous restons un **partenaire de confiance pour nos clients.**

NET PROMOTER SCORE =  - 
% Promoteurs - % Détracteurs



Le Net Promoter Score permet de classer les clients en **trois catégories** selon leur degré d'enthousiasme :

/ **Promoteurs** = répondants donnant un score de 9 ou 10

/ **Passifs** = répondants donnant un score de 7 ou 8

/ **Détracteurs** = répondants donnant un score de 0 à 6

Il est calculé en prenant le pourcentage de promoteurs et en y soustrayant le pourcentage de détracteurs. **Le NPS n'est pas exprimé en pourcentage, mais comme nombre absolu qui se situe entre -100 et +100.**



**Net
Promoter
Score :**
>40

2.2 RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE

BILAN DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Depuis 2012 et conformément à la réglementation, nous réalisons et publions le **Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre** (BEGES). Pour les scopes 1 et 2 de nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, notre année de référence 2011 a été suivie par les publications de nos BEGES 2014-2015 puis 2018-2019. Fin 2023 et conformément à la nouvelle réglementation, nous renouvelons notre Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre et l'élargissons au scope 3, qui représente les émissions indirectes significatives découlant de nos activités. De plus, le périmètre concerné est désormais l'ensemble du Groupe Pomona France, soit : TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or. Il porte sur l'exercice 2022-2023 et sera renouvelé tous les ans, afin d'en piloter l'évolution.

A la date d'édition de ce rapport, la finalisation du scope 3 est encore en cours. La publication de notre bilan carbone sur le site de l'ADEME est prévue fin Décembre 2023. Nous publions donc ici uniquement la comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre pour nos scopes 1 et 2 soit :

- / Les émissions liées à la consommation de carburants de nos flottes de véhicules en propre
- / Les pertes de gaz frigorigènes de nos installations en propriété
- / Les émissions liées à la consommation électrique de nos bâtiments.

Sur ces deux scopes, la principale source de gaz à effet de serre est issue de nos consommations de carburants. Au global du bilan carbone du Groupe, le poste d'émission qui est majoritaire est celui correspondant à la phase de production des produits alimentaires.

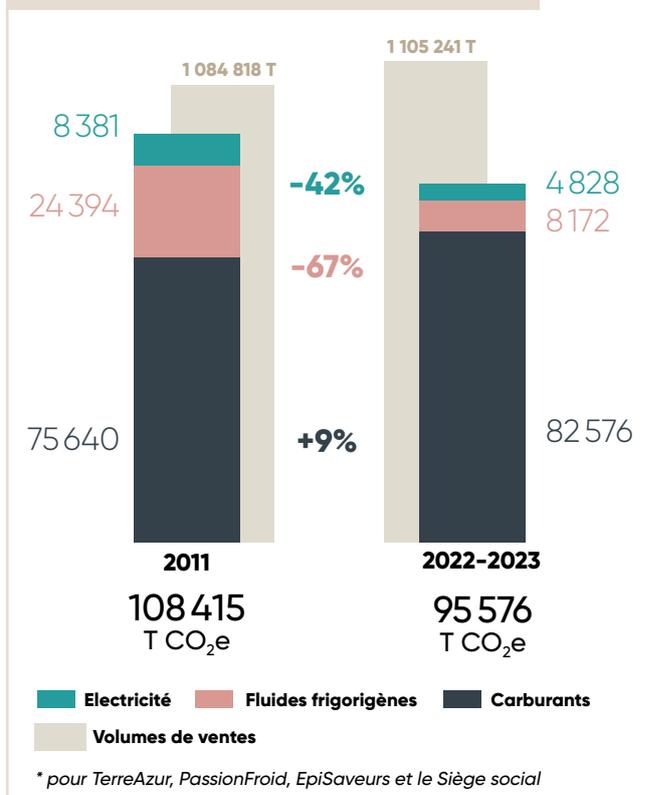
Sur nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, entre les bilans 2011 et 2022-2023, la réduction de 12% en valeur absolue se matérialise de la manière suivante :

- / Baisse de 67% des émissions liées aux gaz frigorigènes, en lien avec les actions menées par la Direction Immobilière sur le patrimoine immobilier et les techniques de réfrigération déployées
- / Baisse de 42% des émissions liées à la consommation d'électricité principalement due à l'évolution du mix énergétique de la production d'électricité en France et à nos actions de sobriété
- / Augmentation de 9% des émissions liées à la consommation de carburants (flotte de livraison et commerciale) liée au développement de notre activité.

FOCUS SUR NOS ÉMISSIONS DE TRANSPORT PRESTÉ :

En complément, nous avons estimé la valeur équivalent carbone de nos transports en prestation, interne Groupe et livraisons clients : elle s'élève à 11 778 TCO₂e. Cette estimation a été calculée sur la base des coûts de prestation et des émissions de nos transports en propre.

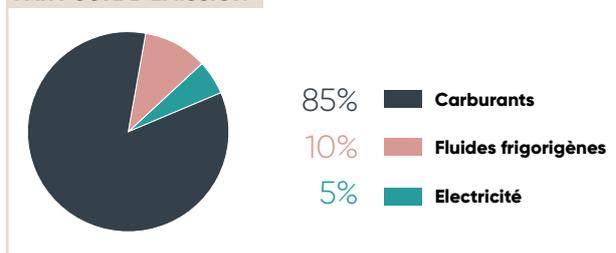
ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE EN TONNES ÉQUIVALENT CO₂ *



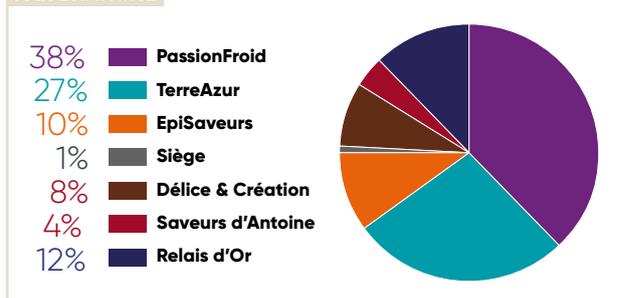
Pour l'ensemble du Groupe Pomona France et toujours sur nos scopes 1 et 2, nos émissions de gaz à effet de serre s'élèvent à 126 486 Tonnes de CO₂ sur l'exercice 2022-2023. Cette valeur nous servira de référence pour fixer un objectif de réduction de nos émissions à horizon 2030.

La répartition de ces émissions est la suivante :

PAR POSTE D'ÉMISSION



PAR BRANCHE



SÉLECTION ET SUIVI DES TRANSPORTEURS TIERS AMONT

Concernant le transport amont, **nous organisons et massifions nos approvisionnements** jusqu'aux entrepôts en régions. Cette démarche consiste à charger des camions complets regroupant des produits provenant de plusieurs fournisseurs issus d'un même bassin.

Les transporteurs amont sont référencés et suivis conjointement par la **Direction Développement Commercial Organisation et Méthodes** et la **Direction Qualité et RSE**. Ils s'engagent sur un cahier des charges, des chartes et des contrats qui intègrent des exigences qualité sécurité environnement.



Ils sont évalués au référencement et en suivi annuel selon les procédures du Groupe. Ils déclarent annuellement les coûts en équivalent CO₂ pour le transport en propre des produits des fournisseurs jusqu'à nos entrepôts.

La collecte des déclarations annuelles de nos transporteurs des coûts environnementaux en équivalent CO₂ a couvert sur l'exercice 2022-2023, pour nos réseaux en France, **120 sociétés de transport et 796 440 Tonnes transportées**. Le taux de retour en tonnage représente 99,2% de l'activité, en augmentation de plus de 10% par rapport à l'exercice 2021-2022.

Concernant les coûts environnementaux du transport des produits pour notre compte depuis nos fournisseurs jusqu'à nos entrepôts, **l'impact moyen calculé est de 46 g CO₂/kg transporté**. L'amélioration de la performance, par rapport à 2021-2022, de l'ordre de 20%, s'explique par l'optimisation des flux menées par nos équipes, l'amélioration des flottes de véhicules et aussi le travail mené conjointement avec nos partenaires transporteurs pour rendre le reporting plus robuste.

Chaque année, **des actions d'amélioration ciblées sur les enjeux qualité et RSE sont établies avec les transporteurs** présentant des performances décalées.

Ce schéma d'approvisionnement concerne environ 60% de nos tonnages et est valable au départ de sites de stockage en France. Le reste des volumes est acheminé directement par nos fournisseurs jusqu'à nos sites. Nous avons fait un travail d'extrapolation pour estimer l'empreinte carbone de ces flux sur le territoire français, à partir de l'impact CO₂ communiqué par nos transporteurs amont : cela chiffre à **59 338 TCO₂**.

/ STOCKAGE ÉCO-RESPONSABLE

Notre Direction immobilière œuvre à la **réduction de l'impact environnemental au travers de 2 axes : la limitation des gaz à effet de serre** dus aux fluides frigorigènes et la **limitation de la consommation d'électricité**.

CHOIX DE FLUIDES FRIGORIGÈNES À FAIBLE IMPACT CARBONE

Les technologies d'équipement frigorifique utilisant des **fluides dits naturels (CO₂ et/ou NH₃ et propane notamment) à faible impact carbone** continuent d'être déployées sur nos entrepôts lors des opérations neuves ou des travaux de remplacement d'installations existantes.

Ces fluides remplacent progressivement les fluides de type HFC, qui sont des gaz à effet de serre avérés.

Des études intégrant un volet environnemental et énergétique sont ainsi menées systématiquement afin de définir le meilleur choix d'installation à mettre en œuvre. Elles sont réalisées avec l'aide d'un Assistant Maîtrise d'Ouvrage (AMO) spécialisé dans le froid industriel. En parallèle, la Direction immobilière reste en veille sur les nouvelles technologies.

Lors de l'exercice 2022-2023, nous sommes intervenus sur les sites de PassionFroid St Priest, Grenoble et Nice afin de remplacer les groupes froids par des installations à faible impact carbone.

Depuis 2019, les travaux réalisés ont permis diminuer les quantités de R404 présentes dans nos installations de 24%. Le remplacement de ce gaz est notre priorité du moment.

Sur 2023-2024, de nouveaux changements d'installations frigorifiques sont prévus sur plusieurs sites. Les projets sont démarrés sur **PassionFroid Annecy** (changement pour une installation au CO₂), sur **TerreAzur Annecy** (installation au propane) et **TerreAzur Bourges** (installation au CO₂).

PRINCIPAUX POSTES DE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

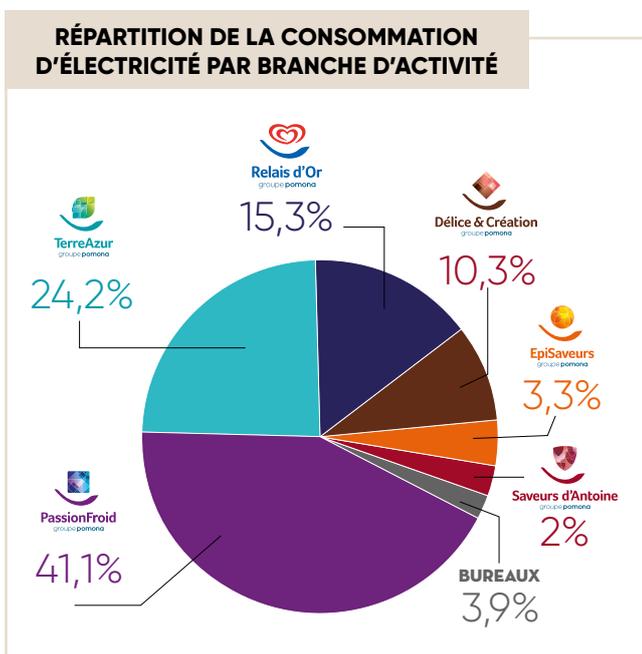
PassionFroid, TerreAzur et Relais d'Or représentent 81% des consommations électriques du Groupe, principalement dues aux installations frigorifiques.

Pour ces 3 contributeurs principaux :

/ 75 à 80% de la consommation d'électricité des sites proviennent des **équipements frigorifiques** ;

/ 20 à 25% concernent les consommations d'électricité des systèmes de **chauffage/climatisation**, des bureaux, des locaux de charge des batteries chariots, du biberonnage... ;

/ 2 à 10% représentent la consommation d'électricité dédiée à l'**éclairage** ; celle-ci varie selon l'activité des sites, de l'apport de lumière naturelle et de la technologie d'éclairage.



PLAN DE SOBRIÉTÉ ET AMÉLIORATION DU PILOTAGE DE LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE

/ Notre Direction Immobilière suit au niveau national, depuis plusieurs années, un **benchmark des consommations et des coûts d'électricité** de nos principaux entrepôts frigorifiques PassionFroid et TerreAzur, permettant d'animer notre **démarche d'optimisation associée**. Ce benchmark a cette année été élargi aux principaux entrepôts frigorifiques de Relais d'Or et le sera à ceux de Délice & Création fin 2023.

