

# Nos engagements RSE

RAPPORT ANNUEL 2022

**GROUPE  
LE DUFF**

Déclaration de performance extra-financière.



# « Édito »

**Louis LE DUFF, Président Fondateur**  
**Maryvonne GUILLOU, Directeur Général Groupe**



*L'inflation que subissent la plupart des économies développées nous montre aujourd'hui à quel point une croissance durable ne se conçoit plus sans une croissance responsable. Nous sommes très confiants dans notre capacité à construire une croissance solide et pérenne mais nous voulons aussi que cette croissance soit responsable et solidaire.*

*Lorsque nous évoquons les ambitions d'une entreprise comme la nôtre dans un monde globalisé, nous restons dans l'ordre qui est le nôtre : celui de la bonne alimentation, saine et gourmande, celui du rayonnement du savoir-faire alimentaire français et celui de la défense de son patrimoine culinaire.*

*« Eat so good » s'inscrit dans la démarche de la raison d'être du Groupe LE DUFF. Il en va de même des engagements de nos filiales à travailler à l'amélioration de la qualité des produits et services que nous proposons. Mais nous voulons aller plus loin pour répondre aux défis sociétaux, environnementaux et sociaux des temps présents.*

*C'est tout le sens que les instances dirigeantes du Groupe LE DUFF ont voulu donner à la création à l'automne 2022, d'une direction RSE chargée d'en structurer la démarche.*

*Nos filiales sont engagées depuis plusieurs années à toujours plus de qualité dans nos produits et services, en France comme à l'étranger. Avec cette impulsion, notre ambition est d'aboutir à une feuille de route commune à l'ensemble des entités. Le Groupe LE DUFF se prépare aux nouvelles dispositions de la directive CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), adoptée en décembre 2022, laquelle vient renforcer la place des enjeux de développement durable dans la stratégie, la gouvernance et la gestion des risques des entreprises.*

*Si seuls nous allons peut-être plus vite, c'est ensemble que nous irons plus loin, nous rappelle le célèbre proverbe.*

*Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants.*

*Nous vous souhaitons une bonne lecture !*

*Gardons le cap !*



# « Sommaire »

<b>Eat so good</b>	<b>6</b>
<b>Notre manifeste</b>	<b>7</b>
<b>Le Groupe en bref</b>	<b>8</b>
<b>Modèle d'affaires</b>	<b>9</b>
<b>Gouvernance de l'Éthique et la RSE</b>	<b>10</b>
<b>Notre engagement / Nos piliers</b>	<b>14</b>
<b>Nos enjeux</b>	<b>15</b>
// Offrir des moments de plaisir sains et gourmands	17
// Partager l'amour de la terre	23
// Accompagner et développer nos talents	31
// Développer les savoir-faire culinaires dans le monde	39
<b>Annexes</b>	<b>43</b>



Ce document est interactif. Vous pouvez cliquer directement sur les titres pour vous rendre aux pages concernées et naviguer dans le document grâce aux boutons qui s'affichent avec cette petite main.

# « Eat so good »

« Faire de chaque instant de consommation un moment de plaisir sain et gourmand »

Notre raison d'être traduit notre mission au quotidien qui est d'offrir des moments de plaisir sains et gourmands à tous nos clients à travers le monde.

**C'est une promesse pour le convive et une mission pour le collaborateur.**

**La raison d'être du Groupe LE DUFF est portée par le Fonds de dotation Louis LE DUFF, le Groupe LE DUFF et ses enseignes dans le monde**

Louis LE DUFF, qui a consacré sa vie à l'alimentation, a créé le Fonds de dotation Louis LE DUFF qui a pour objet, en France et à l'étranger, toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, à la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif.

Dans cet esprit, nous souhaitons dédier la mission principale de ce Fonds de dotation à la promotion et à l'éducation des jeunes à la bonne alimentation.

« Eat so Good » s'inscrit dans notre démarche de raison d'être du Groupe et fait parfaitement écho à l'ensemble des activités RSE de nos enseignes.

# « Notre manifeste »

Notre manifeste qui décrit les engagements du Groupe

« Eat so good »



## C'est si bon !

C'est si bon de faire déguster en confiance de bons produits à toute heure de la journée.

C'est si bon de donner chaque jour le meilleur pour satisfaire plus d'un million de convives sur tous les continents.

C'est si bon de voir la fierté dans les yeux de nos chefs, de nos boulangers, de nos pâtisseries, de tous nos équipiers.

## C'est si bon !

C'est si bon d'aimer nos métiers, nos enseignes et nos produits en y mettant authenticité, exigence et générosité.

C'est si bon de partager avec nos partenaires agriculteurs, meuniers et producteurs, le même amour de la terre.

C'est si bon de bénéficier du talent des Meilleurs Ouvriers de France, heureux de nous dédier leurs plus belles recettes.

## C'est si bon !

C'est si bon de profiter des précieux conseils de médecins, de chercheurs et de nutritionnistes pour des produits aussi bons pour la santé que pour le palais.

C'est si bon de donner sa chance à une nouvelle génération de collaborateurs fière de défendre nos couleurs.

C'est si bon de faire de chaque instant passé avec nous, en un clic, à emporter ou dans un restaurant, un moment de plaisir sain et gourmand.

C'est si bon de donner le meilleur pour obtenir le meilleur.

## C'est si bon !

**Eat so good !**



# « Gouvernance de l'Éthique et la RSE »

## L'approche du Groupe

L'empreinte sociale, environnementale ainsi qu'une conduite Éthique des affaires, constituent pour le Groupe LE DUFF un enjeu majeur.

Les équipes concernées, pluridisciplinaires et internationales, construisent et mettent en place les programmes inhérents à notre démarche éthique dont les objectifs sont fixés par l'Instance Dirigeante. Au-delà des réglementations existantes, le Groupe a pleinement pris conscience des mécanismes vertueux d'une telle démarche.

Au cours de l'exercice 2022, la démarche du Groupe s'est renforcée. Dans un environnement conjoncturel difficile, les équipes sont restées mobilisées tout au long de l'année 2022 afin de pérenniser les 4 axes que constituent le programme de Conformité au sein du Groupe LE DUFF :



RSE



ANTI-CORRUPTION



DEVOIR DE VIGILANCE



DONNÉES PERSONNELLES

## Dispositif d'alerte professionnelle

Depuis 2020, le Dispositif d'alerte professionnelle du Groupe LE DUFF repose sur une plateforme externe, sécurisée permettant de garantir la confidentialité du contenu du signalement ainsi que l'anonymat du lanceur d'alerte, s'il le souhaite.

Ainsi, tout collaborateur, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, peut révéler certains faits ou situations contraires au Code Éthique des Affaires, à la loi ou constituant un manquement méritant d'être porté à la connaissance de l'Instance Dirigeante.

## Devoir de vigilance

Si le Groupe LE DUFF a établi plusieurs plans de Vigilance ces dernières années, il n'y est plus aujourd'hui tenu, d'un point de vue légal. Toutefois le Groupe demeure toujours sensible et vigilant sur l'identification et la prévention des risques liés à sa chaîne d'approvisionnement.

A cet effet, il reste très attentif aux nouvelles obligations en matière de droits humains et libertés fondamentales, d'environnement et de santé et sécurité, objet de la future directive européenne (CSDD).

## Dispositif anticorruption

Engagé dans la lutte contre la corruption depuis plusieurs années, le Groupe LE DUFF a renforcé au cours de l'année 2022 son dispositif de prévention, détection et remédiation de lutte contre la corruption et du trafic d'influence, conformément aux exigences de la loi Sapin 2.

L'équipe Conformité, sous le contrôle du Comité Éthique, améliore la mise en place du programme et des recommandations afin de renforcer sa démarche en matière de lutte contre la corruption.

