

**GROUPE
LE DUFF**

DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIERE

Rapport annuel 2020



Sommaire

LE MOT DU PRESIDENT	4
CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET METHODOLOGIQUE	5
Périmètre de la DPEF 2020	
Liste des enjeux	
MODELES D’AFFAIRES	9
GOVERNANCE DE L’ETHIQUE ET DE LA RSE	14
1er Compliance Day du Groupe	
Code Ethique des Affaires du Groupe Le Duff	
Dispositif d’Alerte Professionnelles	
Plan de Vigilance	
Protection des Données Personnelles	
Gouvernance de la RSE	
S’ENGAGER DES L’AMONT	20
Relation aux producteurs et origine des approvisionnements	
Enjeux environnementaux liés à l’amont agricole	
Enjeux de bien-être animal dans les filières	
Attention portée à la saisonnalité dans les enseignes de restauration	
ASSURER LA QUALITE ET LA SECURITE DES PRODUITS	30
Equilibre nutritionnel des produits et des ingrédients	
Traçabilité et qualité des ingrédients	
Sécurité des process	
ACCOMPAGNER ET DEVELOPPER LES TALENTS	36
Egalité des chances et non-discrimination	
Maintien de l’emploi local	
Développement des compétences et mobilité	
Santé et sécurité	
Bien-être au travail	
Dialogue Social =	
APPORTER SA CONTRIBUTION AUX ENJEUX SOCIETAUX ..	48
Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires	
Préservation des patrimoines boulangers et culinaires	
MAITRISER SES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX	52
Réduction et valorisation des déchets	
Performance énergétique	
Economie des ressources en eau	
Empreinte Climatique	
Protection de la biodiversité cultivée et sauvage	
TABLEAU DES INDICATEURS	60

Le mot du président



Depuis début 2020, nous traversons une crise mondiale sans précédent, la pandémie du Covid 19, qui nous empêche de renouer avec une activité normale.

Le monde de la restauration et de l'hôtellerie est tout particulièrement frappé par ce fléau qui touche, à des degrés divers, l'ensemble des acteurs. Nous sommes entrés dans l'année 2021 avec l'espoir d'en finir au plus vite mais il nous faut encore patienter.

Pour nous adapter aux circonstances, nous avons continué à innover. Face aux restrictions imposées durant cette période, nous avons accéléré le déploiement de nos services digitaux, avec le click & collect, la livraison, ou encore la vente à emporter dans l'ensemble de nos enseignes de restauration. Nous avons continué de travailler sur le parcours client et préparé le lancement de nos premiers restaurants en « Drive-in » aux Etats-Unis. Nos efforts se sont concentrés sur la sécurisation sanitaire de nos points de vente, comme de nos sites de production.

Durant cette période, nous avons également continué de travailler au plus près de nos clients, de nos partenaires et de nos fournisseurs.

Cette période inédite a pu être mise au service de la recherche de nouveaux produits et de nouvelles sources d'approvisionnement, notamment dans le Bio : avec toujours un seul et même objectif, que la qualité des produits soit irréprochable.

Nous avons accompagné nos collaboratrices et collaborateurs tout au long de l'année.

2020 marque par ailleurs l'année du premier Compliance Day mondial du Groupe.

Le respect de nos engagements en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises est la preuve que nous nous adaptons à la nouvelle donne de l'après COVID. Nous savons que lors de la reprise, du retour à une vie normale nous entrerons dans un monde nouveau, marqué bien sûr par des exigences sanitaires plus fortes mais aussi par des besoins nouveaux en matière d'approvisionnement, de transparence sur l'origine de nos produits, de leurs conditions de fabrication, de qualité, d'organisation du travail, de modes de consommation et de commercialisation. Le Groupe Le Duff abordera la réouverture de ses chaînes de restauration en ayant pris les initiatives nécessaires sur tous ces terrains.

Les crises sont aussi des opportunités. Il faut savoir les saisir mais il faut aussi rester fidèle à ses fondamentaux, ne pas céder aux caprices du temps. Le Groupe LE DUFF a su avancer en faisant confiance à ses collaboratrices et collaborateurs dans la tempête.

Nous avons su rester réactifs et agiles.

Malgré ce contexte exceptionnel, l'année 2020 a été pour nous celle des promesses tenues! Et j'en suis fier! Nous avons gardé le cap. Car c'est dans la tempête que l'écart se creuse entre les bons et les mauvais marins.

Plus que de l'intelligence, du talent ou du génie, l'excellence des résultats vient de l'effort personnel et du travail en équipe.

Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants.


Louis Le Duff
Président Fondateur



LE DUFF

2020 : Le reporting RSE à l'épreuve du Covid-19

L'année 2020 a été profondément impactée par la crise sanitaire. Les répercussions économiques de cette crise ont affecté les entreprises et leurs employés, dans tous les secteurs d'activités.



Au sein du Groupe Le Duff, si le secteur industriel a su traverser cette crise, les secteurs de la restauration et de l'immobilier ont quant à eux dû suivre les protocoles sanitaires des pouvoirs publics. Par les fermetures administratives des sites imposées une partie significative de nos collaborateurs a dû être placée en activité partielle.

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 salariés et le total du 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 et accessible sur le site Internet de la société pendant 5 ans.

La fermeture de nos restaurants durant plusieurs mois, l'activité plus réduite de notre secteur industriel viennent considérablement réduire le champ de la DPEF 2020. Dans ce contexte économique et social difficile, le Groupe le Duff présente pour cet exercice 2020 une Déclaration de performance extra-financière adaptée aux indicateurs et collaborateurs mobilisés.

Malgré le ralentissement des activités du Groupe durant l'année 2020, nous avons maintenu nos objectifs et nos engagements Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). A ce titre, nous avons choisi de conserver la plupart des indicateurs témoins de nos objectifs et engagements, même si certains d'entre eux présentent, inévitablement, des variations anormalement défavorables en raison de la baisse d'activité.

Périmètre de la DPEF 2020

Les politiques et actions décrites dans ce document, ainsi que les indicateurs de résultat associés concernent l'exercice ouvert au 1^{er} janvier 2020 et clos au 31 décembre 2020.

Lors de l'exercice 2019, le Groupe LE DUFF avait étendu **le périmètre de la DPEF 2019 à ses activités exercées à travers le monde**, représentant alors 94% du chiffre d'affaires du Groupe.

Cette année, compte tenu de l'impact de la crise sanitaire et économique sans précédent sur l'ensemble de ses activités, le Groupe Le Duff pour ce troisième exercice de reporting extra-financier, a réduit le périmètre qualitatif et quantitatif en excluant Argentine et Chine.

Liste des enjeux

L'analyse des informations recueillies via des entretiens internes et une revue documentaire réalisés en 2018, avait permis de déterminer une liste d'enjeux pertinents et significatifs pour les activités de restauration et d'industrie du Groupe. Cette liste a été validée par les directions générales respectives de nos activités et par le Comité éthique du Groupe.

Ces enjeux identifiés sont entendus comme « risques extra-financiers » au sens de l'article R225-105 du Code de commerce. Les politiques associées, les engagements, actions menées et les indicateurs pertinents mis en place par le Groupe pour traiter ces enjeux sont décrits ci-après.

