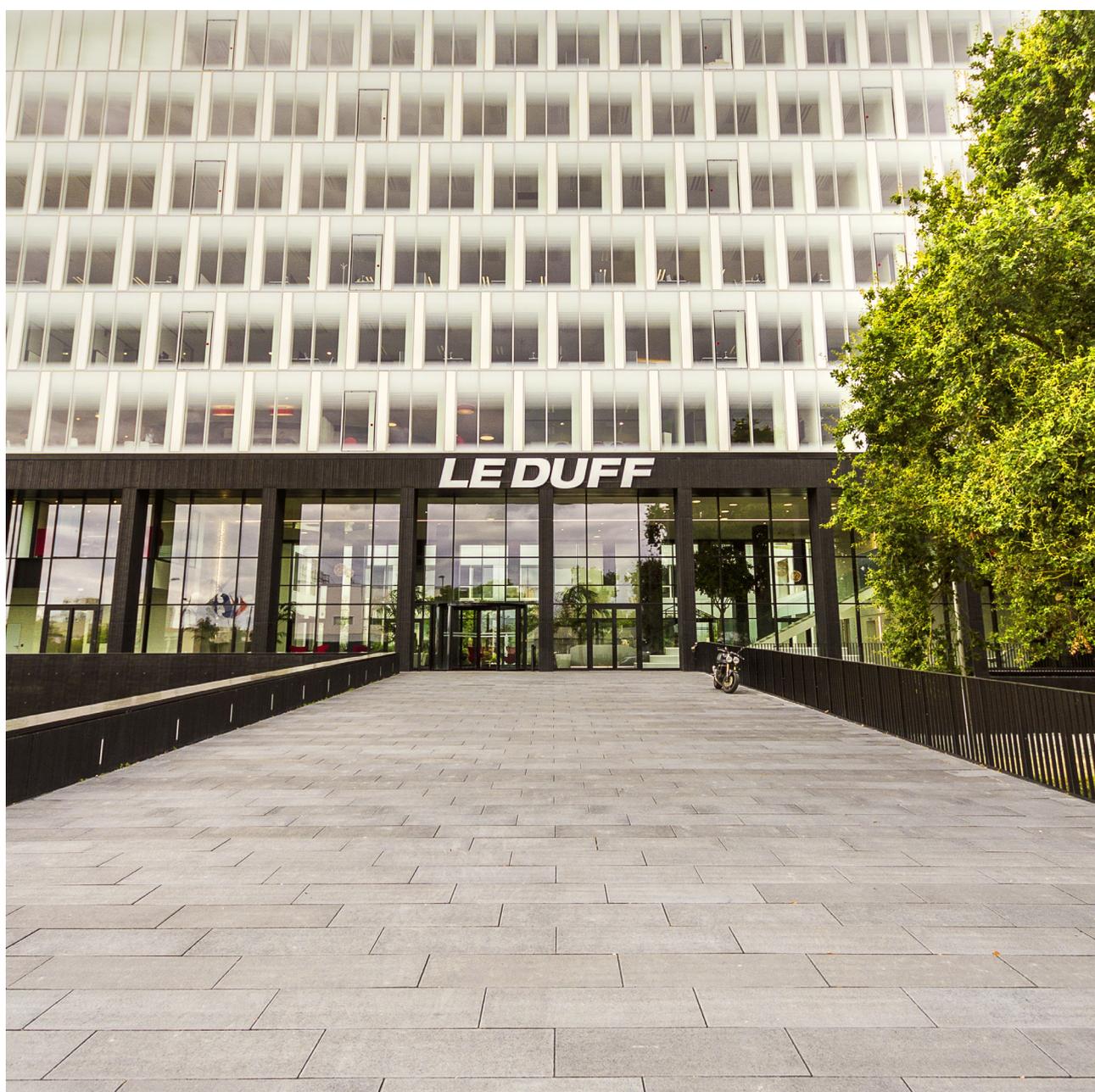




Déclaration de Performance Extra-Financière

EXERCICE CLOS AU 31 DÉCEMBRE 2018



Sommaire

Le mot du président	3
Contexte réglementaire et méthodologique	4
<i>Une démarche de progrès</i>	4
<i>Méthodologie de l'étude</i>	4
<i>Liste des enjeux</i>	5
<i>Périmètre de l'étude</i>	6
Modèles d'affaires	7
S'engager dès l'amont	9
<i>Relation aux producteurs et origine des approvisionnements</i>	9
<i>Prise en compte des enjeux environnementaux</i>	10
<i>Prise en compte du bien-être animal</i>	10
<i>Attention portée à la saisonnalité dans les enseignes de restauration</i>	10
Assurer la qualité et la sécurité des produits	11
<i>Politique ingrédients et nutrition</i>	11
<i>Qualité des ingrédients</i>	11
<i>Sécurité des process</i>	12
Accompagner et développer les talents	13
<i>Egalité des chances et non-discrimination</i>	13
<i>Accessibilité de l'emploi</i>	13
<i>Formation et évolution</i>	14
<i>Santé et sécurité</i>	15
<i>Dialogue social</i>	15
Apporter sa contribution aux enjeux sociétaux	16
<i>Gaspillage et précarité alimentaire</i>	16
<i>Patrimoine culinaire</i>	16
Maîtriser ses impacts environnementaux	17
<i>Réduire et valoriser ses déchets</i>	17
<i>Réduire ses consommations d'énergie</i>	18
<i>Optimisation des consommations d'eau</i>	18
<i>Empreinte climatique</i>	19
Garantir l'éthique des affaires et lutter contre la corruption	20
<i>En matière de concurrence saine et loyale</i>	20
<i>En matière de corruption et trafic d'influence</i>	20
<i>Cadeaux et gestes d'hospitalité</i>	20
<i>Conflits d'intérêts</i>	21
Gouvernance de l'éthique et de la RSE	22
<i>Un dispositif d'alerte professionnelle</i>	22
<i>Gouvernance RSE</i>	22
Tableau des indicateurs	23

Le mot du Président



En quarante ans, le Groupe LE DUFF a planté son drapeau sur tous les continents, dans 100 pays. Après avoir conquis l'Amérique, il s'implante depuis quelques années à vive allure en Asie et continue de se développer en Europe, au Moyen Orient, mais aussi en Afrique.

Notre chiffre d'affaires s'accroît tous les ans et nous savons que nous avons encore un bel avenir devant nous. Nous continuerons à nous appuyer sur des concepts et des principes simples : une politique « produit » largement orientée vers la qualité, le goût, la nutrition, la santé, des emplacements de premier ordre et un accueil chaleureux du client.

Nous avons développé notre politique de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) autour des consommateurs, de nos clients, de nos collaborateurs, de nos fournisseurs et de l'environnement. Le « développement durable » de nos activités dans ses dimensions sociétale et environnementale nous permet d'envisager un avenir sain et pérenne pour notre Groupe, pour ses collaborateurs et pour les générations futures.

