



Notre histoire est aussi la vôtre



DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA FINANCIÈRE

- Document audité -

Le 22 Juin 2021

PASCAL PASQUIER
Président directeur général

PASQUIER SA
BP 12 - 49360 Les Cerqueux - FRANCE

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Pascal Pasquier".



SOMMAIRE

<i>Notre engagement sociétal</i>	1
Notre modèle d'affaires	
Mode de fonctionnement du groupe	
Identification des enjeux	
<i>Cultiver l'identité de l'entreprise dans une cohésion de groupe</i>	9
Gouvernance de l'engagement sociétal du groupe	
Histoire, état d'esprit et système de management du groupe	
Attractivité et fidélisation des collaborateurs	
<i>Cultiver l'ancrage territorial</i>	23
Favoriser les achats de matières premières locales	
Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise)	
Participer à la vie sociale, sportive et économique locale	
<i>Réduire notre impact sur l'environnement</i>	25
Impact de nos outils de production	
<i>S'engager pour nos consommateurs : Notre programme de la Nature et du Temps</i>	29
Des recettes plus propres et simples en conservant le plaisir du goût	
Acteur de la transition agricole	
Emballages durables et éco-conçus	
<i>Autres éléments</i>	36
Relations sociales	
Lutte contre la discrimination et promouvoir la diversité et l'emploi de travailleurs handicapés	
Lutter contre la précarité alimentaire	
Économie circulaire	
Changement climatique	

Notre engagement sociétal

NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

Brioche Pasquier,
une histoire, un savoir faire

NOS ORIGINES



Boulangerie Artisanale

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

Monde agricole

Depuis sa création l'entreprise est proche du monde agricole. Elle a une activité dédiée à l'alimentation du bétail donc en lien avec le monde agricole.

NOS RESSOURCES



Des Femmes et des Hommes

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

Des machines

- 17 usines implantées au plus près des lieux de consommation
- 48 M € d'investissements en 2020
- Process de fabrication développé en interne

Des matières

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

NOTRE MÉTIER ET NOS PRÉREQUIS



Notre métier

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

Nos prérequis

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

NOS ACTIVITÉS



Les marchés

CA en 2020 : 692 M €



Eleuage (29 M € CA)

Tendances de marché

- Tendance de consommation
- Transition environnementale
- Connectivité

Nos axes stratégiques

- Internationalisation
- Naturalité

NOS IMPACTS



Sociétaux

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

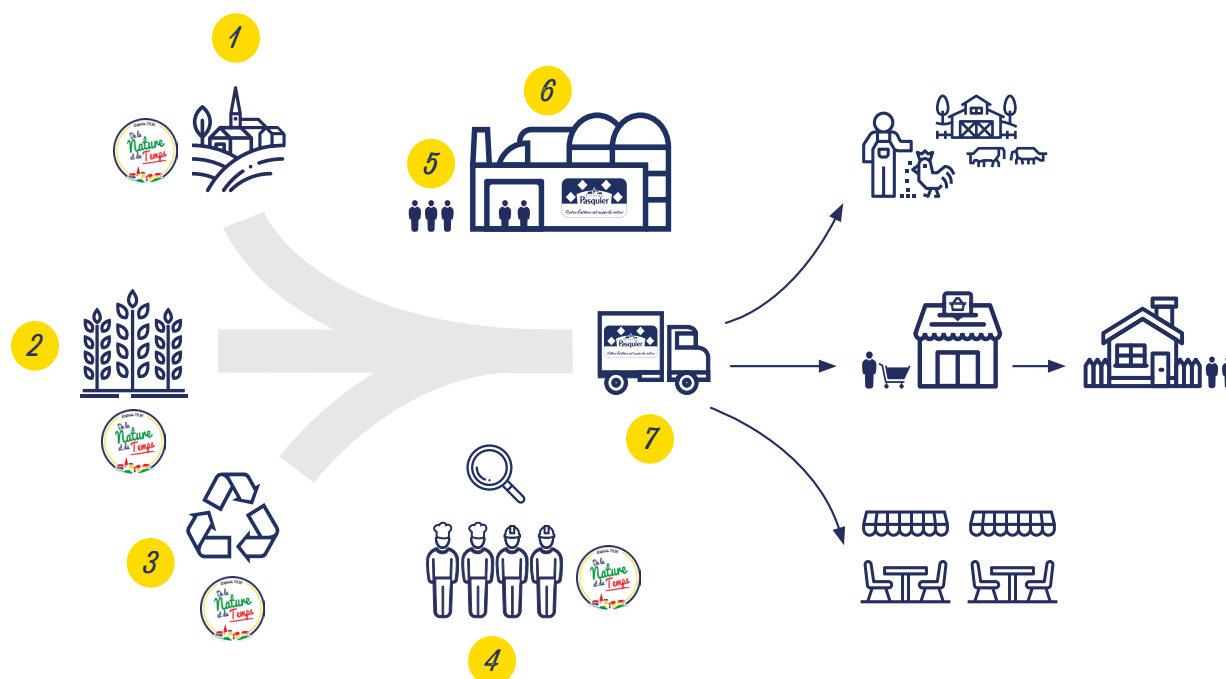
Environnementaux

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

Pérennité de l'entreprise

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

Brioche Pasquier et son environnement



Les points identifiés avec ce logo sont inclus dans le programme « De la Nature et du Temps » démarré en 2020. Issu du projet « naturalité » lancé en 2015, ce projet a été élargi pour englober l'ensemble des filières amont (emballage, matières) à la production.

1. ANCRAGE TERRITORIAL

Brioche Pasquier est née en 1936 dans la boulangerie familiale de Gabriel PASQUIER aux CERQUEUX (49), village rural.

Notre volonté est de rester proche des lieux de consommation car l'origine de l'entreprise reposait sur la capacité de proposer des produits frais chaque jour.

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

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

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

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

2. CHOISIR SES INGRÉDIENTS

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

Chaque filière a l'objectif de s'approvisionner localement et de favoriser et/ou de faire émerger les pratiques durables (juste rémunération des producteurs, respect de l'environnement, éthique des pratiques). Nous avons toujours apporté la plus grande attention au partenariat avec nos fournisseurs et aujourd'hui encore nous travaillons avec certains d'entre eux depuis plus de 30 ans. C'est un engagement mutuel de transparence, de traçabilité, de qualité qui nous permet aujourd'hui de garantir la qualité de nos produits.

3. PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT

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

La fabrication de nos produits nécessite au quotidien l'utilisation d'énergies (électricité, gaz) et d'eau. Nous avons engagé dès 2010 des actions visant à réduire nos consommations et nous assurons une veille sur toutes les technologies qui permettent une réduction supplémentaire des consommations.