Liste des enjeux extra-financiers du Groupe LE DUFF



1) GOUVERNANCE ET ÉTHIQUE DES AFFAIRES

- Gouvernance RSE
- Ethique des affaires - Lutte contre la corruption et prévention des conflits d'intérêt



2) ACHATS RESPONSABLES

- Relation aux producteurs et origine des approvisionnements
- Enjeux environnementaux liés à l'amont agricole
- Enjeux de bien-être animal dans les filières
- Attention portée à la saisonnalité



3) SÉCURITÉ DES PRODUITS

- Equilibre nutritionnel des produits et des ingrédients
- Traçabilité et qualité des ingrédients
- Sécurité des process



4) ACCOMPAGNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DES TALENTS

- Egalité des chances et non-discrimination
- Maintien de l'emploi local
- Formation et développement des compétences
- Santé et sécurité au travail
- Dialogue social
- Bien-être au travail



5) ENJEUX SOCIÉTAUX

- Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires
- Préservation et transmission d'un patrimoine culinaire



6) EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

- Réduction, recyclage et valorisation des déchets
- Performance énergétique
- Economie des ressources en eau
- Protection de la biodiversité
- Empreinte climatique

La crise sanitaire n'a pas amené à modifier la liste d'enjeux. En 2020, cette liste **reste la même pour ce troisième exercice**, à l'exception de :

L'enjeu de la « *Protection de la biodiversité* »

= Analyse des risques réalisée pour le Plan de Vigilance.

L'enjeu « *Accessibilité de l'emploi* »

= Renommé « **Maintien de l'emploi local** » pour plus de lisibilité.

L'enjeu « *Formation et développement des compétences* »

= Renommé « **Développement des compétences et mobilité** ».

Les ressources

Approvisionnements en valeur :

- Part alimentaire > 90%
- Part non-alimentaire < 10%

Répartition des achats alimentaires en volume :

- Farine (58% du total)
- Beurre (19% du total)
- Sucre (< 5%)
- Chocolat
- Œufs
- Légumes

Les enseignes



Produits de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie surgelés

8 usines dans le monde



Légumes cuisinés surgelés

1 site de Production à Agen

Les produits ou segments de marché

- Pains
- Viennoiseries
- Pâtisseries
- Plats préparés

La distribution



Grossistes

Présence dans 100 pays : France Europe, Moyen Orient, Afrique, Etats-Unis, Asie

Les clients



Artisans



Grande Distribution



Food Service :
Hôtellerie / Restauration



Filiales de restauration
Le Duff



Amont

Faire fonctionner les tissus économiques régionaux et porter attention au bien-être animal

82% des approvisionnements en volume des sites Bridor en France et 77% chez Cité Gourmande sont d'origine française.

Les approvisionnements en farine sont 100% origine France au sein des usines Bridor France et réalisés auprès de meuniers situés à moins de 300 km.

100% des œufs achetés en France sont d'origine « Ponte au sol » ou « Plein air »



Qualité produits

Promouvoir la qualité et la sécurité des aliments

72% des produits Bridor dans le monde répondent aux exigences CLEAN LABEL (70% en 2019)

22,6% du beurre utilisé par Bridor est d'Appellation d'Origine Protégée sourcé en région Poitou Charentes

4 références de viennoiseries Bridor sont 30% moins sucrées par rapport au taux moyen de la catégorie référente du marché.

Les sites de Bridor France et Cité Gourmande sont certifiés BRC et IFS. En Amérique du Nord, les sites sont également certifiés BRC et IFS.



Talents

Embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles

2565 salariés pour la partie « industrie »

83 sur 100 - index de l'égalité femmes-hommes moyen pour la branche « Industrie » du Groupe en France (contre 83 en moyenne en 2019 en France pour les Grandes Entreprises)

87% des salariés sont en Contrat à Durée Indéterminée (CDI) Cité Gourmande (check) et 89% chez Bridor France



Enjeux sociétaux

Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires, préserver les patrimoines boulangers

Dons alimentaires et financiers à des associations et banques alimentaires

Inauguration d'une Académie Bridor au Canada dédiée au partage des savoir-faire boulangers

Collaboration avec des Meilleurs Ouvriers de France pour créer les recettes



Impacts environnementaux

Réduire et valoriser les déchets, améliorer la performance énergétique et considérer l'empreinte climatique

6,7% de déchets produits par tonne produite en moyenne au niveau Groupe, taux de recyclage des déchets de 92% au sein des sites Bridor en France

Programmes d'épandage avec des agriculteurs permettant de recycler 31% du volume d'eau consommé (Bridor Fr).

En 2020, les activités de Restauration du Groupe Le Duff ont été considérablement impactées par les restrictions sanitaires prises à travers le monde en vue d'endiguer l'épidémie de COVID-19.

En France, les restrictions se sont traduites par la fermeture de l'ensemble des restaurants du Groupe du 14 mars au 11 mai 2020, suivie d'une réouverture progressive limitée à la vente à emporter jusqu'en juin.

La quasi-totalité des succursales étaient ouvertes à fin juin et durant le 3e trimestre 2020, sans toutefois retrouver les niveaux d'activité de l'exercice précédent compte tenu des protocoles sanitaires et de la baisse du tourisme international.

Les nouvelles restrictions introduites courant octobre dans certaines agglomérations (couvre-feu) puis généralisées le 30 octobre 2020 concernant les déplacements de personnes, la fermeture des commerces dits « non essentiels » et des salles de restaurants, ont entraîné une nouvelle dégradation de l'activité.

A l'étranger, les principales restrictions ont été les suivantes :

- Allemagne : fermeture des centres commerciaux, salles de restaurants et commerces « non essentiels » le 16 mars, rouverts le 11 mai avec jauge réduite (Rhénanie du Nord-Westphalie*). Nouvelle fermeture des salles le 2 novembre suivie de celle des commerces « non essentiels » le 16 décembre ;
- Etats-Unis : fermeture des salles le 20 mars (Texas*), rouvertes le 1er mai avec une jauge réduite et jusqu'à 75% de capacité maximum au second semestre 2020;
- Canada : fermeture des centres commerciaux et des salles le 22 mars, rouvertes le 22 juin à 50% de capacité maximum. Fermetures des salles de restaurants au 4e trimestre ;
- Argentine : fermeture des centres commerciaux le 19 mars, où se situent la majorité des succursales du groupe. Celles-ci ont rouvert le 15 octobre en vente à emporter uniquement puis en salle à 25% de capacité maximum.

Ce contexte très perturbé et la diminution des volumes d'affaires en découlant, de 25 à 60% selon les zones par rapport à 2019, nous ont conduits à ne pas calculer deux indicateurs rendus non pertinents et non comparables avec les exercices antérieurs :



Nombre d'audits hygiène :

La fermeture des salles de restaurants a entraîné une diminution des visites en restaurants.



Consommation électrique par couvert :

La fermeture des salles et la généralisation de la vente à emporter ont rendu cet indicateur non significatif. De plus, Argentine et Chine n'ont pas été intégrés au périmètre couvert sur l'exercice. En dépit de ce contexte, la plupart des initiatives et politiques menées lors des précédents exercices ont été maintenues voire renforcées en 2020. Nous nous sommes donc attachés à en faire une description et les mises à jour appropriées.