Conscient de l'évolution de notre organisation et de l'amélioration de notre programme, il a été décidé, notamment, au cours de l'année 2022 de mettre à jour la cartographie des risques de corruption, de poursuivre le déploiement de notre dispositif de formation...

Une telle démarche permet ainsi, d'apporter à l'ensemble des collaborateurs, les ressources nécessaires pour agir conformément aux principes d'intégrité définis par le Code Éthique des affaires du Groupe.

## Code Éthique des Affaires du Groupe LE DUFF

Le Groupe LE DUFF s'est doté d'un Code Éthique des Affaires rappelant ses valeurs et les règles à suivre dans l'exercice de ses activités : notamment, lutte contre le harcèlement, les discriminations, la prévention des conflits d'intérêt et des situations de corruption, lutte contre le travail forcé, concurrence loyale...

Ce Code définit la conduite à tenir dans le cadre d'une prise de décisions au quotidien en interne mais aussi en externe avec les intervenants extérieurs du Groupe (tiers, consultants, clients, fournisseurs, prestataires).

Parce que cette charte éthique est fondamentale, le Code Éthique des Affaires a été traduit en 4 langues, anglais, espagnol, allemand et mandarin, rendu disponible sous format digital afin que tous les collaborateurs du monde entier puissent en prendre connaissance et l'appliquer.

Pour faire vivre ce Code, le Comité Éthique du Groupe a instauré un Compliance Day. Le 9 décembre 2022 a eu lieu la troisième édition du Compliance Day du Groupe. Cet événement a permis à l'Instance Dirigeante de réitérer son engagement dans sa politique de tolérance zéro pour les situations de corruption et de conflits d'intérêts tel que précisé dans notre Code Éthique des Affaires. Cet événement mondial a aussi été l'occasion de poursuivre la formation de nos collaborateurs à ces différents risques au travers d'un quiz interactif.

## Protection des données personnelles

Le Groupe LE DUFF a mis au coeur des priorités de la Conformité la mise en place d'un programme permettant de répondre aux obligations du règlement UE 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, dit règlement général sur la protection des données (RGPD).

Au cours de l'année 2022, l'équipe Conformité a lancé un certain nombre de démarches afin de renforcer le programme en matière de protection des données personnelles mis en place depuis quelques années.

## Au sein des filiales

Venant compléter ces mesures relatives à l'éthique et à la transparence prises au niveau du Groupe LE DUFF, les enseignes et les unités industrielles structurent et développent des politiques RSE adaptées à leurs enjeux et spécificités :



Bridor, signataire du Global Compact, s'engage en faveur de la qualité des ingrédients, de la santé et du bien-être des consommateurs, de la protection de l'environnement et du respect des femmes et des hommes.

L'exigence constante de la qualité est au cœur des priorités des équipes Bridor, composées de boulangers, d'ingénieurs et d'experts qualité. Les sites de production de pains et viennoiseries français sont certifiés IFS & BRC. Le sourcing de matières premières privilégie des fournisseurs locaux implantés à proximité de nos sites de production. Depuis 2019, et dans une démarche d'intégration des enjeux environnementaux et sociaux dans sa stratégie globale, la société a défini une raison d'être reposant sur le partage des cultures boulangères à travers le Monde : « Share the bakery cultures of the world ».

Cet engagement repose sur 3 piliers stratégiques :

- 1 Cultiver le savoir-faire boulanger en valorisant la qualité des ingrédients tout en préservant la santé et le bien-être des consommateurs.
- 2 Enrichir et diffuser les cultures boulangères : préservation et diffusion d'une boulangerie vivante mondiale et engagée, culture de l'innovation boulangère.
- 3 Il n'y a de valeurs que l'Homme et la Femme : culture des valeurs humaines au sein de l'entreprise et protection de l'environnement avec le développement d'une culture de la sobriété environnementale.



La démarche RSE est portée par les différents métiers qui s'appuient sur le DIAG 3D, une démarche de structuration et d'amélioration de la performance RSE portée par COOP de France et l'AFNOR. Après la création d'un comité RSE en 2020, l'entreprise a opéré un recrutement dédié à la RSE en septembre 2021.



Frial s'engage à travers la naturalité de ses produits, un sourcing responsable et durable, notamment pour ses produits de la mer (issus de la pêche ou de l'élevage durable et garantie par le biais de label MSC ASC BIO et de référentiels nationaux). Les actions entreprises concernent également la rationalisation des outils de production et son engagement social et sociétal. Frial a décidé de structurer sa démarche RSE en initiant un diagnostic initial sur la base de la méthode Diag 3D s'appuyant sur les compétences complémentaires de consultants reconnus.



L'entreprise organise sa démarche RSE autour de la qualité de ses produits et de ses politiques d'achats.



L'enseigne construit sa démarche autour de 4 champs d'actions principaux que sont l'approvisionnement français, la qualité des produits, le respect de la planète et l'attention portée à ses collaborateurs. La démarche est portée par l'ensemble des équipes en interne.



La filiale organise sa démarche RSE autour de ses certifications ISO, son offre produit et ses partenariats sociaux. Le site de production est certifié sur la qualité, sur l'efficacité énergétique et les normes internationales de santé et de sécurité au travail (ISO 9001, 50001, 45001 & label «Safety with a System»).



Del Arte construit sa démarche autour de 4 piliers : la co-construction de filières durables, le développement des compétences, la qualité des produits et la mise en place de pratiques plus responsables en termes de communication et de consommation.



Les réalisations de La Madeleine en matière de RSE se concentrent sur l'offre d'une expérience gastronomique sûre, saine et formidable à ses clients, tout en créant un environnement de travail positif pour ses employés par le biais de la formation et du développement.

# « Notre engagement »

## Notre approche

En 2018, le Groupe LE DUFF avait identifié une liste des principaux risques extra financiers générés par ses activités industrielles et de restauration. Nos précédentes Déclarations de Performance Extra-Financière décrivaient les politiques et actions mises en place dans nos différentes filiales, ainsi que les résultats obtenus pour l'ensemble de ces risques.

Au cours de l'exercice 2021, un travail a été mené en interne de réorganisation des risques au sein de 10 enjeux eux-mêmes répartis en 4 piliers.

Pour cet exercice 2022, nous avons souhaité rester dans la continuité de cette structuration. Elle permet une meilleure lecture de notre performance en matière de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise et de nous préparer au futur rapport de durabilité.

Ce document ne présente pas la liste exhaustive des actions mises en oeuvre au sein du Groupe LE DUFF, mais se focalise sur les principales réponses que nous apportons aux défis sociaux, environnementaux et sociétaux que nous avons identifiés.

# « Nos piliers »



**OFFRIR DES MOMENTS DE PLAISIR SAINS ET GOURMANDS**



**PARTAGER L'AMOUR DE LA TERRE**



**ACCOMPAGNER ET DÉVELOPPER NOS TALENTS**



**DÉVELOPPER LES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES DANS LE MONDE**

# « Nos enjeux »



**Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs**



**Proposer des recettes gourmandes**



**S'approvisionner responsablement**



**Lutter contre le gaspillage des ressources**



**Prendre en compte le bien-être animal**



**Emploi et diversité**



**Développement des compétences**



**Santé et sécurité de nos collaborateurs**



**Préservation des patrimoines boulangers et culinaires**



**Promouvoir le Café-Boulangerie à la française**

« Offrir  
des moments  
de plaisir sains  
et gourmands »



Privilégier la santé  
et le bien-être de nos  
consommateurs



Proposer des recettes  
gourmandes



## Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs

Les attentes des consommateurs évoluent vers des recettes à base d'ingrédients naturels et sains. La sécurité alimentaire de nos produits répond à une forte exigence de qualité à laquelle les consommateurs sont sensibles dès l'origine des produits. La transparence des informations pour le consommateur est un engagement à prendre en considération dès la conception des recettes.

