



Agir avec nos territoires

**RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE
DU GROUPE LDC
SYNTHÈSE 2021-2022**





Le mot de Denis Lambert, Président du Directoire

Né du rapprochement des familles Lambert, Dodard et Chancereul, le Groupe LDC est aujourd'hui le n°1 français de la volaille, un des leaders européens, et le n°2 français du traiteur. Nous entendons continuer de proposer des produits de qualité à des prix accessibles, apportant aux consommateurs le service, la santé, l'origine, sous la bannière de grandes marques.

La confiance de nos clients, de nos salariés et de nos éleveurs nous a permis de construire ce groupe, composé de véritables entreprises autonomes développant leur projet en cohérence avec la stratégie du Groupe. La maîtrise de leur intégration s'est faite dans le respect de leur histoire, par l'apport de nos savoir-faire acquis lors de chaque rapprochement, avec pour objectif d'améliorer la réactivité,

l'efficacité et la performance de chacun. La réussite de ces entreprises repose sur leur capacité à innover dans tous les domaines. Nous agissons, de manière responsable, dans le respect de tous et de l'environnement pour favoriser une croissance harmonieuse. Pour cela, la santé de l'ensemble de nos salariés est et restera notre priorité car ce sont eux qui assurent la qualité de nos produits, les démarches d'amélioration continue et une ambiance favorable à la vie collective. Notre réussite est le fruit du travail et du talent des hommes et des femmes qui œuvrent chaque jour au sein de nos sites et de nos filières. Ensemble, nous saurons répondre aux nouveaux challenges de nos marchés en France et à l'International pour continuer d'apporter au Groupe LDC croissance, santé et pérennité. C'est l'objectif de notre stratégie de développement durable «Agir avec nos territoires» qui guide et valorise l'engagement de chacun au quotidien : collaborateurs, éleveurs, partenaires.



Le mot de Philippe Gelin, Directeur Général du Groupe

"Garder l'esprit conquérant de LDC tout en préservant ses valeurs fondatrices"

"Avec plus de 25 années passées au sein du Groupe, j'ai eu l'occasion d'évoluer sur chacune de ses activités.

La performance de son modèle associée à la qualité des équipes en place l'ont érigé aux premiers rangs des acteurs agroalimentaires engagés dans la transformation des habitudes de consommation. Je suis particulièrement fier de cette nomination qui va nous permettre de prolonger cette formidable histoire familiale. Je remercie chaleureusement les membres du Directoire et du Conseil de Surveillance pour leur confiance.

J'entends maintenant avec leur soutien et celui de toutes les équipes porter encore plus loin le rayonnement du Groupe hors de ses frontières et relever les nouveaux défis alimentaires, environnementaux et sociaux qui s'imposent à nous tous. Je tiens plus particulièrement à adresser mes remerciements à Denis Lambert pour son accompagnement et son expérience qui nous sera précieuse au cours des prochains mois."

De nouvelles ambitions pour les 5 prochaines années

Le cap à 5 ans a été fixé. La direction que nous prenons est très claire et doit mener au-delà de 2022, dans un nouveau cycle de développement pour saisir toutes les opportunités de nos marchés. La demande accrue pour le local et le bien manger, la transformation des exigences et des modes de consommation, la compétitivité de la volaille par rapport aux autres viandes et la consolidation des acteurs à l'échelle européenne doivent aboutir à un nouveau cycle pour renforcer notre leadership.

Dans cette perspective, des priorités stratégiques et des objectifs ont été fixés pour les cinq prochaines années sur chacun des trois pôles du Groupe.

Cette feuille de route est adossée à trois axes de progrès : développer l'attractivité des métiers du Groupe, renforcer l'engagement en matière de responsabilité sociétale et environnementale et développer la végétalisation des offres au consommateur.

Volaille : consolidation du leadership en France

Dans la Volaille, le Groupe devra conforter son leadership en France avec en ligne de mire une croissance de 17% sur les 5 prochaines années. Cette croissance devrait permettre au Groupe d'afficher en 2026-2027 un chiffre d'affaires de près de 4,4 milliards d'euros. Pour réussir, nous orienterons en priorité nos efforts sur la poursuite de la croissance des marques et des produits élaborés, le renforcement des innovations, la spécialisation et la compétitivité des sites, la poursuite de la reconquête des importations et le développement des gammes d'œufs élaborés à plus forte valeur ajoutée.

Traiteur : devenir le n°1 français, prise de position sur de nouvelles familles de produits

Dans le Traiteur, au-delà de la consolidation des familles de produits actuelles, nous avons l'ambition de réaliser de nouvelles acquisitions structurantes sur de nouvelles familles de produits.

Grâce à cette stratégie offensive, nous visons un quasi doublement du chiffre d'affaires par rapport à l'exercice 2021-2022 qui devrait donc nous porter vers un chiffre d'affaires de plus de 1,3 milliard d'€. Cet horizon devrait ainsi permettre de nous imposer à 5 ans comme le n°1 du rayon traiteur en France.

International : doubler de taille à 5 ans

Les ambitions sont également fortes à l'International avec la volonté de porter le chiffre d'affaires du pôle à plus de 1,3 milliard d'€ sur l'exercice 2026-2027. Cela correspond à un doublement du chiffre d'affaires du Groupe par rapport à l'exercice 2021-2022. Pour réussir, là encore, le développement des ventes passera par l'innovation, les marques et les produits élaborés. La réalisation d'acquisitions structurantes sera également un moteur décisif.

Au total, cette stratégie ambitieuse sur l'ensemble des pôles doit permettre à LDC de déployer sa stratégie sociétale, de franchir le cap des 7 milliards d'euros de chiffre d'affaires à 5 ans et de faire progresser sa rentabilité.

Par ce document, nous sommes fiers de partager l'engagement des femmes et des hommes qui font le Groupe LDC. Bonne lecture !

Agir avec nos territoires

C'est notre engagement dans une démarche d'amélioration continue pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain. Cette stratégie s'appuie sur 4 engagements :



NOTRE MISSION

La souveraineté alimentaire dans le respect des femmes, des hommes, de la nature et des animaux :

- des produits locaux, sains et sûrs ;
- issus de filières toujours plus équitables ;
- par des femmes et des hommes responsables ;
- qui agissent au cœur des territoires.

NOS VALEURS

Ainsi nous agissons pour le bien-être de tous et le respect de la nature. Notre stratégie responsable est fondée sur un modèle consistant à "produire localement pour vendre localement" qui s'étend désormais progressivement en Europe. Elle s'appuie sur des valeurs partagées avec tous : **simplicité, respect, responsabilité, travail, innovation et performance.**



NOTRE ÉCOSYSTÈME

Notre écosystème repose sur le partenariat étroit avec le monde agricole via le principe de la contractualisation, et sur la volonté de placer nos collaborateurs au centre.

A cela s'ajoute notre préférence historique pour des produits sous signes officiels de qualité et/ou locaux, pour nos volailles et produits élaborés, et pour nos viandes valorisées au sein de nos activités traiteur. Notre objectif, évoluer sans cesse pour satisfaire les besoins de nos clients et de nos consommateurs. Le Groupe partage sa vision avec l'ensemble de ses parties prenantes pour répondre avec cohérence et équilibre aux enjeux sociétaux.



Conseil de surveillance (de gauche à droite) : Stéphanie Laurent (SC Rémy Lambert), Loan Lu-Minh, Gilles Huttepain (Société Mancelle Huttepain), André Delion (Président), Aurélie Royer, Philippe Pancher (Cafel), Violaine Grison (Sofiprotéol), Monique Meneuvrier, Laurent Guillet, Patrice Chancereul (Vice-Président), Béatrice Bastien, Cécile Sanz.

NOTRE GOUVERNANCE

Impulsée par le directoire et le comité de direction sous le contrôle du conseil de surveillance, la stratégie est relayée à tous les niveaux de l'écosystème par les directions opérationnelles et fonctionnelles du Groupe et de chaque pôle. Chaque site est le garant du déploiement du socle commun du Groupe et décline la stratégie en autonomie, selon son histoire et ses spécificités.



Élever durablement

7 500 éleveurs partenaires engagés dont **6 200** en France
3,6 M€ d'achats
Des revenus sécurisés de tous les éleveurs grâce à des contrats

LE TRAVAIL BIEN FAIT L'INNOVATION LA RESPONSABILITÉ LE RESPECT LA PERFORMANCE LA SIMPLICITÉ



Respecter la terre

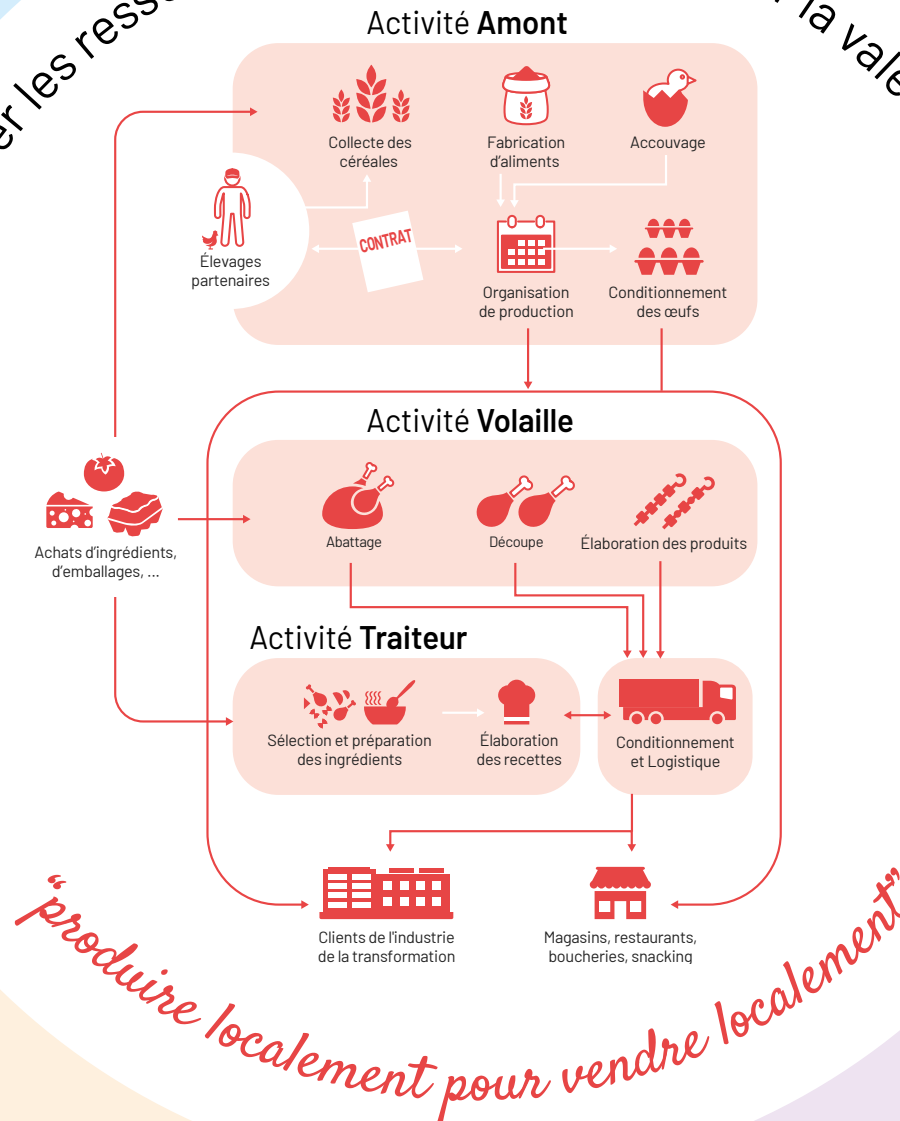
Un ancrage local, une croissance structurée, des pratiques responsables, du bon sens pour préserver nos ressources
-10,8% de consommation d'eau en L/kg produit
-1% d'émissions CO2/kg produit
88% des déchets valorisés
1 408 MWh d'énergie renouvelable produite sur nos sites
15 labels régionaux préservés
100% d'élevages engagés dans des démarches d'élevage durable contrôlées en 2025



Mieux vivre ensemble

23 500 collaborateurs dont **85%** en France
69% du capital détenu par les familles fondatrices
1,71 M€ de capitaux propres
347,2 M€ de Capacité d'Auto-Financement
94 sites et **14** plateformes
238 M€ d'investissements durables
320 personnes dédiées à la qualité et 4 laboratoires
Une organisation agile bâtie sur la décentralisation
Un ancrage local porteur de liens dans les territoires
5,5 emplois induits pour 1 emploi créé
1 053 M€ de masse salariale
1 486 emplois créés
13 heures de formation en moyenne par salarié en France
18% de mobilité géographique et professionnelle
41 M€ de participation, intéressement et prime PEPA versés
99 M€ d'impôts et taxes
202 M€ de charges sociales
1,9 M€ de charges financières
4,7 M€ de dons alimentaire
17,6% de dividendes aux actionnaires
5,4% du capital détenu par les salariés

Valoriser les ressources communes et partager la valeur créée



Bien nourrir

L'innovation portée par **plus de 130 personnes** en Recherche & Développement
6 marques leaders



5,1 M€ de Chiffre d'affaires
Une clientèle diversifiée (distributeurs, restaurateurs, transformateurs, volaillers, boulangers, etc.)
Des produits pour tous les moments de consommation

Nos ambitions



1

+ ENGAGÉ

En faveur de la transition alimentaire et écologique



2

+ DIVERSIFIÉ

Pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de circuits de distribution



3

+ INTERNATIONAL

Étendre ses territoires de conquête, dupliquer le modèle LDC



4

+ PERFORMANT

La spécialisation et la compétitivité au service de notre performance financière



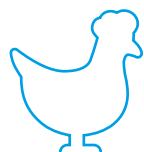
5

+ ATTRACTIF

Dans la promotion de nos filières, la transmission de nos savoir-faire et le recrutement de nouveaux talents

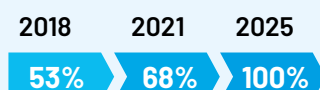
6 Indicateurs & engagements (score-card)

ÉLEVER durablement



Objectif 1 Déployer une démarche d'élevage durable

1 Part des élevages engagés dans une démarche AOP, Bio, Label Rouge, Certifiée ou Nature d'Éleveurs



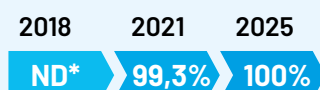
Objectif 2 Renforcer l'origine locale de l'alimentation des animaux

2 Part de l'origine France des matières premières composant l'alimentation des volailles



Objectif 3 Privilégier les viandes d'origine nationale et pérenniser les filières locales