(*) Rhénanie du Nord-Westphalie et Texas sont les principaux Etats d'implantation des restaurants de nos enseignes en Allemagne et Etats-Unis respectivement

MODELES D'AFFAIRES « RESTAURATION »



La chaîne de valeur

Les ressources

Approvisionnement en valeur :

- Alimentaires > 90%
- Non alimentaires <10%

Les 9 premiers postes d'achat :

- Baguette parisienne
- Eau minérale en bouteille
- Farine
- Crème
- Ciabatta
- Ciabatta
- Ciabatta
- Lait
- Sauce tomate
- Poulet rôti

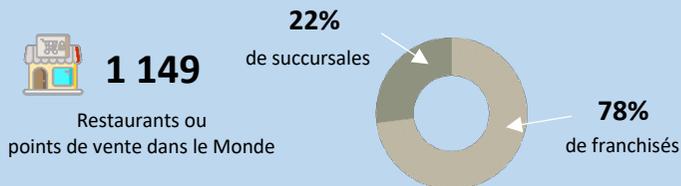
L'approvisionnement



- Achats alimentaires et non alimentaires
- Logistique
- Qualité

Filiale exclusivement tournée vers les enseignes françaises de Restauration du Groupe : Del Arte, Brioche Dorée, Fournil de Pierre, Tablapizza, Ginger's et Restauration des Loges

Les enseignes



Les produits



Plus de **160 millions**

de repas servis par les enseignes du Groupe en rythme récurrent



Amont

Attention portée à l'amont agricole et au bien-être animal

77% des achats de Logistimax issus de producteurs français
 100% du poulet issu d'élevages français au sein des enseignes françaises
 100% des viandes origine France chez Brioche Dorée
 100% de la farine est française

Objectif : passer à 100% de poulet respectant le European Chicken Commitment en 2026 dans les enseignes françaises et Kamps, 45,7% des œufs « Ponte au Sol » ou « Plein Air » en France



Qualité produits

Promouvoir la qualité et la sécurité alimentaire

Logistimax privilégie les fournisseurs certifiés IFS16, BRC16 ou ISO 22000

Systèmes de qualité du site de production et des points de vente Kamps certifiés ISO 9001

Formations en hygiène et sécurité alimentaire des salariés dans les points de vente et restaurants



Talents

Embaucher, promouvoir l'égalité des chances et développer les compétences professionnelles

3658 salariés dans la partie restauration (hors siège)

100% - index de l'égalité femmes – hommes chez Brioche Dorée (contre 99% en 2019)

Del Arte a mis à disposition de l'ensemble du réseau un module e-learning portant sur la non-discrimination à l'embauche et l'inclusion.



Enjeux sociétaux

Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires

145 points de vente Brioche Dorée partenaires de Too Good To Go



Impacts environnementaux

Réduire et valoriser les déchets, améliorer la performance énergétique

Site de production et points de vente Kamps certifiés ISO 50 001, ayant permis la réduction de 10% de la consommation électrique moyenne par point de vente entre 2014 et 2019

Equipements économes en énergie au sein des enseignes (fours autonettoyants chez Brioche Dorée, chauffe-eau à faible consommation chez Del Arte et La Madeleine)



Introduction

L’empreinte sociale, environnementale ainsi qu’une conduite éthique des affaires, constituent pour le Groupe LE DUFF un enjeu majeur. Les lois et réglementations internationales, notamment celle relative au devoir de vigilance des sociétés mères donneuses d’ordre ou celle relative à la lutte contre la corruption dite « Sapin II », nous invitent également à la plus grande attention en matière d’atteintes aux droits humains, à l’environnement, à la corruption et, plus généralement au respect de l’éthique.

Durant cette année particulière marquée par la crise sanitaire et ses impacts économiques sans précédent, le Groupe a consolidé et développé la gouvernance éthique de ses affaires. Les équipes Conformité ont finalisé la déclaration de performance extra-financière (DPEF) de l’exercice 2019 pour la première fois sur un périmètre mondial et bâti une cartographie des risques en matière de devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d’ordre et le plan de vigilance du Groupe. Ces deux documents ont été publiés conformément à la réglementation sur notre site Internet institutionnel.

Enfin, nos travaux en matière de traitement et de collecte des données personnelles se sont poursuivis.

2020 a aussi été l’année de la promotion de la conformité auprès de tous les collaborateurs du Groupe.

Malgré la crise, nous continuons à adapter nos programmes de Conformité afin de les maintenir dans la pérennité.

Premier Compliance Day du Groupe

L’instance dirigeante du Groupe, soucieuse de la communication des Programmes de Conformité et de la diffusion d’une culture Conformité, a décidé chaque année de fédérer l’ensemble des collaborateurs du Groupe lors d’une journée dédiée à la Conformité, le Compliance Day.

2020 marque l’année de la diffusion de la culture de la Conformité avec le lancement dans l’ensemble du Groupe du Code Ethique des Affaires et du Dispositif d’Alerte Professionnelle. Ces nouveaux outils de Conformité ont été présentés à l’ensemble des collaborateurs lors du 1er Compliance Day du Groupe LE DUFF, le 17 septembre 2020.



Ce premier Compliance Day a dû être reporté à plusieurs reprises au regard de la situation sanitaire.



Code Ethique des Affaires du Groupe Le Duff

Le Code Ethique des Affaires du Groupe LE DUFF rappelle les valeurs du Groupe ainsi que les règles à suivre dans l'exercice de ses activités (notamment en matière de lutte contre le harcèlement, les discriminations, la prévention des conflits d'intérêt et des situations de corruption).

Afin que chaque collaborateur puisse appliquer les principes du Code Ethique des Affaires, celui-ci a été traduit en 4 langues (anglais, espagnol, allemand et mandarin) et rendu disponible sous format digital.

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).

Dispositif d'Alerte Professionnelle

L'instance dirigeante du Groupe a fait le choix d'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. Wispeek est accessible par tous les collaborateurs 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Développée par une jeune entreprise bretonne, Wispeek permet également au Groupe de participer au développement économique local.



 "le dire pour agir"



Déployé dans l'ensemble du Groupe à l'occasion du Compliance Day, le dispositif d'alerte professionnelle constitue un outil permettant à tout collaborateur en interne de révéler certains faits ou situations contraires au Code Ethique des Affaires, à la loi ou constituant un manquement méritant d'être porté à la connaissance de l'instance dirigeante.

Plan de Vigilance

Les entreprises de plus de 5000 salariés en France ou plus de 10 000 salariés dans le monde ont l'obligation de formaliser un plan de vigilance transparent, exhaustif et sincère. Ce document doit servir à identifier et prévenir les risques liés à la chaîne d'approvisionnement d'une entreprise dans 3 catégories : santé et sécurité, droits humains et libertés fondamentales, environnement.



Le Plan de Vigilance répond à la [Loi 2017-399 du 27 mars 2017](#) dite Loi « devoir de vigilance » relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordre.

Etabli par l'Equipe Conformité du Groupe LE DUFF et appuyé par un cabinet de conseil externe, le Plan de Vigilance ainsi que la cartographie des risques afférents au dit Plan, a identifié

5 risques prioritaires :

- 1**

Atteintes à la santé des producteurs de matières premières agricoles et des populations locales
- 2**

Atteintes aux droits des paysans et à la juste rémunération des producteurs
- 3**

Accaparement des ressources (terres et eaux) au détriment des communautés locales
- 4**

Pollutions des écosystèmes par les activités industrielles et agricoles (pesticides, intrants, déchets)
- 5**

Contribution au changement climatique par émission de gaz à effet de serre

Protection des Données Personnelles

Le Groupe LE DUFF a mis au cœur 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 2020, Le délégué à la protection des données (DPO) et le Comité dédié à la bonne application du RGPD ont poursuivi la mise en œuvre de la démarche de protection des données notamment:



La **notification** des violations de données personnelles



La **sensibilisation** de nos collaborateurs



Le **contrôle** de nos traitements de données personnelles



La **mise à jour des contrats de sous-traitance** avec nos prestataires et intermédiaires afin de s'assurer du respect des dispositions du RGPD

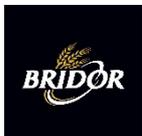


Le **suivi des demandes** d'exercice des droits



Gouvernance de la RSE

Venant compléter ces mesures relatives à l'éthique et à la transparence prises au niveau « Groupe », les principales enseignes du Groupe structurent et développent progressivement des politiques RSE.