En tant qu'acteur majeur du secteur agroalimentaire et de la restauration, le Groupe LE DUFF contrôle la traçabilité alimentaire des ingrédients, utilisés dans les cuisines de ses restaurants et transformés dans ses sites de production à travers le monde. Pour cela, il déploie des procédures rigoureuses pour garantir la qualité et la traçabilité de ses produits.

Le Groupe s'emploie à satisfaire ses clients en leur apportant une alimentation saine et transparente, grâce à l'accès aux informations nutritionnelles. Le Groupe s'entoure d'experts nutrition et santé (CHU, INRA) afin de privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs.

### Nos ambitions

Assurer nos clients de notre engagement pour un équilibre nutritionnel, une qualité et une traçabilité de nos produits. Les informations nutritionnelles doivent être accessibles et maintenues sur l'ensemble de notre catalogue client.

### Notre performance

98,4%

de nos références avec leurs informations nutritionnelles accessibles

-0,2% par rapport à 2021



Notre objectif est de maintenir disponible l'ensemble des informations nutritionnelles sur nos emballages, catalogues clients et/ou sur nos sites.

1608

Nombre d'audits « hygiène » réalisés dans nos restaurants en France en 2022 (466 restaurants)

86%

des produits Bridor respectent les exigences « Clean Label » Bridor

1

produit de la gamme PomBistro chez Cité Gourmande élu « produit de l'année 2022 »

## Les belles réalisations de l'année

Bridor poursuit son engagement pour le Mieux-Être et le Mieux-Manger, notamment à travers sa gamme de pains Bleu-Blanc-Coeur. Cette démarche reconnue par l'État veille à l'amélioration du contenu nutritionnel de notre alimentation. Elle intègre des objectifs nutritionnels pour l'Homme, tout en respectant la santé animale et notre environnement. Chez Bridor, cet engagement Bleu-Blanc-Coeur se traduit par la réalisation d'un petit pain et d'une baguette contenant du lin, sélectionné pour sa richesse naturelle en oméga 3.



Un nouveau laboratoire **Frial** a été construit en 2022 pour la sécurisation des flux et la mise en place de techniques analytiques innovantes pour l'analyse des matières premières et des produits finis.

À l'automne 2022, des collaborateurs ont bénéficié d'un atelier cuisine sur la thématique « préparer un repas sain et gourmand autour de la carotte ». Cet atelier a été animé par les responsables R&D Laurent CELLERIER et Jérémie VINCENT au sein de l'Académie Culinaire du Groupe LE DUFF à Rennes.

### Parole d'expert



Sandra LEGIER  
Directrice R&D Del Arte

#### Comment travaillez-vous à l'élaboration de votre offre ?

Del Arte est le parfait exemple d'une enseigne multi-générationnelle que l'on a plaisir à fréquenter quelque soit son âge et l'instant de consommation. Notre objectif est de développer une carte variée, équilibrée, gourmande et qualitative pour proposer une expérience mémorable autant lors d'un repas convivial le week-end en famille que presque quotidiennement pour la population active le midi.

Toutes nos équipes sont engagées pour garantir la qualité et la sécurité de nos produits

### Le saviez-vous ?

- Tous les produits actuels et en développement de Cité Gourmande sont certifiés sans conservateur ni additif, ni arôme artificiel, ni colorant.
- En France, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire des enseignes françaises de restauration du Groupe, des audits hygiène et sécurité alimentaire sont réalisés dans tous les restaurants.
- La Madeleine s'efforce d'offrir une expérience culinaire unique à ses clients, tout en promouvant la bonne alimentation. Plus de 70% des plats figurant sur le menu permanent de La Madeleine comptent 600 calories ou moins.



## Proposer des recettes gourmandes

La recherche, le dynamisme, l'innovation ainsi que le développement de nouvelles recettes sont des éléments essentiels pour maintenir la satisfaction de nos clients. Le Groupe LE DUFF se doit d'innover en continu, en offrant des produits authentiques et généreux, en cohérence avec le positionnement de ses filiales et les attentes de ses clients.

Des centaines de recettes sont créées chaque année au sein de notre Académie Culinaire et de nos 9 laboratoires R&D à travers le monde. Les cartes de nos enseignes se renouvèlent régulièrement avec des recettes approuvées par un jury interne. Nous élaborons ces recettes en partenariat avec des experts nutrition et des Chefs culinaires pour garantir la qualité gustative de nos produits. Le Groupe LE DUFF collabore avec des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), symbole de la gastronomie française, dans la sélection d'ingrédients et de produits pour la création de recettes gourmandes.

### Nos ambitions

- Proposer des recettes inédites et assurer une offre en constante évolution, dans le respect de nos engagements.
- Nous souhaitons poursuivre nos efforts et maintenir au minimum 30% de références récentes (< à 3 ans) dans notre catalogue produit à l'échelle du Groupe.

### Notre performance

47,9%  
de nos références  
commercialisées ont  
moins de trois ans  
*+6,9% par rapport à 2021*



Les cartes de Kamps et de Del Arte ont été entièrement renouvelées durant cette dernière période de 3 ans.

100%  
des recettes Brioche Dorée sont  
créées par les Chefs de l'Académie  
Culinaire du Groupe LE DUFF

192  
recettes créées  
dans les 3 dernières  
années chez Bridor

78  
nouvelles recettes par an  
chez Del Arte



### Les belles réalisations de l'année

Fidèle à sa raison d'être « Share the bakery cultures of the world », Bridor propose des produits typiques inspirés du cœur des traditions boulangères locales. Cette année, deux nouveaux arrivants voient le jour au sein des collections de Bridor : les Rustikal Brot et le célèbre Pastel de Nata ! Offrant des saveurs puissantes, les pains Rustikal Brot sont fabriqués au sein des ateliers Kamps, filiale du Groupe LE DUFF, en Allemagne. Ces pains se veulent de fières représentations de la culture germanique ! Quant au Pastel de Nata, cette gourmandise portugaise fabriquée par Panidor, notre site de production situé au Portugal, se décline désormais en version mini et maxi.

Animés par la volonté de mettre à l'honneur la tradition et le terroir du Sud-Ouest français, Cité Gourmande et le Chef étoilé Michel Sarran ont lancé en 2021 une gamme signature sous la marque Pom Bistro de trois recettes autour du thème des gnocchis. Le partenariat s'est poursuivi en 2022 avec un travail mené sur l'innovation, la gourmandise et la qualité des produits de Cité Gourmande.

### Parole d'expert



Samuel GUILLOUX  
Directeur R&D et sourcing Frial

#### Comment travaillez-vous à l'élaboration de nouvelles recettes savoureuses ?

L'élaboration de recettes est un savoureux mélange de plusieurs ingrédients. Tout d'abord, l'inspiration. Elle peut venir de partout : un livre, un voyage, le quotidien... Vient ensuite le sourcing, étape très importante dans la conception d'une recette. Nous recherchons en permanence les matières premières qui nous permettront de satisfaire les papilles exigeantes de nos consommateurs. Enfin, nous cuisinons : élément central de notre savoir-faire. Nous jouons avec les textures, avec les goûts cherchant des associations inédites et savoureuses entre nos différents ingrédients.

*Voir la fierté dans les yeux  
de nos chefs, de nos boulangers,  
de nos pâtisseries et de  
tous nos équipiers*

### Le saviez-vous ?

• En octobre 2022, Del Arte a lancé son abonnement mensuel. Pour 34,99€ (hormis le premier mois de l'abonnement à 29,99€) les abonnés peuvent déguster chaque jour l'une des 7 recettes proposées dans l'offre. Une initiative innovante en cours d'expérimentation dans 17 Del Arte en France. De quoi se faire plaisir sans se priver !