Dans le cadre des exigences relatives au Décret tertiaire, un travail de collecte et fiabilisation des données des sites non intégrés au benchmark est en cours et servira à **alimenter les actions de réduction des consommations d'électricité** sur les prochains exercices.

Nous capitalisons sur le suivi et l'optimisation de nos installations électriques, ainsi que sur le management de nos consommations d'électricité pour contribuer au plan de sobriété et réduire notre empreinte carbone.

Le choix a été fait de **rénover** les installations frigorifiques et les éclairages avec des technologies moins gourmandes en électricité :

- / **Les technologies frigorifiques à fluide naturel**, en plus d'avoir un impact carbone réduit, sont aussi plus performantes et consomment moins d'électricité ;
- / **Un éclairage LED** est en déploiement, la moitié de nos sites TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs en est déjà équipée à date.
- / Un appel d'offre pour des **systèmes d'automatisation et de contrôle appelé GTB** (Gestion Technique des Bâtiments) est en cours avec un déploiement régional ou national sur 2024. **Cette installation permettrait une économie de 5 à 10% de la consommation des bureaux.**





Energies renouvelables :

En 2023, nous aurons installé des **centrales photovoltaïques** sur trois sites, pour un total de plus de **5 500 m² de panneaux** :

- / **TerreAzur Centre - Val de Loire**, équipé d'ombrières sur son parking
- / **Saveurs d'Antoine Yvas** et **PassionFroid Paris Nord** équipés de panneaux photovoltaïques sur les toits de leur entrepôt.

Ces projets vont permettre de produire autour de **1100 MWh d'électricité**, soit 15% de la consommation totale annuelle de ces sites. Ils contribueront à la réduction de leur empreinte carbone à hauteur de 15 tonnes de CO₂ par an.

Une fois ces premiers projets réalisés, l'ambition du Groupe est de poursuivre la mise en place de centrales sur tous ses nouveaux bâtiments et de développer la mise en place d'ombrières photovoltaïques sur les sites existants. Ainsi, six nouveaux projets sont en cours de contractualisation.

Nous avons signé un **contrat de gré à gré (ou power purchase agreement - PPA)** pour acheter directement de l'électricité issue de la production éolienne : à partir de Mars 2024 et pour une durée de 5 ans, **10% de notre électricité seront issus du parc éolien Saurupt** de la commune de Séraumont dans les Vosges.

Avec un objectif d'économie d'énergie, trois sites sont passés sur une toiture blanche (TerreAzur Allonzier, PassionFroid Nîmes et Lomme). Suite à leurs retours d'expérience fin 2023, nous déciderons de la suite du déploiement de cette solution.

Sur octobre 2023, nous passons notre audit énergétique réglementaire, ce qui devrait nous permettre d'identifier sur les six sites audités d'autres leviers d'action et d'évaluer ceux déjà en place.

SURVEILLANCE DES ACTIVITÉS DE STOCKAGE EXTERNE

Pour certaines filières, nous avons parfois recours à du stockage externe. Nos prestataires sont référencés sur leur capacité à respecter nos exigences en matière de santé, sécurité, environnement. Ces exigences sont précisées dans les cahiers des charges, les chartes et les contrats. Des audits ou inspections sont réalisés pour vérifier en priorité les enjeux de sécurité sanitaire des aliments. Nos prestataires font l'objet d'évaluation initiale et d'un suivi selon nos procédures Qualité Sécurité Environnement. Nous n'avons pas eu de remontées de situation de défaillance cette année.

/ LIVRAISONS ÉCO-RESPONSABLES

Nous veillons à **maîtriser la chaîne logistique** depuis nos fournisseurs jusqu'à nos clients **en matière de qualité de service et d'impact environnemental**.

PILOTAGE DES FOURNISSEURS DE VÉHICULES DE LIVRAISON

Nous privilégions la location pour **disposer des dernières générations de véhicules** de livraison et d'un panel de services qui offre confort et sécurité au quotidien à nos collaborateurs.

Nous bénéficions entre autres d'un plan de **maintenance préventive et curative** pour assurer le bon état des véhicules, un plan de lavage des véhicules pour garantir un niveau d'**hygiène et de sécurité sanitaire** des produits et de la mise en place d'un « tour de parc » systématique à fréquence adaptée.

Nous évaluons la qualité de la prestation à fréquence régulière.

Concernant l'émission de particules, **la totalité du parc de 2600 camions est en norme EURO 5 et 6**. Depuis quelques années, 100% des renouvellements sont réalisés exclusivement avec des véhicules de norme EURO 6, norme la plus vertueuse qui concerne 97% du parc versus 88% l'année dernière. Nous nous orientons en 2024 vers 100% en EURO 6.

Nous investiguons activement les différentes technologies alternatives pour la transition énergétique.

Les constructeurs de poids lourds sont eux-mêmes encore en recherche de la solution qui permettra la production en grande série de véhicules à la fois durables, performants et aux coûts d'exploitation maîtrisés.



61 véhicules circulent actuellement avec des énergies alternatives au thermique, soit 42 camions supplémentaire en 1 an, dont :

/ 31 véhicules en **BIO GNC**, gaz issu de méthanisation (-80% de CO₂e par rapport à un véhicule thermique)

/ 27 véhicules en **B100** (colza 100% français, -60% de CO₂e par rapport à un véhicule thermique)

/ 3 véhicules **électriques**

En complément, 5 de nos camions sont **hybrides**.

Sur l'exercice 2022/2023, nous nous sommes également équipés de **21 camions B100 rétrofitables**, qui roulent actuellement au diesel, mais qui seront progressivement adaptés pour rouler au colza.

Sur l'exercice 2023/2024, nous nous équiperons de **16 camions B100 exclusif, d'une centaine de B100 rétrofitables** et de **6 camions BIO GNC**. Nous allons également tester un **véhicule HVO** (huile végétale hydrogénée) un biocarburant issu d'huiles de vidange ou de friteuse et permettant de se passer du diesel.

Nous articulons le verdissement de notre flotte de véhicules de livraison autour de ces différentes technologies.

Nous installons également sur nos camions des **groupes froids moins consommateurs de carburant** : cette année, 17 groupes ont été renouvelés par un modèle qui va venir équiper, au fil des renouvellements, l'ensemble de nos véhicules de livraison frigorifiques.

Nos investissements sont réalisés en priorité dans le cadre de l'extension des **Zones à Faibles Émissions (ZFE)**.

Enfin, le respect des riverains est au cœur de nos préoccupations. 176 véhicules sont certifiés PIEK, ce qui garantit que le matériel respecte le seuil sonore maximum de 60 dB(A). Cette initiative contribue à la réduction des nuisances sonores, notamment lors des livraisons nocturnes dans les centres-villes.



La Charte Objectif CO₂, portée notamment par l'ADEME, accompagne les transporteurs pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre. Nous y avons adhéré en Décembre 2022, avec pour objectif de réduire sous 3 ans les émissions issues de notre flotte de camions de livraison.

Nous avons exclu le diesel du catalogue de nos véhicules légers, de société et de fonction.



97%

**DE NOS CAMIONS DE LIVRAISON
SONT EN NORME EURO 6**

100% EN 2024

PILOTAGE ET SUIVI DES PERFORMANCES DE LIVRAISON

Notre Groupe renforce ses actions d'**optimisation des tournées de livraison sur les plans écologique, économique et qualité de service.**

L'organisation de nos réseaux à destination de la Restauration Hors Domicile par température de livraison (frais, surgelé, ambiant) nous permet une adaptation aux justes fréquences de livraison des produits. De plus, les technologies de refroidissement de nos véhicules de livraison sont ainsi dédiées aux produits conservés selon ces technologies.

Nous poursuivons nos actions et initiatives pour :

- / adapter les tournées aux variations d'activité en utilisant un **logiciel couplé à des systèmes de géolocalisation**
- / équiper nos équipes avec le **matériel adapté** et ainsi réduire l'utilisation de papier
- / former les équipes à l'**éco-conduite** afin d'agir sur la consommation de carburant : 14 nouveaux moniteurs « conduite économique et sûre » ont été formés sur 2022-2023
- / travailler avec nos clients sur l'**optimisation des fréquences de livraison** et poids moyens livrés.



Sur l'exercice 2022-2023, notre flotte de véhicules de livraison en propre a consommé **27,3 millions de litres de gasoil**, ainsi que 3,6 millions de litres de gasoil non routier pour ses groupes froids.

En complément, nous avons utilisé **42 600 L de biocarburant B100** et **67 tonnes de Bio-Gaz** pour livrer nos clients.

Ces consommations sont en hausse par rapport à notre exercice 2021-2022, même si une comparaison précise est délicate à faire car nous avons fait évoluer la méthodologie de collecte des données sources : lorsqu'auparavant nous extrapolions des données comptables ou des remontées de télématique encore incomplètes, depuis octobre 2022 nous collectons les litrages achetés par type de carburant, par centre de coût et par succursale. La fiabilité de nos données progresse et nous allons continuer de l'accroître au fil des prochains mois.

Depuis 2021, nous basculons progressivement nos véhicules sur l'outil télématique SAMSARA, qui permet de suivre un certain nombre d'indicateurs.

Sur 2022-2023, l'empreinte carbone en livraison, sur notre périmètre de flotte en propre TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, a été de **44,6 gCO2 par kg de produit livré**. En hausse de quelques points par rapport à l'exercice précédent mais, du fait des explications ci-dessus, sous réserve de la qualité des données. Notre activité en progression et l'évolution de notre mix clients vers davantage de restauration commerciale et les commerces de proximité peuvent cependant l'expliquer. C'est une alerte qui va stimuler nos actions d'amélioration en matière d'efficacité.



Notre Groupe a rejoint en décembre 2019 le Club Déméter, aux côtés de grands acteurs de la logistique et de la distribution tels que La Poste, Carrefour, mais également de l'ADEME et du Ministère de la transition écologique et solidaire. En devenant membre de ce club, nous réaffirmons notre volonté de contribuer à la mise en œuvre de solutions logistiques plus respectueuses de l'environnement, en ce qui concerne notamment la logistique urbaine du dernier km et la transition énergétique des véhicules.

2.3 GÉRER LES DÉCHETS

/ TRIER ET TRAITER NOS DÉCHETS

Nous générons peu de déchets dans notre activité propre.

En effet, d'une part, les cartons et plastiques proviennent majoritairement des étapes de fabrication des produits, ces derniers devant être protégés par des emballages lors des étapes de stockage et de transport. D'autre part, les déchets bois proviennent principalement des palettes endommagées lors des activités logistiques.

Le flux des biodéchets permet de suivre la quantité des produits alimentaires écartés et mis en destruction au fil du processus logistique.

Le suivi de nos déchets se matérialise en **deux filières distinctes**, chacune composée de différentes sous-filières :

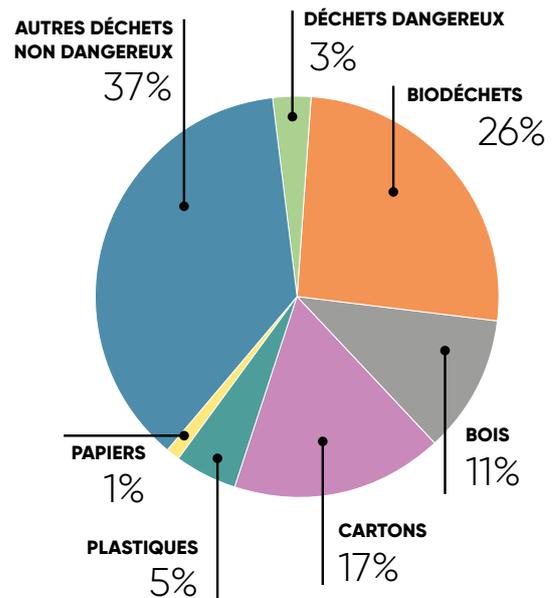


Pour les réseaux **PassionFroid, TerreAzur et EpiSaveurs**, un **registre des déchets** a été déployé afin d'identifier :

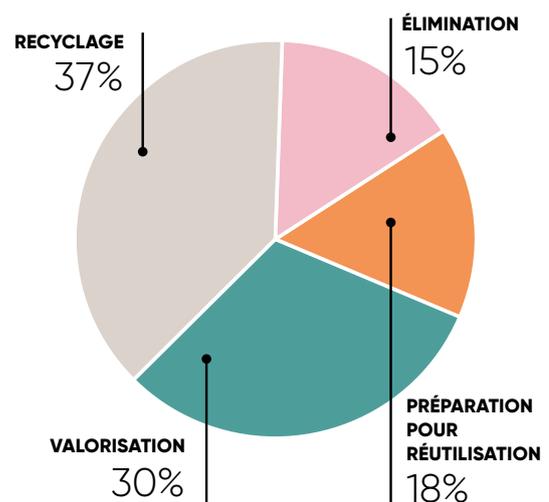
- / la **répartition des déchets** selon différentes typologies,
- / la **répartition des modalités de traitement** des déchets selon leur impact environnemental.

Le poids total de déchets généré par l'activité des trois réseaux s'évalue à près de **9 630 tonnes** réparties selon les graphiques ci-dessous.