Bridor, signataire du Global Compact, s'engage en faveur de la qualité des ingrédients, de la santé et le 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 productions 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 :

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



Cité Gourmande et son site de production situé à Agen s'appuient sur DIAG 3D, démarche de structuration et d'amélioration 360° de la performance RSE portée par COOP de France et l'AFNOR, pour construire sa politique RSE.

En 2020, un comité RSE dédié au suivi et au développement des démarches RSE a été constitué.



Del Arte, à travers son programme « Ensemble Contribuons à une restauration engagée », articule les engagements de l'enseigne autour de quatre piliers :

- Ensemble, co-construisons des filières durables.
- Ensemble, développons nos compétences.
- Ensemble, proposons des produits de qualité.
- Ensemble, défendons des pratiques plus responsables.



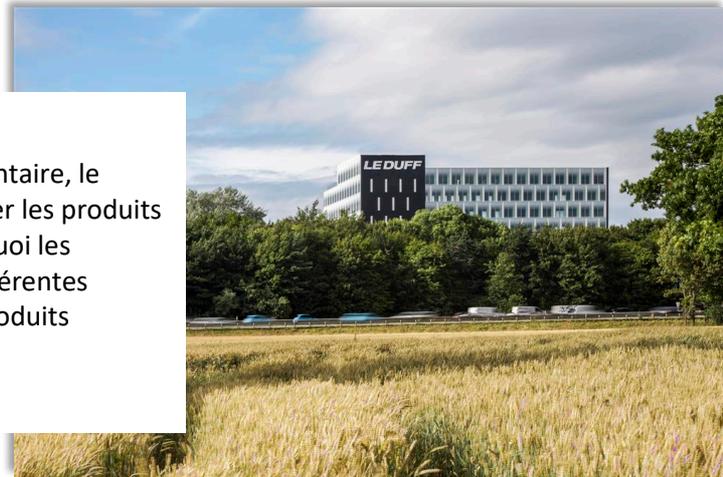
Brioche Dorée est en cours de structuration d'une politique RSE en 2021.



Relation aux producteurs et origine des approvisionnements



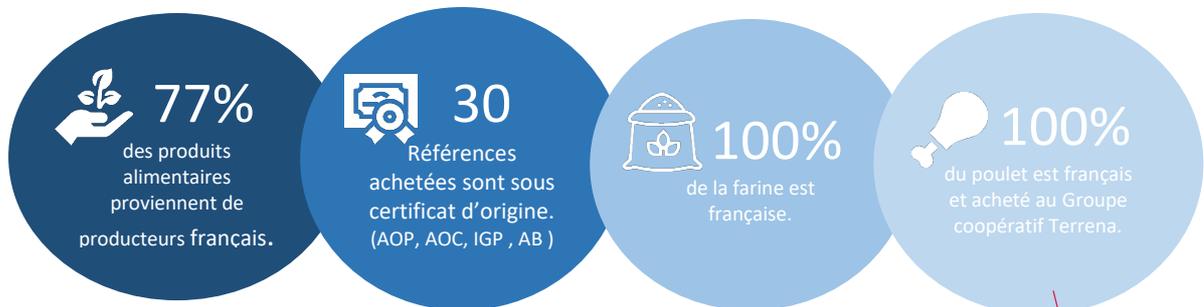
Acteur important de la filière agroalimentaire, le Groupe LE DUFF est soucieux de valoriser les produits issus de l'agriculture locale. C'est pourquoi les politiques d'approvisionnement des différentes enseignes du Groupe privilégient des produits d'origines nationales ou régionales.



PÔLE RESTAURATION



Sur l'ensemble des enseignes françaises :



Logistimax
GRUPE
LE DUFF

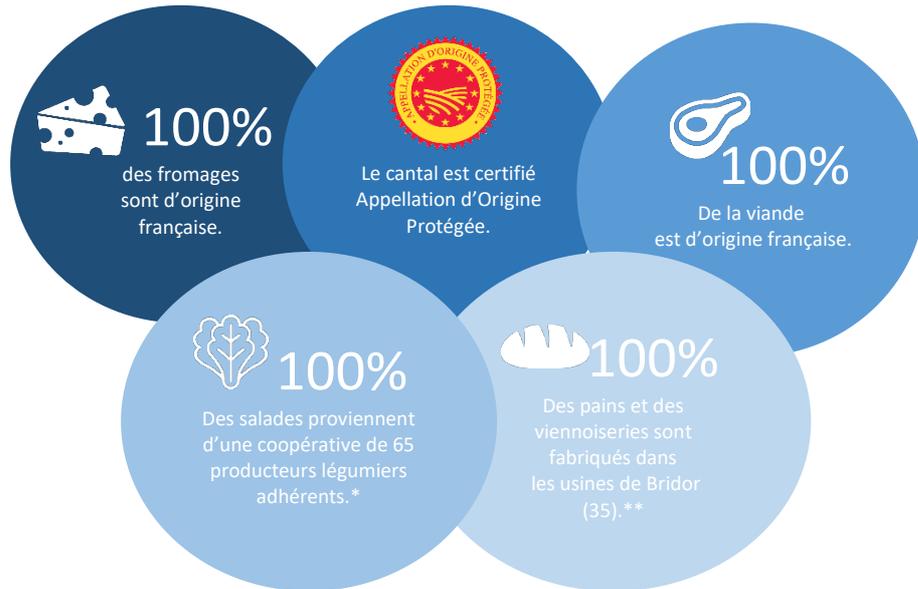
Logistimax, entité dédiée à la supply chain des enseignes de restauration françaises du Groupe, s'attache à créer et entretenir des liens directs avec les producteurs.

Ce partenariat prévoit que les approvisionnements en poulet soient constitués à 50% de haut de cuisse et 50% de filet, garantissant un débouché pour certains morceaux qui, souvent délaissés, font généralement l'objet de pertes.

- ➔ Lutte contre le gaspillage
- ➔ Juste rémunération des producteurs



Brioche Dorée en France : l'origine France et la valorisation des patrimoines agricoles et alimentaires français sont privilégiés.



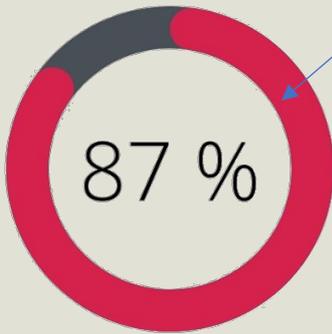
*Les salades utilisées par les restaurants (Batavia, roquettes, mélanges de salades et légumes râpés...) proviennent de la coopérative Rosée de Champs située à Doué la Fontaine, dans le département du Maine et Loire. Cette coopérative s'approvisionne majoritairement auprès de ses 65 producteurs légumiers adhérents.

**Les pains et les viennoiseries sont fabriqués dans les usines de Bridor à Servon-sur-Vilaine (35) et Louverné (53), à partir de farine achetée localement.

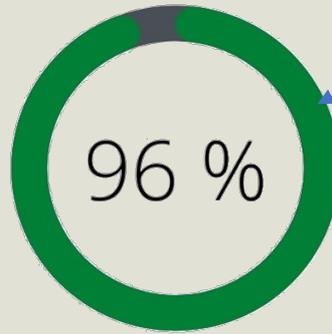


Del Arte : l'origine italienne est favorisée et mise à l'honneur et 100% du bœuf, du poulet, du beurre du lait et la crème fraîche sont origine France.





Au total, **87%** des produits utilisés dans les restaurants Brioche Dorée France proviennent de France.