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

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

Depuis ses origines, Brioche Pasquier a un savoir-faire Boulanger et Pâtissier. Aujourd'hui ce ne sont pas moins de 66 personnes focalisées sur le développement de nos recettes et de nos process.

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

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

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

5. DES COLLABORATEURS ACTEURS CHACUN À LEUR NIVEAU

3 520 salariés répartis sur des sites à « taille humaine » pour conserver une proximité et un dialogue. Chaque ligne de production est opérée par un groupe allant de 10 à 30 personnes en moyenne pilotée et accompagnée par une équipe d'encadrants. Un site est composé :
- de plusieurs lignes avec plusieurs équipes qui sont accompagnées par les services supports (fonctionnels),
- et de plusieurs régions commerciales.

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

Brioche Pasquier accompagne chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences et leurs mobilités interne au travers de cursus personnalisés.

6. UNE PRODUCTION RESPECTUEUSE ET RESPONSABLE

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

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

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

7. NOS PRODUITS, NOS CONSOMMATEURS...

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

... NOS MARCHÉS, NOS CLIENTS

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

Brioche Pasquier est aussi très présent dans le monde de la consommation hors domicile. Une faible partie de son activité est à destination des industriels agroalimentaires qui utilisent nos produits dans leurs gammes. Le marché de l'alimentation animale est localisé autour du site historique des CERQUEUX.

MODE DE FONCTIONNEMENT DU GROUPE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

IDENTIFICATION DES ENJEUX

Méthode utilisée

La démarche consiste à identifier les risques sociaux, sociétaux et environnementaux du groupe, formulés en termes d'enjeux et d'opportunités.


En 2020, pour identifier les enjeux liés à notre activité nous avons utilisé les documents déjà mis en place dans l'entreprise :

- Compte-rendu de l'atelier de travail « Identification des enjeux RSE » : cet atelier a mis en avant les actions réalisées par le groupe sur les différentes thématiques (sociale, sociétale, environnementale) et a permis de les classer par ordre d'importance.
- Audits et questionnaires clients sur le thème de la Responsabilité Sociétale des Entreprises : nous avons collecté les différentes demandes pour en faire ressortir les principales attentes et donc les enjeux.
- Facteurs de risques contenus dans le rapport d'activité 2019 : ils nous ont permis de compléter les éléments déjà récoltés précédemment.



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

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

La liste des enjeux ci-dessous a été revue fin 2020 et validée par le Président Directeur Général.

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

PILERS	CHAPITRES	DESCRIPTIF DES RISQUES IDENTIFIÉS
 <p data-bbox="199 784 391 884">CULTIVER L'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE DANS UNE COHÉSION DE GROUPE</p>	<p data-bbox="462 795 774 862">Attractivité et Fidélisation des collaborateurs</p>	<p data-bbox="917 268 1332 302"><u>Recrutement et relations écoles-entreprise</u></p> <p data-bbox="805 309 1444 448">Nos sites sont situés dans des bassins d'emploi dynamiques, ce qui nécessite une politique de recrutement adaptée au marché de l'emploi. Nous développons une politique capable de toucher les candidats intéressés et de leur proposer des conditions attractives en lien avec les valeurs de l'entreprise.</p> <p data-bbox="805 459 1444 571">Pour préparer l'avenir et participer à la formation des générations futures, Brioche Pasquier intègre chaque année des jeunes dans le cadre des contrats d'apprentissage en alternance entre l'école et l'entreprise.</p> <hr/> <p data-bbox="805 660 1444 728"><u>Développement des compétences, création de potentiel et mobilité</u></p> <p data-bbox="805 734 1444 846">Pour travailler efficacement et de manière responsable, Brioche Pasquier doit accompagner chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences, de favoriser la mobilité interne et des cursus de formation personnalisés.</p> <hr/> <p data-bbox="949 929 1300 963"><u>Précarité et organisation du travail</u></p> <p data-bbox="805 969 1444 1164">Le système de management de l'entreprise nécessite une stabilité dans les équipes. Un changement trop fréquent entraîne des formations à répétition et impacte négativement le fonctionnement de l'entreprise. Garantir le nombre de personnes formées pour maintenir le fonctionnement en 3 * 8 des lignes de production est un enjeu pour l'entreprise qui doit répondre aux besoins des consommateurs.</p> <hr/> <p data-bbox="981 1243 1268 1276"><u>Santé et sécurité des salariés</u></p> <p data-bbox="805 1283 1444 1395">La santé et la sécurité sont des enjeux majeurs pour l'entreprise. Négliger ces enjeux entraîne une perte de compétences (absence, départ), une baisse de motivation des salariés présents et une dégradation des relations internes.</p>
 <p data-bbox="199 1680 391 1736">CULTIVER L'ANCRAGE TERRITORIAL</p>	<p data-bbox="470 1668 766 1724">Connexion aux territoires d'implantation de nos usines</p>	<p data-bbox="877 1473 1372 1507"><u>Favoriser les achats de matières premières locales</u></p> <p data-bbox="805 1514 1444 1626">Nous avons une politique d'achats visant à favoriser le plus possible les achats proches de nos usines pour nos matières principales. Nos sites de production participent donc, via leurs activités à la vie économique locale.</p> <p data-bbox="821 1635 1428 1668"><u>Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise)</u></p> <p data-bbox="805 1675 1444 1765">Nous souhaitons par ailleurs être le plus transparent possible avec nos consommateurs en favorisant les visites d'usines, ou plus largement le tourisme industriel.</p> <p data-bbox="845 1774 1404 1807"><u>Participer à la vie sociale, sportive et économique locale</u></p> <p data-bbox="805 1814 1444 1881">Nous soutenons par ailleurs la vie associative locale en organisant et en participant à de nombreux événements locaux, notamment sportifs.</p>

PILIERS	CHAPITRES	DESCRIPTIF DES RISQUES IDENTIFIÉS
 <p>RÉDUIRE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT</p>	<p>Impact de nos outils de production</p>	<p>Dans un contexte général de prise de conscience environnementale, le groupe Brioche Pasquier continue ses actions de diminution de son impact environnemental commencées il y a plus de 10 ans. Notre objectif est de préserver notre environnement sur lequel repose la disponibilité des ressources que nous utilisons au quotidien.</p> <p>Nos leviers d'actions passent par la diminution de la consommation énergétique de nos sites de production, la réduction de nos consommations d'eau et la réduction des déchets générés.</p>
 <p>S'ENGAGER POUR NOS CONSOMMATEURS : NOTRE PROGRAMME DE LA NATURE ET DU TEMPS</p>	<p>Des recettes plus simples avec le plaisir du goût</p>	<p>Dans un contexte où chaque citoyen est attentif à ce qu'il mange, vigilant quant à l'origine des aliments, leurs compositions et leurs impacts sur la santé, Brioche Pasquier s'engage à commercialiser des produits sains et sûrs répondant aux attentes des consommateurs.</p>
	<p>Acteur de la transition agricole</p>	<p>Conscients des enjeux écologiques et agronomiques nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et sommes investis dans l'accompagnement de la transition agricole.</p> <p>Brioche Pasquier développe depuis de nombreuses années des relations durables avec ses fournisseurs pour garantir des sources d'approvisionnement responsables et respectueuses de l'environnement.</p>
	<p>Impact de nos produits : Les emballages</p>	<p>Conscients des enjeux écologiques, nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et pour réduire notre impact environnemental par l'éco-conception des emballages.</p>

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

GOUVERNANCE DE L'ENGAGEMENT

SOCIÉTAL DU GROUPE

CONTEXTE

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

L'engagement sociétal du groupe est piloté en mode projet, avec une volonté forte et régulière de restitution auprès du COMEX (Comité Exécutif Brioche Pasquier) et de l'ensemble des équipes internes.