RÉPARTITION DES DÉCHETS PAR TYPE DE DÉCHETS



RÉPARTITION DU TRAITEMENT DES DÉCHETS SELON L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL



ÉLIMINATION (incinération, enfouissement...)

PRÉPARATION POUR RÉUTILISATION (bois, palettes...)

VALORISATION (méthanisation, biodéchets...)



Zone de stockage des déchets du site de Lomme - PassionFroid Hauts-de-France / Normandie

Afin de réduire son empreinte environnementale et conformément à la réglementation, le Groupe Pomona a déployé le **tri sélectif des déchets dans ses établissements**. Cette bonne pratique permet une meilleure orientation des déchets vers des filières de ré-emploi, recyclage ou simple valorisation.

Ainsi, les **emballages en carton** issus de nos activités en entrepôt sont soit réutilisés pour préparer des commandes, soit **triés et récupérés pour être recyclés**.

L'ensemble de nos sites procède par ailleurs à la récupération des palettes en bois chez les clients. Les palettes non réutilisables sont ensuite recyclées ou revalorisées dans la filière bois.

En 2022-2023, les flux individuels bois, carton, papier et plastique représentent 34% de la répartition des déchets comme étant des flux triés et collectés séparément. Cependant, une part complémentaire de ces flux est incluse dans la catégorie « Autres déchets non dangereux » comme flux en mélange (ex : benne mixte carton/plastique, compacteur 5 flux...) mais collectés par des prestataires chargés de les trier sur leurs sites pour les valoriser.

La hausse de près de 7% est due en majorité à l'agrandissement ou au déménagement de certains sites (EpiSaveurs Bretagne, TerreAzur Centre Val de Loire) et à l'intégration des déchets de notre siège social d'Antony.

L'optimisation de nos quantités et filières de traitement de déchets fait partie des points de vigilance de nos régions.

/ AMÉLIORER LES EMBALLAGES

L'emballage a pour fonction de protéger le produit alimentaire d'un point de vue sanitaire, organoleptique et mécanique, depuis sa production jusqu'à sa consommation. C'est également un support de communication comportant les informations associées aux exigences réglementaires, allégations et autres éléments marketing relatifs au produit. C'est donc un **outil indispensable de la maîtrise de la sécurité sanitaire, d'efficacité de la chaîne logistique et de réduction du gaspillage alimentaire**.

En parallèle de contribuer à l'amélioration du traitement des déchets sur nos sites de stockage, nous travaillons à la **réduction et à l'optimisation des emballages** avec nos fournisseurs.

4 points clés sont intégrés à notre charte qualité et RSE que nos fournisseurs s'engagent à respecter lorsque nous les référençons :

- 1/ Réduire au maximum l'utilisation d'emballages à la source**
- 2/ Raisonner le choix de matériaux selon les filières de recyclage**
- 3/ Choisir des matériaux responsables**
- 4/ Porter un regard attentif sur la provenance et l'origine des matériaux**

Chez **TerreAzur**, les fruits et légumes à marques **Bon&Engagé** et **100% Experts terroirs** sont conditionnés dans des **cartons issus de filières FSC***.

En produits de la mer, le polystyrène expansé disparaît progressivement pour nos clients livrés au détail. C'est un **carton compact** qui le remplace à date dans une majorité de nos régions. Ce carton est constitué à 95% de fibres cellulosiques recyclées et vierges certifiées FSC et est recyclable.

Le **réemploi des emballages** est également mis en place avec les caisses plastique réutilisables IFCO chez TerreAzur, avec un test sur le site Wissous démarré en octobre 2023.

Chez PassionFroid, les glaces des marques Bon&Engagé et Ma Très Bonne Glace sont en emballages recyclables.

Pour répondre aux objectifs de la loi AGECE, Episaveurs a développé une gamme de **vaisselle réutilisable** à destination des professionnels de la restauration. Ustensiles, saladier, verres : ce sont actuellement 25 références qui composent notre catalogue, pour atteindre les 20% de réduction globale des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025.

Afin de parvenir aux 100% de recyclage des emballages en plastique à usage unique d'ici le 1er janvier 2025, notre **gamme alternative au plastique** se renforce. Les matériaux privilégiés sont le bois, le bambou, le carton ou la bagasse.

*Forest Stewardship Council : label assurant une production de bois ou d'un produit à base de bois qui respecte des procédures garantissant la gestion durable des forêts et des communautés locales

2.4 LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Nous nous inscrivons dans une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** à travers différentes actions.

Le flux des denrées alimentaires que nous distribuons se matérialise par le schéma ci-dessous :

Nous avons signé le premier **Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre 2013**, puis avons renouvelé notre engagement en signant le Pacte National 2017-2020.

Nous avons sélectionné **9 mesures** parmi les 16 proposées et participé à **deux groupes de travail** sur :

- / **La gestion des invendus et les dons alimentaires,**
- / **L'efficacité, l'innovation et les partenariats tout au long de la chaîne.**

Au sein d'une commission pilotée par l'AFNOR, nous avons activement **participé à l'élaboration du référentiel pour le label « Anti-gaspillage alimentaire dans la distribution »**, mis en place par la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC). Notre succursale PassionFroid Sud-Ouest s'est portée volontaire pour éprouver la grille d'évaluation : à l'issue de l'audit test par Bureau Veritas, elle a atteint le niveau « exemplaire » de la labellisation « avec mention spéciale ».



Banques Alimentaires

Nous avons réaffirmé notre soutien à la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) en signant en **octobre 2020** une **nouvelle convention de partenariat pour une durée de 4 ans**. Cela a fait suite à la signature du premier partenariat en 2014. Ce dernier sera à nouveau renouvelé en 2024.

L'objectif de la FFBA de **lutter contre la pauvreté en agissant contre le gaspillage alimentaire** fait écho à notre conception de nos responsabilités sociales et environnementales.

L'implantation des Banques Alimentaires sur tout le territoire national au travers d'antennes locales est très proche de la nôtre et nous permet ainsi de venir en **aide à de nombreuses associations regroupées au sein de la FFBA**. Dans la quasi-totalité de nos succursales, un référent Banques Alimentaires est garant des dons et actions de mécénats initiés localement.

Ainsi, nous privilégions le réseau de Banques pour nos dons de produits ne pouvant plus être vendus. D'octobre 2022 à septembre 2023, les quantités données se sont élevées à **956 tonnes de produits, soit environ 1 900 000 repas**.

Via le don aux banques alimentaires, nous avons évité de gaspiller environ 20% de produits invendus. En effet sur l'exercice, nous avons mis en jet voirie 3 311 tonnes de produits.



Mécène pour la neuvième année consécutive, sur la période 2022-2023, nous avons ainsi contribué :

- / A l'**installation de panneaux photovoltaïques** sur la toiture de la banque alimentaire de l'Ain ;
- / A l'**achat de chambres froides** pour les banques alimentaires de Dordogne et du Jura ;
- / A l'**achat de trois engins de levage** pour la banque alimentaire de Bordeaux et région ;
- / A l'**achat d'un camion** pour la banque alimentaire de la Marne ;
- / A la **campagne de communication** pour la Collecte Nationale de la Fédération.

Nos Engagements RSE

3 FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

Un engagement en interne

Une politique RH tournée vers :

- la réussite individuelle et collective de tous les collaborateurs
 - l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi
- la permanence du dialogue social
- l'engagement des collaborateurs

Notre objectif

Des collaborateurs engagés en interne et en externe

Un engagement en externe

- La possibilité de participer à des actions solidaires et sociétales

Nos actions pour soutenir l'engagement de nos équipes se déclinent selon plusieurs piliers d'actions :



OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR



ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS



RESPECTER LA DIVERSITÉ

EN PRATIQUE

NOTE D'ENGAGEMENT
DE NOS COLLABORATEURS

7,3/10



PART DES CDI SUR
L'EFFECTIF TOTAL
DU GROUPE

95,3 %

FAVORISER L'INSERTION
DES PERSONNES ÉLOIGNÉES
DE L'EMPLOI

PARTENAIRE
DE



SANTÉ ET SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

TAUX DE FRÉQUENCE
D'ACCIDENTS DU TRAVAIL :

39

ACCOMPAGNER LE
DÉVELOPPEMENT ET
L'ÉVOLUTION
DES COLLABORATEURS

2,53%

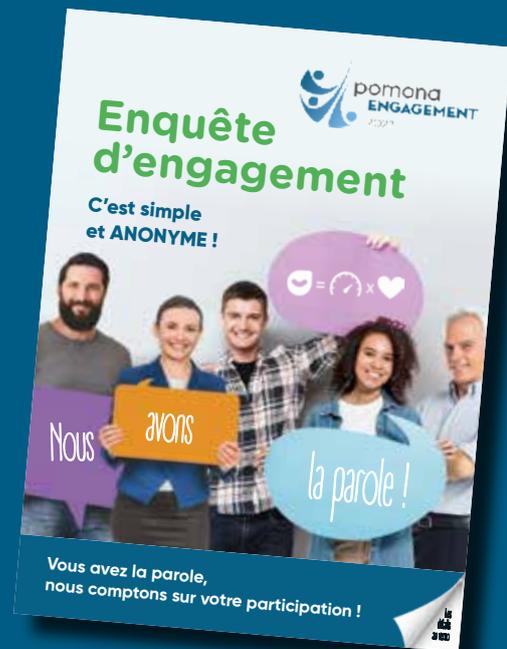
DE LA MASSE SALARIALE DÉDIÉE
À LA FORMATION





Un des événements structurant de l'année a été la réalisation de l'enquête Pomona Engagement en juin 2022. Elle s'est articulée autour de 24 questions abordant 6 thématiques :

- les relations avec son responsable
- les relations avec ses collègues
- l'évolution de sa carrière
- les conditions de travail
- la compréhension des décisions de sa succursale ou de sa direction
- l'épanouissement dans son travail.



La publication des résultats s'est faite sur le début de notre exercice 2022-2023. **La note globale du Groupe, hors réseau Délice & Création qui sera intégré dans la prochaine vague, est de 7,3/10.**

Plus de 5 600 collaborateurs ont contribué à cette démarche de progrès en répondant au questionnaire, soit un taux de participation de 50%. Des **plans d'actions** sont déjà en cours au sein de nos réseaux et directions fonctionnelles.

Rendez-vous en juin 2024 pour la prochaine enquête qui permettra d'en mesurer les premiers effets.



OBJECTIF 2030

**Indicateur
d'engagement de
nos collaborateurs :
8/10**

3.1 OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR

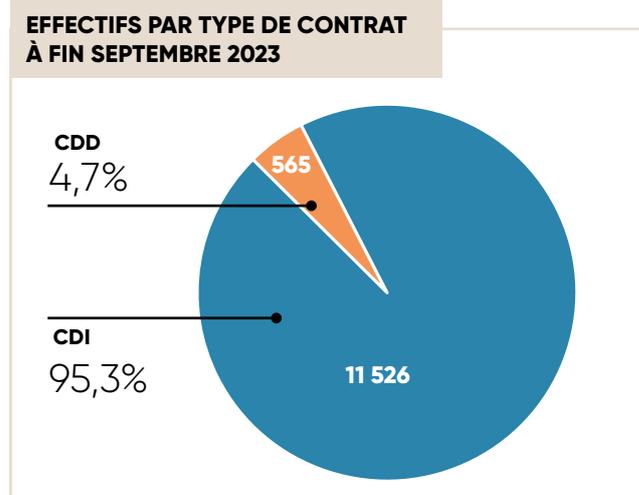
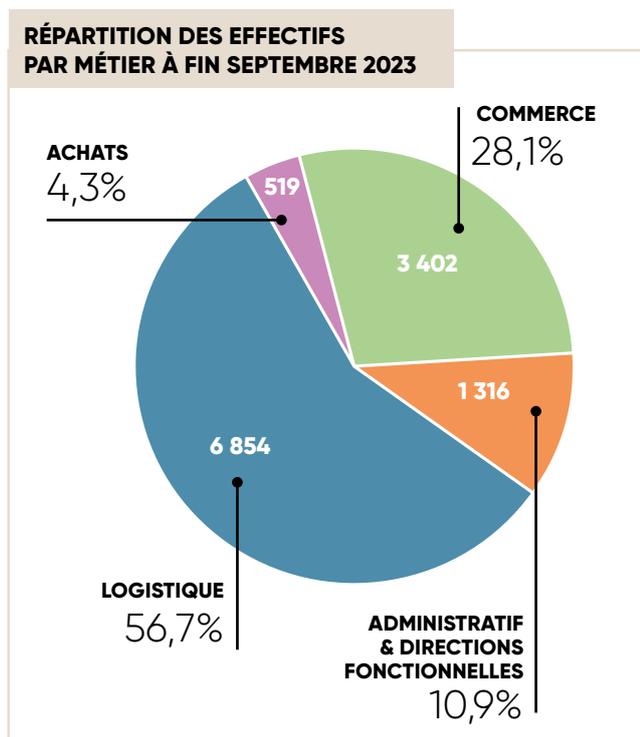
/ NOS ÉQUIPES

Notre effectif à fin d'exercice 2022-2023 s'élève à **12 091 salariés**, dont une majorité exerce un métier dans le domaine de la logistique. Il est en **hausse de 4,1%** par rapport à l'exercice précédent.