Et **96%** des produits proviennent d'Italie ou de France dans les restaurants Del Arte.



Dans les points de vente Kamps (Allemagne) : la plupart des matières premières vient d'Allemagne.



100%
De la farine est produite localement et les produits carnés sont achetés à un producteur Allemand.

75%
des produits carnés sont issus d'une production régionale.

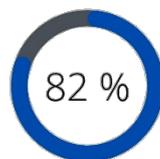
En 2020, Kamps a déployé un café **100%** équitable labellisé Fairtrade. dans 20 magasins, avant un déploiement national.



PÔLE INDUSTRIE



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 : **82 %** en volume en 2020.



100%
de nos farines conventionnelles sont d'origine France



Objectif 2021

100% des farines de blés BIO utilisées pour nos pains proviennent de blés bio français



22.6%

du beurre est d'appellation AOP utilisé est d'origine Poitou-Charentes



Objectif 2021

Faire adhérer 70% des fournisseurs à la charte « Beurre responsable »

Nos farines sont ainsi issues de blé français et sont transformées chez des meuniers français situé à moins de 300km de nos sites de productions.

Cette charte vise à contractualiser des critères d'excellence pour la fabrication du beurre, des conditions d'élevage des vaches laitières au conditionnement.



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



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



Cité Gourmande est aussi un fournisseur certifié « Origine France Garantie ».



77% des achats en volume viennent de France.

Par ailleurs, plusieurs mesures sont adoptées au niveau des enseignes pour pérenniser les relations avec les fournisseurs, tout en assurant un revenu stable aux producteurs.



En 2019 avait contractualisé avec ses fournisseurs de pommes de terre sur des durées de 4 ans. En 2020, Cité Gourmande continue de soutenir la filière de producteurs du Sud-Ouest de la France avec comme objectif d'augmenter de **30%** les volumes d'approvisionnements d'ici 2023.



Kamps a signé des partenariats long terme auprès de **80%** de ses fournisseurs.



12,9% du chocolat acheté en 2020 par Bridor est issu du commerce équitable ou est labellisé UTZ.

Enjeux environnementaux liés à l'amont agricole

Ses activités étant fortement consommatrices de matières premières agricoles, le Groupe LE DUFF agit pour réduire son impact sur l'environnement. Le Groupe souhaite prendre 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. La construction de ces filières durables se développe principalement aujourd'hui avec l'industrie :

- Pour la fabrication de ses pains, Bridor France utilise des farines majoritairement labellisées et certifiées, notamment des farines « Label Rouge » ou issues de filières agricoles responsables (de type CRC¹, Bio, ...) cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité. Le recours à ces farines sera étendu à tous les produits Bridor d'ici 2022.
- **Logistimax** a pour projet de faire passer la farine achetée, déjà 100% française, à de la farine issue d'agriculture durable et responsable d'ici 2022.
- **Cité Gourmande** a défini, pour sa politique d'approvisionnement, un cahier des charges qui exige de travailler en agriculture raisonnée (90% des pommes de terres achetées bénéficient de la certification Global Gap²). De plus, Cité Gourmande travaille en collaboration avec la coopérative Agrial à déployer sa démarche « Agrilogique » qui garantit zéro résidu de pesticide dans le produit fini. Cité Gourmande a pour objectif d'être certifié HVE 3³ en 2021.

Par ailleurs, le Groupe poursuit le développement de produits issus de l'agriculture biologique.

- En 2020, le Bio, en forte croissance, représente 18% du chiffre d'affaires de **Cité Gourmande** (15% en 2019) à travers la commercialisation de 2 gammes de produits Bio (marques « Yummy ! » et « Ferme des Gourmets ») existantes depuis 7 ans.
- **Bridor France**, qui propose la gamme de produits Bio la plus complète sur son marché, a augmenté de plus de 20% ses approvisionnements en beurre bio par rapport à 2019, pour atteindre 258 tonnes en 2020.



Des engagements couvrent également les approvisionnements non-alimentaires.

- **Kamps** utilise du papier 100% recyclé pour ses emballages en vente à emporter.
- Les cartons de livraison achetés par **Bridor** sont 100% certifiés FSC⁴.
- Les sets de table proposés dans les restaurants français de l'enseigne **Del Arte** sont imprimés sur du papier labellisé PEFC recyclé.

¹ La filière CRC (Cultures Raisonnées Contrôlées®) rassemble 2 500 acteurs français de la filière blé engagés à produire des céréales 100% françaises et cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité.

² Le Global Gap est un référentiel qui traduit les exigences des consommateurs en bonnes pratiques agricoles, basé sur une norme commune créée à la fin des années 90 par plusieurs chaînes de distribution européennes. Il est destiné aux fruits et légumes, et intègre essentiellement des critères réglementaires en termes d'environnement, valorisant quelques démarches proactives en matière de gestion des ressources humaines et de sécurité alimentaire.

³ La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles (Niveau 3).

⁴ L'écolabel Forest Stewardship Council (FSC) et la certification PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes) ont été créés et sont portés par des ONG dont le but est d'assurer que la production de bois ou d'un produit à base de bois respecte des procédures garantissant la gestion durable des forêts.

- Chez Brioche Dorée, la sacherie pour le pain et viennoiseries ainsi que les boîtes pâtisseries sont certifiées Imprim'vert⁵.

⁵ Le label Imprim'vert est accordé aux imprimeurs qui font le choix de réduire l'impact de l'impression sur la planète, en faisant des choix stratégiques, écologiques et made in France

Enjeux de bien-être animal dans les filières

Le bien-être animal et les conditions d'élevage constituent un enjeu croissant pour le Groupe LE DUFF, ses clients et ses consommateurs. Le Groupe LE DUFF travaille avec ses fournisseurs à la construction de filières où le bien-être animal est au cœur des priorités. Les engagements pris portent majoritairement sur les poules pondeuses et le poulet de chair, notre priorité en termes d'amélioration des conditions de vie animale.

Oeufs : 100% hors cage, horizon 2025

 Les enseignes de **restauration en France** se sont engagées à ce que 100% de leurs approvisionnements en œufs soient issus d'élevages hors cage d'ici à 2025. Cet approvisionnement a atteint 46% en 2020, en progression par rapport à 2019 (32%).

 Par ailleurs, depuis avril 2018, 100% des œufs utilisés dans les produits fabriqués par Kamps sont issus de poules élevées hors-cage.

 Depuis janvier 2020, 100% des œufs achetés par **Bridor France** sont issus de ponte au sol faisant de Bridor l'un des premiers industriels du secteur de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie en France à apporter cette garantie.

 **Bridor Canada** s'est engagé à ce que 100% des œufs soient issus de poules élevées en plein air en 2025.

Poulets de chair : Un engagement international qui démarre en 2017

 Aux Etats-Unis, La Madeleine s'est engagée dès 2017 à s'approvisionner uniquement en poulet auprès des fournisseurs qui respectent les normes du Global Animal Partnership, d'ici 2024.

En 2020, l'enseigne a opté pour un approvisionnement en poulet « All Natural », c'est-à-dire une viande qui ne contient pas d'hormones de croissance ajoutées, ni d'additifs ou d'antibiotiques. Cet engagement est effectif sur l'ensemble du parc succursale à fin 2020.

 En 2020, les enseignes de restauration françaises maintiennent leur engagement d'être approvisionnées exclusivement en poulet provenant de fournisseurs respectant l'ensemble des normes du European Chicken Commitment.

Cette démarche volontaire, portée par plus de 30 Organisations Non Gouvernementales (ONG) européennes, a pour objectif d'améliorer les conditions d'élevage et de bien-être des poulets d'ici 2026. Ces normes permettront de :

1.