3 Part des produits carnés contenant des viandes d'origine locale



*AC = Amélioration Continue
*ND = Non Disponible

MIEUX VIVRE ensemble



Objectif 1 Prendre soin de nos collaborateurs

4 Taux de fréquence des accidents de travail et des maladies professionnelles



Objectif 2 Accompagner nos collaborateurs dans leur développement personnel

5 Part de mobilité géographique et professionnelle des collaborateurs



6 Part des alternants intégrés au sein des équipes



7 Part des salariés ayant suivi au moins une formation dans l'année



Objectif 3 Promouvoir une chaîne d'approvisionnement responsable

8 Part des achats encadrés par la Charte Achats du Groupe (ingrédients, emballages)



Objectif 4 Agir pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

9 Montant du mécénat incluant les dons d'invendus (en M€)



RESPECTER la terre



Objectif 1 Minimiser notre empreinte

10 Évolution du taux de consommation d'eau en L/kg produit



11 Évolution du taux de consommation d'énergie en kWh/tonne produite



12 Évolution du taux de valorisation globale des matières organiques et des déchets



13 Part des sites ayant conduit ou impulsé une action biodiversité



Objectif 2 Agir sur nos emballages

14 Part des emballages responsables, bénéficiant d'une filière de recyclage



BIEN nourrir



Objectif 1 Agir sur la sécurité sanitaire des aliments

15 Part des sites certifiés en sécurité sanitaire de type IFS, BRC ou FSSC 22000



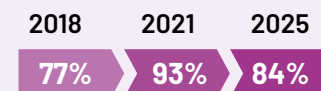
Objectif 2 Satisfaire nos clients et nos consommateurs

16 Satisfaction des consommateurs par le bilan image et par la notoriété



Objectif 3 Agir pour la nutrition et la santé par nos produits

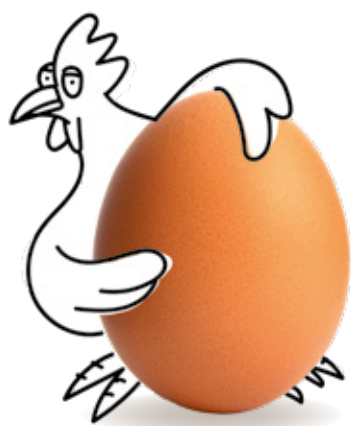
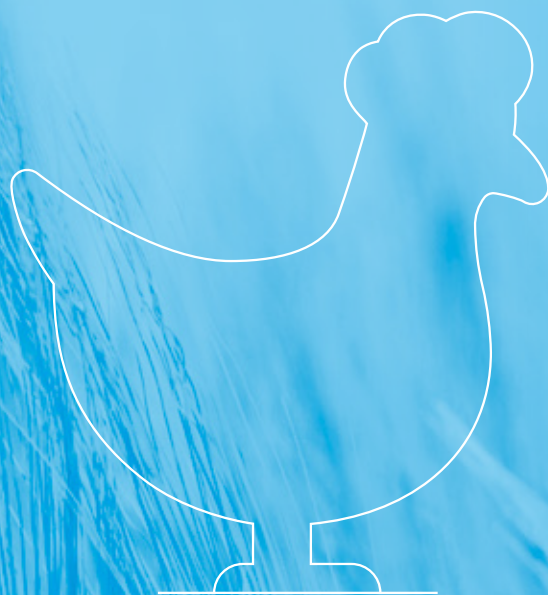
17 Part des produits notés A, B ou C dans la démarche Nutri-Score®



18 Part des recettes dont la démarche de Clean Label est aboutie



ÉLEVER *durablement*



Le saviez-vous ?

L'ŒUF, un aliment précieux !

Reconnu pour son faible impact carbone (0,14 kg eq CO₂ par œuf), l'œuf est un produit accessible, aux qualités nutritionnelles remarquables. Il couvre 15% des besoins en fer de l'organisme à raison d'un œuf par jour. Il est également riche en vitamines A, B, D et E.

Introduction

Depuis notre origine, nous avons construit un partenariat avec les groupements d'éleveurs de volailles et bâti un modèle durable pour la filière. Notre rapprochement avec le Groupe Huttepain en 2000 a permis de concrétiser ce modèle et renforcer la relation avec le monde agricole. Plus que jamais, nous poursuivons le développement de notre logique en France et en Europe : "produire localement pour vendre localement", en renforçant toujours l'origine nationale des matières premières de nos produits, pour la souveraineté alimentaire de nos pays d'implantation. Autrement dit, nous agissons pour relocaliser l'alimentation là où nous sommes présents.

La durabilité de l'élevage passe par :

- ✓ L'accompagnement des éleveurs ainsi que la protection et la sécurisation de leur revenu grâce à la contractualisation ;
- ✓ La garantie de l'origine nationale des animaux, mais aussi des matières premières (céréales, protéines, ...) entrant dans la composition de leur alimentation ;
- ✓ La mise en œuvre d'une transition agricole par des démarches qualité contrôlées par des organismes indépendants recouvrant le bien-être animal, la qualité des produits et le respect de l'environnement et la biodiversité ;
- ✓ Le dialogue avec les clients et consommateurs, la société civile, les partenaires, les acteurs de la recherche et de l'enseignement, etc.



Pascal Delannoy
Directeur du site Boscher Volailles, dans le Groupe depuis 2018

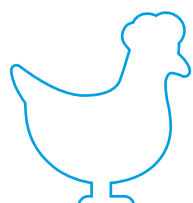
Perrine Luce
Directrice de production Boscher Volailles, dans le Groupe depuis 2009

Chez Boscher Volailles, la charte Nature d'Éleveurs est une démarche de progrès qui concerne 51% de nos élevages de poulets du quotidien en 2021, avec un objectif à 100% pour 2025.

Le cahier des charges implique entre autres :

- ✓ Plus d'ouvertures dans le poulailler afin de laisser passer la lumière naturelle ;
- ✓ Des perchoirs afin de favoriser les comportements naturels et le confort des volailles ;
- ✓ 10% d'espace supplémentaire par volaille ;
- ✓ Une alimentation avec des céréales entières d'origine française.

Cette démarche permet d'enrichir le bien-être de nos volailles, la qualité de nos produits, le tout dans une filière transparente, contrôlée et respectueuse de son environnement.



01

OBJECTIF

Déployer une démarche d'élevage durable

INDICATEUR 1

Part des élevages engagés dans une démarche AOP, BIO, Label Rouge, Certifiée ou Nature d'Éleveurs

Pour développer durablement l'élevage, nous nous appuyons historiquement sur les démarches :

- ✓ sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée, Agriculture Biologique) pour les volailles élevées en liberté et en plein-air ;
- ✓ sur les volailles certifiées sortant à l'extérieur ;
- ✓ et sur Nature d'Éleveurs pour les volailles certifiées (certification conformité produit), les volailles du quotidien, et les volailles élevées selon les critères de l'European Chicken Commitment (ECC).

68%

Part des élevages partenaires du Groupe engagés dans une démarche durable, AOP, BIO, Label Rouge, Certifiée ou Nature d'Éleveurs en 2021



Notre objectif est de mettre en place la démarche auprès de 100% des éleveurs partenaires d'ici à fin 2025.

focus
acteurs

Virginie Ferchaud
Responsable qualité
chez Bellavol depuis 2017



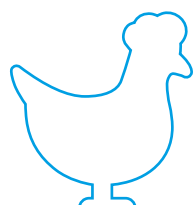
Je suis chez LDC depuis 5 ans. Travailler dans un service qualité est une chose que j'ai toujours voulu faire et qui a du sens pour moi. Tous les jours je m'occupe de la biosécurité dans les élevages et fais respecter les cahiers des charges, les chartes. Je fais des audits. Je gère aussi le côté sanitaire avec notamment la réduction des salmonelles en élevage. J'accompagne les éleveurs vers le développement durable en suivant des indicateurs de performance. Depuis mon arrivée, je me sens vraiment bien dans l'entreprise et dans mes missions de tous les jours. Ce que j'aime dans mon métier c'est la relation avec les éleveurs et le rôle d'accompagnateur plus que de "gendarme".



Virginie Amand
Responsable planning chez Huttepain Aliments
LDC Amont depuis 2002

J'ai évolué dans le service de planification depuis mon arrivée il y a 20 ans. Je m'occupe de l'équipe planning chez Huttepain Aliments, Huttepain Bretagne et je centralise le planning de LDC Sablé. Je vois mon travail comme un puzzle : je dois répondre aux demandes des abattoirs pour mettre en corrélation les mises en place de volailles chez les éleveurs et les commandes aux couvoirs. C'est beaucoup de relationnel ! On planifie les ramassages de volailles de façon à ce que les animaux arrivent au bon poids à l'abattoir. De plus, on s'assure de la proximité entre élevages et abattoirs pour le confort des animaux et limiter les temps de transport et notre empreinte carbone.





+ de 20%
des poulets que nous abattons
sont élevés avec accès
à des parcours
extérieurs.

LE PLEIN AIR OU L'ACCÈS À L'EXTÉRIEUR !

Nous sommes le leader reconnu des volailles fermières élevées en liberté et en plein-air sous signes officiels de qualité : Label Rouge, BIO et AOP. Ces filières s'appuient sur des cahiers des charges contrôlés et reconnus officiellement, qui garantissent des volailles d'excellence et répondent aux attentes sociétales les plus exigeantes.

Nous développons également pour nos marques, l'élevage de volailles selon le cahier des charges "certifié sortant à l'extérieur".



Alain Tchamba

Accrocheur et formateur au CAVOL depuis 2003

J'ai commencé comme intérimaire et suis maintenant formateur sur le poste accrocheur et saignée. Nous sommes jusqu'à 10 personnes dans l'équipe et mon travail consiste à former les nouveaux. Grâce aux travaux effectués sur le site, tous les poulets sont désormais endormis sous atmosphère contrôlée avant l'accrochage. Le travail est ainsi plus facile et on est polyvalent. Je suis fier de travailler au CAVOL. L'avenir pour nous c'est ici !



Olivier Sassolas

Directeur du site

Les Fermiers de l'Ardèche
depuis 2018 et dans
la société depuis 25 ans



Les poulets de l'Ardèche ont beaucoup de chance ! Quand ils se réveillent le matin, ils voient le Mont Blanc et le Mont Pilat (rires) ! La filière Ardéchoise c'est aujourd'hui 260 éleveurs de volailles fermières Label Rouge et Bio élevées en plein-air, et 300 salariés sur notre site de préparation à Félines. Au quotidien, notre métier, c'est de répondre aux besoins des clients et des éleveurs. Et ça fonctionne : les consommateurs veulent toujours plus de produits locaux, de qualité et avec de la proximité, et nos éleveurs ont besoin d'être protégés et accompagnés par nos équipes et qu'on respecte leur travail. C'est tout le sens de nos contrats de filière. Chaque jour, ils respectent des exigences pour la bonne alimentation des volailles et les conditions d'élevage. L'ensemble est contrôlé par des organismes extérieurs. Les éleveurs agissent aussi pour la biodiversité : ils élèvent des poulets jaunes et blancs mais aussi des pintades, plantent des arbres et des haies et contribuent aux paysages. L'aviculture est une chance et une opportunité pour l'agriculture ardéchoise !

focus acteurs

VISIONNEZ
NOS VIDÉOS.
ABONNEZ-VOUS !



L'ÉLEVAGE NATURE D'ÉLEVEURS !

Nous avons lancé depuis 2017 notre démarche Nature d'Éleveurs. Initialement dédiée aux volailles de chair élevées en poulailleur, puis déclinée pour la poule pondeuse et le lapin, nous avons pour objectif de fédérer la totalité des éleveurs et des partenaires de la filière (couvoirs, groupements, organisations de production...) autour de cette démarche d'élevage durable axée sur 8 points clés.



Emmanuel Peuvret
Éleveur Nature d'Éleveurs
en partenariat avec
Huttepain Aliments



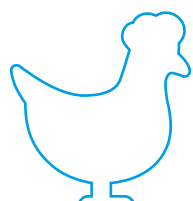
Je m'appelle Emmanuel et j'ai repris la ferme familiale à la retraite de mes parents en 2016. Je fais de la polyculture-élevage, j'ai des bovins et 2 bâtiments de volailles Nature d'Éleveurs. Tous les matins, je m'occupe de vérifier la santé de mes volailles : je vérifie leur eau, l'aliment, leur poids et leur comportement. Mes bâtiments sont isolés, équipés d'une chaudière bois et de LED pour consommer moins d'énergie. Avec la démarche Nature d'Éleveurs nous avons installé des fenêtres, des pierres à picorer, des perchoirs et la radio pour le bien-être de nos animaux. J'aime dans mon métier chaque démarrage de lot, notamment lorsque l'on met les poussins dans les bâtiments. J'aime aussi le côté technique de la profession avec le suivi des volailles tout au long de leur vie. C'était une opportunité pour moi de passer Nature d'Éleveurs à la fois pour le bien-être animal et pour répondre à la demande des consommateurs. Aujourd'hui, manger de la volaille française c'est être assuré de la traçabilité du produit.



Lucie Peltier Technicienne d'élevage
chez Huttepain Aliments LDC Amont depuis 2017

Je m'appelle Lucie Peltier, j'ai 27 ans et je suis dans l'entreprise depuis 5 ans. J'ai commencé en tant que salariée agricole et aujourd'hui je suis technicienne d'élevage. Je m'occupe d'élevages de chapons, pintades, poulets et dindes en Sarthe. C'est pour moi un métier de conseil et d'accompagnement des éleveurs. Il faut aimer le contact humain et être polyvalent. J'interviens chez les éleveurs tout au long de la durée d'élevage des animaux (démarrage, milieu et fin de lot) et nous trouvons des solutions à chacune des problématiques d'élevage. Je contrôle le respect des chartes, l'aspect sanitaire comme la conformité de l'eau. Je me sens bien intégrée dans l'équipe des techniciens. L'entraide dans l'équipe est une chose importante pour moi surtout lorsque l'on débute.





02

OBJECTIF

Renforcer l'origine locale de l'alimentation des animaux

INDICATEUR 2

Part de l'origine France des matières premières composant l'alimentation des volailles

Les matières premières entrant dans la composition de l'alimentation des animaux sont un levier majeur de la durabilité de notre filière, pour :

- ✓ la qualité de la viande et des œufs ;
- ✓ la compétitivité de nos produits ;
- ✓ la réponse aux besoins des animaux ;
- ✓ et la maîtrise des impacts environnementaux.

Les aliments des volailles, dont les recettes sont composées par des spécialistes, sont fabriqués dans les usines d'aliments situées au cœur des bassins d'élevage, à proximité des sites de préparation. Elles valorisent des matières premières majoritairement locales. Les céréales entières sont françaises pour les usines d'aliments en France, polonaises en Pologne et hongroises en Hongrie.