Ce sont aujourd'hui les nouvelles parties prenantes incontournables de nos activités, relayant nos engagements et nos valeurs. Elles sont en demande croissante de responsabilité, de transparence et d'éthique de l'Entreprise. « Consom'acteurs », nous sommes devenus des acteurs responsables, engagés et préoccupés par l'impact environnemental, social et économique de nos activités.

Cette responsabilité sociétale occupe désormais une place importante dans la performance économique, sociale et environnementale de notre Groupe et sera le gage de sa pérennité.

*C'est notre responsabilité à tous : « **Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants** ».*

Louis Le Duff
Président Fondateur

 Louis Le Duff
Président Fondateur

Contexte réglementaire et méthodologique

Une démarche de progrès



L'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 impose à certaines sociétés consolidées dont l'effectif moyen est supérieur à 500 salariés et le total du bilan ou le chiffre d'affaires hors taxe est supérieur à 100 millions d'euros de publier une Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF). La Déclaration doit être publiée et accessible sur le site Internet de la société pendant 5 ans.

Au-delà d'une disposition réglementaire, ce premier rapport du Groupe LE DUFF constitue aussi un outil de consolidation des initiatives réalisées au niveau des activités du Groupe, et de collecte des indicateurs existants.

Le Groupe LE DUFF souhaite capitaliser sur cette démarche en appui de sa stratégie RSE et en faire un outil de pilotage des impacts extra-financiers de ses activités.

Méthodologie de l'étude

Au cours de l'exercice 2018, une collecte d'informations, un recensement des initiatives existantes et des entretiens ont été menés auprès de parties prenantes décisionnaires (directions achats, logistique, marketing & commercial, immobilier, maintenance, qualité) au niveau du Groupe pour ses deux activités principales : la restauration et l'industrie.

Afin d'optimiser cette nouvelle démarche, le Groupe s'est fait accompagner par des conseils spécialisés en stratégie RSE.

La trame suivie lors des entretiens a été la suivante :

1// Détermination des principaux risques et enjeux RSE

- Risques existants et périmètre
- Enjeux que représentent les risques
- Politiques, plans d'action et résultats
- Suivi de la performance : indicateurs

2// Description des indicateurs-clés de performance

- Critères de sélection
- Usages et diffusions
- Périmètre couvert par les indicateurs
- Personnes responsables des indicateurs
- Contrôle de la donnée
- Maturité et fiabilité de la procédure de reporting, si elle existe

3// Précisions méthodologiques liées aux indicateurs identifiés

Liste des enjeux

L'analyse des informations recueillies a permis de déterminer la liste d'enjeux suivante, les plus pertinents et significatifs pour les activités de restauration et d'industrie du Groupe. Les politiques associées et les indicateurs pertinents mis en place par le Groupe pour traiter ces enjeux sont décrits dans la suite du rapport. Les enjeux identifiés sont entendus comme « risques extra-financiers » au sens de l'article R225-105 du Code de commerce.

1. Achats responsables

- Relation aux producteurs et origine des approvisionnements*
- Saisonnalité des produits (restauration)
- Préservation de l'environnement
- Bien-être animal*

2. Sécurité des produits

- Traçabilité des ingrédients
- Sécurité des process
- Nutrition et Santé

3. Accompagnement et développement des talents

- Bien-être au travail
- Accessibilité de l'emploi (*dont handicap)
- Egalité H/F
- Dialogue social
- Evolution et formation en interne
- Santé et sécurité au travail

4. Enjeux sociétaux

- Lutte contre la précarité alimentaire & lutte contre le gaspillage alimentaire*
- Préservation d'un patrimoine culinaire

5. Empreinte environnementale

- Réduction des déchets d'emballage
- Recyclage et valorisation des déchets
- Performance énergétique
- Économie des ressources en eau
- Empreinte climatique

6. Organisation et conduite des affaires

- Corruption et éthique des affaires
- Gouvernance RSE



Les informations exigées dans la DPEF sont celles qui sont pertinentes au regard des principaux risques et des politiques identifiés. Quelques enjeux sont cependant à traiter de façon obligatoire pour tous : mesures prises en faveur des personnes handicapées, lutte contre la précarité alimentaire, action en faveur du respect du bien-être animal, et en faveur d'une alimentation responsable, équitable et durable. Ils sont signalés par un astérisque dans la liste ci-dessus.

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

Périmètre de l'étude

Les politiques et actions décrites dans ce document, ainsi que les indicateurs de résultat associés, concernent l'exercice ouvert au 1er janvier 2018 et clos au 31 décembre 2018. En raison de la mise en place en 2018 du processus de reporting des données extra-financières, les données des années antérieures ne sont pas présentées pour la plupart des indicateurs de performance sélectionnés.

Le périmètre opérationnel concerné par ce présent document est le suivant :

Périmètre France :

- Industrie : activités menées par Bridor France, FB Solution et Cité Gourmande¹
- Restauration : activités menées par Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, Ginger's, Tablapizza, Restauration des Loges²
- Services centraux : activités menées par le GIE GLD Services et Logistimax

Le périmètre de reporting extra-financier couvre ainsi environ 54% du chiffre d'affaires du Groupe.

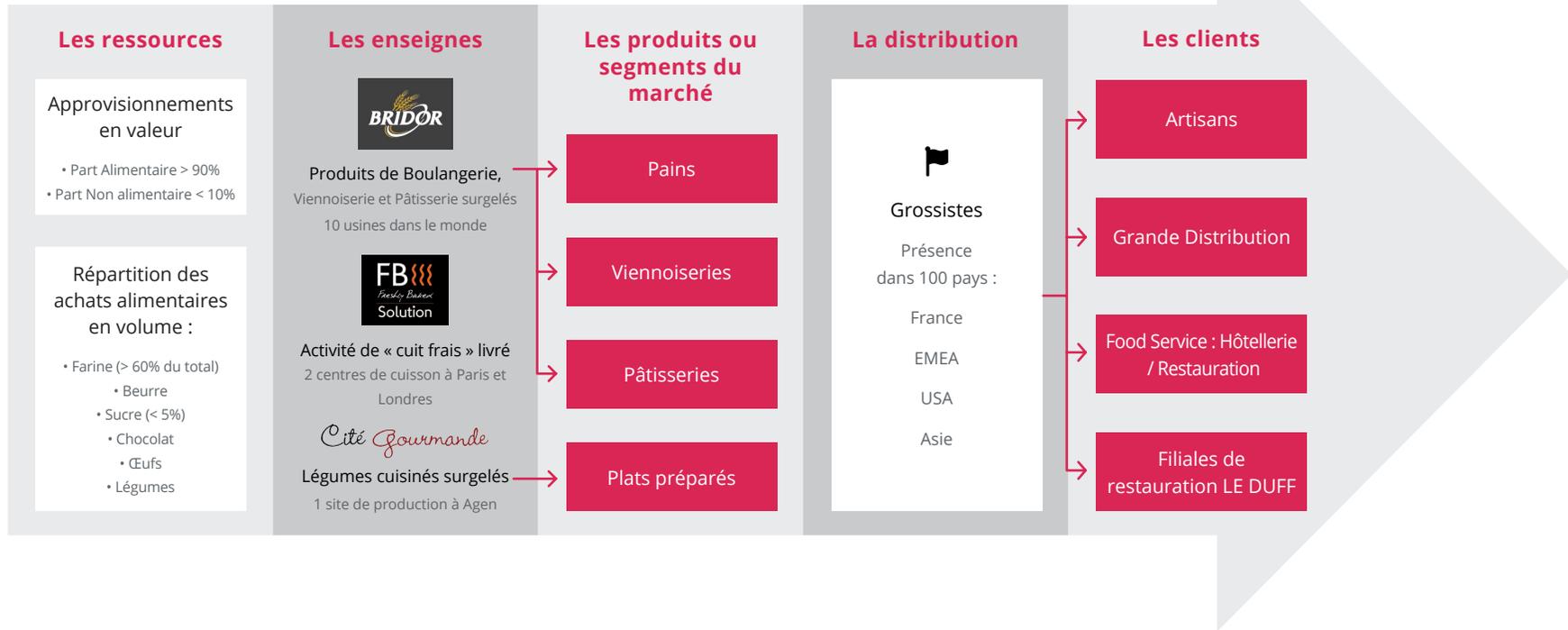
Pour ce premier exercice de consolidation de la démarche RSE du Groupe, et pour cette première Déclaration de Performance Extra-Financière, il a été décidé de se concentrer sur le périmètre ci-dessus dans un premier temps, puis de l'élargir progressivement dans un second temps à l'ensemble du Groupe en s'appuyant sur un socle d'engagements et un suivi solide.