Réduire la densité des élevages et améliorer l'espace vital des animaux.

2.

Mieux contrôler la qualité de l'air des élevages grâce à des régulations à plusieurs niveaux.

3.

Démontrer que l'ensemble des mesures de l'ECC sont bien respectées par des contrôles d'institutions externes et indépendantes.

Notre engagement vise à imposer à nos fournisseurs des normes plus élevées en matière de bien-être animal tout en garantissant aux consommateurs l'accès à des produits toujours abordables et de haute qualité.



En 2020, Kamps a rejoint les enseignes françaises dans cet engagement par l'enseigne.

Ainsi, 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.

Attention portée à la saisonnalité dans nos enseignes de restauration

Toujours soucieux d'une alimentation plus durable, le Groupe LE DUFF s'attache à proposer à ses consommateurs des aliments de saison, enjeu concernant principalement les enseignes de restauration car elles cuisinent des fruits frais.



En **France**, **Del Arte** et **Brioche Dorée** proposent des cartes mettant en avant les fruits de saison. Certains fruits ne sont d'ailleurs proposés à la carte qu'en saison : fraises (mi-mars à fin juin), abricots (juillet-août), cerises et melons.



Dans les points de vente **Kamps en Allemagne**, certains fruits comme les fraises ou les prunes ne sont servis qu'en saison. Ces engagements font l'objet de campagnes de communication dans les restaurants pour sensibiliser les cl



Equilibre nutritionnel des produits et des ingrédients

Allier équilibre nutritionnel et plaisir gustatif est un enjeu essentiel pour le Groupe qui s'emploie à satisfaire ses clients en leur apportant une alimentation saine, en toute transparence.

PÔLE RESTAURATION

 Au sein du pôle restauration France, une politique « Ingrédients et Nutrition » est menée, 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 de la déclaration nutritionnelle des produits de chaque enseigne sur leurs sites internet respectifs.

Cette politique se traduit par exemple par l'usage exclusif de jambon cuit sans polyphosphates⁶.

 Dans les restaurants La Madeleine de l'agglomération de Dallas, un concours a été mis en place en collaboration avec une école hôtelière et le Medical City Children's Hospital pour inciter les élèves à créer des menus sains : le « Kids Fit Menu ! », validé par des nutritionnistes. L'objectif est de faire réaliser des recettes saines par les étudiants pour attirer l'attention sur l'équilibre nutritionnel. La recette gagnante est intégrée au menu de La Madeleine.

BONNE
PRATIQUE

 Dans les points de vente Kamps, depuis avril 2018, en plus des informations nutritionnelles obligatoires (calories) affichées directement sur les produits, le détail des ingrédients (additifs, allergènes) est disponible à la demande.

PÔLE INDUSTRIE

Conscient de sa responsabilité en matière de nutrition et de santé, le pôle Industrie du Groupe LE DUFF intègre ces enjeux dans sa stratégie R&D.

 Depuis trois ans, un programme « Clean Label » est déployé au sein de Bridor, en France, au Canada et aux Etats-Unis. Ce programme garantit l'utilisation d'ingrédients, de colorants,  d'arômes et d'additifs d'origine naturelle, sans matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées et sans édulcorants artificiels.

En 2020, 72% des produits vendus par Bridor répondent à la promesse du programme Clean Label (en croissance par rapport à 2019 : 70%). L'objectif à 2021 est d'atteindre 74% des références.

⁶ Les polyphosphates, ou plus communément E452, sont employés usuellement comme agents texturants dans les charcuteries pour retenir l'eau et assurer une meilleure tenue du produit. A des doses élevées, ils constituent des facteurs de risques cardiovasculaires et d'insuffisance rénale.

Dans le cadre de sa démarche d'intégration des enjeux environnementaux et sociaux dans sa stratégie globale, Bridor travaille sur une Charte Naturalité et Nutrition qui prévoit pour 2023 :

- d'engager une baisse mesurée et progressive de la proportion de sel dans ses pains. Bridor a choisi la cible la plus ambitieuse des recommandations du Ministère de la Santé : 1,3g de sel pour 100 g de pain pour 100% des pains d'ici 2023.
- de diminuer la teneur en sucre de la gamme de « Viennoiseries Gourmandes » ; une démarche de maîtrise du sucre dans les gammes les plus sucrées qui se base sur les cibles préconisées par l'ANSES. Déjà 4 références de viennoiseries Bridor sont 30% moins sucrées par rapport au taux moyen de la catégorie référente du marché.
- Formuler des produits naturellement sains avec une gamme complète de pains aux blés anciens.

 **Cité Gourmande** : les produits destinés à la vente directe aux consommateurs (par exemple, la marque Yummy distribuée en réseaux spécialisés) affichent tous l'étiquetage nutritionnel Nutri-score. Fidèle à ses valeurs de naturalité et de gourmandise, tous les produits proposés par Yummy sont origine France et ont été élaborés sans conservateur, sans additif, sans colorant et sans arôme ajouté.

Les produits de la marque Pom Bistro, distribués en grande distribution et à destination des restaurateurs, sont garantis sans conservateur, sans colorant, sans arôme ajouté, sans additif et fabriqués à partir de pommes de terre françaises.

Traçabilité et qualité des ingrédients

En tant qu'acteur 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.

PÔLE RESTAURATION

 **Logistimax** conduit son plan de contrôle des fournisseurs en s'appuyant sur une analyse de risques fournisseur (national ou international etc.) / produit (transformé ou brut etc.), mais aussi sur le caractère stratégique ou non de certains produits (volume, lien avec l'image de l'enseigne etc.). Logistimax privilégie les fournisseurs certifiés IFS¹⁶, BRC¹⁶ ou ISO 22000⁷. A défaut un audit référencement est systématiquement réalisé.

 **Kamps** réalise 10 à 15 audits fournisseurs annuels chez tout nouveau partenaire, mais aussi de façon courante selon un référentiel mieux-disant que la réglementation. En 2020, compte tenu de la crise sanitaire, neuf audits ont pu être menés.

⁷ La certification IFS (International Featured Standard), le référentiel BRC (British Retail Consortium), la norme ISO 22000 et la certification SGS GFSI (Global Food Safety Initiative) définissent des standards concernant les systèmes de management de la qualité et de l'hygiène. Ils font l'objet d'audits externes.

PÔLE INDUSTRIE

 **Bridor** privilégie les fournisseurs disposant d'une certification qualité (IFS¹⁶, BRC¹⁶, GFSI¹⁶). Lorsque cette condition n'est pas remplie, le Département Assurance Qualité réalise un audit préalable avant de valider tout nouveau fournisseur.

 En Amérique du Nord, une grande partie des fournisseurs est certifiée SGS GFSI¹⁶. Ces garanties sont complétées par des tests à réception au niveau de tous les sites de production Bridor, visant à lutter contre la fraude d'une part, et à s'assurer de l'innocuité des aliments d'autre part.

Sécurité des process

Afin de proposer aux clients des produits sains, le Groupe LE DUFF, tant dans ses restaurants et points de vente qu'au niveau des sites de production, met en place et déploie des procédures rigoureuses.

PÔLE RESTAURATION

 De l'entreposage à la livraison des matières premières sur la plateforme logistique de distribution aux restaurants, **Logistimax** applique un plan de contrôle sanitaire très strict. Chaque semaine, un laboratoire d'analyse indépendant intervient pour prélever et analyser les matières premières et produits à une fréquence définie, 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 françaises 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 HACCP⁸, bonnes pratiques hygiène, procédures de traçabilité, autocontrôles, bonnes pratiques de stockage et de fabrication, respect de la chaîne du froid, etc.). Ces audits sont réalisés par des prestataires indépendants reconnus dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire.