La répartition de nos différents métiers au sein de l'effectif du Groupe est stable par rapport à l'exercice précédent.

La moyenne d'âge de nos collaborateurs est de 42 ans, leur ancienneté moyenne de 9 ans.

Nous privilégions les embauches en contrat à durée indéterminée, afin d'assurer la pérennité de nos savoir-faire et de contribuer à l'engagement de nos équipes. Au moment de son intégration chaque collaborateur bénéficie d'un accueil sur site où lui sont présentés l'entreprise, son environnement de travail, son équipe, le règlement intérieur, les consignes et procédures Qualité Hygiène Sécurité et Environnement.



La part des CDI sur l'effectif total du Groupe est en légère augmentation par rapport à l'exercice précédent.

/ ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL

Depuis le 2 novembre 2021, le télétravail est possible grâce à une Charte déployée au sein du Groupe, et particulièrement au Siège Social avec deux jours possibles de travail à distance par semaine.

De manière plus globale, nos salariés bénéficient dans certaines sociétés et/ou établissements d'accords d'aménagement-réduction du temps de travail, ce qui leur permet d'acquérir des jours de réduction du temps de travail. Nos cadres bénéficient quant à eux de forfaits jours.

Le Groupe Pomona a décidé de mettre en œuvre, au titre des années 2022 et 2023, le **mécanisme de monétisation des jours de réduction du temps du travail (JRTT)** prévue dans la loi de finances rectificative pour 2022. Le salarié disposant de jours de réduction du temps du travail (JRTT) qu'il ne souhaite pas prendre peut les monétiser dans la limite de 5 jours en 2022 et 5 jours en 2023. Les journées ou demi-journées de RTT monétisées seront majorées de 25%.

/ UNE POLITIQUE DE RÉMUNÉRATION DYNAMIQUE

La culture des résultats et la confiance dans les hommes sont des valeurs phares du Groupe. À ce titre, nous menons une politique de **rémunération équitable et motivante, basée sur la reconnaissance de la performance individuelle et collective.**

Elle s'articule autour des principes suivants :

- / **Rémunérer la performance individuelle** au travers d'un système de prime variable sur objectifs incitatif et motivant ;
- / **Reconnaître la qualité et/ou la progression** dans la tenue du poste par une politique d'augmentation individuelle au mérite ;
- / **Associer les collaborateurs au développement du Groupe** grâce à des accords de participation et d'intéressement ;
- / **Veiller à l'équité interne** et la cohérence de la politique de rémunération avec les pratiques du marché ;
- / **Proposer des régimes de protection sociale adaptés** en termes de frais de santé et de prévoyance.

Les négociations annuelles obligatoires ont abouti chez Pomona SA, Pomona EpiSaveurs et Relais d'Or, respectivement les 16 décembre 2022, 21 décembre 2022 et 12 janvier 2023. Selon les sociétés, la signature d'un accord avec les organisations syndicales ont permis aux salariés de bénéficier de tout ou partie des éléments suivants : une augmentation mensuelle de 100 à 110 € bruts avec effet rétroactif au 1er janvier, la création ou la majoration de la prime transport, la majoration de la prise en charge des frais de transport en commun, une prime de mobilité durable. Des déclinaisons de certaines de ces mesures ont été faites pour les réseaux **Saveurs d'Antoine et Délice & Création.**

/ DIALOGUE SOCIAL

Notre politique en matière de relations sociales est axée sur la permanence du dialogue social.

Nous disposons de **4 Comités Sociaux et Économiques Centraux (Pomona, Pomona EpiSaveurs, Délice & Création Distribution et Relais d'Or)** ainsi que de **65 CSE.** Outre d'éventuelles réunions exceptionnelles, chaque CSEC se réunit deux fois par an ; chacune de ces réunions est précédée de commissions formation, égalité femmes hommes, logement et, pour certaines, économiques. Les réunions des CSE sont quant à elles mensuelles. Le renouvellement d'une partie des CSE et CSEC se fera sur 2024.

En parallèle des consultations obligatoires périodiques, nous communiquons régulièrement auprès des différents C.S.E.C. sur tous les sujets importants liés à la vie de l'entreprise.

Bilan des accords collectifs

Après consultation des partenaires sociaux, un **accord d'intéressement a été signé dès 2013** entre la Direction et trois syndicats représentatifs dans le Groupe (CGT, CGT-FO et CFDT) permettant la distribution à l'ensemble des salariés d'une prime d'intéressement égale à 10% de notre résultat net consolidé à compter de l'exercice 2013-2014.

Cet accord a depuis été régulièrement renouvelé, le 26 janvier 2017, le 12 décembre 2019 puis le 5 décembre 2022.

/ SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Sécurité, Agissons Ensemble !

Notre ambition est de « préserver la santé au travail de nos collaborateurs et améliorer les conditions de travail ».

Nous continuons de piloter nos résultats en matière de sécurité par l'intermédiaire de deux indicateurs : le Taux de Fréquence et le Taux de Gravité.

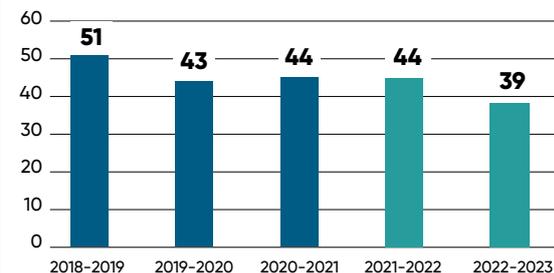
Taux de Fréquence = Nombre d'accidents du travail avec arrêt / Nombre d'heures travaillées x 1 000 000

Taux de Gravité = Nombre de jours de travail perdus à cause de l'arrêt de travail / Nombre d'heures travaillées x 1 000

Nos résultats sur l'**exercice 2022/2023** sont de **39 en Taux de Fréquence et 2,7 en Taux de Gravité** sur TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or.

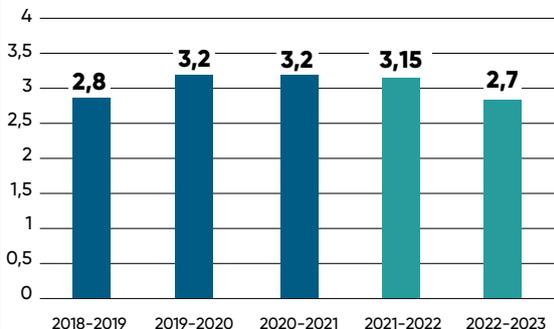
Nous avons des Taux de Fréquence en baisse dans nos 3 réseaux majeurs et chez Délice & Création. A noter cependant une dégradation chez Relais d'Or et Saveurs d'Antoine. Nous maintenons notre objectif d'un Taux de Fréquence inférieur ou égal à 30 à horizon 2025, certaines succursales ont déjà atteint ce résultat. Pour rappel, notre période de référence pour cet indicateur reste l'exercice 2018-2019 qui est exempt des aléas du contexte sanitaire. Cet exercice 2022-2023, comparable à ce dernier car sans événement sanitaire, montre une baisse significative de notre accidentologie.

TAUX DE FRÉQUENCE



L'analyse des Taux de Fréquence est corrélée à celle des Taux de Gravité, permettant d'affiner le pilotage :

TAUX DE GRAVITÉ



Périmètre :

■ TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine.

■ Depuis 2021/2022, nous avons intégré les données des réseaux Relais d'Or et des nouveaux sites Délice & Création dans le calcul de ces indicateurs.



OBJECTIF 2030

**Taux de fréquence
d'accidents
du travail :
30**

Déployé sur les réseaux TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs depuis 2021 et Saveurs d'Antoine depuis 2022, notre **outil de suivi, d'analyse et de reporting des accidents de travail** nous permet de **gagner en efficacité et en fiabilité** dans les remontées de données mais aussi dans les analyses.

La migration vers Acciline+ de Délice & Création est reportée début 2024, suivie ensuite par celle de Relais d'Or dans le courant de l'année 2025. Elle nous permettra **à terme de piloter 100% des événements** et donc des résultats.

Cet exercice a été marqué par une activité soutenue avec toujours des difficultés de recrutement notamment sur les fonctions de chauffeur-livreur et préparateur entraînant parfois des surcroûts d'activité pour les équipes.

La démarche Sécurité au Travail a continué de se déployer sur l'exercice avec :

- / Des modules de formation e-learning mis en place en succursales : accueil sécurité au travail, formation aux matériels. Le thème de la sécurité routière sera développé en 2024.
- / Des formations déployées sur sites : Prévention des Risques liés à l'Activité Physique, animation à la prévention de la sécurité, utilisation des matériels..
- / La mise en place de la démarche TMS Pro sur 17 de nos sites
- / A chaque conception d'un nouvel entrepôt, **un travail conjoint de la Direction Sécurité et des équipes des pôles Supply Chain et Immobilier** pour améliorer l'**ergonomie** des pickings, respecter la taille des espaces de circulation, mettre en place des filmeuses automatiques, sécuriser les flux de circulation notamment des piétons ;
- / **Une trentaine de visites sécurité réalisées** afin de partager les bonnes pratiques et d'aider les succursales à progresser dans leur démarche Sécurité au Travail ;
- / **L'évolution des équipements** de nos collaborateurs afin d'améliorer les conditions de travail de nos chauffeurs et de sécuriser nos camions de livraison en proposant des feux de recul additionnels, des feux de travail en haut de cadre, la porte vitrée côté passager (réduction des angles morts) ainsi que le rideau électrique en porte arrière ;
- / Le déploiement pour l'ensemble du Groupe d'une **tenue chauffeur harmonisée intégrant des éléments de sécurité** validés par les chauffeurs eux-mêmes.
- / Le lancement d'un groupe de travail sur les tenues entrepôt.

Un temps fort de l'animation de notre démarche a été la Journée mondiale de la Santé Sécurité au Travail sur le thème « Je fais le bon geste » : des affiches et vidéos, un jeu inter-succursales, des animations sur sites. L'importante participation à cette journée a révélé l'intérêt et l'attention portés au sujet de la Sécurité au sein du Groupe.



Nous restons concentrés sur nos enjeux en poursuivant notre feuille de route :

- / **Réduire l'accidentologie** de nos chauffeurs-livreurs ;
- / Développer la **culture Prévention des risques** et améliorer les conditions de travail ;
- / Surveiller l'**application des 7 basiques du management** de la sécurité chez TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs ;
- / Commencer la mise en place du **système de management de la sécurité** chez Saveurs d'Antoine, Délice & Création et Relais d'Or.

3.2 ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS

/ DÉVELOPPER LES TALENTS AVEC UNE SOLIDE POLITIQUE DE FORMATION

Grâce à la **diversité de nos activités et à la richesse de nos métiers**, nous avons pour ambition de donner les moyens à chaque collaborateur de se développer et de s'épanouir professionnellement.

Les entretiens annuels de développement et les entretiens professionnels auxquels sont conviés régulièrement nos collaborateurs permettent de faire le point sur leurs besoins de formation, leurs attentes et leurs souhaits d'évolution. Ces derniers sont un moment idéal pour détecter les potentiels évolutifs de nos collaborateurs et identifier les actions d'accompagnement à mettre en place pour les soutenir dans leur parcours. Afin d'améliorer encore ce processus, des groupes de travail ont été mis en place dans l'objectif d'auditer nos outils et de mieux dialoguer avec nos collaborateurs.

Pour accompagner cette démarche, nous mettons en œuvre une politique de formation proactive et diversifiée.

L'investissement formation pour l'année civile 2022 a représenté 2,53% de la masse salariale.

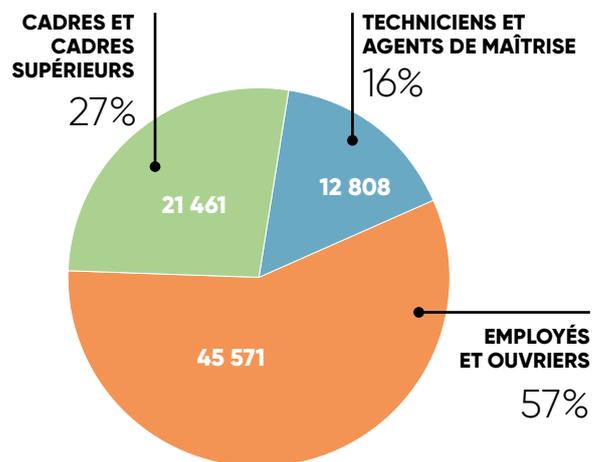
3 855 collaborateurs des domaines commerciaux, achats, technique-logistique, ressources humaines, gestion-finance, juridique, informatique ou encore bureautique, ont participé à ces actions et ont consacré globalement **79 839 heures** à l'amélioration de leur qualification professionnelle (données hors filiales à l'étranger et Patis services).