¹ Bridor est l'enseigne dont le poids est majoritaire dans la branche industrie

² Brioche Dorée et Del Arte sont les enseignes dont les poids sont majoritaires dans la partie restauration

Modèles d'affaires *Modèle d'affaires « Industrie »*

La chaîne de valeur



Grands enjeux et réalisations au niveau France

Amont	Qualité produits	Talents	Enjeux sociétaux	Impacts environnementaux
<p><i>Faire fonctionner les tissus économiques régionaux</i></p> <p>Plus de 80% des ingrédients sourcés en « origine France Garantie »</p> <p>Approvisionnements en farine réalisés auprès de meuniers situés < 200Km</p> <p>Beurre AOP sourcé en région Charentes-Poitou</p>	<p><i>Promouvoir la qualité et la sécurité alimentaire</i></p> <p>75% des produits Bridor France Clean Label (sans agents de conservation synthétiques, sans matières grasses hydrogénées, sans édulcorants, colorants ou arômes artificiels, sans sirop de glucose)</p> <p>Gammes « sans gluten » et « BIO »</p> <p>Sites de productions certifiés IFS et/ou BRC, SMETA</p>	<p><i>Embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles</i></p> <p>1 291 salariés pour la partie « industrie »</p> <p>93/100 - Index d'égalité homme/femme chez Bridor France</p> <p>89% de CDI en Industrie</p> <p>Investissements récurrents en matière de santé/sécurité des salariés chez Bridor</p>	<p><i>Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires</i></p> <p>Mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire (optimisation des process)</p> <p>Dons alimentaires à des associations et banques alimentaires</p>	<p><i>Réduire et valoriser les déchets et optimiser les flux d'énergie et eau</i></p> <p>Taux de recyclage supérieur à 90% pour les usines Bridor</p> <p>Programmes d'épandage avec des agriculteurs pour recycler les eaux usées des usines Bridor</p> <p>Réalisation d'un Bilan Carbone</p>

Modèle d'affaires « Restauration »

La chaîne de valeur



Grands enjeux et réalisations au niveau France

Amont	Qualité produits	Talents	Enjeux sociétaux	Impacts environnementaux
<p>Faire fonctionner les tissus économiques régionaux</p> <p>75% des approvisionnements issus de producteurs français</p> <p>100% du poulet issu d'élevages français au sein du pôle restauration</p> <p>100% des viandes origine France chez Brioche Dorée</p>	<p>Promouvoir la qualité et la sécurité alimentaire</p> <p>2 111 audits en restaurants</p> <p>27 981 analyses microbiologiques en restaurants</p>	<p>Embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles</p> <p>3 075 salariés dans la partie restauration</p> <p>84/100 - Index égalité homme/femme chez Brioche Dorée</p> <p>2 parcours de formation qualifiants chez Del Arte</p>	<p>Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires</p> <p>Objectif fin 2019 : 100% des succursales Brioche Dorée partenaires de Too Good To Go</p>	<p>Réduire et valoriser les déchets et optimiser les flux d'énergie et eau</p> <p>28 635 MWh de consommation énergétique pour le pôle restauration en 2018¹</p> <p>¹ Périmètre succursales</p>

S'engager dès l'amont

Relation aux producteurs et origine des approvisionnements

L'origine et la qualité des produits constituent des enjeux majeurs pour le Groupe LE DUFF, qui se veut garant de la préservation des savoir-faire culinaires et boulangers. Le Groupe est donc soucieux de faire vivre les agricultures locales et de tisser des liens forts avec la filière agroalimentaire. C'est pourquoi la politique d'approvisionnement du Groupe est tournée vers les produits issus de producteurs français et les achats locaux. Elle privilégie les circuits courts ainsi qu'une relation pérenne avec les producteurs.

Dans le pôle restauration, plusieurs actions ont été mises en place en phase avec cette politique :

- En 2017, le Groupe a choisi Galliance, le pôle volaille du groupe coopératif Terrena, pour l'approvisionnement en viande de poulet de ses restaurants français. Ce partenariat garantit que les viandes sont exclusivement issues d'élevages français et renforce le soutien du groupe à la filière avicole nationale.
- Les pains et les viennoiseries de l'enseigne Brioche Dorée sont fabriqués dans les usines de Bridor à Servon-sur-Vilaine (35) et Louverné (53), à partir de farine achetée localement.

Il est à noter qu'en 2018, les approvisionnements en fruits et légumes de l'enseigne Brioche Dorée ont fait l'objet d'un passage « sous plateforme » Logistimax. Ce mode de distribution permet aux enseignes de s'approvisionner directement auprès de producteurs de fruits et légumes, dès que cela est nécessaire, plutôt que par l'intermédiaire de distributeurs-grossistes. Cela permet un meilleur pilotage des approvisionnements et des filières, ainsi qu'une meilleure maîtrise de la qualité, de l'origine et du respect de la saisonnalité des produits achetés.

Q Les approvisionnements pour l'activité restauration du Groupe

En 2018, 75% des produits alimentaires des enseignes de restauration du Groupe provenaient de producteurs français et 17% de producteurs italiens (hors fruits et légumes en première gamme dont l'origine peut évoluer selon la saison et la disponibilité), parmi lesquels 16 références sous certificat d'origine (AOP, AOC, IGP, AB).

Au sein de Bridor France, le recours à des fournisseurs certifiés et locaux est priorisé. La société développe depuis plusieurs années des filières (avec labels) et partenariats qui permettent de privilégier un sourcing français (plus de 80% en 2018) et de qualité et aussi de pérenniser les relations avec les producteurs.