En 2020, le programme de digitalisation du plan de maîtrise sanitaire a continué à être déployé sur le parc français. Chaque restaurant Del Arte est notamment équipé d'un PC ou tablette comprenant une solution logicielle personnalisée en collaboration avec un prestataire spécialisé. Cette dématérialisation permet de fiabiliser les autocontrôles et procédures HACCP et améliore l'étiquetage des ingrédients et préparations en cuisine.

 **Kamps** : Habituellement, des audits Qualité et Hygiène sont menés deux fois par an sur chaque point de vente - représentant plus de 800 visites annuelles réalisées par le département Qualité. Ces audits sont complétés par des visites réalisées par un organisme auditeur externe. En outre, le site de production, dont le système de gestion de la qualité est certifié ISO-9001, est contrôlé cinq fois par an par le département Qualité interne, et, une fois par an, par l'Agence de Santé Régionale de Rhénanie. Pour l'année 2020, ces standards n'ont pas été atteints compte tenu de la crise sanitaire Covid-19.

⁸ Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité



L'ensemble des gérants des restaurants la Madeleine ainsi que leurs adjoints, soit environ 120 employés ont l'obligation de valider le programme de certification en sécurité alimentaire ServSafe®, délivré par l'Association Nationale de la Restauration (*U.S. National Restaurant Association*). Il est possible de suivre et valider la formation en ligne directement depuis le restaurant.

PÔLE INDUSTRIE



Dans le pôle industrie, les deux sites français Bridor de Servon-sur-Vilaine et Louverné ainsi que le site Cité Gourmande à Agen sont certifiés BRC⁹ et IFS. En Amérique du Nord, les deux sites canadiens ainsi que le site américain sont également certifiés BRC et IFS¹⁹.

Le site de Pont-de-l'Isère est certifié BRC. Ces certifications permettent 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

⁹ La certification IFS (International Featured Standard), le référentiel BRC (British Retail Consortium) définissent des standards concernant les systèmes de management de la qualité et de l'hygiène. Ils font l'objet d'audits externes.

LE DUFF



Egalité des chances et non-discrimination

Le Groupe LE DUFF s'engage à recruter ses 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. Le Groupe s'engage 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. Au niveau Groupe, des modules de formation contre la discrimination à l'embauche sont également proposés.

Mesures générales pour lutter contre les discriminations

 **Del Arte et Brioche Dorée:** pour éviter toute discrimination à l'embauche, la Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) de Pôle Emploi est adoptée. 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. Par ailleurs, Del Arte a mis à disposition de l'ensemble du réseau un module e-learning portant sur la non-discrimination à l'embauche et l'inclusion.

 Chaque salarié de **La Madeleine** dispose d'un manuel consignait les engagements de non-discrimination liés à la race, à la religion, à l'origine ethnique. Ces engagements sont aussi affichés dans les points de vente, et rappelés à chaque formation. Des audits internes sont menés pour vérifier, entre autres, que ces engagements sont bien respectés. Une hotline confidentielle est disponible, en parallèle du Dispositif d'Alerte Wispeek, pour tous les salariés, par laquelle des comportements problématiques peuvent être dénoncés au manager ou à la Direction des Ressources Humaines.



FOCUS : DES SALAIRES D'HORIZONS VARIÉS AU SEIN DU GROUPE LE DUFF

- Les sites de production Bridor comptent 39 nationalités parmi leurs effectifs.
- Des 7 salariés réfugiés employés en contrat de professionnalisation pour une durée de 10 mois dans le cadre du programme « Emploi et Toit » porté par l'agence d'emploi Envergure en 2019, 6 ont été embauchés en CDD en 2020.
- Le site de Louverné fait partie « du club des entreprises inclusives » du territoire mayennais dont l'objectif est d'assurer la promotion de l'inclusion dans l'emploi.

Mesures pour lutter contre les discriminations liées au genre

PÔLE RESTAURATION



Brioche Dorée France : 69% des effectifs sont des femmes et 31% des hommes. On compte une grande majorité de femmes (58%) responsables de restaurant.

L'index de l'égalité femmes-hommes en France atteint 100 sur 100 en 2020.



Au sein de l'enseigne **La Madeleine**, 63% des effectifs sont des femmes (contre 56% en moyenne dans le secteur de la restauration (fast casual aux Etats-Unis). En outre, 47% des postes de direction sont occupés par des femmes (contre 49% en moyenne pour le secteur).

PÔLE INDUSTRIE



Bridor (Canada) : au Canada, où la législation sur l'égalité femmes-hommes est plus exigeante qu'en France, le congé parental, d'une durée d'un an, peut se partager entre les deux parents. Par ailleurs, 40% de femmes siègent au Comité de Direction de Bridor Canada.



Comme toutes les entités du Groupe et conformément aux obligations réglementaires, l'enseigne **Bridor France** et l'usine **Cité Gourmande** ont signé un accord d'égalité femmes-hommes en 2019, avec un plan d'actions sur quatre ans (2019 – 2022). En 2020, le budget de formation spécifique pour les femmes qui reviennent de congé maternité a augmenté de 500 euros par rapport à 2019.¹⁰

L'index de l'égalité femmes-hommes atteint ainsi 83 sur 100 en 2020 chez Bridor France, et 84 sur 100 chez Cité Gourmande.



L'index de l'égalité femmes-hommes atteint ainsi **83 sur 100 en 2020** chez **Bridor France**, et **84 sur 100** chez **Cité Gourmande**.

¹⁰ En 2019 le budget alloué à la formation des femmes qui reviennent de congé maternité était de 4000 euros

Mesures pour lutter contre les discriminations liées au handicap

Le Groupe LE DUFF a mis en place un certain nombre de mesures qui visent à accueillir et former des personnes en situation de handicap, mais aussi à leur faciliter l'accès à nos produits et restaurants.

PÔLE RESTAURATION



Del Arte propose également des cartes en braille dans ses restaurants.

Dans les points de vente **Brioche Dorée français** un projet a été initié avec l'AGEFIPH¹¹ pour adapter les postes (ex : table à hauteur réglable) et mener des démarches de sensibilisation auprès des autres salariés.



Certains restaurants **La Madeleine** ont signé des conventions avec des organisations locales pour embaucher des personnes en situation de handicap.

PÔLE INDUSTRIE



Bridor emploie au sein de ses deux sites de production à Servon-sur-Vilaine et à Louverné 34 travailleurs en situation de handicap. En 2020 des collaborateurs du site de Servon ont participé au Salon du handicap dans le cadre de la semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées.

Maintien de l'emploi local

La politique du Groupe en matière d'accessibilité intègre 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. Ainsi, le taux d'emploi en CDI au sein du Groupe est de 96,5% fin 2020 contre un taux de 96% fin 2019.

PÔLE RESTAURATION

Hors enseigne Mimi's cédée début 2020, les effectifs de la Restauration ont évolué de 4 882 salariés à fin 2019 à 3 658 fin 2020. Cette diminution est principalement liée à la baisse d'activité consécutive à la crise sanitaire ainsi qu'à la poursuite de la recomposition de notre parc vers une proportion croissante de franchises.

¹¹ L'Association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées est un organisme paritaire français institué par la loi du 10 juillet 1987 pour favoriser l'insertion professionnelle et le maintien dans l'emploi des personnes handicapées dans les entreprises du secteur privé

 L'enseigne de restauration Del Arte, implantée localement dans plus de 160 villes en France, s'efforce d'être dynamique sur ces territoires. Chaque ouverture de restaurant, franchisé ou succursale, crée une vingtaine de postes localement en privilégiant les CDI. Les recrutements locaux se font en lien avec les partenaires de proximité : Pôle Emploi, écoles et centres de formation, écoles hôtelières etc.