79%

des matières premières qui composent l'alimentation des volailles en 2021, sont locales (françaises en France, hongroises en Hongrie et polonaises en Pologne)

Pour renforcer l'origine locale de l'alimentation, nous développons des alternatives au soja, à base de protéines végétales : pois, tourteaux de colza et de tournesol, féveroles, etc. Les usines d'aliments partenaires du Groupe sont engagées dans le plan de contrôle et de surveillance OQUALIM, pour la qualité, la traçabilité et la maîtrise des risques sanitaires.

Pour en savoir plus, retrouvez notre politique dédiée à l'alimentation des volailles.

focus
acteurs

Claire-Marie Gesland
RSE Groupe depuis 2018



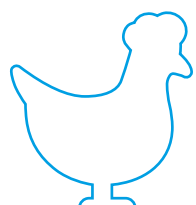
Mon métier consiste notamment à dialoguer avec les différentes associations environnementales afin de faire converger les attentes des consommateurs, des clients, des éleveurs, de la société civile avec les contraintes d'approvisionnements et les contraintes industrielles et techniques auxquelles le Groupe doit faire face. Je veille à ce que l'ensemble des maillons de la filière connaisse les enjeux et puisse décider de la meilleure stratégie à adopter. Le Groupe travaille depuis longtemps à réduire et à remplacer le soja. Nous discutons avec les importateurs pour construire l'avenir d'un approvisionnement en soja responsable. Nous avons aussi challengé les équipes du Groupe avec la mise en place de cet indicateur de performance.



Cyrille Michel
Directeur et Acheteur de matières premières depuis 2019 chez Alimab



Mon métier est notamment d'acheter des matières premières selon les besoins de l'usine de fabrication en tenant compte du cours mondial des céréales (blé, maïs et soja principalement). Nous achetons le blé et le maïs localement. C'est à la fois responsable et pratique. Toutes nos céréales entières sont donc françaises. Pour réduire notre empreinte carbone, nous nous sommes engagés à acheter du soja durable. Nous le manifestons par notre engagement dans la plateforme Duralim. J'aime l'environnement dans lequel je travaille, la gestion des équipes, les valeurs fortes et vécues par le groupe mais aussi la partie internationale de mon métier d'acheteur de matières premières.



focus acteurs



Yvan Gervais
Collecteur de céréales
chez Jeusselin depuis 2007
et Agriculteur depuis peu

Mes journées sont partagées entre le nettoyage des cellules de stockage et la réception des céréales. Mon métier c'est de prendre soin et de vérifier la qualité du grain. Ce que j'aime c'est la relation avec les clients et mes collègues. Mon travail demande de la rigueur. Nous nous sommes engagés dans la certification CSA-GTP qui exige le respect de bonnes pratiques pour la collecte, le stockage et l'expédition des céréales. Je vois mon métier évoluer avec de nouveaux outils de travail ou encore la sensibilisation de notre filière au recyclage des bidons.



Yann Theuleau
Responsable industriel des sites Nouri'vrai,
dans l'entreprise depuis 2016



Je suis dans le métier depuis 23 ans et chez LDC depuis 6 ans. Aujourd'hui je suis responsable de 2 sites de fabrication d'aliments. Je m'assure qu'il n'y a pas de problème dans le process. Mon métier consiste à transformer les matières premières pour la nutrition animale. Mon objectif de tous les jours est de réduire nos consommations d'eau, d'électricité et de gérer le recyclage des déchets comme par exemple en utilisant la méthanisation. Je m'épanouis dans ce poste avec cette vision globale de l'environnement, la sécurité sanitaire des aliments et leur qualité nutritive. Avant de connaître le process de fabrication de l'aliment, je n'aurai jamais donné de granulé à mes poules, aujourd'hui c'est ce que je leur donne.



Jean Garet
Nutritionniste formulateur
chez LDC Amont depuis 2006

Je crée des recettes alimentaires qui tiennent compte des besoins nutritionnels des volailles, des contraintes des équipes de fabrication dans les usines, et des attentes des clients. J'aime voir évoluer l'entreprise. Nous travaillons en équipe avec les acheteurs pour faire que l'alimentation des volailles soit locale, et pour développer les alternatives au soja d'importation. Au quotidien, nous travaillons de façon opérationnelle en testant de nouvelles recettes. Une illustration de notre implication : nous sommes engagés Duralim pour une alimentation 100% responsable.

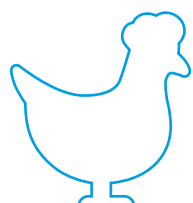


Jean-Yves Hardy
Directeur Huttepain Aliments,
dans le Groupe depuis 1984



L'alimentation des volailles est majoritairement constituée de céréales entières françaises, et issues de céréales. En complément des matières premières brutes, nos volailles ont besoin d'oléagineux (soja, colza, tournesol). Si pour le colza et le tournesol nos ressources nationales sont suffisantes, pour le soja nous avons besoin de recourir à l'importation notamment d'Amérique du Sud.

Compte tenu des menaces induites par la culture du soja d'un point de vue environnemental et sociétal, nous sommes engagés dans la démarche visant à utiliser du soja le moins impactant possible. Pour ce faire, en plus de nous approvisionner en soja français, nous sommes adhérents à la plateforme Duralim et nous travaillons avec nos fournisseurs importateurs sur le développement de filières vertueuses.



03

OBJECTIF

Privilégier les viandes d'origine nationale et pérenniser les filières locales

INDICATEUR 3

Part de nos produits carnés contenant des viandes d'origine locale

Notre identité repose sur un lien social et économique fort au sein des territoires, tissé et porté par nos sites, adossés au monde agricole, dans les différentes régions.

Une étude d'empreinte socio-économique avait démontré que 1 emploi créé par LDC correspond à 5,5 emplois induits dans les territoires où nous sommes présents.

Le choix de viandes d'origine nationale pour nos produits offre ainsi de la visibilité et de la sécurité aux acteurs des filières locales, dont notamment les éleveurs, et répond aux attentes des consommateurs particulièrement soucieux de l'origine locale des produits.

Le Groupe poursuit son action pour que d'ici à 2025, 100% de ses produits carnés soient composés de viandes 100% locales.

99,3%

des produits carnés de nos marques nationales (Le Gaulois, Maître CoQ, Loué, Tradition d'Asie et Marie) contiennent des viandes locales (d'origine nationale)



focus

acteurs



Catherine Gressel
Responsable R&D marques et RSE Marie, dans le Groupe depuis plus de 20 ans



Marie, dès 2015, a fait le choix que 100% des viandes qui composent ses recettes soient d'origine France. L'objectif a été pour moi d'identifier, avec l'appui des achats, les fournisseurs de volaille, de porc et de bœuf capables de nous approvisionner avec des animaux nés, élevés et transformés en France. Toutes les équipes R&D de tous les sites fabriquant des produits Marie et Traditions d'Asie, ont validé la qualité et la pérennité d'un partenariat de longue durée avec ces fournisseurs. Nous allons pour le bœuf un peu plus loin en référant une matière première certifiée origine France par un organisme certificateur. En 2022, l'origine France reste une priorité pour nous.

Justine Potigny
Éleveuse de volailles Fermières Label Rouge de Normandie, en partenariat avec SNV

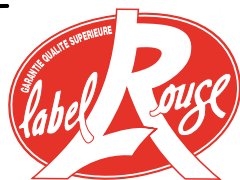
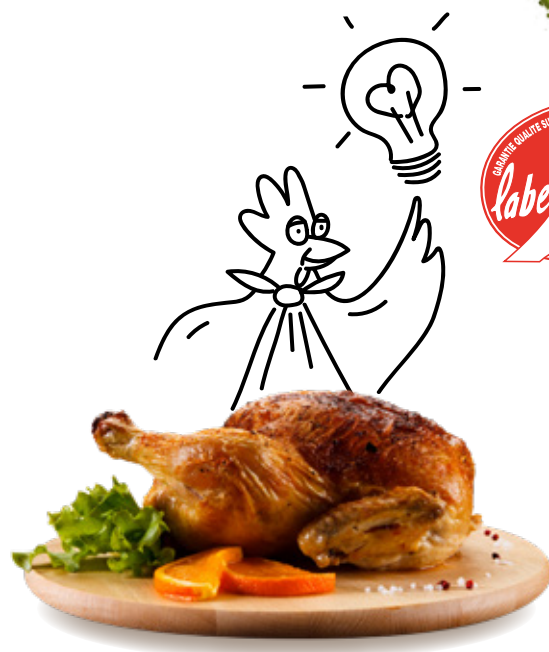


Après avoir mis du temps à trouver ma voie, je me suis lancée il y a 2 ans dans l'élevage de volailles Label. J'en suis vraiment contente. Tous les matins je sors mes poulets à 9h et je les rentre au crépuscule. Entre temps je fais le tour des 3 bâtiments, je vérifie la consommation d'eau, de l'aliment, le poids et le comportement de mes animaux. Nous avons un cahier des charges à suivre et un contrôle est effectué tous les ans par CERTIPAQ. Lors de notre installation, nous avons pensé à l'intégration paysagère de nos bâtiments (couleur façade et haie) et nous avons planté 20 arbres dans chaque parcours. Ce que j'aime dans mon métier c'est d'être au calme au milieu de mes poulaillers. J'ai choisi d'avoir des poulets Label puisque dans la région les habitants sont attachés aux produits locaux, je me voyais mal faire autre chose.





MIEUX VIVRE *ensemble*



Le saviez-vous ?

La bonne idée budget et qualité, "facile à cuisiner" c'est le poulet entier !
Idéal à partager en famille ou entre amis : comparez les prix au kilo et ramenez à chaque portion !

Introduction

Les 130 métiers différents de LDC sont portés par les femmes et les hommes qui composent le Groupe. Notre politique sociale s'appuie sur la décentralisation. Elle s'attache à toujours garder ce sens du terrain et de la responsabilité, proche des préoccupations concrètes de chacun et des besoins quotidiens de l'activité.

La priorité est de prendre soin des collaborateurs par des actions sur la santé et la sécurité, la formation, l'égalité de traitement, la mobilité, la qualité de vie et les conditions de travail. Plus de 200 millions d'euros d'investissements sont ainsi réalisés chaque année pour moderniser les sites, 42 millions d'euros sont reversés aux salariés sous forme d'intéressement et participation (exercice 2021-2022), et de nombreuses formations internes (LDC Métiers, LDC Management, catalogue de formations, ...) sont dispensées. Nous plébiscitons et favorisons les formations par alternance ou stage et nous travaillons au quotidien avec les écoles et les agences d'interim. Pour accompagner la croissance de nos activités, nous connaissons depuis de nombreuses années une dynamique de recrutement forte.

Plus de 2 000 personnes sous contrat à durée déterminée sont embauchées en CDI chaque année. Des événements ou challenges sont régulièrement organisés pour partager des moments conviviaux et faire vivre nos valeurs dans chacun des pôles du Groupe : cérémonies des vœux, conventions, trophée photos, Marathon du Médoc, Tour de France, Vendée Globe...

Le référencement des partenaires (fournisseurs, sous-traitants...) est réalisé en cohérence avec notre éthique et nos valeurs : promotion des droits humains, garanties d'origine et de traçabilité, actions pour le développement durable dans la proximité et la durée.

Le Groupe LDC agit pour lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire. Il poursuit et renforce ses partenariats avec les associations d'aides alimentaires telles que les Banques Alimentaires, ou encore avec le Programme Malin pour un accès à une alimentation de qualité pour tous et pour une meilleure nutrition des enfants et des familles.



Benjamin Bobes
Responsable de production chez LDC Bretagne, dans le Groupe depuis 2008

Depuis 14 ans dans le Groupe, je m'apprête à découvrir mon troisième site (après Procanar et Celvia Poulet). Une des forces du Groupe est de bien connaître ses salariés, de répondre à leurs attentes en les mettant dans les meilleures conditions et dispositions pour démarrer une nouvelle aventure. Le Groupe permet aux personnes à la recherche de nouveaux challenges, d'évoluer, de découvrir de nouveaux métiers, de nouveaux process, de s'ouvrir à de nouveaux horizons et c'est une véritable richesse. Je me reconnais pleinement dans les valeurs du Groupe, ce qui explique mon attachement à LDC malgré des sollicitations externes qui ne manquent pas. J'espère prendre tout autant de plaisir à Lanfains que lors de mes précédentes expériences. Merci à LDC pour leur reconnaissance et leur confiance.



01

OBJECTIF

Prendre soin de nos collaborateurs

INDICATEUR 4

Taux de fréquence des accidents de travail et des maladies professionnelles

Nous avons la volonté de créer et maintenir pour tous nos collaborateurs, un environnement de travail sûr et de favoriser le bien-être par le travail, en maîtrisant les risques pouvant affecter les environnements. La santé au travail est un des axes majeurs de notre politique santé-sécurité.

Les risques liés à la charge physique de travail, aux trébuchements et autres perturbations de mouvement, et aux équipements de travail, sont identifiés comme étant à l'origine de la plupart des accidents du travail.

Notre politique Santé et Sécurité au Travail a la volonté de mieux formaliser la santé et la qualité de vie par le travail. Nous avons la conviction que Santé et Sécurité, comme Qualité et Productivité, sont les éléments clés qui contribuent à notre performance.



Cette politique donne à chaque site un guide pour permettre à chacun d'être autonome et responsable dans son périmètre.

En 2021, nous avons continué le déploiement des incontournables en matière de :

- ✓ sécurité : avec notamment une priorité donnée à la prévention dite "primaire" et en développant la culture sécurité sur les sites ;
- ✓ santé : en améliorant la QVT, avec notamment le souci de manager les équipes au plus proche de la réalité du travail pour identifier les irritants du quotidien (management des 40 m²) et agir pour leur amélioration ;

Le Groupe s'est fixé l'objectif d'atteindre un taux de fréquence des accidents et maladies professionnelles inférieur à 30 d'ici à fin 2025.

focus

acteurs



Salwa Lisfi-Danvert

Industrial performance project manager, dans le Groupe depuis 2011

Catherine Guittet

Coordinatrice sécurité et environnement, dans le Groupe depuis 1989



La restructuration industrielle du site St Laurent nous a amené à concevoir la totalité des nouveaux postes de travail en production, avec l'appui d'un cabinet d'ergonomie Ergonova. La ligne aiguillette de l'atelier découpe poulet en est une illustration avec un triple objectif : prévenir l'apparition de TMS, maintenir dans l'emploi la totalité des salariés présentant des restrictions médicales et améliorer la productivité et les pertes de matière. Aujourd'hui les résultats sont très prometteurs, grâce à la méthodologie mise en œuvre en s'appuyant sur notre expérience, sur notre position de référente TMS PRO et sur la participation des acteurs de santé au travail (RRH, Médecin du travail, infirmière, CSSCT...) qui ont renforcé la gestion de ce projet.