Q Les approvisionnements du pôle industriel : le cas de Bridor France

100% de la farine utilisée par Bridor est française et produite par des meuniers locaux, c'est-à-dire implantés à moins de 200 kilomètres des usines.

En 2018, le beurre d'appellation AOP utilisé par Bridor est d'origine Charentes-Poitou, et 10% du chocolat est issu du commerce équitable ou est labellisé UTZ. A moyen terme, le Groupe souhaite privilégier un sourcing majoritaire en cacao Fairtrade ou UTZ.

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

Pour les produits étrangers (cacao, fruits à coque, etc.), Bridor passe par des intermédiaires certifiés et travaille sur la base de cahiers des charges qui spécifient les conditions requises d'achat en matière de qualité et de traçabilité.

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

Prise en compte des enjeux environnementaux

Compte tenu de ses activités fortement consommatrices de matières premières agricoles, le Groupe LE DUFF doit réfléchir à son impact sur l'environnement et sur les services écosystémiques qui lui sont rendus. Fort de ses relations pérennes avec ses fournisseurs, le Groupe souhaite prendre part à la construction et au développement de filières plus durables, dans une démarche d'accompagnement de ses fournisseurs.

Pour ses pains, la farine utilisée par Bridor est issue de la filière CRC. Cette filière rassemble 2 500 acteurs français de la filière blé qui se sont engagés à produire des céréales 100% françaises et cultivées selon de bonnes pratiques favorables à la biodiversité.

Q *La place des produits bio chez Bridor*

En 2018, 3,2% des volumes de farine achetés pour la fabrication des produits Bridor étaient issus de l'agriculture biologique. Au total, ce sont 2,4% des volumes d'achat de Bridor qui sont certifiés AB.

Bridor dispose par ailleurs d'une gamme complète de pains et viennoiseries bio (8 références).

Ces engagements s'appliquent aussi au niveau des emballages de Bridor qui sont 100% recyclés depuis 2017. Tous les cartons bénéficient d'un certificat FSC.

Prise en compte du bien-être animal

Pour renforcer les relations pérennes construites avec ses fournisseurs, le Groupe travaille avec eux à la construction de filières où le bien-être animal est au cœur des priorités. A ce jour, les engagements pris portent sur les œufs.

Les enseignes de restauration se sont engagées à ce que 100% de leurs approvisionnements en œufs soient issus d'élevages hors cage d'ici à 2025. La proportion atteinte est de 30% à fin 2018.

Pour l'enseigne Bridor, 36% des œufs achetés en 2018 provenaient d'élevages avec ponte au sol. Ce chiffre atteindra 100% de ponte au sol ou plein air au cours de l'année 2019, ce qui fait de Bridor l'un des premiers industriels du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie en France à apporter cette garantie.

Attention portée à la saisonnalité dans les enseignes de restauration

Le Groupe LE DUFF s'attache à proposer à ses clients des produits de qualité et veille au respect de leur saisonnalité.

Q *Les engagements saisonnalité en restauration*

Les enseignes de restauration du Groupe proposent des cartes mettant en avant les fruits de saison. Ainsi, certains fruits ne sont proposés à la carte qu'en saison. Cela concerne les fraises (mi-mars à fin juin), les abricots (juillet-août), ou encore les cerises et les melons (mi-juin à début septembre).

Assurer la qualité et la sécurité des produits

Politique ingrédients et nutrition

La nutrition est pour le Groupe une préoccupation première en lien avec sa volonté de satisfaire ses clients et de leur apporter une alimentation saine en toute transparence.

Au sein du pôle restauration, le Groupe LE DUFF mène une politique « Ingrédients et Nutrition » qui repose :

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

Du côté industriel, l'enseigne Bridor présente un catalogue dont 75% des recettes sont en Clean Label, à savoir sans agents de conservation synthétiques, sans matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées, sans édulcorants artificiels, sans sirop de glucose et sans colorants ni arômes artificiels.

Par ailleurs, Bridor, par ses innovations, cherche à répondre aux nouveaux besoins et attentes des consommateurs en matière de nutrition et santé. Les exemples récents les plus probants ont concerné :

+ Focus sur la Mie Biote multifibres – Grand Prix SIRHA Innovation 2019

Issue de 3 années de recherche et d'une étude clinique, la Mie Biote est une baguette multifibres composée de 7 variétés différentes de fibres végétales qui ont été spécifiquement choisies par des experts de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) pour leurs effets bénéfiques sur le microbiote intestinal. Ces fibres contribuent au maintien d'un bon niveau de cholestérol et atténuent l'augmentation de la glycémie après le repas.

+ Focus sur la gamme sans gluten – Grand Prix SIRHA Innovation 2015

Pour répondre à une demande client de plus en plus importante, Bridor a développé en 2014 une gamme sans gluten composée de quatre produits cuits : deux pains, une briochette et une madeleine.

Bridor a mis en œuvre un programme de recherche et développement conséquent pour réaliser cette gamme grâce à une sélection inédite de farines de millet, de riz et de sarrasin.

Qualité des ingrédients

Pour garantir la qualité de ses ingrédients en restauration, le Groupe LE DUFF mène en amont de la chaîne des audits fournisseurs qui ont lieu tout au long de la relation commerciale. Avant référencement, chaque nouveau fournisseur doit répondre à un questionnaire qualité permettant d'évaluer la solidité de sa démarche et les procédures qualité en place. En fonction des résultats de cet audit documentaire, et au regard de l'analyse du risque sanitaire des produits référencés, le service qualité réalise, ou fait réaliser, un audit qualité physique du site de fabrication. Lors de cet audit, l'ensemble du processus et de la démarche qualité du fournisseur sont analysés et évalués. L'objectif de cette démarche est de garantir aux enseignes et aux clients des produits sains et conformes à la législation en vigueur et aux exigences définies.

Q La qualité des ingrédients dans la restauration en chiffres :

En 2018, en complément des analyses réalisées par l'ensemble des fournisseurs du Groupe, le pôle restauration a réalisé 3 396 analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la composition des plats, portant sur 845 produits.

Sur l'industrie, l'enseigne Bridor a fait le choix de privilégier des fournisseurs disposant d'une certification hygiène/qualité en priorité. Lorsque cette condition n'est pas remplie, le Département Assurance Qualité fait un audit préalable avant de valider tout nouveau fournisseur, selon des standards fixés en interne.

Sécurité des process

Le Groupe LE DUFF, de par ses activités dans la restauration et dans l'industrie agroalimentaire, porte une responsabilité morale mais aussi juridique en matière d'hygiène et de sécurité des aliments.

Dès la livraison des matières premières sur la plateforme logistique de distribution aux restaurants, un plan de contrôle sanitaire très strict est appliqué. Chaque semaine, un laboratoire d'analyse indépendant intervient pour prélever et analyser les matières premières et produits selon un plan de contrôle, dont la fréquence est liée à plusieurs critères : risque sanitaire, conditions de mise en œuvre et de consommation dans les restaurants, etc.