• Brioche Dorée s'efforce d'offrir toujours plus de gourmandise à ses clients à travers ses produits. Après le classique pain au chocolat, notre enseigne a lancé le Giga pain au chocolat avec une troisième barre de chocolat ajoutée au cœur de sa pâte feuilletée toujours plus croustillante.

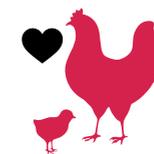
« Partager  
l'amour de  
la terre »



*S'approvisionner  
responsablement*



*Lutter contre le gaspillage  
des ressources*



*Prendre en compte  
le bien-être animal*



## S'approvisionner responsablement

Le secteur de la restauration et plus généralement le secteur agroalimentaire doit limiter son impact environnemental et contribuer au développement des chaînes d'approvisionnement locales et de saison. C'est pourquoi le Groupe LE DUFF est présent auprès de ces filières en coopérant durablement avec les producteurs locaux.

En effet, le Groupe LE DUFF est attentif à la valorisation de produits issus de l'agriculture locale et soucieux d'une alimentation plus durable. Le Groupe LE DUFF s'attache également à proposer à ses consommateurs des aliments de saison. Les politiques d'approvisionnement pilotées par les services achats des différentes enseignes du Groupe ciblent de préférence des produits d'origines nationales ou régionales et privilégient des produits saisonniers. Le Groupe prend part à la construction et au développement de filières plus durables, en entretenant des relations basées sur la transparence et l'éthique avec ses parties prenantes, collaborateurs, fournisseurs, prestataires et clients.



## Les belles réalisations de l'année

**Brioche Dorée** a choisi de valoriser le patrimoine français en mettant en valeur le sud de l'Hexagone avec la galette amandes et fleur d'oranger. Pour sa réalisation, l'enseigne a sourcé des ingrédients 100% français : du beurre et des œufs français, de la farine de blé du moulin Surgères, de la fleur d'oranger en provenance de Tignet dans les Alpes-Maritimes, et surtout des amandes du sud de la France de la coopérative « Sud Amandes » situées à Garons dans le Gard.

**Cité Gourmande** s'investit pour relocaliser ses achats de pomme de terre autour de son site de production. Les approvisionnements en pomme de terre origine Sud-Ouest ont été multipliés par 6, passant de 600 tonnes à 3 264 tonnes. La filiale prévoit de doubler ses volumes en 2023 pour atteindre les 7 000 tonnes.

En 2022, 47% du volume de produits de la mer achetés par **Frial** est issu de filières de pêche et aquacultures certifiées durables (MSC, ASC ou Bio).

## Nos ambitions

Rester au dessus de 60% de nos approvisionnements en volume issus des pays d'implantation ou de spécialité de nos enseignes

## Notre performance

# 82,5%

des approvisionnements sont issus du pays d'implantation ou de spécialité de l'enseigne

-0,8% par rapport à 2021

La tension présente sur les différents marchés suite à la crise sanitaire risque de s'accroître et les sources d'approvisionnement vont continuer de constituer un enjeu suivi de près par les équipes « Achats » du Groupe.

## Parole d'expert



Vincent MARIE  
Directeur des achats Bridor

### Comment mettez-vous en place des filières durables localement pour vos sites français ?

Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs afin de construire des relations durables et de confiance.

Nous nous assurons dès le début de nos échanges que ces derniers puissent nous accompagner sur la durée tout en respectant 4 paramètres : nos exigences techniques, économiques, logistiques ainsi que le respect de la Charte Éthique Bridor.

## Le saviez-vous ?

• Chez Fournil de Pierre, la farine est issue de blés de la filière Culture Raisonnée Contrôlée CRC® : une démarche qui garantit des céréales 100% françaises tracées, sans pesticides de stockage, et cultivées selon de bonnes pratiques favorables à la biodiversité.

• 100% des farines conventionnelles Bridor sont d'origine France pour ses sites de production français, c'est-à-dire qu'elles sont issues de blé français<sup>1</sup> et sont transformées chez des meuniers situés à moins de 300 km des sites de fabrication. Les farines de blé Bio de pains fabriqués sur les sites français sont également issues de blés Bio français<sup>1</sup>.

(1) Sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100% d'origine France.

# 88%

des produits de Brioche Dorée proviennent de producteurs français

# 100%

de la farine conventionnelle, des œufs, du sucre et des levures sont d'origine France chez Bridor

# 94%

des produits utilisés dans les restaurants Del Arte sont d'origine France ou Italie



## Lutter contre le gaspillage des ressources

La lutte contre le gaspillage des ressources est au coeur des attentes des consommateurs. L'optimisation des consommations d'eau, d'énergie et de matières premières, et de la gestion des déchets doit être pilotée afin de réduire les coûts et ne pas contribuer au gaspillage voire à l'épuisement des ressources.

À travers ses enseignes, le Groupe LE DUFF s'est engagé dans une démarche de réduction de ses consommations énergétiques, aussi bien dans ses restaurants, qu'au sein de ses usines. Grâce aux équipes marketing et logistiques, il s'est également engagé dans une démarche de réduction des emballages dès l'approvisionnement. Les équipes Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement organisent le tri et le recyclage pour l'ensemble des déchets produits par ses activités : à la fois au siège du Groupe et dans ses différentes filiales.

### Nos ambitions

- Continuer nos efforts pour augmenter la part des déchets recyclés et atteindre 95% d'ici 2025 (industrie).
- Maintenir un objectif de baisse de notre consommation électrique d'une année sur l'autre (industrie et restauration).

### Notre performance

**1,4 Kwh/C**

Consommation électrique par couvert (restauration)

+4% par rapport à 2021

**524 Kwh/T**

Consommation électrique par tonnes produites (industrie)

+7% par rapport à 2021

**96%**

des déchets industriels produits sont recyclés ou valorisés

+6,9% par rapport à 2021

Consommation électrique en hausse en lien avec de nouvelles acquisitions, des efforts sont prévus sur la réduction pour la suite.

**100%**

des déchets sont valorisés chez Bridor France

**4,6%**

Diminution de la consommation électrique par tonne entre 2021 et 2022 chez Cité Gourmande

**18%**

Part d'électricité auto-produite consommée par les sites de production Kamps

### Les belles réalisations de l'année

- Sur les sites industriels **Frial**, la consommation de gaz à la tonne produite a été réduite de -11% sur l'année 2022 grâce à une optimisation du fonctionnement d'une pompe à chaleur et la mise en place d'une récupération de chaleur sur nos nouvelles installations frigorifiques, pour le préchauffage de l'eau chaude sanitaire.
- **Cité gourmande** a supprimé 19 tonnes de plastiques en 2022 en réduisant l'épaisseur de film plastique de 70 µm à 60 µm (première réduction de 16 tonnes en 2021).



### Parole d'expert



**Estelle GOLETTA**  
Responsable marketing  
Café Bakery Amérique du Nord

**Que vous a apporté votre partenariat avec Too Good To Go ?**

Nous sommes fiers d'avoir implanté Too Good To Go dans quasiment toutes nos boutiques au Canada en 2022 ! Cela nous a permis de réduire voire d'éliminer le gaspillage alimentaire dans nos boulangeries. Sans compter un réel engagement auprès de nos équipes.