Nous avons débuté en 2021 la mise en place d'un portail engagement sociétal dédié à l'interne : il permettra de piloter plus efficacement l'ensemble de notre politique et les indicateurs s'y rattachant.

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

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

CONTEXTE

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

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

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

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

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

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

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

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

INDICATEURS DE SUIVI

L'ensemble des activités portent des sujets stratégiques pour leur activité ou pour le groupe. Ci-dessous la répartition par activité en fin 2020.

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

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

CONTEXTE

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

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

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

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

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

ATTRACTIVITÉ ET FIDÉLISATION DES COLLABORATEURS

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

CONTEXTE

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

Malgré tout, comme la plupart des entreprises implantées en France, nous ressentons ces dernières années les effets de la conjoncture économique sur l'emploi.

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

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

En 2017, l'entreprise a décidé de mettre en place un groupe de projet pour travailler sur l'ensemble de ces problématiques liées au recrutement et à la fidélisation. Les travaux se sont poursuivis en 2020 pour répondre aux principaux objectifs suivants :

- Adapter notre politique de recrutement, la formaliser et la transmettre à tous les acteurs concernés.
- Développer la visibilité de l'entreprise et son image en tant qu'employeur (réseaux sociaux, présence dans les salons relations avec les écoles, etc...).
- Diversifier nos méthodes de Sourcing (« job board », LinkedIn, groupements d'employeurs, stages, alternances, etc....) et mieux exploiter les outils existants.
- Développer les relations entre les écoles et l'entreprise.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

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

A ce jour, nous travaillons avec des écoles partenaires réparties à proximité de tous nos sites de production français.

Ce projet a pour objectif :



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

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

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



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

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



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

INDICATEURS DE SUIVI

EFFECTIF TOTAL

Effectif CDI en ETP, au 31/12/2020 comparé à N-1

ACTIVITÉ	2020	2019	VARIATION
BRIOCHE	1270	1 220	+4,07%
PÂTISSERIE	1010	996	+1,39%
BISCOTTE	713	691	+3,24%
INTERNATIONAL	284	294	-3,55%
AGRI	35	37	-6,21%
PASQUIER SA	211	205	+2,69%
TOTAL	3522	3 444	+2,28%

La croissance globale des effectifs en 2020 s'explique notamment par une hausse du nombre de CDI dans la catégorie ouvriers. Dans cette catégorie des CDD ont été pérennisés en CDI afin de réduire les taux de précarité et d'améliorer la fidélisation des équipes.

524 salariés soit 15% des effectifs travaillent hors de France. L'effectif comptabilisé en Angleterre et aux Etats-Uni tient compte de tous les types de contrats sauf les intérimaires.

Les 2 sites espagnols de Biscotte (240 personnes) sont comptabilisés dans la ligne « Biscotte ».

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

La moyenne d'âge de l'ensemble des effectifs est de 42,44 ans (versus 42,22 en 2019).

RÉPARTITION FEMMES / HOMMES

TOTAL ACTIVITÉ	% FEMMES 2020	% FEMMES 2019	VARIATION
BRIOCHE	37,01	36,15	+2,37%
PÂTISSERIE	46,39	46,89	-0,10%
BISCOTTE	37,20	37,17	+0,08%
INTERNATIONAL	41,70	44,71	-6,70%
AGRI	19,55	18,92	+0,33%
PASQUIER SA	39,60	39,07	+1,35%
TOTAL	40,11	40,19	-0,02%

TOTAL ENCADREMENT	% FEMMES 2020
BRIOCHE	40
PÂTISSERIE	49
BISCOTTE	41
INTERNATIONAL	43
AGRI	14
PASQUIER SA	22
TOTAL	41

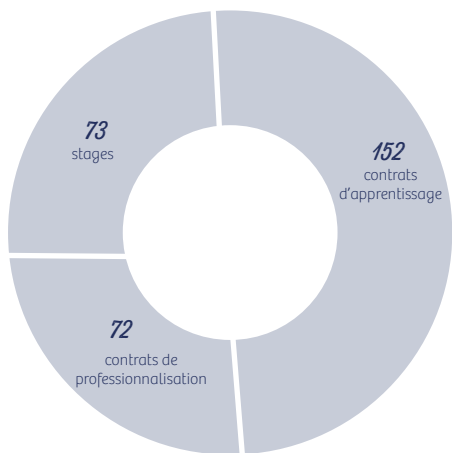
TOTAL DIRECTION	% FEMMES 2020
BRIOCHE	29
PÂTISSERIE	21
BISCOTTE	33
INTERNATIONAL	17
AGRI	0
PASQUIER SA	25
TOTAL	25

La répartition H/F est stable versus 2019, l'entreprise souhaite s'engager pour améliorer le taux de féminisation des équipes d'encadrement, notamment parmi les métiers de direction.

PRÉPARER L'AVENIR

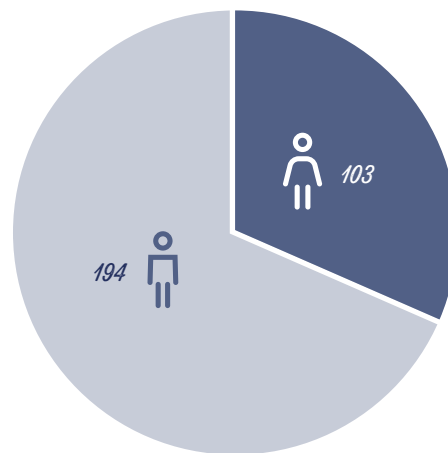
297 étudiants accueillis chez Brioche Pasquier en 2020 (versus 323 en 2019) (France + Espagne).