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

Par ailleurs, tous les restaurants du Groupe bénéficient de formations continues en hygiène et sécurité des aliments. Ces formations sont réalisées, au moins une fois par an, dans tous les restaurants par des formateurs de prestataires spécialisés dans le suivi et l'accompagnement des restaurants en hygiène alimentaire. 502 formations ont été délivrées au cours de l'année 2018.

Q La sécurité des process dans la restauration en chiffres :

Au cours de l'année 2018, 2 111 audits hygiène et 27 981 analyses microbiologiques ont été menés dans les restaurants du Groupe LE DUFF par des prestataires externes.

Dans le pôle industrie, les 5 sites français (les 3 unités Bridor France à Servon-sur-Vilaine, Louverné et Pont-de-l'Isère, Cité Gourmande à Agen, et FB Solution à Garonor) sont certifiés BRC et les 2 sites de Servon-sur-Vilaine et Louverné sont certifiés IFS, ce qui permet de garantir un niveau d'exigence très élevé en matière de traçabilité et de sécurité des aliments.

Ces sites font l'objet d'audits par les organismes certificateurs ou par certains clients. Ces audits représentent au total 70 jours pour l'année 2018.

Accompagner et développer les talents

Egalité des chances et non-discrimination

Le Groupe LE DUFF croit au développement et à la croissance des talents. Cette volonté d'aider ses collaborateurs dans leur développement aussi bien personnel que professionnel, n'a de sens qu'en leur garantissant l'égalité des chances. C'est pourquoi, certaines entités du Groupe ont mis en place avec les partenaires sociaux un ensemble d'accords couvrant les thèmes suivants : la parité, la non-discrimination à l'embauche, l'accès à la formation, l'égalité à l'évolution de carrière, la rémunération ou encore la conciliation entre la vie privée et la vie professionnelle.

Le Groupe LE DUFF s'engage à recruter ses collaborateurs sur les critères de qualifications, de compétences et d'expériences professionnelles. Ces critères sont également applicables en matière de rémunération, de conditions de travail, de promotion, de mobilité et de formation.

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

Pour soutenir cette politique de non-discrimination, les équipes du Groupe disposent de plusieurs outils permettant de l'appliquer mais aussi de l'améliorer :

- Des modules de formation contre la discrimination à l'embauche sont prévus afin de sensibiliser les collaborateurs aux enjeux actuels en matière de recrutement.
- Des formations sont dispensées concernant l'accueil des clients étrangers ou des clients à mobilité réduite.

De plus, pour poursuivre cette logique d'égalité devant l'emploi, chaque offre publiée par le Groupe s'adresse également aux travailleurs en situation de handicap.

Q *Les ressources humaines du Groupe LE DUFF en quelques chiffres*

En 2018, le Groupe LE DUFF employait 4 366³ salariés (contre 4 093 en 2017) dont 49% d'hommes et 51% de femmes. Les moins de 25 ans représentaient 29% de l'effectif pour l'enseigne Brioche Dorée.

En matière d'égalité, les enseignes Brioche Dorée et Bridor présentent des index d'égalité femmes-hommes respectifs de 84 et 93. Par ailleurs, chaque enseigne du Groupe dispose d'un accord d'entreprise en matière d'égalité femmes-hommes.

Le taux d'emploi en CDI au sein du Groupe était de 90% en 2018. Ce taux est stable par rapport à 2017.

Accessibilité de l'emploi

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

Ainsi, l'enseigne de restauration Del Arte s'efforce d'être dynamique sur ses territoires d'implantation. Pour chaque ouverture de restaurant (10 à 15 par an), ce sont 20 postes qui sont créés en local et pour lesquels l'enseigne privilégie le CDI, afin d'être un employeur attractif.

3 Effectif sous contrat avec l'une des sociétés du Groupe au 31 décembre 2018, hors franchises.

Formation et évolution

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

Cette volonté se matérialise de plusieurs façons. Tout d'abord, par la création de Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) dont l'objectif est de valoriser les compétences des collaborateurs. Ensuite, par une formation intégrée tout au long de la carrière de chacun des salariés. Ceux-ci sont formés, dès leur entrée, à la maîtrise des savoir-faire et des savoir-être élémentaires des métiers du Groupe. Puis, tout au long de leur vie professionnelle, par la formation continue, ces savoir-faire et savoir-être sont mis à jour. Enfin, le développement d'une offre de formations en e-learning permet de toucher l'ensemble des collaborateurs, y compris ceux travaillant à temps partiel et ceux franchisés.

Le Groupe est également à l'écoute de ses collaborateurs concernant leur mobilité. Un de ses objectifs est de favoriser la mobilité interne mais aussi territoriale. Pour cela, le Groupe a mis en place une bourse à l'emploi inter-enseigne.

Cette politique de formation et d'accompagnement des salariés s'illustre par la mise en place de plusieurs programmes, notamment dans l'enseigne Del Arte. Cette dernière propose entre autres :

- Le parcours MUM (Manager Univers Marchand) qui est un titre professionnel d'équivalent Bac +2, proposé depuis 2016 en partenariat avec le groupe IGS. Pendant 9 mois, des adjoints de Del Arte intègrent un parcours de formation qui mixe des modules de formation interne, un accompagnement au titre de manager par le groupe IGS et des modules d'enseignements en e-learning (52h à réaliser). Aujourd'hui, 2 promotions d'environ 10 personnes ont obtenu la certification. L'objectif du parcours MUM est de doper les aptitudes managériales des collaborateurs et de préparer leur évolution au sein de l'enseigne.
- Le parcours MAG, qui est une formation pluridisciplinaire ouverte aux collaborateurs de Brioche Dorée également. L'objectif est de donner aux participants une vision plus large de leur domaine, pour les préparer à l'encadrement.
- Le CQP pizaiolo, une formation en alternance de 6 mois qui se compose d'un enseignement théorique au siège, d'une formation technique acquise en restaurant et de e-learning. Le service formation est habilité depuis avril 2018 à préparer les candidats à ce CQP. Cette formation permet aux cuisiniers pizaiolos d'être plus experts dans leur métier et de faire certifier leurs compétences par la branche professionnelle de la restauration, améliorant ainsi leur employabilité. Une promotion de pizaiolos suit ainsi ce parcours depuis octobre 2018.
- La mise en ligne de 70 vidéos de recettes par an dans le but d'apporter une formation continue aux équipes en cuisine.

Q La formation professionnelle au sein du Groupe LE DUFF

En 2018, au sein du Groupe LE DUFF, 241 personnes ont passé une formation qualifiante et 1 047 collaborateurs ont bénéficié d'une formation⁴. Ce sont au total 37 233 heures de formation qui ont été délivrées en 2018.

La digitalisation prenant une part de plus en plus importante dans les modes d'apprentissage, les collaborateurs du Groupe ont suivi 11 452 heures de e-learning en 2018.

Les actions du Groupe en matière de formation impliquent également les franchisés, puisqu'en 2018, 46% du volume d'heures de formation en présentiel leur était destiné.

⁴ Inclut toutes les formations (présentiel et e-learning) à destination des employés du Groupe et des franchisés.