Pierric Delaunay

Responsable de production service sandwiches à La Toque Angevine, dans la société depuis 2000

Sur le site de La Toque Angevine, nous avons mis en place des VSC (Visite de Sécurité Comportementale) qui nous servent à détecter des écarts de comportements qui pourraient engendrer des accidents du travail et/ou des maladies professionnelles. Mon rôle est d'accompagner les chefs d'équipes dans leur quotidien lors d'une action de management, pour les faire progresser dans le domaine de la sécurité. Un guide terrain VSC est construit pour noter les observations et évaluer les risques (ce qui nous permet de les prioriser en fonction du risque évalué). Un échange est donc réalisé avec la personne qui a été suivie, pour trouver des mesures compensatoires et les mettre en application dès que possible (un délai est défini pour chaque action). Nous ciblons la plupart des actions sur l'humain ou l'organisationnel. Ces VSC sont réalisées une fois par mois pour toutes les personnes formées (responsables de production, responsables d'atelier et chefs d'équipes). Depuis la mise en place de ces VSC, nous avons grandement amélioré notre attitude/comportement dans nos ateliers. Nous avons diminué nos AT, et les gestes et postures pouvant provoquer des maladies professionnelles sont plus rapidement détectés.





02

OBJECTIF

Accompagner nos collaborateurs dans leur développement personnel

INDICATEUR 5

Part de mobilité géographique et professionnelle des collaborateurs

La gestion de la mobilité est importante tant pour l'entreprise que pour les collaborateurs car elle permet de développer les compétences et l'employabilité, d'offrir des opportunités de carrière, de répondre aux besoins en compétences de l'entreprise et de fidéliser et entretenir la motivation.

Notre dispositif se compose :

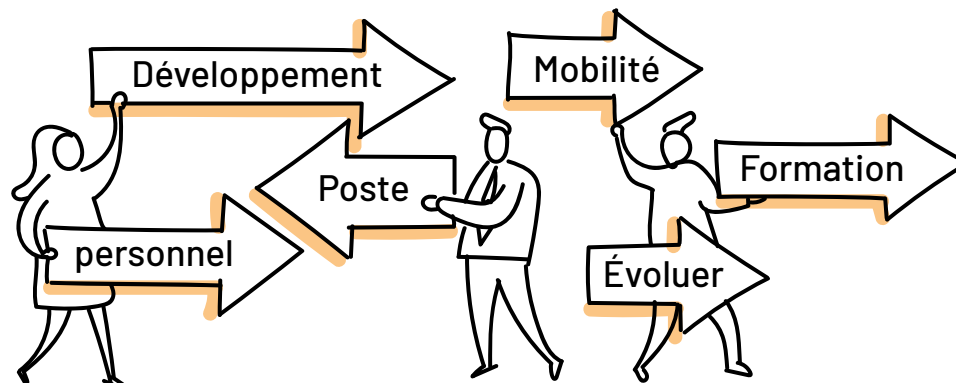
- ✓ d'une revue d'effectif annuelle par région appelée "Comité carrière" ;
- ✓ d'outils de communication pour une bonne connaissance du dispositif (relais mobilité Groupe, passerelles métiers, passeport, ...) ;
- ✓ d'un accompagnement des collaborateurs qui s'inscrivent dans une mobilité (parcours de formation, aides à la mobilité géographique, ...).

***Mobilité verticale** : évolution à un niveau hiérarchique supérieur
Mobilité horizontale : évolution vers un nouveau métier
Mobilité latérale : évolution dans un autre pôle ou autre site

L'objectif du Groupe est de faire bénéficier à 20% de ses salariés d'une mobilité (verticale, horizontale ou latérale) chaque année.

18%

des salariés du Groupe ont bénéficié d'une mobilité* verticale, horizontale ou latérale en 2021



focus acteurs



Gladys Froissard
Standardiste LDC Sablé,
dans le Groupe depuis 1982



En 1982, j'ai intégré la société LDC à la découpe lapins puis dans divers services et sites de Sablé (St Laurent, unité Dinde, CPE, CEPA). Puis en 2011, grâce à mon travail rigoureux, ma discrétion et mes ambitions, j'ai eu l'opportunité de faire des remplacements dans les bureaux (Télévente, SAV, Standard). En 2012, un poste s'est libéré à l'accueil, j'ai accepté malgré ma timidité, j'ai pris de l'assurance, je m'épanouis dans mon travail et j'ai des relations saines et conviviales avec mes collègues. Ma profession consiste à gérer les appels téléphoniques et à les orienter vers le bon interlocuteur, recevoir des personnes physiques puis exécuter diverses tâches administratives. C'est un poste enrichissant, passionnant dont les qualités requises sont d'être souriante, discrète, polie, avoir un ton chaleureux qui permet de mettre la personne en confiance. Merci à LDC d'avoir cru en moi !



Nicolas Goirand
Conducteur de machines
chez Agis Avignon depuis 2021
et dans le Groupe depuis 2016

En poste d'opérateur de machines depuis 5 ans chez LDC Aquitaine, j'ai souhaité revenir aux sources dans ma région natale. J'ai évoqué mon souhait de mobilité auprès de mon chef de service qui l'a transmise au service RH fin juillet 2021. Le contact avec l'équipe RH d'Agis a été établi rapidement, j'ai réalisé un entretien sur le site d'Avignon courant août. L'entretien s'est très bien déroulé et j'ai eu l'opportunité de visiter l'usine pour appréhender mon futur environnement de travail. J'ai intégré Agis Avignon au poste de conducteur de machines le 2 novembre 2021. J'ai bénéficié d'un accueil chaleureux avec la mise en place d'un accompagnement tuteur et d'un binôme conducteur de machines. Cette expérience a été très positive ! Je suis convaincu aujourd'hui que j'ai pris la bonne décision car Agis m'a fait confiance et je suis actuellement en formation pour occuper de nouvelles fonctions d'encadrement d'équipe.





02

OBJECTIF

Accompagner nos collaborateurs dans leur développement personnel

INDICATEUR 6

Part des alternants intégrés au sein des équipes

Nous favorisons et mettons en avant les formations en alternance de tous niveaux et tous métiers :

maintenance, comptabilité, production, qualité, environnement, marketing, ressources humaines...

Nous travaillons en étroite collaboration avec de nombreuses écoles, participons régulièrement à des forums écoles et organisons des jobs dating en France pour recruter nos nouveaux talents.

Nous développons l'alternance et les stages dans nos filiales à l'international, lorsque cela peut être demandé par l'école.

L'objectif du Groupe est d'intégrer chaque année 2,5% d'alternants dans les effectifs.

1,9%

des salariés du Groupe
étaient des alternants
en 2021



JOB Dating

focus acteurs

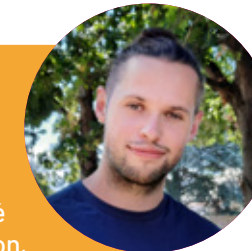


Louis Le Tallec
Alternant en informatique
chez SBV depuis 2021



J'ai fait le choix de l'alternance pour apprendre tout en mettant en pratique. Ça me permet d'arriver dans le monde du travail avec une première expérience professionnelle. J'ai de la famille dans la volaille, et j'ai entendu parler de LDC, puis de SBV. Ce n'était pas très loin de chez moi, et je cherchais à intégrer une grande entreprise pour faire des choses variées en informatique. Ce qui me plaît chez SBV, c'est la confiance que l'on m'accorde. On m'a intégré dans une équipe rapidement et permis d'être autonome. Il y a une bonne ambiance et on n'a pas peur de dire quand on a fait une bêtise. Je souhaiterais occuper un poste chez SBV après mon alternance, et mon responsable y travaille déjà.

Suite à une réorientation, j'avais peu de bagage technique. Espri Restauration m'a fait confiance et m'a donné ma chance pour effectuer un BTS maintenance en alternance. En 2 ans, les missions confiées ont évolué pour passer du préventif à de l'amélioration, en autonomie. En fin de formation, on m'a confié la responsabilité de la conception et de la mise en œuvre d'une armoire électrique avec programmation d'un nouvel automate. Cette dernière mission m'a donné l'envie de monter en compétences en ingénierie. J'ai donc intégré l'école des Mines à Alès (30) pour devenir ingénieur en mécatronique (robotique). Après l'obtention de mon diplôme, j'ai eu l'opportunité de revenir chez Espri Restauration comme ingénieur méthodes, qui fait le lien entre l'aspect technique (installation, pilotage des machines) et la production. J'ai pour ambition d'évoluer sur un poste dans lequel je puisse exercer les 3 métiers : électrique, programmation et mécanique.



Antoine Vin
Ancien alternant en maintenance chez Espri Restauration et actuellement aux méthodes depuis 2022





02

OBJECTIF

Accompagner nos collaborateurs dans leur développement personnel

INDICATEUR 7

Part des salariés ayant suivi au moins une formation dans l'année

Pour nous, la formation est un axe du développement des compétences de nos collaborateurs. Nous avons mis en place :

- ✓ l'accompagnement au poste lors de l'intégration : accueil, parcours d'intégration et formation au poste de travail auprès de chaque salarié de manière formalisée, en s'appuyant sur le tutorat ;
- ✓ une politique de formation pour accompagner le salarié tout au long de son parcours au sein du Groupe. La formation professionnelle s'inscrit dans une démarche globale de GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences), en lien avec les projets de l'entreprise, les rôles et responsabilités définis et les entretiens menés avec les collaborateurs ;
- ✓ le déploiement et la création d'outils internes comme LDC Métiers ou LDC Management, en mettant à disposition des modules de formations internes, animés par des salariés experts au service du développement des connaissances métiers et savoir-faire incontournables, spécifiques au Groupe ;
- ✓ l'accompagnement des formateurs internes du Groupe pour qu'ils puissent s'appuyer sur les nouvelles technologies pour dynamiser leur formation (teams, stream...) et se former à leur mission de formateur interne.

Nous avons pour projet 2022-2023, la création d'un organisme de formation LDC afin de développer davantage la formation interne notamment sur les savoirs et savoir-faire spécifiques au Groupe.

L'objectif du Groupe est que 70% des collaborateurs en France suivent au moins une formation dans l'année.

13h

de formation en moyenne par collaborateur LDC France en 2021

62%

des collaborateurs du Groupe ont au moins suivi une formation en 2021

focus acteurs

Sabine Penny Le Dirach
Responsable d'atelier
chez Celvia Dinde,
dans le Groupe depuis 2011



J'ai toujours eu envie d'évoluer, d'apprendre toujours de nouvelles choses, de ne pas rester dans la routine... et rapidement, Celvia m'a donné ma chance. Après quelques mois passés comme opératrice, j'ai exercé un poste en qualité avant d'évoluer en responsabilités en production pour devenir aujourd'hui responsable d'atelier. Le parcours LDC Management que j'ai effectué a été un véritable challenge pour moi, j'en suis très fière. J'ai appris à me connaître afin de mieux appréhender mon mode de management, et surtout cela m'a permis de prendre le recul nécessaire pour travailler à mon tour, l'organisation et la formation interne au sein de mon service, qui comme partout, évolue sans cesse.



Maxime Blottière
Assistant logistique
chez SNV dans le Pôle
Normandie depuis
2020



J'ai intégré le service logistique de SNV dès la fin de ma formation BTS Transport Logistique. Mon rôle au quotidien consiste à établir et optimiser les plans de transport frigorifique pour le pôle. En complément de la formation faite par mon responsable Jérém, j'ai vite émis le souhait de suivre la formation "Arcadia logistique" afin de perfectionner mes acquis et de gagner en autonomie. Cette formation, avec plusieurs collègues d'autres pôles, a parfaitement collé à mes besoins tout en me permettant de partager nos méthodes de travail et nos problématiques. Grâce aux formateurs, Roland et Elise, j'ai découvert la structure de l'outil de façon très ludique et attractive dans une super ambiance. Au quotidien, je gagne en performance et en confiance en moi. Cette formation est vraiment top et je la conseille à 1000% !





03

OBJECTIF

Promouvoir une chaîne d'approvisionnement responsable

INDICATEUR 8

Part des achats encadrés par la Charte Achats du Groupe (ingrédients, emballages)

Nous veillons à nous appuyer sur une chaîne d'approvisionnement responsable. Le référencement des partenaires est réalisé en cohérence avec notre éthique et nos valeurs : promotion des droits humains, garanties d'origine et de traçabilité, actions pour le développement durable dans la proximité et la durée.

Nos volailles nées et élevées par les filières locales constituent le principal approvisionnement du Groupe et représente 70% des achats en valeur. Nous nous appuyons sur des partenariats de longue date, et sur l'engagement contractuel. Ce modèle permet à la fois de sécuriser les débouchés des éleveurs et d'engager la filière au respect des cahiers des charges et à l'amélioration continue.



Pour les ingrédients et matières premières hors emballages, nous privilégions un approvisionnement local lorsque le marché ou le cahier des charges client le permet.

Pour encadrer, sécuriser et responsabiliser nos achats, nous avons créé une Charte Qualité adaptée aux catégories d'achats et un Contrat-Cadre. Établis en cohérence avec la déclaration éthique du Groupe et la loi sur le devoir de vigilance, ces outils sont suivis par un comité de pilotage achats, avec l'évaluation annuelle des fournisseurs par les équipes qualité. Ce socle d'outils structure les relations avec nos fournisseurs, aussi bien pour l'activité volaille que pour l'activité traiteur, et permet l'analyse et le suivi régulier des achats.

Notre objectif d'ici à 2025 est que 100% des principaux fournisseurs et prestataires du Groupe soient engagés dans notre charte d'achats responsables.

focus acteurs



Stéphane Loiseau

Acheteur pôle volaille, LDC Volaille, chez LDC depuis 1999



Quand je suis arrivé chez LDC en stage, ma première mission a été d'installer un logiciel d'achats (Espadon). Aujourd'hui j'achète des étiquettes, les sacs qui jouent le rôle de housses pour préserver nos produits qui sont transférés d'un site à l'autre, et les équipements de protection individuels pour nos équipes (les EPI). Je fais en sorte avec le service achats que nous parlions le même langage partout dans le Groupe : c'est ce qu'on appelle le référentiel Arcadia. Nous accompagnons la croissance externe en aidant les sites qui nous rejoignent à bénéficier des achats négociés par le Groupe. Nous récupérons les besoins de chaque site et nous réalisons des commandes groupées. Cela permet d'optimiser le service, la qualité, le prix et l'empreinte carbone. Nous privilégions les fournisseurs les plus proches de nos usines. Depuis 18 mois, nous déployons notre charte d'achats responsables volaille auprès de nos fournisseurs. Nous leur expliquons les exigences à respecter, nous les challengeons notamment sur le respect de l'environnement, nous les évaluons chaque année et nous réalisons des audits.