Nos sessions ont été adaptées en format digital : à date, 40% des participants de l'offre de formation nationale ont effectué leur formation à distance. Les bénéfices qui en découlent sont une possibilité de séquencer les formations et de dispenser les programmes de manière plus progressive dans le temps. Cela permet aux apprenants entre 2 séquences à distance de tester des acquis de la formation, en évitant les déplacements. Cette approche permet aussi de mieux intégrer la formation dans l'activité professionnelle des apprenants.

Notre effort de formation répond aux besoins liés au développement de nos activités ainsi qu'à la nécessaire évolution des compétences de nos équipes.

79 839 heures
DE STAGES DE FORMATIONS
RÉMUNÉRÉES

NOMBRE D'HEURES DE STAGES DE FORMATIONS RÉMUNÉRÉES PAR STATUT



Par ailleurs, nous continuons à organiser des formations diplômantes en alternance. Depuis 2019, dans plusieurs régions, le Groupe Pomona organise via un dispositif tripartite bâti entre l'AFTRAL et le Groupe STEF, ses propres promotions d'alternants. En 2022/2023, 73 personnes ont obtenu leur titre professionnel de conducteur routier sur porteur pour devenir chauffeur-livreur.



/ FAVORISER L'ACCÈS À L'EMPLOI DES JEUNES DIPLÔMÉS

Nous mettons en place des **partenariats avec plusieurs écoles** (niveau BAC +2/5) dont les domaines de formation font écho à nos métiers. Nos équipes RH se rendent régulièrement sur leurs **forums pour l'emploi**, diffusent auprès d'elles nos offres de stage/alternance/emploi.

Des collaborateurs du Groupe interviennent dans ces écoles pour apporter leurs témoignages aux étudiants. Des concours culinaires vont être mis en place avec 4 de ces écoles partenaires, afin de faire connaître nos métiers et nos produits.

Le forum pour l'alternance de La Villette, le salon Your Future au Parc des Princes, la campagne interne pour promouvoir l'alternance et l'accompagnement soutenu proposé aux managers ont marqué notre exercice. Nous avons pour objectif 2024 d'obtenir le label HappyTrainees®.

De manière globale, sur l'ensemble de nos métiers, nous sommes en étroite relation avec la Confédération des Grossistes de France et les agences pour l'Emploi dans nos différentes régions.



/ PERMETTRE AUX COLLABORATEURS DE S'ENGAGER DANS DES ACTIONS SOCIÉTALES

Nous proposons à nos équipes de s'engager auprès d'associations dont nous sommes partenaires.

En tant que partenaire de l'association « Nos Quartiers ont des Talents » (NQT), le Groupe est engagé depuis plus de 4 ans pour l'égalité des chances et l'insertion professionnelle de jeunes diplômés Bac +3 à Bac +5, issus de milieux sociaux modestes ou de zones prioritaires, au travers de parrainages.

Depuis le début du partenariat, **52 jeunes ont été embauchés** suite à leur parrainage. **24 jeunes sont actuellement suivis par 23 des parrains/marraines** actifs du Groupe Pomona.

Nos différentes régions et branches se mobilisent grâce à des parrains/marraines issus de tous les types de métiers : ressources humaines, logistique, commerce, achat, informatique, qualité et administratif & financier.

Ces dernières années, différentes actions ont été mises en place par le Groupe Pomona pour permettre à ses collaborateurs de s'investir dans ce partenariat : événements, de speed-coaching, conférences informatives... Dans l'avenir, nos équipes vont continuer de proposer des solutions et des moyens pour favoriser les parrainages et faciliter les échanges avec les jeunes.



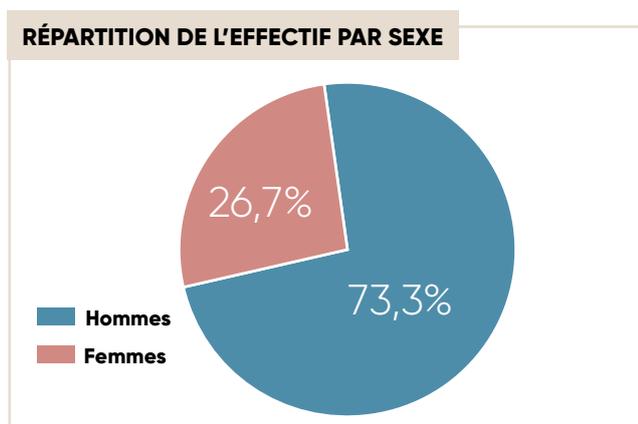
3.3 RESPECTER LA DIVERSITÉ

La confiance dans les hommes est l'un de nos principes d'action. Une des expressions de cette confiance est le respect de la diversité de l'ensemble de nos collaborateurs.

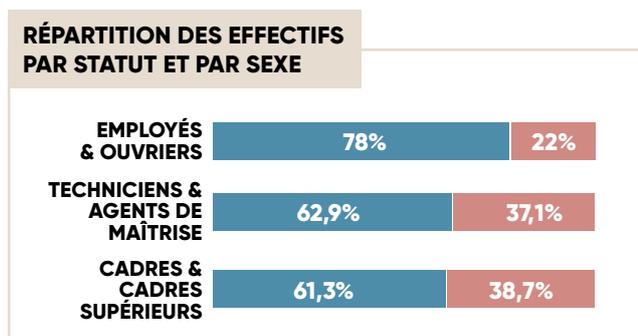
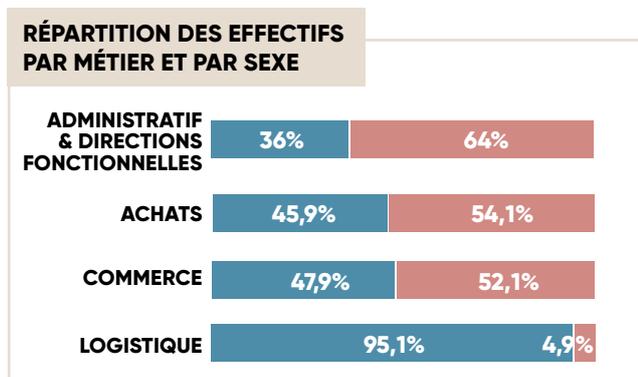
C'est dans cet esprit que nous nous sommes engagés depuis 2009 dans la mise en œuvre d'actions concrètes en faveur de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, de l'emploi des personnes en situation de handicap et de l'emploi des seniors.

/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES

A fin septembre 2023, l'effectif total du Groupe se répartit comme suit :



Au sein du Groupe, les femmes exercent tous les métiers. Leur part dans l'effectif total et au sein de nos différents métiers et statuts a légèrement évolué en leur faveur par rapport à l'exercice précédent :



Les axes de notre **politique en faveur de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes** sont les suivants :

- / **Les conditions d'accès** à l'emploi, à la formation professionnelle et à la promotion professionnelle ;
- / **Le déroulement des carrières** ;
- / **Les conditions de travail** et d'emploi et en particulier celles des salariés à temps partiel ;
- / **L'articulation entre la vie professionnelle et la vie personnelle** ;
- / **La mixité des emplois** ;
- / **Le principe d'égalité de traitement** entre salariés à temps plein et à temps partiel assorti d'indicateurs de suivi qui permettent de s'assurer de l'effectivité de ce principe ;
- / Des mesures permettant de **supprimer les écarts de rémunération** entre les femmes et les hommes titulaires d'un même poste.

Les **index égalité salariale** ⁽¹⁾ **entre les femmes et les hommes** sont les suivants en 2022 :

Entité	Score
POMONA SA	86/100
DÉLICE & CRÉATION	73/100
DÉLICE & CRÉATION DISTRIBUTION	60/100
SAVEURS D'ANTOINE	89/100
EPISAVEURS	71/100
RELAIS D'OR	93/100

Le **décret du 25 février 2022** prévoit que lorsque le score de l'index de l'égalité professionnelle est en deçà de 85/100, des objectifs de progression soient fixés pour chaque indicateur pour lequel la note maximale n'a pas été atteinte.

Ces objectifs doivent être publiés sur le site Internet de l'entreprise. Les plans d'actions sont en cours de travail au sein de nos différentes entités.

(1) Instauré par la Loi pour la Liberté de choisir son avenir professionnel du 5 septembre 2018. L'index permet de mesurer l'écart salarial entre les femmes et les hommes selon une méthodologie qui repose sur l'évaluation de 5 indicateurs : rémunérations, augmentations, promotions, congés maternité et parité du top management. Le seuil minimum à atteindre étant 75 points sur 100.

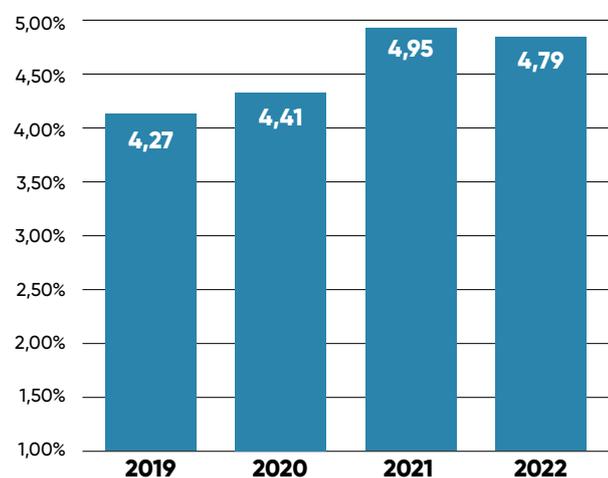
/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION DES PERSONNES HANDICAPÉES

Depuis 2012, nous sommes mobilisés en faveur de l'intégration et du maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap, avec la mise en œuvre d'actions concrètes qui s'articulent autour de 4 axes forts :

- / **Le maintien dans l'emploi**, avec des mesures sur l'adaptation des postes de travail, la reconversion ou encore la gestion des carrières ;
- / **Le partenariat avec les entreprises du secteur protégé & adapté** ;
- / **L'embauche et la formation**, par le biais de l'accueil de stagiaires ou alternants en situation de handicap, de partenariats avec des écoles ou organismes spécialisés, d'actions de recrutement directes sur des salons ou des sites emploi dédiés aux travailleurs handicapés ;
- / **La sensibilisation auprès de nos équipes** tout au long de l'année, concrétisée entre autres par la campagne d'affichage déclinée en 5 BD scénarisées et adaptées aux couleurs du Groupe, par la participation à l'opération Rêves de Gosse via les branches TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs ayant offert l'ensemble des produits destinés à la préparation des repas pour la caravane, ou encore à la Course des Héros destinée à fédérer les entreprises autour de valeurs d'engagement et de solidarité, par la soirée cinéma dédiée aux addictions...

Depuis septembre 2023, une nouvelle référente handicap, ancienne sportive médaillée paralympique et désormais engagée professionnellement sur le sujet du handicap, a rejoint nos équipes.

TAUX D'EMPLOI GLOBAL DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS



Pour être au plus proche du terrain, **un réseau de 45 référents handicap régionaux** a été constitué dont la mission est de relayer notre politique handicap et la faire vivre au quotidien au sein des équipes.

Sur l'année civile 2022, **notre taux d'emploi direct global de travailleurs handicapés s'élève à 4,79%**, avec 457 bénéficiaires à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés.



Depuis 10 ans, nous sommes partenaires de **LADAPT, association pour l'insertion sociale et professionnelle des personnes handicapées**.

Nous bénéficions ainsi de son expertise et de son accompagnement régional sur la sensibilisation et la formation de nos équipes au handicap, sur le recrutement et le maintien dans l'emploi ; nous avons également accès à son réseau d'ESAT.

Ce partenariat se concrétise par la participation à la **SEEPH (Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées)**, rendez-vous annuel incontournable, mais aussi à l'opération de sensibilisation **DuoDay**, journée annuelle au cours de laquelle plusieurs duos se forment permettant ainsi à des personnes en situation de handicap de s'immerger dans un environnement professionnel.



Enfin, notre Groupe est **membre de l'association interentreprises Hangagés**, dans le but de partager et de mutualiser les expériences et les bonnes pratiques afin de **mieux recruter et intégrer des personnes en situation de handicap**.

/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'EMPLOI DES SENIORS

Les démarches engagées en faveur de l'embauche et du maintien dans l'emploi des seniors ont pour vocation de développer une synergie entre les différentes générations qui coexistent au sein de nos équipes en renforçant le lien intergénérationnel et en valorisant l'ensemble des collaborateurs par la transmission et le partage de leurs compétences et expertises. Les mesures concrètes portent sur :

- / L'anticipation des évolutions professionnelles par la mise en place d'entretiens réguliers et la possibilité pour les 45 ans et plus d'utiliser leur CPF pour réaliser un bilan de compétences ;
- / L'amélioration des conditions de travail et la prévention des situations de pénibilité par la mise en place d'une priorité de passage sur un poste de jour ou un poste en température positive devenant disponible et l'octroi de jours de repos supplémentaires pour les seniors de 55 ans et plus ;
- / Le développement des compétences et des qualifications grâce à une aide à l'accès des seniors volontaires à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ;
- / L'aménagement des fins de carrière et de la transition entre activité et retraite par la possibilité pour les 55 ans et plus de réaliser un bilan retraite et de participer à un stage de préparation à la retraite ;
- / Le développement du tutorat avec notamment des formations spécifiques.