PAR TYPE DE CONTRAT



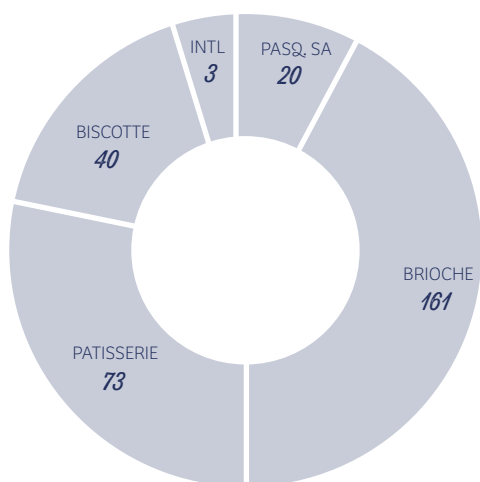
*Répartition 2019 : Stage : 81 ; Apprentissage : 125 ; Contrat pro : 117

PAR GENRE



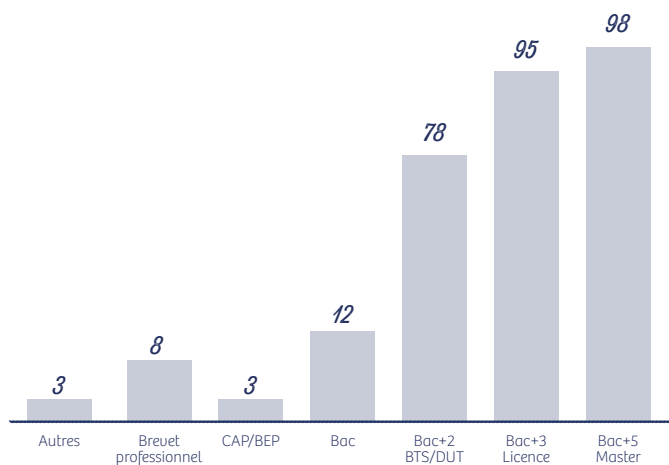
Répartition 2019 : Hommes : 218 ; Femmes : 105

PAR ACTIVITÉ



*Répartition 2019 : Agri : 1 ; PASQ SA : 27 ; Brioche : 147 ; Pâtisserie : 96 ; Biscotte : 48 ; INTL : 4

PAR TYPE DE DIPLOME



*Répartition 2019 : Autres : 4 ; BP : 6 ; CAP/BEP : 1 ; Bac : 17 ; Bac+2 : 109 ; Bac + 3 : 83 ; Bac + 5 : 103

EN 2020, 166 ÉTUDIANTS ONT TERMINÉ LEUR CONTRAT DANS L'ANNÉE

(Versus 176 en 2019)

24

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



*22 en 2019

51

ont continué leur parcours professionnel dans une autre entreprise

*42 en 2019



50

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

*46 en 2019



41

ont poursuivi leurs études

*66 en 2019

En 2020, 45% des étudiants dont les contrats se terminaient sur l'année ont continué à travailler chez Brioche Pasquier (CDI, CDD, ou nouveau contrat en alternance, stage) contre 39% en 2019.

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

CONTEXTE

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

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

La formation est dispensée à deux types de salariés :

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Il existe de nombreuses formations internes proposées chez Brioche Pasquier.

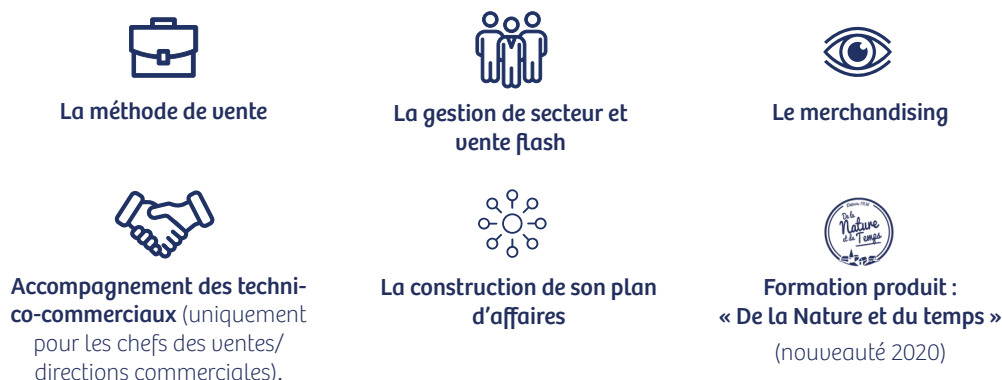
Un module 1er jour est en place. Il permet de faire la présentation de l'entreprise aux nouveaux arrivants (sauf les intérimaires pour lesquels les notions principales en lien avec la sécurité sont transmises par les agences d'intérim), et de leur transmettre les règles clés du fonctionnement de l'entreprise.

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

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

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

Les modules proposés sont :

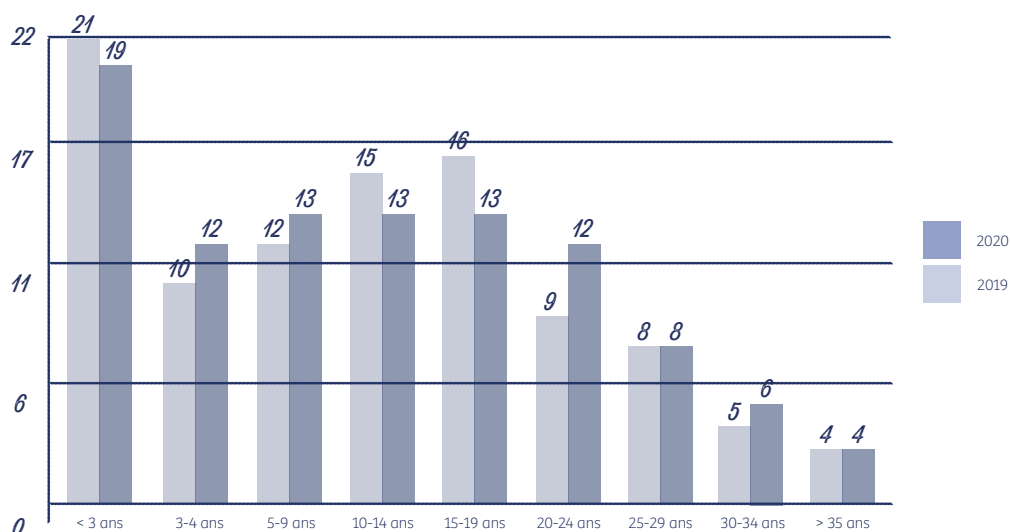


Nous pensons que l'accueil et l'arrivée dans l'entreprise sont des moments déterminants. C'est pourquoi, des travaux sont actuellement en cours pour améliorer et unifier la présentation de l'entreprise qui figure dans le module d'intégration destiné aux nouveaux arrivants.