Soizic Baudry

Acheteuse emballages et ingrédients pour les sites du pôle Maître CoQ, dans la société depuis 1993

Je gère l'équipe des achats pour les sites du pôle Vendée. Dans mon quotidien, mon métier est de trouver des fournisseurs les plus proches de nos usines, travailler en collaboration avec nos services supports (R&D, production, qualité....) pour tester et valider les emballages de demain (ex. utilisant des matières recyclées, produisant moins de déchets...). C'est aussi participer à des groupes de travail qui ont comme objectif, la mise en place de filières de recyclage, permettant de donner une seconde vie aux emballages que l'on utilise. Enfin, on s'assure que nos fournisseurs respectent les règles éthiques de leur pays d'origine (ex. travail des enfants, la santé et sécurité au travail...). La RSE c'est un terme qui, pour beaucoup, peut sembler abstrait. Pourtant on en fait tous, tous les jours dans chacune de nos actions !





04

OBJECTIF

Agir pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

INDICATEUR 9

Montant du mécénat incluant les dons d'inventus

Nous mettons tout en œuvre pour trouver un débouché à l'ensemble des produits générés par nos activités. Nos produits sont commercialisés au sein des réseaux classiques de la distribution, de la restauration et de la transformation. Nous développons également des partenariats pour proposer nos produits de volailles et traiteur auprès des associations d'aide alimentaire, afin de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire.

Notre objectif est ainsi de donner la part de nos produits finis résiduels aux associations d'aide alimentaire : Banques Alimentaires, Restaurant du Cœur, Halte du Cœur...



Nous avons signé en 2019 une convention nationale de partenariat avec le groupement des Banques Alimentaires. Elle prescrit auprès de nos sites les différentes modalités d'accompagnement possibles telles que le don alimentaire.



focus acteurs

Camille Jung
Directrice nationale des ventes chez LOEUF, dans le Groupe depuis 2013



Ce qui nous anime le plus à LOEUF, c'est de valoriser tout le travail de nos filières, de nos salariés, et en même temps de préserver la planète et lutter contre la précarité alimentaire. C'est la raison pour laquelle, lorsqu'ils ne trouvent pas de débouchés, nous proposons nos œufs aux salariés, aux éleveurs, aux banques alimentaires ou via des opérations spécifiques qui ont créé du lien entre les consommateurs et le site.



Yann Laversin
Responsable ordonnancement et planning chez Procanar, dans la société depuis 2000

Dans un souci de limiter le gâchis alimentaire sur Procanar, nous avons mis en place depuis plusieurs années un partenariat avec les Restos du Cœur de Vannes à qui nous faisons des dons de produits pour lesquels nous n'avons aucun débouché. Par ailleurs, nous échangeons aussi régulièrement sur les dons possibles non alimentaires (meuble de bureau, tables, chaises...) mais aussi les connexions possibles entre demandeurs d'emplois et postes disponibles sur notre site. Nous participons ainsi, à notre niveau, à la lutte contre la précarité alimentaire mais aussi pour l'emploi sur notre territoire local.





focus acteurs

Éthique des affaires : s'engager dans une démarche durable

Dans les relations que nous entretenons avec nos salariés et avec les tiers, nous agissons avec rigueur et transparence, dans le respect des conventions internationales, des lois et des règlements nationaux, et dans le respect du contexte culturel local.

Nous appliquons nos principes éthiques partout où nous sommes présents, tant dans nos rapports avec nos salariés, que dans nos relations avec des tiers.

Nous avons développé différents outils pour accompagner ces relations :

- ✓ Déclaration éthique ;
- ✓ Charte contre le harcèlement et la violence au travail ;
- ✓ Programme de conformité aux règles de la concurrence ;
- ✓ Dispositif anticorruption ;
- ✓ Protection des données (RGPD) ;
- ✓ Plan de vigilance.



Plus d'infos sur le site internet
www.ldc.fr
Nos engagements /
Éthique des affaires



Marion Murzeau
Directrice juridique
affaires Groupe, dans le
Groupe depuis 2015

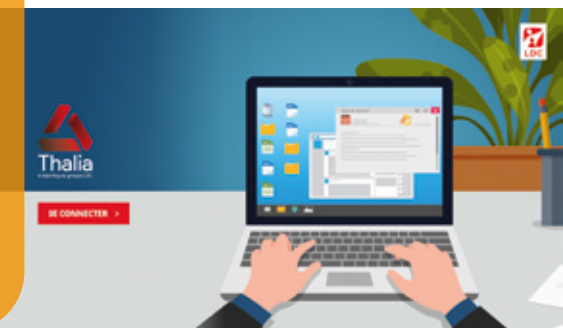


J'ai intégré le service juridique du Groupe LDC en 2015. Une de mes premières missions a été de mettre en place un programme de conformité aux règles du droit de la concurrence au sein du Groupe. Celui-ci s'est notamment traduit par la mise en place de formations à destination des responsables commerciaux sur les règles à respecter dans le cadre de la négociation des contrats commerciaux ou lors des réunions des organisations professionnelles par exemple. Depuis, d'autres programmes de conformité ont été déployés dans le Groupe LDC, plus particulièrement dans le domaine de la protection des données personnelles (RGPD) et de l'anticorruption (loi Sapin II). Ces programmes de conformité ont pour vocation de sensibiliser, prévenir et détecter les situations de risques juridiques auxquels l'entreprise et ses salariés peuvent être exposés.

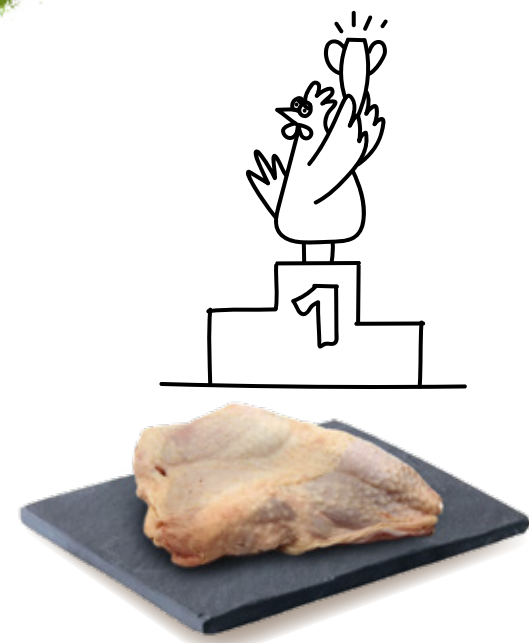


Audrey Fossier
Chef de zone export
chez Maître CoQ
depuis 2011

J'ai suivi en 2016 une formation organisée par service juridique du Groupe en droit de la concurrence, en présentiel, sur une journée qui était animée par un avocat et le service juridique du Groupe. Depuis, j'ai suivi en 2020 en complément un rappel de ces règles via une formation sous format e-learning. Ces formations sensibilisent aux risques et aux comportements à adopter dans le cadre de mes missions et m'ont permis de mieux comprendre le cadre juridique. J'ai ainsi pu mettre en place de bonnes pratiques au quotidien.



RESPECTER *la terre*



Le saviez-vous ?

La cuisse désossée.
Une belle innovation...
Elle permet de déguster un morceau noble au goût savoureux.
Elle contribue à valoriser tous les morceaux de la volaille et divise par 2 le temps de cuisson par rapport à une cuisse avec os.
Une solution anti-gaspi concrète pour les convives !

Introduction

Nous sommes engagés depuis plus de 50 ans pour un développement de nos activités qui respecte l'environnement. Outre une organisation avec des équipes dédiées à l'environnement, nous investissons dans les meilleures techniques disponibles pour optimiser l'utilisation des ressources nécessaires à nos activités et maîtriser les émissions, par :

- ✓ l'économie d'eau : l'utilisation rationnelle de l'eau et l'amélioration du traitement des effluents ;
- ✓ l'optimisation de la gestion des déchets ;
- ✓ la prévention des risques (incendie, ammoniac, foudre...) ;
- ✓ l'amélioration de la performance énergétique (récupération de la chaleur produite par les installations de refroidissement par exemple).

Nous agissons également pour valoriser et recycler les matières (optimisation de l'équilibre matière, valorisation des coproduits, emballages recyclables, affichage des consignes de tri des déchets, ...), économiser les ressources (énergie, carbone, eau et emballages), favoriser la biodiversité (plantation d'arbres et de haies, écopâturage...) et faire le choix préférentiel du local.

30M€

d'investissement en faveur de l'environnement

En amont, nous sensibilisons et accompagnons les éleveurs partenaires dans la maîtrise des ressources (intrants, eau et énergie) et pour la bonne gestion des effluents avec le développement de stations de traitement (compostage des fumiers par exemple). L'objectif est de produire des fertilisants naturels à partir des effluents produits en élevage.

En 2021, nous avons investi près de 30 millions d'euros en faveur de l'environnement dans le Groupe.

Nous avons réalisé un bilan carbone sur l'ensemble des activités du Groupe (scopes 1, 2 et 3) pour mesurer nos principales émissions directes et indirectes de Gaz à Effet de Serre (GES). Une stratégie climatique est en cours de construction pour définir une trajectoire en cohérence avec les valeurs du Groupe et les engagements publics.



Adèle Skutnik
Assistante qualité et hygiène chez PFC sur la partie produits finis depuis 2021

Mon métier consiste à contrôler la qualité des produits obtenus grâce à la valorisation des co-produits de volailles (plumes, sang, viscères, têtes et pattes), issus des abattoirs du Groupe LDC. Nous produisons des protéines animales transformées et de la graisse de volaille destinées à différents acteurs du Pet Food, de l'aquaculture, de la fertilisation des sols ou des biocarburants. Les Protéines Animales Transformées doivent être analysées pour déterminer leurs teneurs en protéine, en matière grasse et en matière minérale ainsi que leur taux d'humidité. Pour la graisse, nous mesurons le taux d'acidité et d'humidité. Chaque lot de produit est ainsi analysé et complété par des analyses complémentaires spécifiques à chaque cahier des charges pour être sûrs de satisfaire au mieux les demandes de nos clients.



01

OBJECTIF

Minimiser notre empreinte

INDICATEUR 10

Évolution du taux de consommation d'eau en L/Kg produit

L'eau, une ressource qui se raréfie, est un besoin primordial pour nos activités. Elle sert principalement pour :

- ✓ les activités d'abattage, de découpe et de fabrication de nos produits ;
- ✓ l'hygiène et le nettoyage des équipements et des locaux avec des exigences renforcées en matière de biosécurité.

Afin d'optimiser l'utilisation d'eau selon les besoins, nous mettons en œuvre une politique active de réduction des consommations d'eau avec :

- ✓ la formation du personnel à l'utilisation rationnelle de l'eau ;
- ✓ la réalisation d'études technico-économiques de réduction des consommations d'eau avec le partenariat de l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne ;
- ✓ l'optimisation des process (limitation de l'usage de la basse pression, mise en place d'électrovannes...);
- ✓ l'utilisation d'équipements améliorant l'efficacité mécanique de l'eau (buses haute pression).



CONSOMMATION
D'EAU GLOBALE
-10,8%

en 2021 par rapport à 2018,
et -7% par rapport à 2020

Nous menons d'autres actions chaque année sur l'ensemble de nos sites : récupération des matières au niveau des ateliers pour les capter avant les stations d'épuration, construction et optimisation d'installations de traitement des effluents, amélioration continue de l'exploitation des stations d'épurations...

L'objectif du Groupe est de réduire sa consommation d'eau de 5% à l'horizon 2025, par rapport à 2018.

focus

acteurs



Romain Colette
Technicien station épuration
chez Boscher Volailles depuis 2022



J'ai démarré par un stage puis j'ai poursuivi par un CDD. Mon rôle sur le site est de faire les analyses sur les eaux traitées aux différents points de contrôle de la station d'épuration. J'ai en charge le pilotage et l'entretien de la station. Notre outil de recyclage de l'eau permet à notre station d'être autonome en eau de lavage et d'approvisionner le site à hauteur de 10% de l'eau qu'il utilise. Cette eau recyclée nous permet de laver les zones extérieures, le sol et les matériels qui ne sont pas en contact direct avec les produits. Personnellement, je suis fier de participer à cette réduction de consommation d'eau, tout en montant en compétences sur ce domaine très technique qu'est le pilotage d'une station d'épuration.



Emeline Buchot
Coordinatrice
environnement
chez SNV Chailland et
Volailles Rémi Ramon
depuis 2021

Conscients de la valeur de l'eau et de notre impact sur cette ressource, nous travaillons avec les équipes du site Les Volailles Rémi Ramon à Lassay les Châteaux à réduire notre consommation d'eau. Comment ? En relevant les compteurs existants et partageant les résultats pour créer une émulation collective autour de nos habitudes de travail. En listant et réparant les fuites. Un travail a été réalisé en collaboration entre la maintenance, la production et la qualité pour modifier l'orientation ou supprimer certaines buses de nettoyage automatique. Au cours de l'année 2022, des nouveaux compteurs communicants ont été installés, cela nous a permis d'optimiser nos consommations et de continuer notre travail sur les postes les plus consommateurs. Depuis janvier 2022, c'est plus de 10 000 m³ d'eau économisés par rapport à 2021, soit l'équivalent de la consommation annuelle de 66 foyers de quatre personnes et une baisse de 10% de notre ratio en L/kg.





01

OBJECTIF

Minimiser notre empreinte

INDICATEUR 11

Évolution du taux de consommation d'énergie en kWh/tonne produite

En matière d'énergie, nous utilisons principalement l'électricité et le gaz naturel pour nos activités, et bien sûr du carburant pour nos activités de transport. Dans un contexte normal, avant la crise énergétique de 2022, ces énergies pesaient moins de 3% des achats du Groupe.

La stratégie de réduction des consommations d'énergie se décline en un plan d'actions au sein de chaque site. Depuis de nombreuses années, des investissements importants sont engagés : systèmes de récupération de chaleur, etc. Pour l'amélioration continue de la performance énergétique, un management dédié est mis en place avec des équipes de spécialistes et via des audits énergétiques périodiques.

Concernant le transport et la logistique, nous réduisons les consommations d'énergie par l'optimisation des tournées et du remplissage des camions, par l'investissement dans des véhicules plus "propres" et par la formation à l'écoconduite de nos chauffeurs.

Le Groupe s'est engagé à réduire ses consommations d'énergie en kWh/t de 10% d'ici à 2025 par rapport à 2018.