*Prenons aujourd'hui les initiatives permettant de réduire notre impact demain*

### Le saviez-vous ?

- 88% des déchets de production de Cité gourmande sont valorisés. Les déchets alimentaires sont quant à eux valorisés à 100% par des partenaires locaux.
- Kamps cuisine désormais avec de l'électricité verte. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, notre filiale allemande couvre ses besoins en électricité en achetant de l'électricité verte partout où cela est techniquement possible. En passant aux énergies renouvelables, Kamps a évité l'émission de plus de 6 000 tonnes de CO2 nuisible au climat !



## Prendre en compte le bien-être animal

La prise en compte du bien-être animal occupe une place prépondérante dans les préoccupations des consommateurs. Opter pour un approvisionnement durable et développer les filières plus respectueuses du bien-être animal permet d'améliorer les conditions d'élevage.

Désireux d'innover pour être au plus proche des attentes des consommateurs, le Groupe LE DUFF travaille depuis plusieurs années à l'accompagnement et au développement de filières plus respectueuses des conditions de vie animales.

Depuis janvier 2019, 100% des œufs achetés par Bridor France sont ainsi issus de ponte au sol, faisant de l'enseigne l'un des premiers industriels du secteur de la boulangerie-pâtisserie en France à apporter cette garantie. Cette démarche portée par le Groupe s'étend également au-delà des frontières françaises puisque nos enseignes à l'étranger sont également engagées à ce que 100% des œufs soient issus d'élevages hors cage en 2025.

### Nos ambitions

Atteindre 100% de nos approvisionnements en œufs issus d'élevage au sol ou plein air à 2025.

### Notre performance

**70,3%**  
des approvisionnements en œufs « **ponte au sol** » ou « **plein air** »  
+0,2% par rapport à 2021

Nous travaillons à augmenter ce ratio afin de garantir des conditions plus respectueuses du bien-être animal. Nos enseignes à l'étranger travaillent en ce sens pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés collectivement.

**100%**  
Approvisionnement en œufs hors-cage chez Frial

**100%**  
Approvisionnement en œufs hors-cage chez Kamps

**100%**  
Approvisionnement en œufs hors-cage chez Bridor France



### Parole d'expert



Said OMARY  
Responsable Qualité restauration

#### Comment vous assurez-vous du respect du bien-être animal chez vos fournisseurs ?

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. À ce jour, les engagements portent majoritairement sur les poules pondeuses et le poulet de chair, deux élevages prioritaires en termes d'amélioration des conditions de vie animale.

### Les belles réalisations de l'année

Chez Brioche Dorée, les gammes de sandwiches « Authentiques » sont garnies en œufs plein air depuis Octobre 2021. Depuis 2021, Brioche Dorée a introduit dans son approvisionnement du poulet élevé en plein air dans son offre de sandwiches.

Cité Gourmande privilégie l'achat d'œufs plein air pour ses recettes et a tenu son objectif de 100% pour sa marque Pom Bistro en 2021.

Pour une consommation raisonnée, l'approvisionnement de poulets de Brioche Dorée se compose de 50% de filet et 50% de haut de cuisse.

*S'engager dès l'amont avec les éleveurs afin d'encourager de nouvelles pratiques*

### Le saviez-vous ?

- Le European Chicken Commitment est une démarche volontaire, portée par plus de 30 Organisations Non Gouvernementales (ONG) européennes, et qui a pour objectif d'améliorer les conditions d'élevage et de bien-être des poulets d'ici 2026 en :
  - > Réduisant la densité des élevages et améliorant l'espace vital des animaux,
  - > Contrôlant mieux la qualité de l'air des élevages grâce à des régulations à plusieurs niveaux,
  - > En effectuant des contrôles externes par des institutions indépendantes.
- En 2026, toutes les enseignes du Groupe LE DUFF en Europe seront approvisionnées exclusivement en poulet provenant de fournisseurs respectant l'ensemble des normes ECC.

« Accompagner  
et développer  
nos talents »



Emploi et diversité



Développement  
des compétences



Santé et sécurité de  
nos collaborateurs



## Emploi et diversité

La création d'emplois sur les territoires dynamise l'activité économique locale. Intégrer de nouveaux collaborateurs sans discrimination correspond aux valeurs éthiques du Groupe LE DUFF. En favorisant la diversité et en se conformant aux réglementations en vigueur, cela constitue un levier de performance pour le Groupe.

Les services ressources humaines du Groupe LE DUFF s'engagent à recruter leurs collaborateurs uniquement sur des critères objectifs de qualifications, de compétences et d'expériences professionnelles. Ces critères sont également applicables en matière de rémunération, de conditions de travail, de promotion, de mobilité et de formation. La politique du Groupe en matière de diversité intègre des critères d'égalité, de non-discrimination et d'inclusion des personnes en situation de handicap. Son but est avant tout de créer du lien entre les enseignes, leurs territoires d'implantation et leurs écosystèmes locaux. En tant que pourvoyeur d'emplois, le Groupe LE DUFF favorise les embauches en contrats à durée indéterminée.

### Nos ambitions

- Obtenir une note minimale de 75/100 à l'index égalité Femmes/Hommes sur l'ensemble de nos filiales soumises à la réglementation.
- Maintenir un taux d'emploi permanent supérieur à 80%.

### Notre performance

88,5% Note à l'Index égalité Femmes/Hommes  
+0,6% par rapport à 2021

88,4% de l'effectif en contrat permanent  
-1,3% par rapport à 2021

Le Groupe continue en 2022 ses efforts en matière d'emploi et de diversité.

54%

des postes de direction de La Madeleine sont occupés par des femmes

34

Nombre de travailleurs handicapés chez Bridor en 2022

99

Index d'égalité Femmes/Hommes chez Brioche Dorée

## Les belles réalisations de l'année

- La Talent Academy du Groupe LE DUFF a lancé en 2022 son programme « Leadership au féminin ». 13 collaboratrices du Groupe ont suivi des séances collectives et individuelles axées autour de diverses thématiques : animation d'une équipe, agilité, etc. L'opportunité d'accélérer leur montée en compétences et de lever des freins qui pourraient subsister à l'évolution d'une carrière.
- À l'occasion de la « Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées », Brioche Dorée a organisé des DuoDay dans plusieurs restaurants. Pendant cette journée, les participants ont été accueillis par nos équipes pour découvrir différents métiers de la restauration. L'opportunité de changer de regard et, ensemble, dépasser nos préjugés sur le Handicap.
- Dans le cadre de sa politique de recrutement, le Groupe LE DUFF a signé un partenariat avec un cabinet de recrutement spécialisé dans l'emploi des profils de travailleurs en situation de handicap.

*Donner sa chance à une nouvelle génération de collaborateurs fière de défendre nos couleurs*

### Parole d'expert



Delphine MARIA  
Responsable ressources humaines Cité Gourmande

**Quelles actions développez-vous en faveur des personnes en situation de handicap ?**

Nous travaillons notamment avec des ESAT que nous recrutons localement pour des actions au sein de notre site de production. Cité Gourmande a également participé en novembre 2022 à la 5ème édition du DUODAY avec le Service Méthodes/Sécurité en formant un duo. Nous souhaitons étendre cette action à plusieurs services en 2023.

### Le saviez-vous ?

- Chez Del Arte et Brioche Dorée, pour éviter toute discrimination à l'embauche, la Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) de Pôle Emploi est appliquée. Elle ne tient compte ni du diplôme, ni de l'expérience, ni du CV, mais des capacités à tenir le poste. Cette méthode facilite un processus de recrutement responsable, fiable et vecteur de diversité.
- Chaque salarié de La Madeleine dispose d'un manuel consignnant les engagements de non discrimination liés à la religion et à l'origine ethnique. Ces engagements sont aussi affichés dans les points de vente, et rappelés à chaque formation.
- Un système d'alerte professionnelle est disponible pour tous les salariés du Groupe afin de dénoncer des comportements inappropriés ou contraires à nos valeurs et au Code Éthique des affaires du Groupe.