À fin septembre 2023, les salariés âgés de plus de 55 ans représentent 14,8% de l'effectif total du Groupe.

/ MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'INSERTION DES PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI

Depuis fin 2017, nous sommes **partenaires de l'Association Nationale La Table de Cana**, réseau de 10 entreprises d'insertion implantées en France ayant une activité économique de traiteur ou restaurateur. Afin de lui garantir un soutien dans la durée, nous avons **renouvelé fin 2020 notre convention de partenariat pour une durée de 5 ans.**

Deux volets dans le cadre de ce partenariat : un **mécénat de compétences et technologique** ainsi qu'un **soutien financier**.

Ce dernier s'est traduit de la manière suivante sur l'exercice 2022-2023 :

- / Participation à une étude stratégique et opérationnelle de **l'activité Traiteur de l'association**
- / Aide au financement d'un **nouvel établissement d'insertion à Valence** et à l'étude de faisabilité d'un nouveau **bâtiment à Bordeaux**, ainsi qu'au lancement d'une **cafeteria à Orsay**
- / **Couverture des frais de fonctionnement** de l'association nationale.

/ POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS

Nous conduisons notre démarche de lutte contre les discriminations liées à l'âge, au genre et au handicap :

/ au travers de la **mise en œuvre des mesures prévues par un accord d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes**, signé le 18 Juillet 2023 pour Pomona SA, intégrant davantage de jours enfants malades, avec possibilité de dons de jours de repos entre salariés, et pour la rentrée des classes ; la mise à jour est en cours pour Pomona EpiSaveurs et d'autres sociétés du Groupe bénéficiant déjà d'accords ou de plans d'actions ;

/ par le **déploiement de notre politique en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap.**

Depuis 2015, plusieurs opérations de sensibilisation ont été menées auprès de l'ensemble de la population des managers du Groupe : intervention lors de réunions annuelles, intégration du sujet « **diversité et lutte contre les discriminations** » dans les formations management.

Nous avons adopté en 2018 et intégré dans notre **règlement intérieur le principe de neutralité** en matière d'expression des convictions personnelles d'ordre politique, religieux ou philosophique. Nous considérons que pour travailler ensemble sereinement à la poursuite d'un objectif commun, les convictions personnelles d'ordre politique, religieux ou philosophique doivent rester dans la sphère privée dont elles relèvent afin d'éviter les confrontations et/ou conflits que leur manifestation pourrait engendrer.

Cette neutralité est indispensable pour préserver l'ouverture et la diversité que nous souhaitons au sein de nos équipes tout en permettant l'exercice de la liberté d'expression de l'ensemble des collaborateurs dans la limite du bon fonctionnement de l'entreprise et du respect du pluralisme des convictions. Elle crée par ailleurs un cadre de travail favorisant l'épanouissement de la personnalité de chaque collaborateur en le protégeant de tout prosélytisme et de toute pression qui l'empêcheraient de faire ses propres choix, d'exercer son libre arbitre et d'accomplir sa mission dans un environnement serein.

Nos Engagements RSE

4 CONTRIBUER À L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES

Une dynamique locale

- Une implantation au cœur des territoires
- Un développement du tissu économique local
- Un choix de producteurs locaux ou régionaux

Notre objectif

Favoriser une économie locale dynamique, qui fasse rayonner les patrimoines, les cultures et les identités, en créant de l'emploi et en favorisant la production locale

Un déploiement local des engagements nationaux

- Une implication de nos collaborateurs dans la vie et les initiatives locales
- Un engagement solidaire au sein des régions



SOUTENIR
L'EMPLOI LOCAL



VALORISER LA PRODUCTION
LOCALE



CONTRIBUER AU TISSU
SOCIO-ÉCONOMIQUE ET ÊTRE
UN ACTEUR SOCIÉTAL LOCAL

C'est en capitalisant sur les bonnes pratiques engagées en régions que nous continuerons de prouver notre légitimité à être « **le plus régional des distributeurs nationaux** ».

C'est en partageant ces bonnes pratiques au cœur et entre les différents territoires que nous continuerons de progresser et que **nous contribuerons toujours mieux à leur développement.**

Les actions menées par nos régions intègrent généralement ces différentes parties prenantes :

- / **De futurs collaborateurs ;**
- / **Des fournisseurs locaux ;**
- / **Des clients et prospects ;**
- / **Des institutions ;**
- / **Les médias et réseaux sociaux locaux ;**
- / **Les prescripteurs et clients de nos clients**

EN PRATIQUE

DYNAMIQUE LOCALE

LES RÉGIONS TERREAZUR ÉVALUÉES
ONT OBTENU UN SCORING
D'AU MOINS

4 sur 5

LIEN ÉTROIT AVEC LES
ÉCOLES D'INGÉNIEURS ET DE
COMMERCE, LES BTS/DUT,
LES LYCÉES PROFESSIONNELS



À LA RENCONTRE DES ÉTUDIANTS SUR LES FORUMS

ACTEURS DE LA SOLIDARITÉ LOCALE



LA COURSE DES HÉROS

EN FAVEUR DE L'ASSOCIATION
SANTÉ ENVIRONNEMENT FRANCE

SOUTENIR L'EMPLOI LOCAL

178

IMPLANTATIONS EN FRANCE

VALORISER
LA PRODUCTION
LOCALE





INDICATEURS CLÉS

L'ENGAGEMENT DE NOS DIRECTIONS RÉGIONALES

- Développement des filières produits locales
- Implication dans le développement des jeunes talents de la région : partenariats avec les écoles, formations professionnelles...
- Implication dans le tissu socio-économique lié à nos métiers au sein de la région : lien avec les associations de restaurateurs, traiteurs, commerçants...
- La succursale, acteur sociétal au cœur de sa région : participation à des événements, festivals...
- Déploiement d'un projet d'économie circulaire local

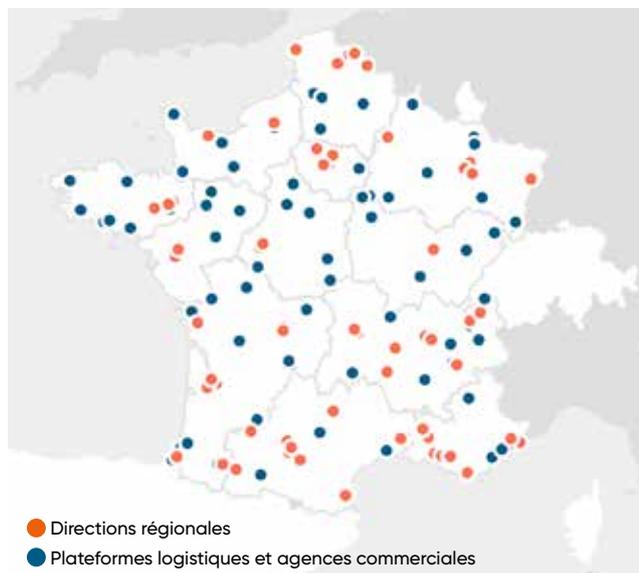


OBJECTIF 2030

**100% de nos régions
ayant au moins
une action significative
sur 4 de nos thématiques
locales majeures**

4.1 SOUTENIR L'EMPLOI LOCAL

La grande majorité de nos effectifs exerce son activité en province. À ce titre, nous jouons un rôle important en matière d'emploi local au travers de nos **178 implantations** sur le territoire français.



	30/09/2022		30/09/2023	
	Nb	%	Nb	%
ILE-DE-FRANCE	2 324	20,0%	2 413	20,0%
AUTRES RÉGIONS	8 681	74,8%	8 949	74,0%
ÉTRANGER	605	5,2%	729	6,0%
TOTAL	11 610		12 091	

Chacune des régions de nos réseaux EpiSaveurs, PassionFroid et TerreAzur est dotée d'une équipe composée d'un Responsable Achats, d'un Directeur Commercial et d'un Responsable Qualité Sécurité Environnement (RQSE), qui œuvrent, en parallèle de nos forces logistiques, auprès de nos fournisseurs régionaux et pour nos clients locaux. Les fonctions support telles que Ressources Humaines, Administratif et Financier sont également représentées.

Dans nos régions, nous sommes en lien étroit avec les **Écoles d'Ingénieurs et de Commerce, les BTS/DUT, les lycées professionnels** : leur faire connaître nos métiers, favoriser les temps d'échange dans une optique de recrutement, contribuer à l'enrichissement des programmes de formation... autant d'actions pour **développer l'emploi local dans nos métiers et recruter des personnes qualifiées**. A titre d'exemple sur cette année, TerreAzur Champagne Lorraine a reçu 7 stagiaires du lycée professionnel Bertrand Schwartz de Pompey, quand TerreAzur Alsace a accueilli 3 apprentis du CCI Campus de Strasbourg et embauché l'un d'entre eux.

Nos succursales peuvent également nouer des partenariats avec les agences pour l'emploi locales, afin de favoriser les recrutements au cœur de nos zones d'activités.

4.2 VALORISER LA PRODUCTION LOCALE

Nous nous engageons dans la vie et le développement des territoires où nous sommes implantés en privilégiant le **choix de producteurs locaux ou régionaux**. Cette démarche nous permet de contribuer au développement de l'activité locale.

Avec son concept **Fruits & Légumes de Ma Région**, TerreAzur participe activement à la **valorisation des fruits et légumes frais des régions**. Le concept a été développé pour promouvoir les spécificités des terroirs, mettre en avant le travail de nos fournisseurs et garantir une commercialisation locale des produits régionaux.

Sur l'exercice 2022-2023, les acheteurs de nos différentes succursales TerreAzur ont travaillé avec **386 producteurs régionaux en direct** et **52 coopératives** ou structures d'expédition régionales nous donnant accès à **plus de 2000 producteurs régionaux**. La liste de ces producteurs est accessible directement sur le site de TerreAzur, et le code postal et le nom du fournisseur est indiqué sur le bon de livraison. 13% des ventes de fruits et légumes français réalisé par TerreAzur en 2022-2023 sont des ventes de produits régionaux.

En produits de la mer frais, TerreAzur développe un sourcing avec les criées des différents bassins français.

Quotidiennement, TerreAzur donne accès à ses clients aux opportunités de la pêche locale : les produits **En direct de nos criées** sont achetés directement en criée par nos experts en région, qui sélectionnent le meilleur des débarquements.

TerreAzur et PassionFroid sont signataires de la charte **Aquaculture de nos Régions®** pour mettre en avant l'aquaculture française. Cette charte réunit les engagements des pisciculteurs en matière de qualité et de conditions d'élevage des poissons d'eau douce et d'eau de mer. Elle met en avant toutes les **garanties de fraîcheur, de traçabilité, de suivi sanitaire, de bien-être des poissons** et est contrôlée par un organisme indépendant.

EpiSaveurs propose une offre de **produits locaux** selon deux critères : une **transformation locale**, dans la même région ou département que la succursale de vente, et une **histoire locale** (matière première, tradition culinaire, institution ou PME française, locales). Ce sont plus de **1000 références** qui portent ces critères. Le réseau a pour ambition de développer **50% de références en plus d'ici 2025**. Ainsi, le réseau commercialise par exemple dans le Nord des pâtes artisanales faites à partir de farine semi-complète et fabriquées dans des moules en bronze avec séchage lent.

PassionFroid contribue aux **circuits courts** avec son concept **100% Ma Région**, sélection de **61 produits** dont la recette est typique d'une région et la production réalisée localement. Près de **830 000 euros** de ces produits ont été commercialisés localement.

PassionFroid et EpiSaveurs ont commercialisé 17 millions d'euros de références labellisées « **Produit en Bretagne** » sur l'exercice 2022-2023.

4.3 CONTRIBUER AU TISSU SOCIO-ÉCONOMIQUE ET ÊTRE UN ACTEUR SOCIÉTAL LOCAL

Nos actions pour ce faire sont nombreuses et variées :

- / Participer, sous les couleurs de nos différents réseaux, à des **challenges sportifs ou à des actions caritatives** ;
- / **Soutenir les commerçants et artisans locaux** ;
- / Accompagner l'organisation des **festivals et animations culturelles** de la région ;
- / Réaliser des **actions de mécénat** en nature ou en matériel ;
- / Être présents et actifs auprès des **instances régionales** ;
- / Devenir un acteur essentiel de la **logistique des circuits courts**.

Nous sommes **acteurs de la solidarité locale** en participant à ou en animant des démarches au cœur de nos régions :

- / Au cours de l'année, les branches s'engagent en région pour la **collecte nationale des Banques Alimentaires**. C'est le cas particulièrement de Délice & Création et TerreAzur Aquitaine, TerreAzur Ile-de-France et EpiSaveurs Sud-Ouest.
- / Pour PassionFroid Hauts-de-France / Normandie, engagement et dépassement de soi se sont associés avec la course « **Randos du Cœur** ». C'est dans ce même élan que près de **150 collaborateurs** ont relevé en juin 2023 le défi de la **Course des Héros** partout en France (Bordeaux, Paris et Lyon) en faveur de l'Association Sante Environnement France (ASEF). L'équipe EpiSaveurs Bretagne Basse Normandie s'est retrouvée au **Marathon Vert** de Rennes où « 1 km parcouru = 1 arbre planté ».
- Du côté de PassionFroid Est, le sport en entreprise s'est développé en interne avec des cours deux fois par semaine pour les collaborateurs.