Santé et sécurité

Le Groupe LE DUFF emploie plus de 4 000 collaborateurs et se doit de garantir leur qualité de vie au travail. C'est une des préoccupations majeures pour le Groupe.

Une attention particulière est donc portée à leur santé et leur sécurité. Dans le cadre du système existant, l'évaluation de l'ensemble des risques auxquels sont soumis les salariés est régulièrement mise à jour, et une information voire une formation adaptée à chaque poste est délivrée en fonction des risques qu'il présente.

L'accidentologie chez Bridor France

En 2018, Bridor a eu un taux de fréquence des accidents du travail de 37.

Au sein du Groupe, divers modules de formation ont été créés afin de garantir la sécurité des collaborateurs mais également celle des consommateurs et des clients. Ils portent notamment sur la Sécurité Incendie et la prévention des risques routiers pour les commerciaux. Lancée en 2018, cette dernière a déjà été dispensée à 12 collaborateurs.

Des visites régulières sont réalisées par les membres du CHSCT dans les restaurants du Groupe.

L'enseigne Bridor France quant à elle investit régulièrement sur les thématiques liées à la santé et la sécurité. Nous pouvons signaler notamment des investissements :

- Sur le bruit : mise en place de panneaux iso-soniques, de téléphones à oreillettes, mesures des niveaux sonores, etc.
- Sur les poussières : installation de nouveaux systèmes d'aspiration et d'extraction.
- Sur l'ergonomie : petits matériels de manutention (ventouse, dépileurs de palette etc.) et expérimentation depuis la fin 2018 d'exosquelettes à l'usine de Servon-sur-Vilaine, aménagement des postes pour limiter la manutention et prévenir les Troubles Musculo-Squelettiques.

Le bâtiment accueillant le siège du Groupe à Rennes est quant à lui certifié Haute Qualité Environnementale (HQE) grâce une conception spécifique, destinée à induire une qualité de l'air intérieur supérieure à la moyenne et à prendre en compte l'objectif de bien-être des personnes présentes au sein des locaux.

Ainsi, au-delà de la politique santé et sécurité, le Groupe LE DUFF soutient des actions en faveur du bien-être et d'une bonne hygiène de vie chez ses collaborateurs. Au siège du Groupe à Rennes, une salle de sport encadrée par des coachs professionnels a été aménagée. De plus, afin de favoriser la création de lien social, des jeux concours y sont organisés, ainsi que des ateliers nutrition et bien-être animés par des chefs de la R&D du Groupe. Ces ateliers sont autant d'occasions de faire se rencontrer les métiers des services supports et les métiers des exploitations. Enfin, l'enseigne Bridor a mis en place des partenariats avec des crèches pour accompagner ses collaborateurs dans la parentalité.

Dialogue Social

Le Groupe LE DUFF entretient un dialogue ouvert et constructif avec l'ensemble des partenaires sociaux sur des sujets d'intérêt commun, dont notamment la santé et la sécurité au travail. Des réunions mensuelles avec les Comités d'Entreprise se tiennent dans chaque entité du Groupe.

Apporter sa contribution aux enjeux sociétaux

Gaspillage et précarité alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur pour le Groupe LE DUFF, en tant qu'acteur majeur de la restauration et de l'industrie boulangère.

Des actions d'optimisation et de sensibilisation sont mises en place au niveau de l'amont pour chaque activité (fabrication et surgélation en industrie, cuisine en restauration) :

- Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, le Groupe s'efforce de respecter la règle dite des « trois tiers » pour les produits utilisés en restauration, c'est-à-dire que chacun des trois acteurs de la chaîne (fournisseur, entrepôt et restaurant) ne peut être en possession du produit qu'au maximum durant un tiers de sa durée de vie.
- Dans les restaurants Del Arte, les préparations « minute », à la commande sont privilégiées pour les pâtes, les pizzas et les salades composées. Cela permet d'adapter au maximum le volume de production avec les besoins des clients, et ainsi de limiter le gaspillage alimentaire.

En restaurants et en entrepôts, dès que la réglementation le permet, des actions de dons alimentaires sont mises en place et constituent une partie de la contribution du Groupe à la lutte contre la précarité alimentaire. A titre d'exemple, le Groupe a lancé en 2018 un test pilote sur l'application mobile « Too Good To Go » au sein des établissements Brioche Dorée afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en vendant à prix réduit des paniers garnis avec les invendus du jour. Le test réalisé fut probant et donnera donc lieu à l'implantation de 100% des succursales du Groupe dans la base « Too Good To Go » d'ici fin 2019.

Patrimoine culinaire

Le Groupe LE DUFF est le relai d'un patrimoine culinaire, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaître : à la fois par son activité de boulanger-pâtissier industriel – le pain et les pâtisseries étant des symboles de la gastronomie à la française – et à travers son activité de restaurateur, à l'image de ses enseignes Del Arte, promoteur de la cuisine italienne en France, et Brioche Dorée, qui met en avant des produits emblématiques du terroir français (viennoiseries pur beurre, baguette cuite sur sole de pierre, cantal AOP, jambon au torchon, etc.)

Ainsi, le Groupe est attentif à utiliser au maximum des ingrédients authentiques, produits dans les terroirs dont il défend la tradition gastronomique.

Le Groupe LE DUFF collabore avec des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) dans sa sélection d'ingrédients et de produits, et dans la création de recettes. Le Groupe s'est ainsi entouré de Jean-Jacques Massé (MOF Cuisine en 1997) qui l'accompagne dans l'élaboration des recettes de ses enseignes phares, et de Frédéric Lalos (MOF Boulangerie en 1996) qui a créé de nombreux pains pour Bridor.

Maîtriser ses impacts environnementaux

Réduire et valoriser ses déchets

Parmi l'ensemble des industries agro-alimentaires, le secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle est, selon l'Agreste, le premier producteur de déchets organiques et le second pour les autres types de déchets. La réduction et la valorisation des déchets est donc un enjeu central pour le Groupe LE DUFF. Celui-ci s'est engagé dans une démarche de réduction des emballages dès le sourcing, et privilégie à ce stade la gestion de ses déchets en local pour ce qui concerne la restauration.

La politique du Groupe en matière d'emballages a permis plusieurs avancées. En effet, toutes les filiales de restauration rapide du Groupe ont remplacé les cuillères à café en plastique par des touillettes en bois proposées en libre-service, ce qui permet d'en limiter la consommation. De plus, une partie de l'offre de salades de l'enseigne Brioche Dorée a été modifiée afin de substituer le contenant en plastique par un contenant en bois, fabriqué en France. L'enseigne Del Arte a pour sa part entamé une réflexion sur la problématique du gaspillage de papier, notamment concrétisée par la confection de l'intégralité de ses sets de table à partir de papier recyclé.

Au sein de l'activité industrie du Groupe, Bridor s'illustre en matière de gestion des déchets grâce à la mise en place de plusieurs filières de recyclage distinctes : en alimentation animale pour les déchets organiques ou suivant des filières plus classiques pour les autres matériaux (carton, plastique, bois, métaux).