## Développement des compétences

Le développement des compétences des collaborateurs est vecteur d'une meilleure maîtrise technique et opérationnelle de leurs fonctions. La formation contribue également à attirer des talents et à les conserver.

Les services Ressources Humaines des différentes enseignes du Groupe LE DUFF s'attachent à accompagner leurs collaborateurs dans leurs projets et leur évolution tout au long de leur carrière. La promotion interne et la mobilité internationale sont au cœur de la stratégie des ressources humaines du Groupe. Toutes ses enseignes ont mis en place des parcours d'intégration et de formation structurés. En France, le siège du Groupe est reconnu comme un Organisme de Formation, et enregistré à ce titre auprès de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine, lui permettant ainsi de délivrer des formations qualifiantes.

### Nos ambitions

Former la moitié de nos collaborateurs chaque année afin de maintenir les compétences de nos talents.

### Notre performance

**62,7%**  
des collaborateurs du Groupe  
ont suivi au moins une  
formation en 2022  
*+ 5,7% par rapport à 2021*



En 2022, c'est plus de la moitié  
de nos collaborateurs qui ont  
reçu une formation.

**58%**  
des collaborateurs  
de la Brioche Dorée ont  
bénéficié d'une formation  
e-learning en 2022

**11**  
Réunions CSE ont eu  
lieu pour le GIE GLD  
Services en 2022

**5218 h**  
heures de formation  
en présentiel pour le siège  
et la restauration  
en France en 2022



### Les belles réalisations de l'année

En 2022, les experts boulangers d'Europe et du Moyen-Orient de **Bridor** se sont retrouvés pour deux jours de formation en Bretagne. Ils ont participé à des MasterClass théoriques et pratiques sur-mesure animées par les équipes Marketing et R&D. Les chefs ont également eu le plaisir d'échanger avec Frédéric LALOS, Meilleur Ouvrier de France Boulanger.

En 2022, le **Groupe LE DUFF** a reçu l'accréditation Happy Trainees® pour la deuxième année consécutive ! Ce label valorise les entreprises où les stagiaires et apprentis sont les plus heureux et motivés : un taux de recommandation à 100% !

**La Madeleine** n'a eu de cesse d'encourager la croissance et le développement de ses employés au cours de l'année 2022. Grâce au renforcement des opportunités pour les salariés rémunérés à l'heure les plus performants de rejoindre notre programme de formation de responsable adjoint. Cette fonction englobait 43 % de nos cadres en 2022, soit une hausse significative de 19% par rapport à 2019.

### Parole d'expert



**Anna FILINOVA**  
Responsable formation  
Groupe

#### Quels sont les axes de formation au sein du Groupe ?

Nous développons nos programmes de formation autour de 4 axes : la qualité de service, la qualité des produits, le management des équipes et la gestion des centres de profit. Ces axes répondent à la stratégie de croissance du Groupe et nourrissent la raison d'être de notre équipe : permettre à chaque collaborateur de développer ses compétences et ses talents.

*Nos axes de formation permettent à chaque collaborateur d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation des objectifs de l'entreprise*

### Le saviez-vous ?

- Le Duff Talent Academy, en charge de la formation et du recrutement Groupe, est signataire de la charte d'engagement Accessibilité et Handicap en Bretagne. Adhérer à cette charte témoigne d'une volonté de s'engager dans un processus d'amélioration continue afin de proposer aux stagiaires en situation de handicap des formations qualitatives et adaptées à leurs besoins.
- Le Groupe propose de la formation en alternance en partenariat avec des écoles, en apprentissage ou en contrat de professionnalisation, en vue de l'obtention d'un diplôme ou d'une certification : BTS ou licence professionnelle dans le domaine du Management des Unités Commerciales ou d'autres domaines tels que la gestion, le marketing, l'informatique, les ressources humaines.



## Santé et sécurité de nos collaborateurs

Les activités du Groupe présentent des risques d'accidentologie tant pour le pôle industrie (surveillance de troubles musculosquelettiques, perte d'audition, chutes de plain-pied,...) que pour le pôle restauration (chutes, coupures, surveillance de TMS,...). Assurer la sécurité de ses collaborateurs permet de maintenir une organisation opérationnelle efficiente.

Le Groupe LE DUFF emploie plus de 7 600 collaborateurs à travers le monde et plus de 19 000 en comptant ses restaurants en franchise dans le monde. C'est pourquoi le Groupe se doit de garantir la santé et la sécurité de chacun sur son lieu de travail. Cela se traduit par des actions de prévention telles que la formation, la sensibilisation et un suivi continu et rigoureux des accidents pour mieux les réduire. Des politiques et actions, adaptées aux spécificités de chaque activité et enseigne, déployées par les services ressources humaines ou sécurité, sont formalisées dans des Documents Uniques d'Evaluation et de Prévention des Risques.



### Les belles réalisations de l'année

Grâce au projet HUMAN initié en 2022, les salariés de Bridor peuvent désormais bénéficier d'un programme sportif personnalisé et d'une salle d'activité physique pour les accompagner dans la prévention des risques de blessures et des troubles musculo-squelettiques (TMS).

Frial a mis en place une formation pour la prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS) et des lombalgies au profit de douze salariés seniors. Cette formation animée par une kinésithérapeute vise l'amélioration de la qualité de vie au travail et la préservation du capital santé.

À l'occasion d'octobre Rose, plusieurs dizaines de collaboratrices du Groupe LE DUFF et de Bridor ont participé à des ateliers de sensibilisation au dépistage du cancer du sein et à l'apprentissage de l'autopalpation, animés par le Centre Régional de Coordination des Dépistages des Cancers.

Kamps est désormais la première boulangerie allemande certifiée selon les normes internationales de santé et de sécurité au travail.

### Nos ambitions

Limiter nos taux de fréquence en restant en-dessous des moyennes de nos secteurs.

### Notre performance

23,1

Taux de fréquence médian en 2022

-28% par rapport à 2021



Le Groupe se maintient en dessous de la médiane des secteurs où il évolue, avec des efforts fournis ayant permis de diminuer notre taux de fréquence.

(source : Assurance maladie)

### Parole d'expert



Kristi WENDEL

Responsable des litiges et des risques LE DUFF America

### Quelles actions de prévention ont été mises en place cette année ?

Chaque mois, l'équipe gestion des risques a sensibilisé l'ensemble de nos restaurants à une thématique sécurité différente, permettant de former 764 collaborateurs mensuellement. L'objectif de ce programme est d'encourager nos employés à faire de la sécurité une priorité. Depuis son lancement, le nombre total d'accidents du travail signalés a diminué de près de 25 %.

### Le saviez-vous ?

• Chez Brioche Dorée, la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT) se réunit tous les trimestres, analyse les accidents survenus dans les succursales et met en place des actions correctives spécifiques. Un rapport annuel exposant cette analyse est présenté au Comité Social et Economique (CSE) et des enquêtes sont réalisées en cas d'accidents graves par deux membres de cette même commission.

mis à leur disposition pour réduire le risque de TMS tels que des programmes exosquelettes ou d'accompagnement à la préservation de la santé au quotidien (panneaux insonorisés, systèmes d'aspiration des poussières...).

• Au siège du Groupe à Rennes, il est donné la possibilité aux salariés de bénéficier de séances sportives sur trois instants de la journée (matin, midi et soir). Ces séances ont lieu dans la salle de sport située dans la bâtiment du siège ou dans le parc attenant. Toutes les activités sont encadrées par un coach diplômé. Ces séances ont lieu en petits groupes, permettant un suivi individualisé.