PassionFroid, TerreAzur et EpiSaveurs s'engagent auprès de nombreux **festivals et événements** tout au long de l'année, en tant que partenaire ou fournisseur restauration. Cette année, les équipes ont notamment accompagné les festival Rock en Seine à Saint-Cloud (92), le Delta à Marseille (13), le Hellfest à Clisson (44), Rennes Sur Roulettes (35), FreeMusic à Montendre (17) et Bobital l'Armor à Sons (22).

Début 2023 a démarré la tournée nationale **Du Rock Dans Les Cuisines** : le temps d'une journée, TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs réunissent les professionnels restaurateurs d'une région afin de leur faire découvrir nos métiers et produits, dans

une ambiance conviviale et festive. Ce concept, éprouvé depuis plusieurs années par notre région Ouest, a fait l'objet sur cet exercice de 6 dates dans différentes régions de France et convié ainsi plusieurs milliers de professionnels. Des moments autour de l'amour de la gastronomie et de la musique également très appréciés par nos collaborateurs.

Les équipes du Groupe sont souvent présentes dans les **comités régionaux d'interprofessions** liées à nos métiers ou dans les associations d'entreprises régionales. Elles s'impliquent dans des démarches régionales, comme par exemple Ma Région Ses Terroirs en Auvergne-Rhône-Alpes ou Produit en Bretagne.

Démontrer également **notre légitimité et notre aptitude**, étant donnée notre expertise logistique, à accompagner de manière **écologique et responsable le développement des circuits courts** au sein des territoires fait partie des actions fortes et stratégiques que mènent nos équipes auprès des décideurs locaux. Elles se mobilisent pour la mise en place d'une **logistique urbaine durable** en participant, dans leurs régions respectives, au **programme InTerLUD**, soutenu par le Ministère de la Transition écologique.

Des **projets d'économie circulaire** se développent localement : collecte et compostage des biodéchets pour fertilisation de terres agricoles environnantes, aquaponie, transformation de déchets d'emballage en matériaux pour d'autres secteurs... les exemples sont variés et vont se multiplier.

Nous avons à cœur d'être des **acteurs responsables, socialement et économiquement**, au sein de nos différentes régions de France.

Nos branches **TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs** ont adopté un **nouvel habillage sur leurs camions** : le **concept créatif déployé « les terroirs qui nous inspirent »** valorise nos métiers, nos régions et nos produits et rappelle la place centrale de l'humain au cœur de nos activités.



ANNEXES

Annexe 1

INDICATEURS RSE ET COMMENTAIRES MÉTHODOLOGIQUES (PÉRIODE ET PÉRIMÈTRE DE REPORTING)

PÉRIMÈTRE PRODUITS : NÉGOCE

	PÉRIODE OCTOBRE 2021 À SEPTEMBRE 2022	PÉRIODE OCTOBRE 2022 À SEPTEMBRE 2023	ÉVOLUTION
Chiffre d'affaires négoce en €	3 506 037 891	4 058 977 434	15,8%
1. DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE			
Part de produits Bio et en conversion	2,6%	2,6%	-
Part de produits labellisés de qualité	20,8%	21,6%	0,8
PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS			
Recettes retravaillées : nombre	103	86	-17
Filières sans antibiotique : nombre de références	69	60	-9
Bleu-Blanc-Cœur : nombre de références	154	159	5
AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE			
Agriculture Biologique : chiffre d'affaires en €	91 075 612	105 912 714	16,3%
Bio en conversion : chiffre d'affaires en €	1 146 438	1 098 532	-4,2%
Certifications environnementales niveaux 2 et 3 (HVE) : chiffre d'affaires	97 637 260	135 660 138	38,9%
MSC : chiffre d'affaires	84 818 154	93 618 561	10,4%
Œufs et ovoproduits : part de volumes hors cage	14,5%	18,9%	3,60
Œufs et ovoproduits : part d'assortiment hors cage	35,1%	43,2%	6,40
DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS			
SIQO : chiffre d'affaires	113 368 056	123 892 007	9,3%
Bananes des Antilles : chiffre d'affaires en €	7 447 825	11 041 869	48,3%
Viandes de France : chiffre d'affaires en €	208 455 843	229 005 814	9,9%
MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS			
Effectifs fonction QSE à fin septembre	90	90	-
ISO 22000 : nombre de régions certifiées à fin septembre	30	30	-
Nombre d'analyses microbiologiques	1 620	1 700	4,9%
Nombre d'analyses physico-chimiques	1 180	1 170	-0,8%
Nombre de tests de surface	720	750	4,2%
Nombre d'alertes gérées	419	329	-21,5%
2. ACCOMPAGNER NOS CLIENTS AVEC DES SERVICES SÛRS ET ÉCO-RESPONSABLES			
FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS			
ISO 9001 : nombre de régions certifiées à fin septembre	49	49	-
Net Promoter Score : valeur et évolution	35	35,4	0,4
RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE			
Emissions GES scopes 1 et 2 : TCO2e	2011 108 415	2022-2023 95 576	-11,8%
Consommation d'électricité en kWh	132 917 582	128 029 461	-3,7%
Livraison : empreinte carbone en équivalent gCO2/Kg livré	42,9	44,6	1,7
Livraison : nombre de véhicules en énergie alternative	19	61	42
GÉRER LES DÉCHETS			
Déchets : tonnages sur période juillet A à juin A+1	8 991	9 630	7,1%
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE			
Dons FFBA : tonnages bruts	966	956	-1,0%

PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉS GROUPE POMONA

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

PassionFroid, Saveurs d'Antoine - Ajout de Délice & Création en 2022-2023

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

PassionFroid, Délice & Création, Saveurs d'Antoine - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

PassionFroid, Délice & Création, Saveurs d'Antoine - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors export et Patis Service - 2022/2023 : hors Patis Service

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France - 2021/2022 : hors ex-DGF

PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs, Relais d'Or

Groupe Pomona France (hors Biofinesse et Patis Service)

2011 : TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs ; 2022/2023 : Groupe Pomona France

Groupe Pomona France (hors liste de sites externes ci-dessous*)

TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs

Groupe Pomona France

TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs

Groupe Pomona France

* Délice & Création Patis Service

EpiSaveurs Rots, La Roque-d'Anthéron, Longvic, Le Havre, Sandouville, La Roche-sur-Yon, Orval, Poitiers, Yvré-L'Evêque, Le Petit-Quevilly, Noailles, Presles-et-Boves, Alby-Sur-Cheran, La Crau, La Saulce, Benesse-Maremne, Objat, Perpignan, Rodez
PassionFroid Vitry-sur-Seine, Châtellerauld, Roquefort, Boulogne-sur-Mer, Le Portel, Bignan, Poullaouen, Angoulême, Borderes-sur-l'Échez, Limoges, Mouguerre, Saint Viance, Art-sur-Meurthe, Cambon d'Albi
Relais d'Or Cambon d'Albi, Ploufragan, Beychac-et-Caillau, Donzenac, Ecoflant, Gellainville, Pessac, Salbris, Varilhes
Saveurs d'Antoine Sainte-Radegonde
TerreAzur Boulogne-sur-Mer, Chevilly-Larue, Noves, Besançon, Foissy-sur-Vanne, Nostang, Trémuson, Verson, Le Mans, Noyarey, Amiens

INDICATEURS RSE ET COMMENTAIRES MÉTHODOLOGIQUES (PÉRIODE ET PÉRIMÈTRE DE REPORTING) suite

3. FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

Note d'engagement des collaborateurs non existante 7,3/10 -

OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR

Effectif à fin septembre	11 523	12 091	4,9%
Moyenne d'âge (ans)	42	42	-
Effectif en CDI à fin septembre	10 922	11 526	604
Effectif en CDD à fin septembre	601	565	-36
Accidents du travail : taux de fréquence	44	39	5
Accidents du travail : taux de gravité	3,2	2,7	-0,5

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS

Nombre de collaborateurs formés années civiles 2021 et 2022	3 938	3 855	-83
Nombre d'heures de formation rémunérées années civiles 2021 et 2022	88 336	79 839	-8 497

RESPECTER LA DIVERSITÉ

Part des hommes	73,7%	73,3%	-0,4
Part des femmes	26,3%	26,7%	0,4
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	87	86	-1
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	83	73	-10
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	non disponible	60	non disponible
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	78	89	11
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	87	71	-16
Index égalité salariale /100 années civiles 2021 et 2022	90	93	3
Taux d'emploi direct global des travailleurs handicapés années civiles 2021 et 2022	4,95%	4,79%	-0,16
Taux salariés > 55 ans	15,0%	14,8%	-0,2

4. CONTRIBUER À L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES

Scoring actions locales : nombre de réseaux scorés non existant 1/6 -

SOUTENIR L'EMPLOI LOCAL

Q/P des effectifs à fin septembre Île-de-France	20,0%	20,0%	-0,2
Q/P des effectifs à fin septembre « Autres régions »	74,8%	74,0%	-
Q/P des effectifs à fin septembre Etranger	5,2%	6,0%	0,20

VALORISER LA PRODUCTION LOCALE

Nombre de producteurs Fruits et Légumes de Ma Région	379 producteurs en direct + 46 coopératives/ expéditeurs	379 producteurs en direct + 46 coopératives/ expéditeurs	
Produit en Bretagne : chiffre d'affaires en €	17 264 323	17 538 174	1,6%

CONTRIBUER AU TISSU SOCIO-ÉCONOMIQUE LOCAL

Groupe Pomona France hors réseau Délice & Création

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona - 2021/2022 : hors ex-DGF

Groupe Pomona - 2021/2022 : hors ex-DGF

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Pomona SA

Délice & Création

Délice & Création Distribution

Saveurs d'Antoine

EpiSaveurs

Relais d'Or - 2021 : hors Bretagne Normandie, Surgelés de Monaco et Loire Aquitaine - 2022 : hors Surgelés de Monaco

Groupe Pomona hors Novafrigo et sociétés avec effectif < 20 salariés

Groupe Pomona

TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine, Relais d'Or

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

TerreAzur

PassionFroid, EpiSaveurs

Annexe 2

LES 17 OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE – NOS ACTIONS RSE EN RÉPONSE

OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE	NOS ACTIONS RSE GROUPE POMONA
 ODD1 – Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde	Engagement 1 : mettre en œuvre notre plan de vigilance Engagement 2 : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire Engagement 4 : soutenir l'emploi local et valoriser la production locale
 ODD2 – Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturelles et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments Engagement 2 : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire
 ODD3 – Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD4 – Veiller à ce que tous puissent suivre une éducation de qualité dans des conditions d'équité et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie	Engagement 3 : politique de formation et respect de la diversité
 ODD5 – Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles	Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD6 – Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau	Engagement 1 : améliorer les pratiques culturelles et d'élevage Engagement 2 : réduire les pollutions et gérer nos déchets
 ODD7 – Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable	Engagement 2 : réduire les pollutions
 ODD8 – Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous	Engagement 4 : soutenir l'emploi local, valoriser la production locale, contribuer au tissu socio-économique local
 ODD9 – Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation	Engagement 1 : améliorer les pratiques de production
 ODD10 – Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein	Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD11 – Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables	
 ODD12 – Établir des modes de consommation et de production durables	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturelles et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments
 ODD13 – Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturelles et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments Engagement 2 : réduire les pollutions et gérer nos déchets
 ODD14 – Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable	Engagement 1 : privilégier la pêche durable – MSC
 ODD15 – Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres	Engagement 1 : améliorer les pratiques culturelles et d'élevage
 ODD16 – Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes aux fins du développement durable	
 ODD17 – Partenariats pour la réalisation des objectifs	

ANNEXE MÉTHODOLOGIQUE PLAN DE VIGILANCE

Le Plan de Vigilance comporte les « mesures de vigilance raisonnable » propres à identifier des risques et à prévenir les atteintes graves envers les droits humains et les libertés fondamentales, la santé et la sécurité des personnes ainsi que l'environnement, résultant des activités du Groupe Pomona à travers ses sociétés, ses filiales et ses établissements qu'il contrôle directement ou indirectement, mais également de celles des sous-traitants ou fournisseurs avec lesquels est entretenue une relation commerciale établie en lien avec leurs activités.

Ce plan reprend les principes d'achats responsables applicables à la relation avec les sous-traitants et fournisseurs mais ne vise pas à se substituer aux dispositifs en place chez ces derniers.

Il a été élaboré dans le cadre de la Loi n° 2017-399 du 27 mars 2017 relative au devoir de vigilance des sociétés-mères et des entreprises donneuses d'ordre et en s'appuyant sur le référentiel ISO 26000 sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

L'application du devoir de vigilance au sein du Groupe Pomona s'appuie sur un mode opératoire qui en présente les modalités de construction, les règles de gestion et les modalités de communication.