Il est à noter également que 90% des palettes utilisées par Bridor sont des palettes européennes EPAL qui sont échangeables à travers le monde.

Q La gestion des déchets dans les usines Bridor de Louverné et Servon-sur-Vilaine

En 2018, le taux de déchets moyen⁵ pour ces 2 sites représentait 3,8% du volume produit. La majorité de ces déchets ont été valorisés ou recyclés, représentant un taux de recyclage total de 91% en 2018.

Au siège du Groupe, plusieurs actions ont également été mises en place, à commencer par la sensibilisation des collaborateurs ainsi que des visiteurs au tri des déchets. Pour cela, des collecteurs de gobelets, des poubelles de tri ainsi que des pancartes explicatives ont été installés à proximité des espaces de pause, de restauration et de réunion. De plus, les collaborateurs sont incités à réaliser moins d'impressions et à trier le papier. En 2018, ce sont ainsi 4,5 tonnes de papier qui ont été collectées puis recyclées, représentant une économie d'environ 90 000 litres d'eau ou encore 4 000 litres de pétrole sur l'année.

Enfin, les services généraux se tiennent disponibles auprès des collaborateurs pour assurer le tri des déchets électroniques.

L'enseigne Brioche Dorée, pour sa part, s'est fixée comme objectif de remplacer tous les couverts en plastique par des couverts biodégradables, compostables chez soi, en bois ou en bambou, d'ici à 2021.

⁵ Ratio de la quantité totale de déchets non dangereux générés (déchets alimentaires et déchets industriels banals) sur la quantité totale de produits.

Réduire ses consommations d'énergie

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

Plusieurs actions concrètes ont été mises en place au sein des enseignes de restauration. Par exemple, des éclairages à LED sont systématiquement installés lors de tout changement de luminaires, ce qui permet de réduire la création de chaleur artificielle tout en bénéficiant d'une durabilité accrue. Cette stratégie réduit la consommation énergétique et améliore le confort des collaborateurs et des clients.

Par ailleurs, les restaurants Del Arte ouverts depuis 2013 sont dotés de chauffe-eau thermodynamiques pour la production d'eau chaude sanitaire, répondant ainsi à la norme RT 2012. Ces installations permettent de bénéficier d'une consommation d'énergie électrique divisée par trois par rapport à un chauffe-eau classique.

Enfin, les postes de cuisson au sein du réseau Del Arte sont progressivement dotés de plaques à induction, moins énergivores, sans préchauffage ni inertie. Brioche Dorée s'équipe de fours automatiques, programmés selon les recettes, ne consommant pas d'énergie quand ils ne cuisent pas. Ces deux initiatives permettent en sus une sécurité et un confort accrus pour les collaborateurs.

Q La consommation énergétique des restaurants du Groupe en 2018

En 2018, la consommation du pôle restauration du Groupe en France était de 28 635 MWh (sur la base de 227 succursales), correspondant respectivement à 0,8 kWh par repas servi en restauration rapide et 2,8 kWh par repas servi en restauration à table.

Du côté de l'activité industrie du Groupe, l'électricité et le gaz naturel sont utilisés dans les activités de production, cuisson et surgélation. Elles font l'objet d'un suivi précis et de plans d'action destinés à les réduire.

Il est à noter que Bridor France favorise désormais l'éclairage LED pour ses sites. Le nouveau site de Louverné mis en service en 2013 est équipé d'un éclairage 100% LED, et le site historique de Servon-sur-Vilaine a lancé un plan à moyen terme pour convertir progressivement l'ensemble de ses ateliers et lignes à cette technologie LED.

Q La consommation énergétique de Bridor en 2018

En 2018, la consommation énergétique des usines Bridor s'élevait à 483 kWh d'électricité par tonne produite et 157 kWh de gaz par tonne produite.

Au niveau du Groupe, les engagements en matière de réduction des consommations d'énergie s'illustrent notamment par la certification Haute Qualité Environnementale (HQE) dont bénéficie le siège implanté à Rennes. Cette certification garantit la mise en place des meilleures pratiques actuelles en matière de performance énergétique lors de la conception et de la réalisation du bâtiment.

Optimisation des consommations d'eau

S'il est difficile d'estimer la consommation d'eau dans les restaurants, il est en revanche avéré que l'industrie agroalimentaire est l'un des secteurs les plus gourmands en eau en France. La gestion de l'eau est donc au centre des préoccupations du Groupe.

Dans les enseignes de restauration du Groupe, des actions ont été menées sur le traitement de l'eau des restaurants avec l'installation d'adoucisseurs et d'osmoseurs (membranes filtrantes). Cela permet de diminuer la formation de calcaire et d'impuretés, avec pour effet induit de limiter les traces sur le mobilier de cuisine (assiettes, couverts, verres, etc.) et donc de réduire le sur-lavage.

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

Dans ses usines de Louverné et de Servon-sur-Vilaine, l'enseigne Bridor utilise l'ensemble des eaux rejetées à l'issue de la production pour irriguer des champs agricoles environnants. Ces eaux sont collectées, filtrées et envoyées dans des bassins de rétention, avant de faire l'objet de contrôles précédant l'épandage. Ceci se fait dans le cadre de conventions d'épandage tripartites entre Bridor, la DREAL Bretagne et les agriculteurs concernés.

Q La consommation d'eau de Bridor en 2018

En 2018, l'enseigne Bridor a consommé 1,64m³ par tonne de produits. Sur ce volume d'eau, 0,50m³ ont ensuite été envoyés pour l'irrigation des champs agricoles avoisinants, soit 31% du volume consommé initialement.

Empreinte climatique

L'empreinte climatique du Groupe LE DUFF correspond à la charge que ses activités font peser sur le climat, notamment au travers des émissions de gaz à effet de serre qu'elles engendrent. Selon l'ADEME, 23% des gaz à effet de serre générés par les ménages français sont liés aux produits alimentaires qu'ils consomment. Toutes les étapes de la filière sont en cause, à commencer par l'agriculture, sur laquelle s'appuient les activités du Groupe, et qui représente 19% des émissions françaises de gaz à effet de serre. L'empreinte climatique est donc un réel enjeu pour le Groupe.

C'est un enjeu dont le Groupe est conscient. Une première initiative a donc été prise dans le pôle « industrie » avec un bilan carbone réalisé pour l'enseigne Bridor en 2017. Celui-ci a conclu que 70% de l'impact carbone de Bridor était d  au beurre, qui est une matière première clé dans la composition de ses produits. Les déplacements professionnels des collaborateurs représentent quant à eux moins de 2% de l'impact carbone.

Ramenés à la quantité de produits vendus, ce sont l'équivalent de 4,2kgCO₂ qui sont émis lors de la production d'un kilo de produits Bridor.

Garantir l'éthique des affaires et lutter contre la corruption

Depuis 2018, le Groupe met en place un ensemble de procédures destinées à mieux contrôler ses activités et à répondre aux exigences de ces réglementations.