INDICATEUR DE SUIVI

ANCIENNETÉ

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



L'ancienneté moyenne des CDI de l'ensemble du groupe est de 14,6 ans.

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

MOBILITÉ SUR L'ANNÉE 2020

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

ACTIVITÉS	CHANGEMENTS D'EMPLOIS	CHANGEMENTS DE SITES	BRIOCHE	PÂTISSERIE	BISCOTTE	INTERNATIONAL	AGRI	PASQUIER SA
BRIOCHE	37 (58)	8 (5)	3 (2)	1 (2)	2 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (1)
PÂTISSERIE	29 (65)	5 (12)	1 (3)	2 (2)	0 (1)	0 (1)	0 (-)	2 (5)
BISCOTTE	32 (48)	13 (9)	1 (3)	1 (1)	9 (4)	1 (-)	0 (-)	1 (1)
INTERNATIONAL	18 (23)	3 (3)	1 (1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (2)
AGRI	1 (3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
PASQUIER SA	7 (24)	2 (0)	0 (-)	1 (-)	1 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
TOTAL	124 (221)	31 (29)	6 (9)	5 (5)	12 (5)	1 (1)	0 (0)	7 (9)

(Les valeurs entre parenthèses représentent l'année 2019)

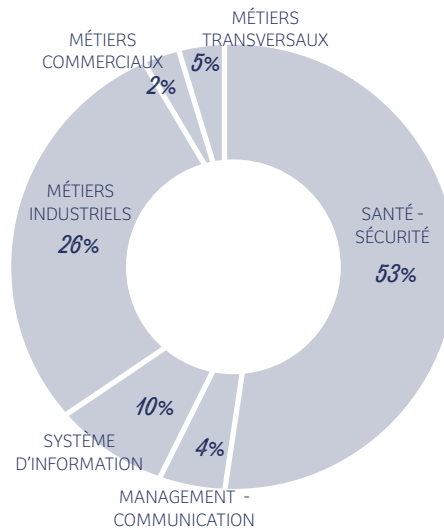
LA FORMATION EN QUELQUES CHIFFRES

	ANNÉE 2020	
	% DE SALARIÉS CDI AYANT SUIVI UNE FORMATION	NB MOYEN D'HEURES DE FORMATION / SALARIÉ CDI
BRIOCHE	78 % (91%)	11,10 (10,12)
PÂTISSERIE	61 % (76%)	9,23 (8,68)
BISCOTTE	72 % (76%)	15,25 (17,42)
AGRI	70 % (64%)	10,19 (7,32)
PASQUIER SA	80 % (95%)	7,71 (7,24)

Les données ne sont pas disponibles pour l'activité international.
(Les valeurs entre parenthèses représentent l'année 2019)

RÉPARTITION DES FORMATIONS PAR THÉMATIQUE EN 2020

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



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

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

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

Données 2019 :

Santé - Sécurité : 49%

Management - Communication : 6 %

Système d'information : 12 %

Métiers industriels : 25 %

Métiers Commerciaux : 2 %

Métiers transversaux : 6 %

Organiser le travail et réduire la précarité

CONTEXTE

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

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

INDICATEURS DE SUIVI

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

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

TOTAL ACTIVITÉ	% 2020
BRIOCHE	18,31
PÂTISSERIE	18,02
BISCOTTE	16,38
AGRI	1,21
PASQUIER SA	1,82

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

Préserver la santé et la sécurité des salariés

CONTEXTE

Le groupe Brioche Pasquier possède depuis plus de 10 ans une politique Santé Sécurité. Elle définit des axes stratégiques visant à préserver la santé des salariés tout au long de leur carrière professionnelle et garantir leur sécurité au quotidien.

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

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

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

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

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

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

La politique Santé Sécurité est applicable sur l'ensemble des sites du groupe avec des priorités données selon chaque site.

Les indicateurs sont adaptés suivant le pays : les méthodes de comptabilisation ou de classement des événements diffèrent d'un pays à l'autre.

L'année 2020 a été particulière avec la pandémie COVID 19 qui touche le monde entier. Les équipes Brioche Pasquier se sont adaptées quotidiennement à l'évolution de la pandémie pour assurer le travail en sécurité des salariés et continuer de répondre aux commandes des consommateurs. Les locaux ont été aménagés, des masques, des visières ainsi que du gel hydroalcoolique ont été mis à disposition. La mise en place du télétravail dès que cela est possible a permis de réduire le présentiel. Ces mesures ont permis de limiter le risque de propagation du virus au sein de l'entreprise.

Malgré ce contexte difficile, les équipes ont continué de mettre en place des actions visant à améliorer les conditions de travail.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Ci-dessous des exemples d'actions menées en 2020 regroupées par catégorie :

- Aménagement de poste :

Sur le site de Pâtisserie Pasquier Vron, nous avons adapté le poste de mise en carton de notre ligne croissant pour le rendre ergonomique. L'objectif est de limiter les gestes de l'opérateur (distance des produits, maintien du corps dans une position droite).



Dans le même objectif, le site de Brioche Pasquier Chatelet déploie progressivement des convoyeurs ergonomiques au niveau de la mise en box. Ces convoyeurs permettent au box de pivoter pour présenter l'ouverture face au salarié.



On retrouve le même principe de convoyeur sur le site de Brioche Pasquier Etoile. Même chose, le convoyeur permet de faire pivoter le contenant (plateau ou box) pour faciliter son remplissage.



- Aménagement des locaux :

Les bureaux du site de Biscotte Pasquier Andrezieux, ont été entièrement reconstruits à neuf. Cette nouvelle construction a été l'occasion de revoir l'aménagement des locaux comme la salle de pause. Celle-ci est plus spacieuse, lumineuse et moderne et donc plus confortable que l'ancienne.



Une rénovation complète des bureaux du site de Biscotte Pasquier Saint Herblain a aussi permis la rénovation de sa salle de pause. Toujours les mêmes objectifs : plus lumineux, moderne et confortable.



Le site de Biscotte Pasquier Brissac a aménagé un local spécifique pour la préparation des matières. Ce local dispose de plusieurs équipements permettant de limiter la pénibilité au poste : une table élévatrice permettant la prise à niveau des charges, des tables d'aspiration pour éliminer les poussières, un outil de prise et de transport des charges.



- Mis en place d'aides à la manutention :

Sur le site de Brioche Pasquier Charancieu, nous avons mis en place un outil d'aide permettant la mise à niveau des bacs de levain. Cet outil évite à l'opérateur de devoir se pencher pour prendre les bacs.



Un autre exemple sur le site de Pâtisserie Pasquier Cerqueux, où les équipes techniques de la ligne accompagnées par l'ergonome du groupe ont développé un chariot permettant la manutention d'un équipement lourd.



Le site de Biscotte Pasquier Fontenay s'est équipé de chariot permettant la mise à niveau des charges. L'objectif étant de permettre la prise des charges en évitant de se baisser.