CONSOMMATION
GLOBALE D'ÉNERGIE

-2,3%

en 2021 (en kWh/tonne produite)
par rapport à 2018,
-0,3% par rapport à 2020

Pour aller plus loin, nous développons en lien avec des partenaires, la production d'énergie renouvelable :

- ✓ En 2021, la quantité d'énergie renouvelable produite est de 1 408 MWh via des panneaux photovoltaïques hébergés sur un site du pôle traiteur et par une unité de cogénération de biogaz installée sur une station d'épuration du pôle volaille ;
- ✓ Les éleveurs partenaires de LDC s'engagent de plus en plus dans la production d'énergie renouvelable en investissant par exemple dans des chaudières à biomasse, des biométhaniseurs, ou encore des panneaux photovoltaïques. Notre partenaire des Fermiers de Loué est la seule filière agricole à bilan énergétique électrique positif. Avec 11 éoliennes et 50 000 m² de panneaux photovoltaïques installés dans les élevages, les Fermiers de Loué génèrent autant d'énergies renouvelables qu'ils en consomment, sous forme d'électricité pour la production d'œufs et de volailles, de la sélection des races jusqu'au four des consommateurs.

focus
acteurs

Kalisiak Grzegorz
Maintenance manager
chez Drosed S.A. en Pologne,
dans l'entreprise
depuis 2004



Je travaille au service maintenance de Drosed Sieldce. Avec notre équipe, nous assurons la maintenance préventive. Depuis plusieurs années, nous pilotons la maintenance avec la GMAO pour améliorer la fiabilité des machines et économiser la consommation des pièces détachées. Nous participons au développement de l'entreprise dans de nombreux investissements. Cette année est marquée par le changement du logiciel GMAO afin d'accélérer notre performance sur la gestion des coûts et de la maintenance proactive. Une illustration de notre implication : 100% prédiction avant tout. Nous avons intégré la solution complète Xelto (ERP) avec le module maintenance, afin de faciliter l'interface avec la comptabilité. Nous avons aussi mis en place un programme d'économie d'énergie : isolation des réservoirs de récupération d'eau chaude du processus de stérilisation, remplacement des transformateurs et batteries de condensateurs, avec un meilleur rendement et mise en place de compteurs énergétiques pour le suivi des consommations par secteur. Nous avons aussi amélioré l'efficacité de la déshumidification de l'air, afin de diminuer la consommation électrique.



Hugo Frobert
Responsable sécurité
environnement
chez Marie Briec
depuis 2020



Le site de Marie à Briec s'engage à limiter l'utilisation des ressources de notre planète. Cette démarche se traduit depuis 2 ans par un suivi énergétique du site avec un comité de suivi hebdomadaire des consommations. Ainsi, nous avons pu cibler nos outils un peu trop énergivores, optimiser leur fonctionnement, et dans certains cas, investir pour les remplacer. Bien sûr ce n'est que le début !



01

OBJECTIF

Minimiser notre empreinte

INDICATEUR 12

Évolution du taux de valorisation globale des matières organiques et des déchets

Nos activités génèrent différents coproduits organiques tels que les produits issus de l'abattage de volaille ou les chutes de fabrication. Nous agissons pour :

- ✓ minimiser les pertes sur ligne en dosant au plus juste chaque ingrédient ;
- ✓ valoriser au maximum ces matières dans des filières adaptées à leur nature (pet-food, valorisation énergétique, utilisation des plumes pour l'industrie textile...). Ces filières sont développées en interne ou avec des partenaires. **Ainsi près de 100% de ces matières organiques issues de nos activités sont valorisées.**

TAUX DE VALORISATION
DES DÉCHETS

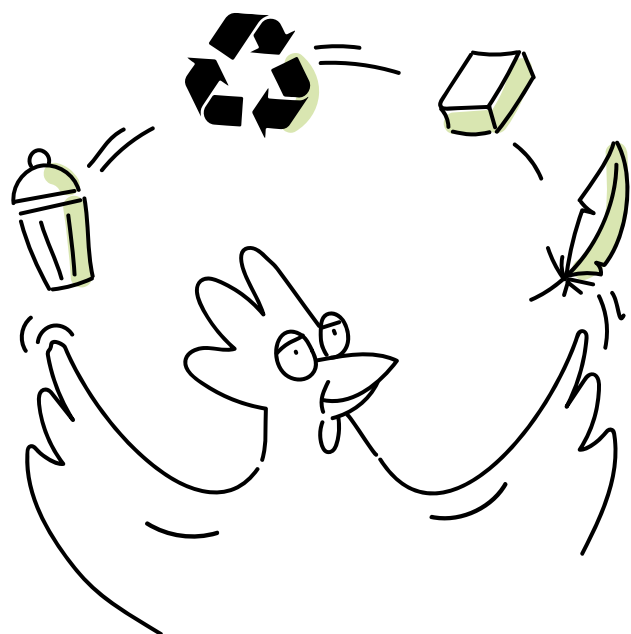
+10,9%

en 2021 par rapport à 2018

Nos activités génèrent différents types de déchets :

- ✓ **les déchets dangereux :**
ils peuvent être générés par les activités connexes à la production, telles que la maintenance. Ils représentent environ 1% des déchets traités chaque année. Ils sont repris par des prestataires spécialisés assurant leur traitement à 100% dans des filières adaptées ;
- ✓ **les déchets non dangereux :**
ils sont constitués des déchets ultimes et des matières valorisables de type papiers, cartons, bois, métaux, plastiques... Ils représentent, pour 2021, environ 99% de la production totale de déchets. Ces déchets sont triés à la source afin de permettre leur réutilisation ou leur recyclage.

L'objectif du Groupe est d'améliorer la valorisation des déchets de 10% à l'horizon 2025, par rapport à 2018.

focus
acteurs

Fély Théophile
Responsable amélioration
continue chez Agis Herbignac
depuis 2020

Nous avons mis en place depuis novembre 2021 le recyclage des déchets en salle de pause et au self chez Agis Herbignac. Dans ces espaces, des poubelles de recyclage et des collecteurs de gobelets sont à disposition pour inciter chacun au tri des déchets. Nous travaillons avec Cap Atlantique (la communauté de communes) pour la collecte sur site de ces déchets. L'objectif maintenant étant de sensibiliser le personnel à ce recyclage par de la communication régulière.

En parallèle, nous recyclons aussi en production la glassine (support des étiquettes autocollantes). Des cartons sont à disposition dans 3 zones en production pour collecter les bobines enroulées. Elles sont ensuite envoyées chez des transformateurs de papiers usagés, et seront recyclées notamment en ouate de cellulose pour isoler les maisons. Ce recyclage a été mis en place en 2019. En 2021, 39 tonnes ont pu être recyclées, ce qui représente une réduction des émissions de CO₂ de 74 tonnes.



Guy Prod'homme
Directeur Cailles Robin,
dans le Groupe depuis 2008



Depuis 2009, Cailles Robin transforme une partie de ses déchets en engrais sur sa station de compostage. Nous retraisons la litière et les fientes de nos cailles, ainsi que les plumes issues de l'abattoir en un compost normé, à destination des agriculteurs et maraîchers. Cet engrais organique présente une forte teneur en azote et est rapidement assimilable par les plantes. C'est une alternative intéressante aux engrais de synthèse. Chaque année, ce sont environ 500 tonnes de matières issues de nos activités qui sont traitées sur le site, permettant de fabriquer un engrais organique utilisable en agriculture biologique.



01

OBJECTIF

Minimiser notre empreinte

INDICATEUR 13

Part des sites ayant conduit ou impulsé une action biodiversité

Contribuer à la biodiversité est un pilier historique de l'action du Groupe LDC :

nous préservons avec nos éleveurs partenaires une large diversité de volailles, d'espèces (poulets, dindes, canards de barbarie, pintades, pigeons, cailles, oies, lapins), de races et de modes d'élevage traditionnels (volailles fermières Label Rouge et Bio, Appellations d'Origine Protégées Bresse et Bourbonnais, volailles certifiées sortant à l'extérieur, chapons et poulardes...), qui font la spécificité de la filière avicole française. Nos éleveurs de volailles partenaires sont le plus souvent des polyculteurs éleveurs qui cultivent pour la plupart des céréales et ou élèvent des bovins. Ils disposent majoritairement de poulaillers polyvalents, leur permettant d'élever plusieurs types de volailles, des poulets, mais également des dindes, des pintades...

Le pôle amont de LDC encourage ses producteurs de volailles à mieux intégrer leurs poulaillers dans le paysage et à planter des essences locales d'arbres et de haies aux abords de leurs sites.

Cette démarche concerne déjà plus de la moitié des éleveurs. Dans les élevages avec accès à l'extérieur, les éleveurs enherbent et

32%

des sites du Groupe ont impulsé des actions en faveur de la biodiversité en 2021, et ce depuis 2019

plantent des arbres et des haies pour arborer les parcours des volailles. Au sein de nos activités de production, de nombreuses actions sont mises en place progressivement au sein de chaque site :

- ✓ développer et gérer des infrastructures agroécologiques : mares, fossés, talus, bandes enherbées, arbres isolés ... avec diversité de plants, d'essences en adéquation avec les spécificités locales, permettant aussi une meilleure intégration paysagère de nos unités ;
- ✓ veiller à l'entretien des espaces verts selon les périodes de reproduction, de nidification, ... et développer des méthodes alternatives (éco-pâturage, ...);
- ✓ installer des structures favorisant la richesse locale en biodiversité (hôtels à insectes, ruches, ...);
- ✓ sensibiliser nos éleveurs partenaires à des méthodes de production plus propices à la biodiversité (agroforesterie, agroécologie...);
- ✓ sensibiliser nos collaborateurs et nos consommateurs à la préservation de la biodiversité en évitant notamment le gaspillage alimentaire.

L'objectif du Groupe est que 100% des sites industriels aient mis en œuvre au moins une action en faveur de la biodiversité d'ici 2025.

focus

acteurs



Corinne Knyszewskiali
Animatrice sécurité
chez Farmor Guingamp,
dans le Groupe depuis 1994



Farmor voulait contribuer à la préservation de l'environnement et à la biodiversité, nous avons donc installé 3 ruches sur notre site en 2011 avec une jachère fleurie. Chaque année, la récolte varie entre 50 kg et 65 kg de miel. Pour habiller les pots de miel, nous avons organisé un concours de dessins auprès des enfants des salariés. En 2014 et 2015 nous avons vendu notre récolte aux salariés, et l'ensemble des bénéfices a été reversé à l'association KANGOUROU, au centre hospitalier de Saint-Brieuc, dont la mission est d'améliorer les conditions des enfants et des adolescents hospitalisés.



Juliette Thibaud
Responsable qualité & environnement
chez Mairat depuis 2021

La biodiversité est une thématique pour l'entreprise Mairat, car d'ordinaire nos actions environnementales sont plus d'ordre industrielles : tri des déchets et gestion des énergies par exemple. Pour le confort des salariés et l'intégration de l'usine dans son environnement, une table de pique-nique arborée par 4 érables rouges a été aménagée l'année dernière (avec poubelle et cendrier à disposition). Non loin de cette aire de pique-nique, nous avons également installé un hôtel à insectes.

Ces actions permettent de diversifier les habitats disponibles pour la faune. Bien que nous soyons à la campagne, elles offrent des abris complémentaires à ceux naturellement présents dans l'environnement.





02

OBJECTIF

Agir sur nos emballages

INDICATEUR 14

Part des emballages responsables, bénéficiant d'une filière de recyclage



Nous sommes soucieux des impacts environnementaux des emballages utilisés pour la commercialisation de nos produits. L'emballage des produits joue un rôle déterminant pour la satisfaction et la sécurité des consommateurs.

Nous travaillons en étroite collaboration avec les fabricants d'emballage et les acteurs publics, afin d'identifier les matériaux d'emballage :

- ✓ avec la recherche prioritaire de circuits de recyclage en boucle fermée ;
- ✓ qui peuvent être constitués en partie ou totalité de matériaux recyclés ;
- ✓ présentant des performances techniques compatibles avec la qualité sanitaire et gustative des produits ; la recyclabilité ne doit pas se faire au dépend de l'impact environnemental global, ni au détriment de la sécurité alimentaire.

Pour accompagner l'éco-conception des emballages, nos équipes achats, recherche & développement et marketing, s'appuient sur la méthode suivante. Les 3 premiers niveaux sont incontournables dans toute démarche d'éco-conception des emballages chez LDC :

- ✓ refuser : l'inutile, enlever le superflu (ex : fourchette, couvercle...);
- ✓ réduire : utiliser moins de matières, ou des matériaux plus légers ; définir les bonnes dimensions et utiliser des épaisseurs d'emballages adaptées ;

62%

de nos emballages rigides
bénéficiant d'une filière de
recyclage en 2021

- ✓ recycler : utiliser des matériaux issus du recyclage (ex : barquette PET avec un pourcentage donné de RPET) ;
- ✓ réutiliser : concevoir des emballages réutilisables par le consommateur (ex : pot de moutarde qui devient un verre, ...);
- ✓ renouveler : utiliser des matériaux issus de ressources renouvelables (ex : papier carton, ...);
- ✓ composter : utiliser des matériaux compostables / biodégradables. Il n'existe pas à ce jour de filière de compostage industriel en France.

Nous avons construit en 2019 un guide interne d'éco-conception des matériaux plastiques, mis à jour suite à l'évolution des dispositifs réglementaires, des avancées techniques relatives aux matériaux d'emballages plastiques et de l'évolution des connaissances concernant les filières de tri et de recyclage pour les différents matériaux.

Nous favorisons également le développement des consignes de tri sur les packs produits.

L'objectif du Groupe est de tendre vers 100% de ses emballages bénéficiant d'une filière de recyclage efficiente à horizon 2025.

focus
acteurs

Thierry Vallet

Directeur R&D chez Marie SAS depuis 2020

Notre démarche d'éco-conception repose sur 2 axes. Le premier est la réduction de nos emballages à la source, en réduisant leurs épaisseurs, leurs quantités. Et en choisissant des matériaux responsables et à chaque fois que possible recyclés. Le second axe concerne la fin de vie de nos emballages. Notre engagement est d'avoir 90% de nos emballages compatibles avec les filières de recyclage en 2025. Nous avons engagé de nombreux travaux notamment sur les plats cuisinés individuels pour réduire de façon significative nos impacts environnementaux au-delà de 2025.



Camille Caron
Responsable achats emballages
pour le pôle traiteur, dans le
Groupe depuis 1998



Je travaille au quotidien avec mes 5 coéquipiers pour servir les 12 sites et multiples process du pôle traiteur. J'ai vu un réel tournant ces dernières années dans le concept d'éco-conception des emballages avec au début le simple allègement et/ou la réduction des épaisseurs des emballages. Nous sommes dorénavant passés à des travaux sur de nouveaux matériaux facilitant la séparation des composants et leur recyclage. Nous avons apporté notre contribution à des groupes de travail dans l'objectif de capitaliser notre connaissance et d'avancer avec nos fournisseurs sur les feuilles de route emballages ambitieuses pour nos marques. Le contexte achat est difficile depuis 2 ans maintenant, avec des pénuries et des hausses de prix auxquelles nous devons faire face pour servir nos usines et surtout garantir la sécurité alimentaire de nos produits, sur laquelle aucun compromis ne sera négociable.