En matière de concurrence saine et loyale

Le régime de la libre entreprise suppose une concurrence loyale, c'est pourquoi le Groupe LE DUFF fonde ses choix sur des critères objectifs (prix, service, qualité, etc.).

En matière de corruption et trafic d'influence

Le Groupe LE DUFF s'engage à promouvoir des standards élevés dans la tenue des affaires et à ce que les choix professionnels soient basés sur des critères objectifs. En conséquence, aucun collaborateur du Groupe ne peut proposer, promettre, donner, solliciter ou obtenir, directement ou indirectement, des avantages indus sous quelque forme que ce soit, en contrepartie d'un autre avantage ou qui aurait pour effet de modifier un comportement professionnel, notamment dans les domaines des achats et du développement des enseignes. De même, le Groupe interdit les financements politiques, syndicaux, culturels, religieux ou caritatifs effectués en vue d'obtenir ou conserver un avantage indu.

Pour exemple, il est interdit à tout collaborateur du Groupe LE DUFF :

- d'octroyer à des clients et/ou des fournisseurs des conditions de ventes ou d'achats préférentielles en échange de la perception de rétrocommissions ou d'avantages personnels ;
- de faciliter le recrutement d'un proche d'un tiers en échange d'une faveur.

Pour assurer le respect de ses engagements, le Groupe met en œuvre une politique de prévention en matière de corruption et de trafic d'influence. Corruption : Tolérance Zéro.

Cadeaux et gestes d'hospitalité

Les cadeaux sont des avantages de toute sorte donnés par quelqu'un en signe de reconnaissance ou d'amitié, sans rien attendre en retour. Le fait d'offrir ou de se faire offrir, des repas, un hébergement et des divertissements (spectacles, concerts, événements sportifs, etc.) est considéré comme une invitation.

Principes et règles en la matière :

Les cadeaux et les invitations peuvent s'apparenter ou être perçus comme des actes de corruption active ou passive, aussi il convient d'être attentif en matière de cadeaux, de signes de courtoisie et d'hospitalité (reçus ou donnés), d'invitations à des divertissements qui contribuent à instaurer de bonnes relations mais peuvent être considérés comme un moyen d'influencer une décision, de favoriser une entreprise ou une personne.

En tout état de cause il est interdit :

- d'octroyer, de proposer ou d'accepter de la part d'un tiers des cadeaux ou faveurs sous la forme d'argent, cryptomonnaie, prêts, pourcentages ou autres avantages monétaires similaires, quelle qu'en soit la valeur,
- d'octroyer, de proposer ou d'accepter des cadeaux dans un moment stratégique (appel d'offres, signature d'accords, vote...),
- d'octroyer ou de proposer des cadeaux à des autorités ou des agents publics susceptibles d'adopter ou de rendre une décision concernant le Groupe LE DUFF : toute demande ou toute offre de pot-de-vin ou de paiement illicite doit être expressément rejetée et immédiatement signalée.

En cas de doute, chaque collaborateur en réfère à son supérieur hiérarchique et à la Direction de la Compliance.

Conflits d'intérêts

Chaque collaborateur du Groupe LE DUFF doit éviter que son intérêt personnel, matériel ou moral, puisse entrer en opposition avec les intérêts ou la stratégie du Groupe.

Le Groupe LE DUFF encourage chaque collaborateur à signaler la survenance d'une telle situation le concernant à titre personnel ou concernant un membre de son entourage.

En matière de blanchiment de capitaux

Le Groupe LE DUFF s'engage, en conséquence, à faire preuve de vigilance sur les flux financiers qui pourraient avoir une origine ou une destination délictueuse.

En matière d'information commerciale

Le Groupe LE DUFF s'attache à établir une information commerciale transparente et sincère sur les produits qu'il fabrique et commercialise. Le Groupe veille ne pas donner de fausses informations sur les produits et services dans leurs publicités, leurs déclarations publiques et leurs campagnes publi-promotionnelles envers leurs clients.

Gouvernance de l'éthique et de la RSE

Au cours de l'année 2019, le Groupe envisage de structurer l'éthique à travers la mise en place d'un dispositif d'alerte interne, et la création d'une fonction Conformité Groupe.

Un dispositif d'alerte professionnelle

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

Le Dispositif d'Alerte Professionnelle aura pour objet de renforcer les moyens d'expression de nos collaborateurs pour que chacun soit acteur de la prévention des risques. Il est entendu par collaborateur, (i) tout salarié de l'entreprise et (ii) tout collaborateur externe (tout salarié d'un prestataire, fournisseur).

Le Dispositif d'Alerte Professionnelle permettra à chaque collaborateur de signaler, notamment :

- tout fait ou situation de corruption,
- tout fait ou situation de harcèlement, de discrimination,
- tout fait ou situation lié au devoir de vigilance,
- toute violation des principes et règles éthiques et déontologiques affirmés dans le Code Éthique des Affaires du Groupe,
- tout crime ou délit,
- toute violation grave et manifeste d'un engagement international régulièrement ratifié ou approuvé par la France,
- toute violation d'acte unilatéral d'une organisation internationale pris sur le fondement d'un tel engagement,
- toute violation de la loi ou du règlement,
- toute menace ou préjudice graves pour l'intérêt général,
- toute contrainte liée à la qualité (pour Bridor (BRC)).

Gouvernance RSE

Une fonction « conformité » structurée du Groupe destinée à superviser les alertes et à traiter les plus importantes, à contrôler l'effectivité et l'amélioration des programmes de conformité sera mise en place.

Tableau des indicateurs

Partie	Famille d'enjeux	Indicateurs	Valeur en 2018	Unité	Activités	Périmètre
Achats	Relation à nos producteurs et origine	% des appros en volume produits en France pour la restauration	75,3%	%	Restauration	Restauration France
Achats	Bien-être animal	% des appros en œufs d'origine « ponte au sol » (PAS) - Bridor	36,4%	%	Industrie	Bridor France
Achats	Bien-être animal	% produits contenant des œufs PAS ou « plein air » - Restauration	29,8%	%	Restauration	Restauration France
Qualité et sécurité des produits	Sécurité des process	Nombre d'audits hygiène réalisés en restaurants	2 111		Restauration	Restauration France
Social	Non-discrimination	Index d'égalité femmes-hommes Index Schiappa - Bridor	93	Note / 100	Industrie	Bridor France
Social	Non-discrimination	Index d'égalité femmes-hommes Index Schiappa - Brioche Dorée	84	Note / 100	Restauration	Brioche Dorée France
Social	Santé et sécurité	Taux de fréquence	37,29		Industrie	Bridor France
Empreinte environnementale	Réduire et valoriser nos déchets	% déchet produits Usines Bridor (en % du tonnage produit)	3,8%	%	Industrie	Bridor France
Empreinte environnementale	Performance énergétique	Consommation d'électricité (kWh/T produit)	483	kWh / tonne	Industrie	Bridor France
Empreinte environnementale	Performance énergétique	Consommation d'électricité Restauration - par couvert (Restauration rapide / Restauration à table)	0,8 / 2,8	kWh / couvert	Restauration	Restauration France