- Campagne de prévention :

La prévention est la base de toute la démarche Sécurité. Nous utilisons plusieurs supports de communication qui permettent de faire vivre cette prévention.

Sur le site de Pâtisserie Pasquier Etoile, des totems sont placés à différents endroits de l'usine et sont déplacés régulièrement. Ils permettent d'attirer l'œil sur un fait marquant, un danger ponctuel ou simplement être le support d'un message de prévention.



Le site de Brioche Pasquier Cerqueux a choisi le support numérique pour sa communication auprès des nouveaux arrivants. Un support vidéo personnalisé décrit à chaque nouvel arrivant : l'entreprise, les risques et les règles de sécurité. Un questionnaire vient clôturer la vidéo.



- Formation :

Le site de Pâtisserie Pasquier Saint Valery en lien avec la CARSAT a formé en 2020 un binôme à l'Approche Ergonomique des Situations de Travail. Cette formation permet au binôme d'analyser un poste et de proposer des solutions d'amélioration pour en réduire la pénibilité.

En début d'année, le site de Brioche Pasquier Aubigny a fait le choix d'initier les salariés aux gestes et postures. Cette sensibilisation a été réalisée par des formateurs internes accompagnés d'un ostéopathe.

TAUX DE FRÉQUENCE				
	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018
BISCOTTE	+ 30 %	47.1	37.9	36.5
BRIOCHE	- 38%	27.7	32.3	45.0
PÂTISSERIE	- 9 %	52.8	60.5	58.3
INTERNATIONAL	-	6.8	1.9	0
AGRI	-	0	0	17,6

Données extraites du logiciel Winlassie V16 consulté en date du 16/02/2021

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

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

TAUX DE GRAVITÉ				
	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018
BISCOTTE	+ 44 %	2.7	1.75	1.88
BRIOCHE	- 6 %	1.92	1.54	2.04
PÂTISSERIE	+ 50 %	3.34	2.17	2.23
INTERNATIONAL	-	0.06	0.002	0
AGRI	-	0	0	0.25

Données extraites du logiciel Winlassie V16 consulté en date du 16/02/2021

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

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

Cultiver l'ancrage territorial

FAVORISER LES ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES LOCALES

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

CONTEXTE

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

Nos farines de blé

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



Nos œufs frais

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

Pour les autres sites, nous sommes amenés à travailler avec des élevages Français ou situés dans des pays proches géographiquement (Allemagne, Italie, Espagne, Pays-Bas, Hollande, Belgique et Royaume uni).

Notre site anglais est quant à lui approvisionné par des œufs provenant du Royaume uni.



Notre sucre

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



Nos produits laitiers

Les poudres de lait écrémé utilisées dans nos usines en France sont issues de lait d'origine française.

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



Agri-Pasquier

Les matières premières céréalières utilisées (blé, maïs, orge, triticale) sont achetées en Pays de la Loire et Nouvelle Aquitaine, dans un rayon le plus proche possible de l'usine. 49% des références de matières achetées par Agri-Pasquier (soit 39% en volume d'achat) sont d'origine française.

Notre engagement sur le bio :

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



DÉVELOPPER LE TOURISME INDUSTRIEL (FAIRE CONNAITRE L'ENTREPRISE)

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

CONTEXTE

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Pour ce faire, nous disposons de 3 outils vecteurs d'image :

- Les boutiques qui permettent aux consommateurs de découvrir et d'acheter les produits qui composent nos gammes.
- Le tourisme industriel qui offre à nos clients, la possibilité, lors des visites d'usine de découvrir les secrets de fabrication de nos produits.
- Le musée clin d'œil aux 45 ans de l'entreprise.

Nous avons actuellement 7 boutiques, points centraux de notre tourisme industriel, qui accueillent le public tout au long de l'année. Les boutiques sont ouvertes au public 5 jours par semaine et environ 10 000 personnes visitent nos sites tous les ans. Le musée, quant à lui, sera mis en place à partir de 2022 sur le site des Cerqueux, berceau de l'entreprise.

PARTICIPER À LA VIE SOCIALE, SPORTIVE ET ÉCONOMIQUE LOCALE

Maintenir une vie associative et sportive la plus dynamique possible

CONTEXTE

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Pour ce faire nous nous appuyons sur deux actes majeurs :

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

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

Réduire notre impact sur l'environnement

IMPACT DE NOS OUTILS DE PRODUCTION

Diminuer les impacts de nos outils de production

CONTEXTE

Depuis 2010, le groupe Brioche Pasquier a mis en place des actions visant à réduire son impact sur l'environnement. Une politique environnement est en place autour de 4 axes :

- Être conforme à la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)
- Limiter l'impact de nos rejets dans l'eau et dans l'air
- Réduire nos déchets
- Réduire les consommations d'énergie et d'eau

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

Les actions et les indicateurs associés sont pilotés par le service SSE en lien avec les autres services de l'entreprise (Assurance Qualité, Méthodes et Projets ...) et les lignes de production. Les indicateurs Environnement sont présentés chaque semestre à la direction.

La pandémie COVID 19 a fortement impacté les productions : soit en augmentant les volumes produits (notamment en Brioche) soit avec l'effet inverse et l'arrêt de la production (notamment en pâtisserie). Les indicateurs 2020 sont directement impactés par ces fluctuations du tonnage.

En 2021, nous allons structurer notre politique environnementale.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

Agri Pasquier

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

Actions visant à réduire notre consommation énergétique

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

Ces projets consistent à :

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

Actions visant à réduire notre consommation d'eau

En 2020, le site de Brioche Pasquier Cerqueux s'est équipé d'un osmoseur. Cet équipement permet de diminuer la quantité d'eau nécessaire pour la production du froid.

Le site de Pâtisserie Pasquier Vron a mis en place le recyclage des eaux de refroidissement utilisé par les motopompes du système d'extinction automatique. Les eaux sont réinjectées dans les cuves de stockage d'eau dédiées à la protection contre les incendies.

En parallèle, nous continuons de piloter les rejets d'eau et nous assurons que ceux-ci restent conformes à la réglementation.

Actions visant à réduire nos déchets

Pour réduire les déchets, plusieurs sites du groupe ont déjà mis en place des solutions pour remplacer les gobelets plastiques : mugs, tasses, gourdes...

Par exemple en 2020, le site de Brioche Pasquier Aubigny a distribué à l'ensemble des personnes en CDI un gobelet réutilisable.

En plus de réduire nos déchets, nous restons en veille sur de nouvelles filières de tri permettant de valoriser de nouveaux matériaux.

La première étape est un tri de qualité. Le site de Brioche Pasquier Cerqueux trie désormais les sangles en plastiques qui entourent les palettes, le tri en salle de pause se démocratise sur les sites du groupe, les affichages en place permettent de limiter les erreurs.



CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (KWH/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018	Commentaires
BISCOTTE	- 5 %	+ 11 %	499	447*	449	
BRIOCHE	- 12 %	- 3 %	396	408	410	
PÂTISSERIE	+ 6 %	+ 19 %	1189	1026	1002	
INTERNATIONAL	-	- 22 %	349	472	447	
AGRI	-	-	12	13	-	Ajout dans le périmètre d'analyse en 2019

CONSOMMATION GAZ (KWH/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018	Commentaires
BISCOTTE	- 11 %	- 0,3 %	1735	1756	1740	
BRIOCHE	- 12 %	- 5 %	558	592	588	
PÂTISSERIE	- 13 %	+ 8 %	919	899	854	
INTERNATIONAL	-	- 24 %	467	447	613	Forte de baisse de la consommation sur le site de Galaxy Dessert suite à une modification de la répartition du tonnage produits .La ligne la plus consommatrice de gaz a peu fonctionné en 2020.
AGRI	-	-	72	104	-	Ajout dans le périmètre d'analyse en 2019. La pandémie COVID19 a entraîné une baisse de l'activité la plus consommatrice de gaz.

CONSOMMATION D'EAU (M3/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018	Commentaires
BISCOTTE	-	-	1,57*	1,42	1,45	*Pas de données disponibles sur les sites espagnols.
BRIOCHE	+ 21 %	+ 6 %	1,36	1,23	1,29	
PÂTISSERIE	+ 43 %	+ 9 %	5,21	5,06	4,77	
INTERNATIONAL	-	-	5,78*	-	-	* La donnée n'est pas disponible pour le site de Brioche Pasquier UK. Seul le site de Galaxy Dessert est indiqué.
AGRI	-	-	0,04	0,03	-	La construction d'un nouveau bâtiment de stockage a entraîné une augmentation de la consommation d'eau.

QUANTITÉ DE DÉCHETS GÉNÉRÉS (T/T)

	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018	Commentaires
BISCOTTE	-	+ 5 %	0,218	0,204	0,202	Pas de données disponibles sur les sites espagnols.
BRIOCHE	+ 11 %	+ 3 %	0,071	0,076	0,068	
PÂTISSERIE	+ 52 %	+ 9 %	0,193	0,181	0,176	
INTERNATIONAL	-	-	0,115	-	-	
AGRI	-	-	0,005	0,005	-	

DÉCHETS ENFOUIS (M3/T)

	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2020	2019	2018	Commentaires
BISCOTTE	+ 30 %	3,9 %	3,7 %	3 %	Le site de Biscotte Pasquier Andrezieux n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année 2020. Pas de données disponibles sur les sites espagnols.
BRIOCHE	- 83 %	1,1 %	8,5 %	6,4 %	Les sites de Brioche Pasquier Aubigny, Cerqueux Charancieu et Chatelet n'ont pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année 2020.
PÂTISSERIE	- 47 %	9,4 %	13,1 %	17,9 %	Le site de Pâtisserie Pasquier Saint Valéry n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année 2020.
INTERNATIONAL	-	13,8 %	-	-	Le site de Brioche Pasquier United Kingdom n'a pas envoyé de déchets en enfouissement sur l'année 2020.
AGRI	-	5,8 %	4,5 %	-	Ajout dans le périmètre d'analyse en 2019.

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



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

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

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

Importance de la naturalité pour le consommateur.

CONTEXTE

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



Un respect du savoir-faire boulanger

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



Notre levain

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



Des produits frais

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

Conscients de cet enjeu, le premier pilier du programme «De la Nature et du Temps» a été conçu pour caractériser et travailler sur nos recettes. Les objectifs qui ont été fixés sont suivis semestriellement.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS

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



Sans arômes et colorants artificiels

Dans le cadre de l'amélioration de nos recettes, nous concevons, en fonction des besoins, nos produits avec arômes et colorants d'origine naturelle pour notre gamme de produits brioche.



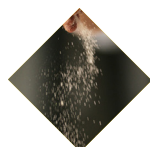
Sans conservateur et sans alcool

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



Vers le moins d'additifs possible.

Nous retravaillons nos recettes pour réduire le nombre d'additifs. Nous les remplaçons là encore, grâce à un travail sur nos process de fabrication ou par l'utilisation d'ingrédients alternatifs.



Un seul type de sucre

Depuis 2019, nous n'utilisons plus que du saccharose (le sucre courant) dans nos recettes de brioches* ; *excepté pour le Pitch pépite et pour les fourrages qui eux basculent progressivement de sirop de glucose fructose à sirop de glucose.

Un juste équilibre nutritionnel

Notre mission est de trouver le bon équilibre nutritionnel entre sucre, sel et matières grasses tout en préservant le bon goût de nos produits. C'est un travail constant que nous menons avec des nutritionnistes.

Depuis 2020, nous avons commencé à afficher le Nutriscore sur nos produits, avec l'objectif de le faire sur l'ensemble de nos gammes vendues en Grandes et Moyennes Surfaces d'ici fin 2021.

En brioche, nous avons comme objectif de ne pas avoir de produit noté E, tout en conservant notre goût et gourmandise caractéristiques. En Biscotte, 80% des produits qui affichent le Nutriscore sont notés en A ou en B.



Un système d'informations produits fiable

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

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

ACTEUR DE LA TRANSITION AGRICOLE

Sécurisation et valorisation des filières

CONTEXTE

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

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

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

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

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

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D'ACTIONS

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

Un engagement fort dans l'agroécologie

Les bienfaits de l'agroécologie :



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

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

Le mouvement vise notamment à acculturer les acteurs sur les enjeux de l'agroécologie et à former les techniciens à ces nouvelles pratiques pour qu'ils puissent accompagner les agriculteurs dans une démarche de progrès. Cette trajectoire de progrès est basée sur l'Indice de Régénération, indicateur qui se traduit par une note sur 100 et permet d'évaluer la performance agroécologique du système de production, puis de co-construire avec l'agriculteur, un plan de progrès basé sur 5 axes :

- Protéger et nourrir le sol pour favoriser le développement des organismes qui y vivent et contribuent activement au cycle de la fertilité.
- Augmenter la matière organique dans le sol pour stocker du carbone et donc favoriser la réduction des gaz à effet de serre et ainsi lutter contre le changement climatique.
- Diminuer les apports en intrants de synthèse pour privilégier le vivant.
- Préserver et produire de la biodiversité pour favoriser la régulation naturelle des ravageurs par les auxiliaires et améliorer la résilience du système de production.
- Continuer à se former pour toujours progresser.