Agir face au changement climatique

La volaille et les œufs sont reconnus pour leur faible impact carbone.

En outre, nous nous appuyons sur nos filières locales pour produire et vendre nos produits en volaille comme en traiteur.

Nous contribuons ainsi à répondre aux enjeux climatiques en œuvrant pour la souveraineté alimentaire au sein de nos territoires.

Nous réduisons également notre empreinte grâce à nos plans d'actions visant la réduction des consommations d'eau et d'énergie et du gaspillage, le recyclage des emballages et des déchets, ou encore le déploiement d'actions favorisant la biodiversité.

Nos filières d'élevage agissent en amont via nos agriculteurs partenaires pour développer la production d'énergie renouvelable (éolien, énergies solaires et issues de la biomasse), la plantation d'arbres ou le recours à des pratiques agricoles raisonnées.

Faible impact carbone

2,14

kg CO₂ eq/kg

de poids vif pour un poulet du quotidien
(source ADEME)

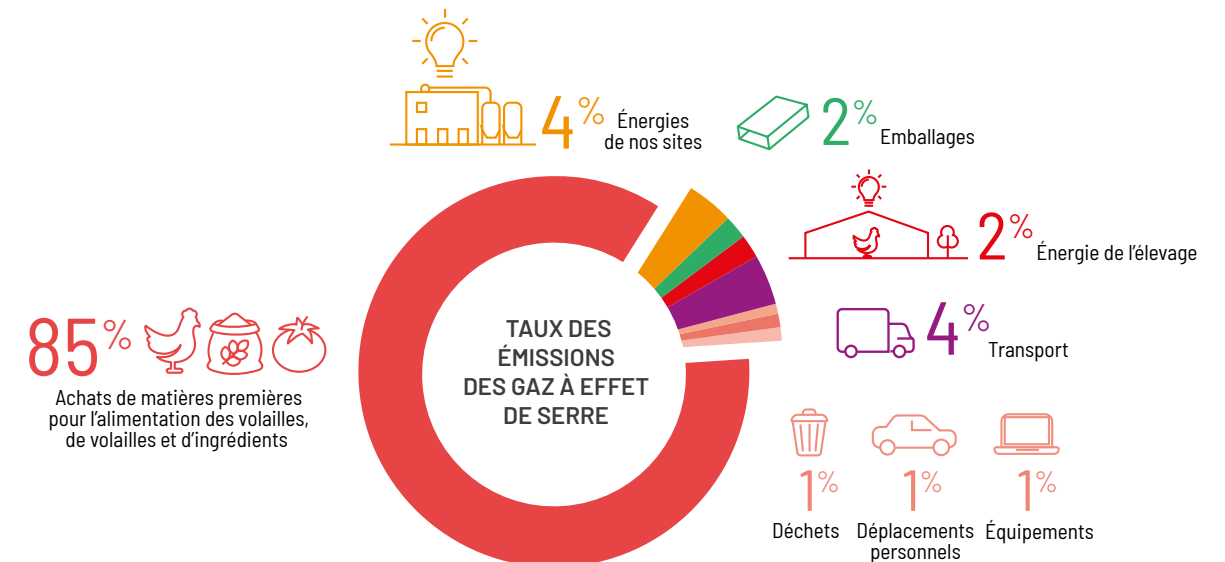
Pour aller plus loin, le Groupe a lancé en 2021 la réalisation d'un bilan carbone mesurant l'ensemble des émissions directes et indirectes (scopes 1, 2 et 3) de Gaz à Effet de Serre (GES) liées à ses activités.

Basé sur l'année de référence 2019 (avant COVID), le Groupe dispose désormais d'un état des lieux des principaux leviers sur lesquels agir pour réduire encore son empreinte.

Les matières premières agricoles entrant dans l'alimentation de nos volailles et l'achat d'intrants alimentaires destinés à la fabrication de nos produits sont les postes prioritaires (85% des émissions) sur lesquels agir. Le travail mené actuellement par nos acheteurs y contribue. A l'amont nous relocalisons en continu l'origine des matières premières agricoles (déjà 79% des matières sont locales), et à l'aval nous faisons le choix de viandes locales.

Nos équipes logistiques optimisent le transport de nos marchandises. Nos services techniques et maintenance optimisent l'efficacité énergétique de nos installations et accompagnent la mise en œuvre de nos investissements. L'équipe environnement veille à la conformité, anime et conseille l'ensemble des sites sur les meilleures méthodes et organisations à adopter.

Le Groupe a constitué un groupe de travail pour élaborer la stratégie climat en 2023. Elle permettra notamment de définir la trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre adaptée à nos activités pour contribuer aux engagements collectifs nécessaires à la préservation de la planète. Nous agissons pour être au rendez-vous des engagements collectifs en matière de climat : par l'application de notre stratégie RSE, en continuant à innover ensemble pour minimiser nos impacts et limiter l'empreinte liée à nos déplacements, ou encore en effectuant au quotidien les petits gestes qui, accumulés, peuvent avoir de grands effets.



Introduction

Notre volonté est de proposer des produits sains, sûrs et fiables, pour répondre aux besoins des consommateurs. Notre politique consiste à privilégier des filières locales pour nos produits : des volailles nées, élevées et préparées dans les pays d'implantation du Groupe, ou encore des produits traiteur en France valorisant des viandes de porc et de bœuf 100% français. Nous sommes également le leader des volailles sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Bio, AOP).

Engagé dans la maîtrise de la sécurité des aliments, le Groupe investit dans des outils industriels sûrs et performants et le management de la qualité. Il s'attache à une traçabilité totale de ses produits permettant aux clients et consommateurs de connaître toutes les étapes de production. 4 laboratoires de microbiologie, dont 1 accrédité COFRAC et 1 en cours de l'être, et une équipe de 320 personnes sont ainsi dédiés à la qualité.

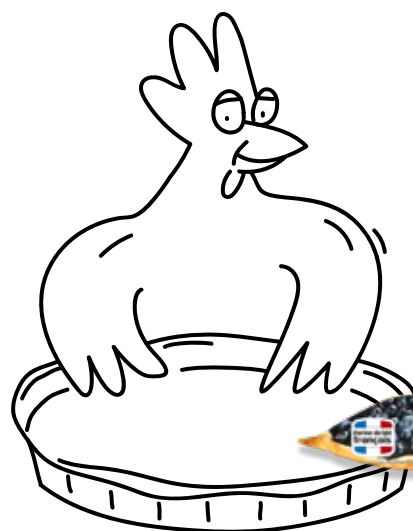
Nous faisons évoluer nos produits pour répondre à la demande des consommateurs par l'innovation et la diversité de notre offre : volailles entières prêtes à cuire, morceaux découpés, produits élaborés et

plats cuisinés. Chaque jour, plus de 130 personnes en Recherche & Développement ou au sein de la Cellule Recherche & Innovation inventent les produits de demain. Près de 2 000 projets par an sont étudiés par nos équipes et 200 produits à marque sont lancés chaque année !

Nous élaborons des recettes dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges de nos clients. En complément, nous déployons des plans d'amélioration des recettes à travers des chartes d'engagements nutritionnelles pour nos marques. Nous sommes ainsi engagés dans la réduction des teneurs en matières grasses, sel et sucres et l'augmentation des teneurs en fibres via le Nutri-Score, et dans la simplification des listes d'ingrédients par la suppression des colorants, des arômes artificiels, des exhausteurs de goût, des conservateurs. Nous développons des alternatives aux ingrédients considérés comme des marqueurs d'ultra-transformation, et optimisons les procédés existants tels que les cuissons pour améliorer la qualité des produits.



BIEN *nourrir*



Le saviez-vous ?

La pâte à dérouler.
Des ingrédients simples et 100% naturels, sans aucun additif, 100% pur beurre et 0% huile de palme.



Isabelle Bottner
Responsable R&D pour Tregalette, dans l'entreprise depuis 2003

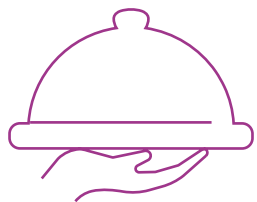


Clémence Valognes
Chef de produit marketing produits élaborés Maître CoQ depuis 2015

La société Régalette a établi comme stratégie de développer sa présence dans les rayons traiteur des grandes surfaces avec une démarche de marque. La composition des recettes avec des ingrédients sélectionnés de façon très qualitative et le critère d'amélioration du Nutri-Score ont été les piliers du développement. A ce titre, nous avons par exemple revu la teneur en fibres de nos produits tout en portant une attention particulière à l'organoléptique des recettes. Le développement de la gamme a été enclenché en 2018 pour un lancement commercial en avril 2020. Il n'y a pas eu de difficulté majeure pour améliorer les Nutri-Score, grâce aux outils de formulation dont nous disposons, qui modélise les teneurs en nutriments à chaque simulation d'amélioration. Avec la prise en compte des contraintes dès le début du développement, nous avons aussi réussi à avoir d'excellentes notes Nutri-Score pour notre gamme Tregalette.

La marque Maître CoQ est engagée depuis de nombreuses années dans l'amélioration nutritionnelle à travers des chartes nutritionnelles, notamment sur la réduction du sel et des additifs, et depuis 2020 dans l'affichage du Nutri-Score. J'imagine des nouveaux produits tout en pensant à l'impact nutritionnel des ingrédients choisis. Les équipes R&D me proposent des améliorations des recettes existantes, sans dénaturer le goût. Lors du bilan de la charte 2018-2021, grâce au travail fourni, nous passons de 22% des produits panés en Nutri-Score A+B à 70% des produits. A fin 2021, la démarche de Clean Label a été aboutie pour 70% des recettes.





01

OBJECTIF

Agir sur la sécurité sanitaire des aliments

INDICATEUR 15

Part des sites certifiés en sécurité sanitaire de type IFS, BRC ou FSSC 22000



Pour nous, la maîtrise sanitaire c'est anticiper, proposer et guider à la mise en place des exigences sanitaires et réglementaires afin de garantir la Sécurité Sanitaire des Aliments et la Qualité de la Filière Volaille française.

Nous accordons une grande importance à la sélection de tous les intrants, des volailles jusqu'aux différentes matières premières, ingrédients ou encore emballages. Outre le partenariat étroit tissé au fil des années avec nos fournisseurs et notamment nos éleveurs, des évaluations sont réalisées annuellement afin de déployer les actions adaptées en matière de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits livrés.

Des outils de contrôle comme la démarche H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) sont utilisés dans l'ensemble de nos productions. Le personnel est également formé et accompagné sur ses responsabilités au regard de la sécurité sanitaire des aliments.



89%

de nos sites sont certifiés en sécurité sanitaire de type IFS, BRC ou FSSC 22000 en 2021

La formation des équipes, des exercices de simulation et des contrôles en laboratoire sont menés régulièrement pour maintenir un haut niveau de réactivité. Selon les attentes des clients et les spécificités des différents marchés, nos sites développent les exigences de la Global Food Safety Initiative (GFSI), au travers principalement de certifications internationales telles que le BRC ou l'IFS. Une logistique performante nous permet d'assurer une distribution de nos produits dans les meilleurs délais, en France et en Europe, assurant également des standards élevés de qualité et de fraîcheur. En 2019, les premières certifications IFS ont pu être obtenues par les plateformes logistiques du Groupe.

Ainsi, nos sites effectuent un travail continu pour améliorer chaque année leur niveau de certification.

L'ambition 2025 est d'avoir 95% des sites certifiés en sécurité sanitaire de type IFS, BRC, FSSC 22000.

focus

acteurs



Lucie Parisi
Responsable qualité Guillot Cobreda, dans l'entreprise depuis 2012

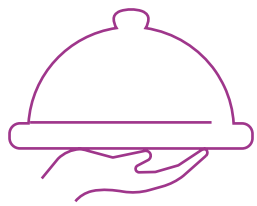
Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments des consommateurs, nous veillons à ce que chaque opérateur ait conscience des risques et de son rôle essentiel au quotidien. Notre objectif est d'amener chaque salarié à acquérir de véritables réflexes. Sur notre site, nous avons créé les "tours IFS", tour d'atelier effectué conjointement par le service qualité avec les chefs de ligne afin de faire des constats ensemble, d'améliorer et d'ancrer les bonnes pratiques, et de développer l'esprit d'équipe. Lors du "tour IFS" suivant, nous vérifions ensemble l'efficacité des actions correctives mises en place. C'est une méthode efficace d'amélioration continue, ressortant en point fort lors des différents audits externes.



Nathalie Chapeleau
Responsable qualité plateformes logistiques, chez Maître CoQ depuis 1999



A travers différents indicateurs que nous suivons au quotidien, un des objectifs de l'engagement qualité de nos plateformes logistiques est de garantir la qualité et la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne logistique afin de satisfaire l'ensemble de nos consommateurs et clients. Nous avons mis en place un "audit opérationnel mensuel" dans l'ensemble de nos ateliers. Cet audit nous permet de suivre chaque élément indispensable à la qualité de nos produits conformément à notre certification IFS logistique. Nos enjeux principaux sont d'assurer la traçabilité et le maintien de la chaîne du froid. C'est également une méthode d'amélioration continue au sein de nos ateliers car elle nous permet d'avancer sur nos projets à plus ou moins long terme.



02

OBJECTIF

Satisfaire nos clients et nos consommateurs

INDICATEUR 16

Satisfaction des consommateurs par le bilan image et par la notoriété

Nous veillons à rester en permanence à l'écoute de nos clients, de nos consommateurs, et plus largement des citoyens afin de répondre au plus près à leurs attentes à chaque moment et lieu de consommation.

En 2020, les équipes Marketing des marques Marie, Le Gaulois, Maître CoQ et Loué, ont décliné la stratégie extra-financière Groupe et ont conçu leurs Stratégies Responsables de Marques en transparence, et en mettant en avant leurs engagements respectifs actuels et futurs, à découvrir sur les sites internet des marques.

Notre stratégie d'étude, de veille et d'audit passe tous les ans par des tests réguliers des innovations, concepts, et produits en cours auprès des consommateurs. La lecture des études et des baromètres des instituts de sondage est régulière pour

En 2021, les indicateurs d'appréciation et de notoriété atteignent

80%

suivre les tendances. Outre le bilan d'image classique de chaque marque, nous faisons régulièrement évoluer nos enquêtes, pour évaluer la perception sociétale des consommateurs.