Il est structuré selon les 5 étapes suivantes :

- Cartographie des risques,
- Procédures d'évaluation régulière des filiales, des sous-traitants et des fournisseurs,
- Mesures et actions validées d'atténuation des risques ou de prévention des atteintes graves ,
- Mécanisme d'alerte et de recueil des signalements sur existence ou réalisation des risques,
- Dispositif de suivi des mesures mises en œuvre et d'évaluation de leur efficacité.

Le plan et sa mise en œuvre sont révisés annuellement et rendus publics dans le rapport annuel du Directoire, il est intégré dans la Déclaration de Performance Extra-Financière.

Le Directoire est en charge de l'élaboration du plan de vigilance et le révisé chaque année.

Pour sa première analyse, le Directoire s'est appuyé sur les travaux du Comité Exécutif du Groupe sur l'ensemble du périmètre de la Responsabilité Sociétale du Groupe Pomona.

L'activité du Groupe Pomona peut se résumer en trois mots : sélectionner, conseiller, livrer.

La mission peut être décrite ainsi : « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».

Les domaines de responsabilité sociétale et du devoir de vigilance portent sur :

- 1- Les activités réalisées par les réseaux de distribution et chaque établissement de chaque réseau et les sous-traitants qui rendent ces activités possibles.
- 2- Les fournisseurs des produits alimentaires et leurs activités liées à la production.

Chacun des domaines à enjeu majeur a été évalué par les membres du Comité Exécutif pour prendre en compte l'ensemble des parties prenantes avec lesquelles ils

travaillent. Cette évaluation est mise à jour chaque année en fonction des performances réalisées et des résultats de l'écoute des attentes ou exigences des différentes parties prenantes.

Les risques ont été recensés et leur niveau de gravité a été évalué dans chaque domaine d'action pour chaque activité (filiale, établissement, fournisseur) concernée.

L'évaluation du risque se base sur l'appréciation de chaque critère en combinant la gravité ou importance de l'enjeu et la fréquence d'exposition liée à la « volumétrie » de l'activité dans le domaine.

Face à chaque risque évalué Prioritaire, Modéré ou Faible, des mesures de maîtrise ont été définies avec des responsables du suivi et des moyens d'évaluation de leur efficacité.

Ces mesures peuvent mettre en œuvre des moyens techniques, organisationnels, humains et financiers.

Face à un risque estimé non significatif ou très faible, le Groupe Pomona ne met pas obligatoirement en œuvre de moyens de surveillance spécifique mais agit en « bon père de famille » en appliquant les bonnes pratiques usuelles.

Cette évaluation « initiale » est ensuite pondérée sur la base des moyens de maîtrise mis en place dont la performance et la validité sont réévaluées chaque année à la lumière des résultats et des éventuelles défaillances.

Pour assurer un contrôle et un suivi des risques significatifs, le Groupe Pomona est doté d'une organisation interne permettant d'assurer un contrôle de sa chaîne d'approvisionnement et des activités de ses filiales.

Des indicateurs et des outils de reporting sont en place et pilotés par activité. Pour chaque risque et domaine d'activité, un responsable du suivi est identifié.

Les performances et le périmètre concerné sont repris dans la Déclaration de Performance Extra-Financière. Ils permettent de valider l'efficacité des mesures.

Les responsables enregistrent les performances et les éventuelles situations de non-conformité qui les concernent.

Les alertes peuvent provenir de toutes les parties prenantes internes et externes. Le service communication assure la veille des alertes reçues sur le site internet du Groupe et les redirige vers le responsable habilité dans le respect de la confidentialité et du statut du lanceur d'alerte.

Certaines situations à risque – pour les domaines les concernant – peuvent être étudiées avec les organisations syndicales représentatives.

Ce plan de vigilance s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue du Groupe Pomona. Lors des révisions annuelles, les performances et les alertes sont une donnée d'entrée qui permet de compléter le plan d'amélioration et de renforcer – si nécessaire – les mesures de prévention et d'atténuation des risques. La cotation des risques est également revue annuellement, notamment à travers l'écoute des attentes ou exigences des différentes parties prenantes et les performances réalisées et permet de valider le renforcement ou l'atténuation de certaines mesures de prévention.



31, rue Henri Rochefort
75017 Paris - France
+33 (0)1 47 66 77 88
www.nexia-sa.fr

Pomona

Société Anonyme
Siège social : 3, avenue du Docteur Tenine, 92160 Antony

Rapport de l'organisme tiers indépendant, sur la vérification de la déclaration consolidée de performance extra-financière

Exercice clos le 30 septembre 2023

Aca Nexia - Société par actions simplifiée au capital de 640 000 € - RCS Paris 331 057 406
Société d'expertise comptable et de commissariat aux comptes
Membre indépendant de Nexia International
31, rue Henri Rochefort - 75017 Paris - France
+33 (0)1 47 66 77 88 - www.nexia-sa.fr

A l'Assemblée Générale des actionnaires,

En notre qualité d'organisme tiers indépendant (« tierce partie »), accrédité par Cofrac Inspection, n°3-1100 (portée disponible sur www.cofrac.fr), nous avons mené des travaux visant à formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur les informations historiques (constatées ou extrapolées) de la déclaration consolidée de performance extra-financière, préparées selon les procédures de l'entité (ci-après le « Référentiel »), pour l'exercice clos le 30 septembre 2023 (ci-après respectivement les « Informations » et la « Déclaration »), présentées dans le rapport de gestion du groupe en application des dispositions des articles L. 225-102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce.

1. Conclusion

Sur la base des procédures que nous avons mises en œuvre, telles que décrites dans la partie « Nature et étendue des travaux », et des éléments que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative de nature à remettre en cause le fait que la déclaration consolidée de performance extra-financière est conforme aux dispositions réglementaires applicables et que les Informations, prises dans leur ensemble, sont présentées, de manière sincère, conformément au Référentiel.

2. Commentaire

Sans remettre en cause la conclusion exprimée ci-dessus et conformément aux dispositions de l'article A. 225-3 du code de commerce, nous formulons le commentaire suivant :

- Le périmètre des données extra-financières diffère en fonction des indicateurs. Il est indiqué dans l'annexe de la DPEF.

3. Préparation de la déclaration de performance extra-financière

L'absence de cadre de référence généralement accepté et communément utilisé ou de pratiques établies sur lesquels s'appuyer pour évaluer et mesurer les Informations permet d'utiliser des techniques de mesure différentes, mais acceptables, pouvant affecter la comparabilité entre les entités et dans le temps.

Par conséquent, les Informations doivent être lues et comprises en se référant au Référentiel dont les éléments significatifs sont présentés dans la Déclaration.

4. Limites inhérentes à la préparation des Informations

Les Informations peuvent être sujettes à une incertitude inhérente à l'état des connaissances scientifiques ou économiques et à la qualité des données externes utilisées. Certaines informations sont sensibles aux choix méthodologiques, hypothèses et/ou estimations retenues pour leur établissement et présentées dans la Déclaration.

5. Responsabilité de l'entité

Il appartient à la direction de :

- sélectionner ou d'établir des critères appropriés pour la préparation des Informations ;
- préparer une Déclaration conforme aux dispositions légales et réglementaires, incluant une présentation du modèle d'affaires, une description des principaux risques extra-financiers, une

- présentation des politiques appliquées au regard de ces risques ainsi que les résultats de ces politiques, incluant des indicateurs clés de performance ;
- préparer la Déclaration en appliquant le Référentiel de l'entité tel que mentionné ci-avant ;
 - mettre en place le contrôle interne qu'elle estime nécessaire à l'établissement des Informations ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs.

La Déclaration a été établie par le Directoire.

6. Responsabilité de l'organisme tiers indépendant

Il nous appartient, sur la base de nos travaux, de formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur :

- la conformité de la Déclaration aux dispositions prévues à l'article R. 225-105 du code de commerce ;
- la sincérité des informations historiques (constatées ou extrapolées) fournies en application du 3° du I et du II de l'article R. 225-105 du code de commerce, à savoir les résultats des politiques, incluant des indicateurs clés de performance, et les actions, relatifs aux principaux risques.

Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les Informations telles que préparées par la direction, nous ne sommes pas autorisés à être impliqués dans la préparation desdites Informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

Il ne nous appartient pas de nous prononcer sur :

- le respect par l'entité des autres dispositions légales et réglementaires applicables ;
- la conformité des produits et services aux réglementations applicables.

7. Dispositions réglementaires et doctrine professionnelle applicable

Nos travaux décrits ci-après ont été effectués conformément aux dispositions des articles A. 225-1 et suivants du code de commerce, à l'avis technique de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes, Intervention du commissaire aux comptes - Intervention de l'OTI - Déclaration de performance extra-financière et au programme de vérification.

8. Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 822-11 du code de commerce et le code de déontologie de la profession de commissaire aux comptes. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des textes légaux et réglementaires applicables, des règles déontologiques et de la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes relative à cette intervention.

9. Moyens et ressources

Nos travaux ont mobilisé les compétences de 5 personnes et se sont déroulés entre juillet et décembre 2023 sur une durée totale d'intervention de 4 semaines.

Nous avons mené une dizaine d'entretiens avec les personnes responsables de la préparation de la Déclaration, représentant notamment les directions Qualité et RSE, Affaires Sociales, Ressources Humaines et Santé Sécurité.

10. Nature et étendue des travaux

Nous avons planifié et effectué nos travaux en prenant en compte le risque d'anomalies significatives sur les Informations.

Nous estimons que les procédures que nous avons menées en exerçant notre jugement professionnel nous permettent de formuler une conclusion d'assurance modérée :

- nous avons pris connaissance de l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation et de l'exposé des principaux risques ;
- nous avons apprécié le caractère approprié du Référentiel au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible, en prenant en considération, le cas échéant, les bonnes pratiques du secteur ;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre chaque catégorie d'information prévue au III de l'article L. 225-102-1 du code de commerce en matière sociale et environnementale ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente les informations prévues au II de l'article R. 225-105 du code de commerce lorsqu'elles sont pertinentes au regard des principaux risques ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente le modèle d'affaires et une description des principaux risques liés à l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation], y compris, lorsque cela s'avère pertinent et proportionné, les risques créés par ses relations d'affaires, ses produits ou ses services ainsi que les politiques, les actions et les résultats, incluant des indicateurs clés de performance afférents aux principaux risques ;
- nous avons consulté les sources documentaires et mené des entretiens pour :
 - apprécier le processus de sélection et de validation des principaux risques ainsi que la cohérence des résultats, incluant les indicateurs clés de performance retenus, au regard des principaux risques et politiques présentés, et
 - corroborer les informations qualitatives (actions et résultats) que nous avons considéré les plus importantes présentées en Annexe 1. Nos travaux ont été réalisés au niveau de l'entité consolidante ;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre le périmètre consolidé, à savoir l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation conformément à l'article L. 233-16 du code de commerce ;
- nous avons pris connaissance des procédures de contrôle interne et de gestion des risques mises en place par l'entité et avons apprécié le processus de collecte visant à l'exhaustivité et à la sincérité des Informations ;
- pour les indicateurs clés de performance et les autres résultats quantitatifs que nous avons considéré les plus importants présentés en Annexe 1, nous avons mis en œuvre :
 - des procédures analytiques consistant à vérifier la correcte consolidation des données collectées ainsi que la cohérence de leurs évolutions ;
 - des tests de détail sur la base de sondages ou d'autres moyens de sélection, consistant à vérifier la correcte application des définitions et procédures et à rapprocher les données des pièces justificatives. Ces travaux ont été menés auprès d'une sélection d'entités contributrices et couvrent entre 28 et 100% des données consolidées sélectionnées pour ces tests ;
- nous avons apprécié la cohérence d'ensemble de la Déclaration par rapport à notre connaissance de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation.

Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une mission d'assurance modérée sont moins étendues que celles requises pour une mission d'assurance raisonnable effectuée selon la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

Paris, le 21 décembre 2023

L'organisme tiers indépendant
Aca Nexia

DocuSigned by:
Sandrine Gimat
35CC3FE214F44AD

Sandrine Gimat

Annexe 1

Domaine	Indicateur	Taux de couverture des tests effectués
Social	Dialogue Social	Information qualitative
Social	Indicateur d'engagement des collaborateurs mesuré par une enquête interne	100%
Social	Taux de fréquence	28%
Social	Taux de gravité	28%
Sociétal	Net Promoter Score	100%
Sociétal	Part des ventes en produits issus de l'Agriculture Biologique	84%
Sociétal	Part des ventes en produits labellisés de qualité (Bio et en conversion, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, labels de France, Ecolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, Forest Stewardship Council FSC, Programme de reconnaissance des certifications forestières PEFC, produits à marque Bon&Engagé)	88%
Environnement	Total émissions de CO2	84%

Déclaration de performance extra-financière

2022-2023

(Articles L.225-102-1 et R.225-105-1 du Code de Commerce)