Notre engagement dans l'association PADV :

Cette association est une réelle opportunité pour nous de partager des projets avec l'amont et d'être dans le concret s'agissant de la transition agricole. Nous en sommes membre pilote depuis 2018, nous partageons ses objectifs d'avenir avec des membres et acteurs des filières de plus en plus nombreux.

Des actions concrètes dans l'entreprise :

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

Depuis 2 ans, nous travaillons avec notre fournisseur Soufflet sur le développement d'une filière blé agroécologique. En septembre 2020, nous avons reçu nos premières tonnes de blé. A échéance 2025, nous souhaitons couvrir 10% de nos approvisionnements avec des blés issus de cette filière, **soit 15 000 tonnes.**

Nous sommes par ailleurs partie prenante d'un projet engagé avec plusieurs membres de l'association autour du développement d'une filière de betterave sucrière agroécologique.

D'autres projets vont prochainement émerger, car nous sommes convaincus des intérêts de ces pratiques et souhaitons appuyer leur déploiement à grande échelle.

Des approvisionnements responsables :

Nos farines de blé



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

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

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

*Norme NFV 30-001

Nos œufs frais



Depuis 2018, les produits vendus en pâtisserie* utilisent 100% d'œufs provenant d'élevages « hors cage ». A l'échelle du groupe, nous avons initié depuis quelques années la transition de tous nos volumes vers ces modes d'élevage alternatifs (Bio, plein air et sol).

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

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

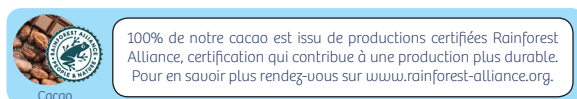
La volonté est d'atteindre les **100% d'œufs issus d'élevages alternatifs d'ici fin 2025** pour l'ensemble du groupe tout en accompagnant nos éleveurs partenaires dans cette transition.

*Produits vendus en RHD (Restauration Hors Domicile) à La Marque Symphonie Pasquier et au rayon BVP (Boulangerie Viennoiseries Pâtisseries) des Grandes et Moyennes Surfaces.

**Rapporté au volume total acheté par le groupe

Notre cacao

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



En 2021, nous donnons encore plus de sens à notre démarche en apportant notre soutien à une communauté luioirienne. Nous initions un projet multipartite entre Brioche Pasquier, notre fournisseur Cargill, l'ONG Care et la communauté Kofesso Dioulabougo. Avec un engagement financier annuel, versé sur 3 ans, nous avons pour objectif de contribuer à faciliter l'accès à l'éducation (avec la construction d'une école), à l'eau et à l'hygiène (avec la construction d'une pompe à eau), et à la santé (avec la création d'un centre de santé).

Notre huile de palme

Depuis plusieurs années, nous retirons l'huile de palme de nos recettes. Néanmoins, pour certains produits, il nous est encore impossible de la remplacer sans en affecter les qualités organoleptiques. Conscients des enjeux environnementaux, 100% de nos approvisionnements en huile de palme, sont issus de la filière durable RSPO.

Notre engagement dans la bio

7 de nos sites de production sont certifiés, ce qui nous permet de proposer une gamme de 6 produits Bio (biscottes et brioches). Notre gamme de produits brioche a été lancée en 2018. En progression, les produits bio pèsent en 2020 près de 3% dans notre chiffre d'affaires Brioche Pasquier.

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

EMBALLAGES DURABLES ET ECO-CONÇUS

CONTEXTE

Les données et objectifs de cette partie concernent l'ensemble du groupe (Hors Galaxy et Agri Pasquier). Nos emballages ont vocation à protéger nos produits, garantir leur conservation et faciliter l'utilisation. Autant d'impératifs que nous devons conserver tout en améliorant notre empreinte écologique. Nous nous engageons dans une démarche d'économie circulaire qui se traduit par des actions concrètes pour diminuer notre empreinte environnementale et limiter nos besoins en ressources.

ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PLAN D' ACTIONS



100% de nos cartons de transport (box, plateaux) de nos étuis sont recyclables (filières de tri et de recyclage existantes). 80% de nos étuis sont en matières recyclées.

80% de nos plastiques utilisés pour nos emballages (primaires et secondaires, toutes marques confondues) sont en mono-matériaux ce qui facilitera demain leur recyclabilité.

Depuis 2018, tous nos étuis en carton sont imprimés en encres végétales (des encres naturelles sans solvant). Nous avons également engagé une démarche d'éco-encrage pour diminuer la quantité d'encre sur nos emballages et faciliter le recyclage.

Concrètement, depuis Octobre 2020, nous avons réduit de 30% le taux d'encrage de l'emballage de nos pains au lait et les autres produits de notre gamme de brioches petit déjeuner.



OPTIMISATION DE NOS EMBALLAGES



Pour des raisons de praticité et de conservation de moelleux, certains de nos produits sont emballés dans des sachets individuels. Depuis plusieurs années, nous travaillons à optimiser l'épaisseur et la dimension de nos emballages ou à les supprimer. Un emballage écoresponsable c'est moins de plastique mais également un conditionnement maximisé pour optimiser son transport.

Un exemple concret: Le Pitch

Notre produit a connu plusieurs changements en 2020.



- Juillet 2020 : Réduction de la largeur de l'emballage individuel.

- Octobre 2020 : Passage d'un système de fermeture par clips plastique, à un système de fermeture par soudure, avec en plus, une réduction de la hauteur du sachet.

Avec ces actions, nous réduisons de près de 13% le poids de notre emballage. Ceci représente une diminution annuelle de 104 tonnes, dont 82 tonnes d'emballage et 22 tonnes de clips. (base volumes budgétés pour 2020).

Brioche Pasquier s'est engagée à une économie de 200 tonnes de plastiques souples et de 50 tonnes de papier d'ici fin 2021.

Innovation

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

Autres éléments

RELATION SOCIALES

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

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

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

Nos méthodes et procédures de recrutement garantissent les principes de respect, de non-discrimination, de neutralité. En septembre 2019, Brioche Pasquier a publié sur son site internet, pour l'ensemble de ses sociétés françaises, l'index d'égalité Femmes/Hommes. Cet index est calculé à partir des 5 indicateurs suivants :

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

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

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

- Le recrutement et dans l'aménagement de nos postes de travail,
- Les procédures de recherche de reclassement pour inaptitude (analyse des postes, propositions d'aménagements de poste répondant aux restrictions médicales, maintien dans l'emploi).

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

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

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le groupe Brioche Pasquier cherche des filières pour s'inclure au maximum dans des démarches d'économie circulaire. Par exemple, les produits ne pouvant être commercialisés sont envoyés vers une filière de fabrication d'aliments pour animaux.

CHANGEMENT CLIMATIQUE

La lutte contre le changement climatique est abordée dans la partie Environnement – Impact des outils de production par la diminution des consommations d'énergie et dans la partie acteur de la transition agricole.