Nous recueillons aussi directement l'avis de nos clients sur nos produits et services, notre capacité d'innovation et notre dynamique, afin de rester à l'écoute et de s'adapter à tous les besoins.

Les résultats des mesures de satisfaction sont ainsi consolidés et reportés pour chaque marque.

La satisfaction des consommateurs par le bilan image et par la notoriété, pour les marques, Marie, Le Gaulois, Maître CoQ et Loué progresse chaque année.

L'objectif 2025 est d'avoir 60% de satisfaction de nos consommateurs par le bilan image et la notoriété.



focus

acteurs



Philippe Le Hors
Boulangier
"Le Fournil de la Martinière"
à Sablé-sur-Sarthe (72)



J'ai fait le choix il y a maintenant 8 ans de me fournir en ingrédients locaux pour fabriquer mes viennoiseries et mes sandwiches. Pourquoi ?

Pour répondre à la demande de mes clients qui sont très attachés à l'origine et à la qualité, et tout simplement parce que c'est une fierté de valoriser le travail et le professionnalisme des filières et des éleveurs locaux. Mes sandwiches au poulet Le Gaulois et mes pâtisseries à base d'œufs de Loué sont très appréciés. Je mets en avant l'origine de mes produits sur mes vitrines et je ne regrette pas, car mes clients sont fidèles et savent que leur boulangerie travaille avec des produits de qualité. La proximité renforce la confiance. Au quotidien, ils nous le rappellent régulièrement. C'est ce qu'ils attendent de leur boulanger, et l'évolution favorable de mes ventes depuis que j'ai fait ce choix démontre bien qu'ils plébiscitent le local !



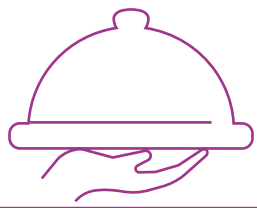
Je suis dans le Groupe LDC depuis 11 ans et j'occupe le poste de compte-clé RHD LDC depuis 3 ans avec la gestion des distributeurs nationaux. Notre politique RSE s'est structurée depuis quelques années, notamment depuis le lancement de notre démarche : Nature d'Éleveurs. La RSE est devenue un axe stratégique pour nos clients nationaux. Cela leur permet d'avoir des éléments de réassurance sur nos engagements à travers nos différentes marques RHD : Le Gaulois Professionnel, Poule et Toque, Maître CoQ Professionnel et Loué Professionnel.

Nos piliers et indicateurs sont autant d'arguments concrets pour répondre aux clients utilisateurs mais aussi aux consommateurs sur les enjeux sociétaux et environnementaux de demain. Notre business ne se fait plus uniquement sur des questions de prix et de satisfaction produits mais aussi d'engagements et de services.

Les échanges réguliers entre notre équipe RSE et nos clients sont un bon moyen de nous différencier pour ancrer nos partenariats sur le long terme.

Romain Caillère
Compte-clé RHD chez Guillet,
dans le Groupe depuis 2011





03

OBJECTIF

Agir pour la nutrition et la santé par nos produits

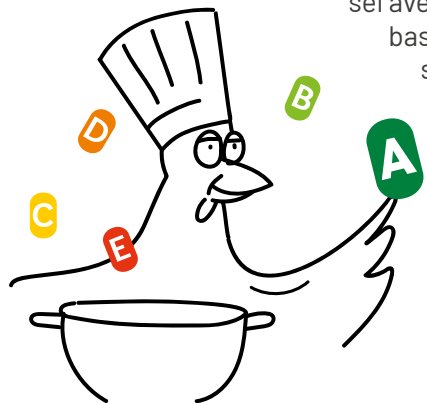
INDICATEUR 17

Part des produits notés A, B ou C dans la démarche Nutri-Score®

L'alimentation est un pilier essentiel de santé publique. La volaille et les œufs se distinguent par leurs indéniables atouts nutritionnels : pauvres en matières grasses, sources de protéines, riches en vitamines, etc.. Ils sont faciles à cuisiner et conviennent à toutes les catégories d'âges.

Le Programme National Nutrition Santé recommande et privilégie ainsi la viande de volaille et les œufs.

En complément, notre cellule recherche & innovation et nos équipes marketing, portent une attention particulière à la composition nutritionnelle des produits, notamment dans le cadre des recettes de nos produits élaborés et traiteur. Avec le soutien d'un réseau d'experts scientifiques, ils proposent des produits innovants et toujours plus adaptés aux besoins. Ils imaginent les produits de demain en diminuant les teneurs en sel avec des seuils fixés sur la base des recommandations scientifiques publiques, les matières grasses et les sucres, et en augmentant les teneurs en fibres.



93%

des produits sont notés A, B ou C dans la démarche Nutri-Score® en 2021 pour les marques Marie, Le Gaulois, Maître CoQ, Poule et Toque



Des chartes nutritionnelles créées en 2014 et révisées régulièrement encadrent ainsi la qualité nutritionnelle et la composition de nos produits. Depuis 2019, nos marques sont engagées dans la démarche d'étiquetage nutritionnel simplifié (Nutri-Score®). Nos travaux d'amélioration portent à la fois sur le nombre de références en Nutri-Score A, B et C, et également sur l'augmentation de la proportion de produits en A et B.

Nous travaillons ainsi à l'amélioration continue de nos recettes.

L'objectif de 84% ayant déjà été atteint en 2020, l'ambition est de continuer à améliorer nos produits selon cet indicateur d'année en année.

focus
acteurs**Lisa Besnier**

Chef de Groupe R&D Maître CoQ depuis 2014

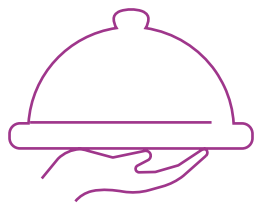


Depuis trois ans maintenant, je travaille avec mon équipe sur l'amélioration nutritionnelle des produits panés de la marque Maître CoQ. L'équilibre alimentaire est un enjeu majeur de santé publique. Le travail du Nutri-Score a pris une place significative dans notre quotidien. Le défi pour nous est de réduire le sucre, le sel, les acides gras saturés et de favoriser les fibres, protéines, huiles végétales... tout en conservant les saveurs et la gourmandise de nos produits. Pour cela, nous multiplions les essais et dégustations afin de répondre à ces objectifs. J'aime voir évoluer les recettes et je suis fière d'avoir aujourd'hui plus de 70% des produits panés en Nutri-Score A ou B.

Le challenge continue... objectif pour nous : atteindre 90% des produits panés Maître CoQ en note A ou B d'ici 2025.

**Brice Corsaletti**
Cuisinier en R&D chez Marie Surgelés depuis 2015

Après avoir créé mes propres recettes dans mon restaurant, je crée aujourd'hui des recettes Marie en recherchant les saveurs et en tenant compte de tous les critères du Nutri-Score. Afin d'obtenir un Nutri-Score A ou B, je définis la meilleure alliance des aromates et des condiments et j'associe différents produits laitiers tels que la crème et le fromage blanc afin de donner une note plus légère en bouche. Tous les plats cuisinés que je développe ont moins de 0,7 g de sel/100 g. Je suis engagé pour œuvrer à proposer au consommateur une alimentation qui associe plaisir et nutrition.



03

OBJECTIF

Agir pour la nutrition et la santé par nos produits

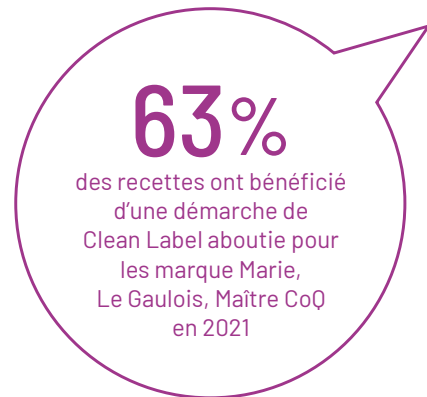
INDICATEUR 18

Part des recettes dont la démarche de Clean Label est aboutie

CLEAN
LABEL

Notre démarche de Clean Label consiste à la simplification des listes d'ingrédients et à la suppression des additifs.

Les ingrédients utilisés dans la formulation de nos produits sont rigoureusement sélectionnés selon des critères de qualité, d'origine et de fonctionnalité. Nous privilégions les ingrédients bruts, les moins transformés possible, et nous limitons les ingrédients au strict nécessaire.



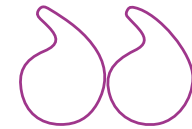
Nous avons défini une stratégie relative aux additifs alimentaires, en nous appuyant sur des experts en toxicologie et en nutrition. Nous avons ainsi établi pour nos marques une liste restrictive d'additifs autorisés (170 sur les 315 encadrés par la Commission européenne) qui sert de base de travail à l'amélioration de la composition des produits et constitue un axe d'engagement des chartes nutritionnelles 2022-2025.

L'objectif est d'avoir plus de 80% de nos recettes dont la démarche de Clean Label est aboutie d'ici à 2025.



focus

acteurs



Laetitia Gin
Responsable nutrition
chez LDC depuis 2013

Avec les chartes nutritionnelles des marques Le Gaulois, Maître CoQ, Marie et Poule et Toque, les équipes travaillent à la réduction et la suppression des additifs dans les produits. Chez LDC, nous avons mené un travail complet d'évaluation du risque toxicologique des additifs autorisés par la réglementation européenne et nous les avons classés. Pour faire simple, au quotidien, nous simplifions ainsi la liste des ingrédients de nos recettes et développons des alternatives aux additifs.

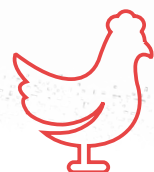


Maeva Morel
Chef de Groupe
Le Gaulois cuit depuis 2010



Répondre aux attentes des consommateurs est un challenge permanent pour les équipes marketing, d'autant plus qu'elles sont en constante évolution. Sur les produits élaborés, les consommateurs attendent : de la transparence sur la qualité nutritionnelle, l'origine mais aussi de la praticité, du plaisir et de la gourmandise, tout en restant accessible en prix. Aujourd'hui, 6 français sur 10 achètent des panés de volaille. Ces dernières années, nous avons donc intensifié l'amélioration de nos produits. Notamment en simplifiant la liste d'ingrédients et en limitant voire supprimant les additifs. Grâce au travail des équipes R&D, nous proposons désormais des gammes de panés sans additif, sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel et sans exhausteur de goût.

Volaille



n°1

Français et un des leaders européens, en labels, en canard, en dinde, en élaboré de volaille

5,1Mrd€

de chiffre d'affaires

93

sites

14 plateformes logistiques et 10 organismes de production



+de 220M€

d'investissements par an



Traiteur



n°2

Français

1^{er} en plats cuisinés
1^{er} en produits asiatiques
2^e en sandwiches, pizzas et quiches, frais et surgelés

23 500

collaborateurs dont 3 914 à l'International



41M€

reversés en 2021 aux salariés (intéressement, participation et Pepa)



7 500

éleveurs dont 6 200 en France



Responsabilité Sociétale des Marques



ÉLEVER DURABLEMENT

- Garantir des céréales locales ou biologiques françaises.
- Étiquetage du bien-être animal : 100% de note A pour les produits Fermiers de Loué.



MIEUX VIVRE ENSEMBLE

- Pérenniser l'installation des jeunes éleveurs.



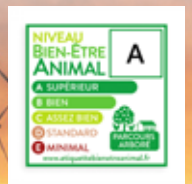
RESPECTER LA TERRE

- Développer le nombre de ruches dans les élevages.
- 1^{re} filière à bilan énergétique positif : 11 éoliennes et 50 000 m² de panneaux photovoltaïques.



BIEN NOURRIR LE PLUS GRAND NOMBRE

- Démocratiser la qualité Loué en développant des offres accessibles.



ÊTRE LA GRANDE MARQUE ALIMENTAIRE 100% FRANÇAISE

- Né, élevé et préparé en France.



ÉLEVER DURABLEMENT

- Plus de bien-être animal via des aménagements de poulaillers (musique, substrats à picorer...).



BIEN NOURRIR TOUS LES FRANÇAIS

- 76% des produits Le Gaulois en Nutri-Score A ou B,
- Partenariat Programme Malin : aide financière aux familles en tension budgétaire pour bien se nourrir.



MIEUX VIVRE ENSEMBLE PAR LE SPORT

- Challenge sportif et solidaire avec Mécénat Chirurgie Cardiaque.



RESPECTER LA TERRE

- Engagement Zéro Déforestation
- 83% des élevages à moins de 150 km de nos sites.






VOLAILLER INSPIRÉ



MIEUX ÉLEVER

- Objectif **100% DE VOLAILLES** nées et élevées en FRANCE
- Pour plus de **BIEN-ÊTRE ANIMAL**, Maître CoQ accompagne ses éleveurs pour ouvrir demain leurs poulaillers à la **LUMIÈRE NATURELLE**

MIEUX NOURRIR

- Nos recettes sont préparées dans le respect d'une **CHARTÉ** visant à **AMÉLIORER LEUR QUALITÉ** nutritionnelle

NUTRI-SCORE
A B C D E

MIEUX PRÉSERVER

- Gérer **DURABLEMENT** les ressources
- Assurer demain la **RECYCLABILITÉ** de tous nos emballages

MIEUX VIVRE ENSEMBLE

- Objectif **SANTÉ, SÉCURITÉ** et **QUALITÉ DE VIE** au travail
- Faire de nos **COLLABORATEURS** les premiers **AMBASSADEURS** de la marque

VENDÉE GLOBE 2024

Un projet d'entreprise partagé avec les collaborateurs, qui porte notre démarche "Inspiré pour Demain"





Agir pour bien se nourrir



S'APPROVISIONNER durablement



mieux VIVRE ensemble



RESPECTER la terre



bien NOURRIR

- Cuisiné en France depuis toujours
- Viandes **100% origine France**
- Recettes **sans colorant, sans conservateur**
- 0% d'huile de palme**
- Emballages **plus recyclables**, allégés en plastique
- Réduction de la consommation d'eau, gaz, électricité** de 10% d'ici 2025
- Démarche continue sur les sites pour la **prévention de la santé et de la sécurité au travail**.

à toutes les personnes

Nous agissons depuis toujours avec nos territoires pour la souveraineté alimentaire dans les régions où nous sommes implantés. LDC Sablé, premier site de production du Groupe créé en 1970, a fêté ses 50 ans en octobre 2022.



à toutes celles et ceux

à toutes celles et ceux qui, chaque jour,
agissent pour le développement durable du Groupe LDC.



Pour en savoir plus,
consultez notre rapport annuel 2021-2022
sur www.ldc.fr

CS 50925 - 72302 Sablé-sur-Sarthe - FRANCE - Tél. 02 43 62 70 00 - Fax. 02 43 92 34 18

Papier PEFC
et encre végétale.