436

collaborateurs formés à la santé et à la sécurité pour la Restauration et GIE

134

personnes au niveau du Management formées aux « dialogues sécurité » chez Bridor

450h

de formation santé sécurité en e-learning pour la Restauration et GIE

« Développer  
les savoir-faire  
culinaires dans  
le monde »



Préservation des  
patrimoines boulangers  
et culinaires



Promouvoir le  
Café-Boulangerie  
à la française



## Préservation des patrimoines boulangers et culinaires

Le Groupe LE DUFF est le relai d'un patrimoine culinaire, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaître à la fois par son activité de boulangerie-vienniserie-pâtisserie industrielle et à travers son activité de restauration. Souhaitant allier internationalisation et préservation des cultures culinaires locales, le Groupe s'attache à travailler en collaboration avec des Chefs de la restauration et de la boulangerie.

Pour œuvrer à la préservation de ces patrimoines, nous devons transmettre notre vocation aux plus jeunes et aux personnes désireuses d'apprendre nos métiers. Au sein de nos filiales nous travaillons chaque jour pour conserver les recettes traditionnelles et les transmettre aux nouvelles générations.



## Les belles réalisations de l'année

Le Groupe LE DUFF a accueilli une quinzaine de Meilleurs Apprentis de France et de Meilleurs Ouvriers de France pour la première édition de sa journée « Talents & Transmission ». Au programme : visite de Bridor, rencontre avec nos Chefs, ateliers pratiques et dégustation des produits au sein de l'Académie Culinaire du Groupe. Une journée découverte placée sous le signe de la transmission et de l'apprentissage.

Depuis 2021, Bridor organise un concours de créativité culinaire. Ce concours met l'ensemble des experts boulangers de Bridor en compétition autour d'un thème et les invite à proposer une recette contenant un ingrédient provenant de leur région.

Une même passion pour la transmission

## Le saviez-vous ?

• L'enseigne Fournil de Pierre valorise les produits et le savoir-faire du monde de la boulangerie, à travers une gamme de pains spéciaux et de pains blancs pétris, façonnés et cuits sur place, par des boulangers recrutés en partenariats avec des écoles locales.

• L'héritage culinaire dans le segment des produits de boulangerie en Allemagne est très riche (Bretzel, Roggenmischbrot à base de seigle...). L'enseigne Kamps adapte son offre localement en proposant des recettes spécifiques à chaque région.

• La raison d'être de Bridor est de « partager les cultures boulangères du monde ».

• Les restaurants la Madeleine renouvellent régulièrement leurs cartes avec près d'une trentaine de recettes à durée limitée et des produits de saison.

• La Baguette de pain est entrée officiellement au patrimoine culturel mondial de l'UNESCO ! Une belle reconnaissance pour cet incontournable de la gastronomie française. Savoureuse et qualitative, la Baguette reflète parfaitement les engagements de nos enseignes : innover au service du goût et de la qualité.



## Promouvoir le Café-Boulangerie à la française

La richesse du savoir-faire français en matière de Café-Boulangerie, de par sa convivialité et son excellence, mérite de dépasser les frontières. La promotion de cet univers est une vitrine pour la France et permet également de répondre aux attentes des consommateurs dans le monde.

Nos filiales, qui fondent leur création de valeur sur ce concept, contribuent à cet enjeu par le développement de leur activité.

844

Nombre de restaurants « Cafés-Boulangeries » dans le monde

+1M

Clients par jour que le Groupe LE DUFF accueille dans ses restaurants

+100

Le Groupe LE DUFF est présent dans plus de 100 pays sur les 5 continents avec ses produits

## Parole d'expert



Nicole COEN

Responsable du développement produit Kamps

## Comment fabriquez-vous vos produits dans le respect des traditions boulangères ?

Nous nous appuyons sur l'expérience et le savoir-faire de nos maîtres boulangers et notre levain est préparé par nos soins. Nous sélectionnons également rigoureusement nos ingrédients. La qualité est pour nous une priorité à l'image de notre dernier petit pain Primo Grano qui nécessite un temps de pousse de 12h pour parfaire sa mie, sa fraîcheur et son bon goût.



## Les belles réalisations de l'année

Le Groupe LE DUFF a créé à Rennes une Académie Culinaire et forme ses collaborateurs et ses clients aux métiers de bouche, en partenariat avec des chefs et experts culinaires. En 2022, plusieurs collaborateurs ont bénéficié d'ateliers cuisine.

Après avoir lancé son nouveau concept de café-boulangerie à la française en septembre 2020, La Madeleine fait une entrée fracassante dans le top 10 des meilleurs restaurants américains (classement professionnel Consumer Picks). Un classement réalisé par les consommateurs eux-mêmes, qui concrétise 30 ans de présence sur le sol américain.

L'ouvrage « MOF : recettes et témoignages » (Éditions Groupe LE DUFF, 2017) proclamé Meilleur livre de cuisine française des 25 dernières années, par le jury des « Gourmand World Cookbook Awards » en décembre 2021.

*Depuis sa création, le Groupe LE DUFF s'attache à défendre le patrimoine culinaire français dans le monde et son art de vivre*

## Parole d'expert



Éric WAUTHIER  
Directeur des opérations  
café & bakery EMEA

### Comment adaptez-vous le concept de café-boulangerie au marché international ?

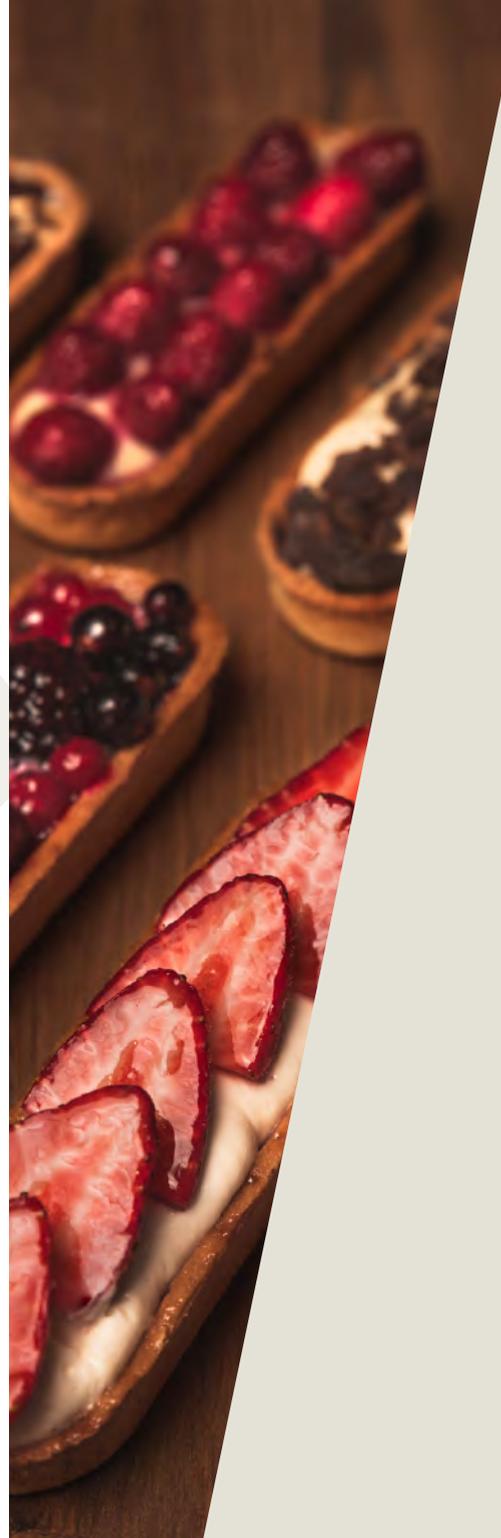
Nous avons une approche modulaire autour d'une gamme commune de viennoiseries & boissons. Nous adaptons nos recettes aux spécificités locales dans les autres catégories de produits tels que les sandwiches, les salades et plats chauds. Vous pouvez par exemple déguster des sandwiches poulet à la sauce peri-peri en Inde ou profiter d'une offre de restauration à table au Qatar et en Égypte.

### Le saviez-vous ?

• Le Groupe LE DUFF est aujourd'hui un leader mondial dans le secteur du café-boulangerie. Fondé il y a plus de 40 ans par Louis LE DUFF, le Groupe développe plusieurs marques : Brioche Dorée, Del Arte, Le Fournil de Pierre, La Madeleine, ainsi que Kamps, leader du 'café bakery' en Allemagne. Le Groupe s'appuie sur un concept de sandwicherie, de viennoiseries et de pâtisseries, basé sur la sécurité et la qualité alimentaire.

• Depuis sa création, le Groupe LE DUFF s'attache à défendre le patrimoine culinaire français dans le monde.

• Durant 4 années consécutives, Brioche Dorée, le précurseur du Café-Boulangerie, a remporté le « Trophée de la Meilleure Sandwicherie » grâce à son innovation permanente.



« Annexes »

# Annexe 1

## Contexte

En France, l'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 impose à certaines sociétés établissant des comptes consolidés dont l'effectif moyen est supérieur à 500 collaborateurs et le total bilan ou du chiffre d'affaires hors taxe est supérieur à 100 millions d'euros, de publier une Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF). La déclaration doit être publiée sur le site internet de la société pendant 5 ans.

## Périmètre

Le périmètre du reporting a pour objectif d'être représentatif des activités du Groupe LE DUFF. Les politiques et actions décrites tout au long de la déclaration de performance extra-financière, ainsi que les indicateurs de résultats associés concernent l'exercice ouvert au 1er janvier 2022 et clos au 31 décembre 2022. Le Groupe LE DUFF a étendu le périmètre à travers le monde. Le périmètre ne prend pas en compte les filiales Lecoq Cuisine et Panidor acquises en fin d'exercice.

## Sélection des indicateurs

Les méthodologies utilisées pour certains indicateurs peuvent présenter des limites du fait :

- Des particularités des lois de certains pays,
- Des changements de définitions locales pouvant affecter la comparabilité.

## Informations obligatoires

L'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 relative à la publication d'informations extra-financières prévoit des informations obligatoires. Certains éléments n'ont pas été identifiés comme prioritaires par le Groupe LE DUFF comme :

- Les accords collectifs et leurs impacts sur la performance économique.

# Annexe 2

## Analyse des risques

ENJEUX	RISQUES
Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs	Équilibre nutritionnel des produits et des ingrédients
Proposer des recettes gourmandes	Dynamisme - Satisfaction client
S'approvisionner responsablement	Relation aux producteurs et origine des approvisionnements
Éviter le gaspillage des ressources	Réduction, recyclage et valorisation des déchets Performance énergétique
Prendre en compte le bien-être animal	Enjeux de bien-être animal dans les filières
Emploi et diversité	Égalité des chances et non-discrimination Maintien de l'emploi local
Développement des compétences	Formation et développement des compétences
Santé et sécurité de nos collaborateurs	Santé et sécurité au travail
Préservation des patrimoines boulangers et culinaires	Préservation et transmission d'un patrimoine culinaire
Promouvoir le Café-Boulangerie à la française	

# Annexe 3

## Méthodologie

Méthodologie de calcul des KPIs (moyennes pondérées par le CA, l'effectif, le volume de chaque filiale ou la médiane)

- Du fait de la non-disponibilité des données, ont été exclus du reporting : Gourming, Hôtellerie, French Food Factory, restauration Amérique du Nord hors La Madeleine, Brioche Dorée Argentine, Gingers, Restauration des Loges et Gourmet cuisine représentant 2,2% du CA Consolidé et 4.8% des effectifs au 31/12/2022.
- Cette année, les entités suivantes ont été rajoutées : Frial et FB Solution UK. Des entités ont été regroupées pour faciliter le reporting (Logistimax, GIE).
- Les informations relatives à la consommation d'eau et aux conséquences sur le changement climatique de l'activité et de l'usage des biens et services que la société produit sont étudiées et publiées à l'avenir.
- La déclaration de performance extra-financière fait l'objet d'une vérification par un organisme tiers indépendant Dauge Fideliante.

• Détail du périmètre Groupe sur lequel est calculé chaque indicateur :

	Pondération Volume Industrie/ Couvert Restauration	Pondération Chiffre d'affaires	Médiane	Pondération effectifs	Unité	Périmètre	% de couverture du périmètre	Détail périmètre 2022
1		x			%	CA consolidé	93,2%	Brioche Dorée France et Suisse, Del Arte, Kamps, La Madeleine, Frial, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
2		x			%	CA consolidé	87%	Brioche Dorée France et Suisse, Del Arte, Kamps, La Madeleine, Frial, Bridor France, Bridor North America, Cité Gourmande
3		x			%	CA consolidé	93,7%	Logistimax, Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Kamps, Frial, La Madeleine, Bridor France, Bridor North America, FB Solution France, Cité Gourmande
4	x				%	Volume Industrie	99,4%	Kamps, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, FB Solution UK, Cité Gourmande, Frial
5	x				kWh/tonne	Volume Industrie	99,8%	Kamps, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande, Frial
6		x			kWh/couvert	CA consolidé Restauration	91,4%	Brioche Dorée France et Suisse, Fournil de Pierre, Gingers, Del Arte, La Madeleine, Frial
7		x			%	CA consolidé	93,8%	Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Frial, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
8			x		Note / 100	Effectifs	100%	GIE GLD Services, Brioche Dorée France, Del Arte, Frial, Tablapizza, Bridor France, Cité Gourmande
9				x	%	Effectifs	100%	Groupe LE DUFF
10				x	%	Effectifs	92%	Brioche Dorée France et Suisse, GIE, Del Arte, Tablapizza, Kamps, Frial, La Madeleine, Bridor France, Bridor NA, FB Solution, Cité Gourmande
11			x		nb. > 1 jour (pour 1 million dh. travaillées)	Effectifs	91%	Brioche Dorée France et Suisse, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Frial, Bridor France, Bridor NA, FB Solution, Cité Gourmande

## Notes méthodologiques additionnelles :

### Indicateurs / NOTES

- 1 Pour cet indicateur, sont exclues les entités du Groupe de la catégorie « Services » (c'est-à-dire le siège et Logistimax, cette dernière entité approvisionnant les entités restauration pris en compte dans le périmètre).
- 2 Pour cet indicateur, sont exclues les entités du Groupe de la catégorie « Services » (siège et Logistimax et Kamps au vu de son activité, ainsi que FB Solution dont les références sont les mêmes que celles de Bridor, pris en compte dans le périmètre).
- 3 Pour cet indicateur, le siège est exclu du périmètre car ne s'approvisionne pas en denrée.
- 4 Seules les entités industrielles sont incluses dans le périmètre.
- 5 Seules les entités industrielles sont incluses dans le périmètre.
- 6 Seules les entités restauration sont incluses dans le périmètre.
- 7 Pour cet indicateur, le siège est exclu du périmètre car ne s'approvisionne pas en oeufs.
- 8 Sont exclus de cet indicateur les entités ne calculant pas l'index Femmes/Hommes suivant la méthodologie française (c'est-à-dire: Kamps, La Madeleine, Bridor NA).
- 9 L'ensemble des informations du Groupe a pu être collecté pour cet indicateur, y compris les entités exclues pour les autres indicateurs.



«Eat  
so good»

groupeleduff.com  
in @ f t v