PÔLE INDUSTRIE

 Au sein de **Bridor France**, malgré la crise sanitaire du Covid-19, les effectifs sont restés relativement stables ; les CDI représentant 89% du total en 2020.

Cité Gourmande : l'effectif est de 159 personnes en 2020 dont 137 en CDI, soit 85% du total.



PROJET :

En 2020, le Groupe LE DUFF poursuit son projet d'implantation d'une nouvelle usine à Liffré en Ille-et-Vilaine, qui ouvrira début 2024 et devrait générer à terme la création de 500 emplois directs non délocalisables ainsi que des emplois indirects.

Développement des compétences et mobilité

Le développement des compétences est un enjeu majeur au sein du Groupe. Ses différentes enseignes 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.

PÔLE RESTAURATION

 **Del Arte propose :**

- Un **parcours MUM** (Management des Univers Marchands), titre professionnel équivalant à un Bac +2, depuis 2016 et en partenariat avec le groupe IGS. Pendant 9 mois, des adjoints de restaurants intègrent ce parcours qui comprend des modules de formation interne, un accompagnement à la fonction de manager par le groupe IGS et des modules d'enseignements en e-learning (52h à réaliser). En 2020, une quatrième promotion du parcours MUM a débuté. L'examen final devait avoir lieu en novembre 2020 mais la fermeture des établissements CHR due à la crise sanitaire a fortement impacté le déroulement du parcours. Les 10 candidats de cette promotion sont attendus pour l'examen final et la soutenance orale fin mai 2021.

- **70 vidéos en ligne de recettes**, disponibles dans le but d'apporter une formation continue aux équipes en cuisine.

- **Un accompagnement de la montée en compétence** progressive des collaborateurs vers des postes d'encadrants : « Programme trajectoire ».

 A son arrivée au sein de l'enseigne **Brioche Dorée**, chaque salarié reçoit un livret d'accueil, et bénéficie d'un parcours d'intégration et de formation. Il suivra notamment une formation de 2 à 5 semaines au sein des 25 restaurants-écoles du Groupe. Pour les managers de restaurant, un parcours de 10 jours est prévu pour acquérir les bases et la culture de l'entreprise.

 L'enseigne **Kamps** propose des formations internes d'anglais, et de maîtrise des outils informatiques.

PÔLE INDUSTRIE

 **Bridor** accueille des apprentis dans ses effectifs : une « Classe Apprentis » a été mise en place en 2019 afin de favoriser l'esprit de promotion et l'entraide entre les apprentis. En 2020, 16 personnes composent la Classe « Apprentis ». Une bourse de mobilité inter-enseigne est aussi proposée.

La promotion interne est favorisée au sein du site de production de **Cité Gourmande** : la majorité des conducteurs de ligne ont démarré en tant qu'ouvriers en production. Cité Gourmande a aussi accueilli 16 apprentis en 2020 (en hausse par rapport à 2019 : 9) sur un total de 159 salariés. Parmi ces salariés, 2 ont préparé des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP).



FOCUS : LA FORMATION EN CHIFFRES AU SEIN DU GROUPE LE DUFF EN FRANCE

En 2020, au sein du Groupe LE DUFF :

- 262 formations qualifiantes ont été dispensées :
 - 63 pour la restauration et le siège.
 - 199 pour Bridor.
- 1 169 salariés ont bénéficié d'une formation :
 - 536 collaborateurs pour le siège et la restauration toutes enseignes confondues.
 - 633 collaborateurs pour Bridor.
- 21 199 heures de formation ont été dispensées :
 - 5 575 heures en présentiel pour le siège et la restauration et 4 689 heures en e-learning toutes enseignes de restauration et réseaux confondus
 - 10 935 heures pour Bridor.

Les actions du Groupe en matière de formation impliquent également les franchisés, puisqu'en 2020, 45% du volume d'heures de formation en présentiel leur était destiné.

Santé et sécurité

Les risques dans les activités du Groupe sont principalement les suivants :

- Pôle industrie : survenance de troubles musculosquelettiques (TMS) liés aux manutentions manuelles répétitives, perte d'audition partielle liée au bruit, chutes de plain-pied liés à des déchets gras, liquides et/ou sols humides.
- Pôle restauration : chutes, coupures, survenance de TMS liée aux manutentions manuelles répétitives, blessures liées au contact avec des produits chimiques de nettoyage.

Le Groupe LE DUFF emploie 6 479 collaborateurs à travers le monde et doit garantir la santé et la sécurité de ses collaborateurs sur leur lieu de travail. Cela passe par de la formation, de la sensibilisation, des mesures de prévention et un suivi continu et précis des accidents pour mieux les réduire. Des politiques et actions, adaptées aux spécificités de chaque activité et enseigne, sont formalisées dans des Documents Uniques d'Evaluation et de Prévention des Risques.

SIEGE SOCIAL

En 2020, 953 collaborateurs ont été formés à la santé et à la sécurité au travail : 571 heures de formation en présentiel et 286 heures en e-learning.

Par ailleurs, en 2020, le Groupe a adapté les conditions de travail de ses collaborateurs à la crise sanitaire liée à la Covid-19. Dès le premier confinement le Groupe LE DUFF a mis en place la désinfection des points de contacts deux fois par jour ; des distributeurs de solution hydro-alcoolique ont été installés à tous les étages, y compris le parking. Des masques chirurgicaux jetables (type 1) ont été fournis à l'ensemble de nos collaborateurs et des balisages au sol pour marquer les distanciations sociales sur les paliers, dans les ascenseurs et dans l'espace restauration ont été installés. Enfin le système de renouvellement d'air a été modifié pour passer à 100% d'apport en air neuf afin de prévenir les risques de propagation de virus.

PÔLE RESTAURATION

 En 2020, deux modules de formation e-learning ont été mis à disposition des réseaux Brioche Dorée et Del Arte : « Sécurité au travail » et « Gestes et postures ».

Au sein de l'enseigne **Brioche Dorée en France**, un accord sur la pénibilité a permis de mettre en place des actions pour réduire le risque d'occurrence de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) en limitant notamment le port de charges.

Le taux de fréquence d'accidents du travail chez Brioche Dorée en 2020 est de 34,66 et le taux de gravité de 1,78. Conscientes de ces résultats perfectibles, l'enseigne a mis en place de nombreuses mesures pour évaluer, prévenir et réduire la fréquence des accidents du travail :

- 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.
- Une fois par an, un rapport exposant cette analyse est présenté au Comité Social et Economique (CSE) et des enquêtes sont réalisées en cas d'accident grave par deux membres de cette même Commission.

- Des mesures concrètes sont déployées dans les points de vente : par exemple la mise en place de chaussures de sécurité pour éviter les glissades ou encore l'utilisation d'Equipements Individuels de Protection (EPI).

- Des missions d'inspection décentralisées en matière de santé, sécurité et conditions de travail sont effectuées par les membres de la CSSCT (4 à 5 par an)

Au niveau des succursales, des audits sociaux sont réalisés, qui visent à vérifier que les restaurants sont en conformité réglementaire.

L'enseigne **Del Arte** prépare un livret sécurité à destination des nouveaux arrivants, public plus fortement exposé aux risques d'accidents.



L'enseigne **La Madeleine** conduit des audits internes et une personne à temps plein est dédiée au contrôle de la sécurité. Tous les salariés se voient remettre un « Guide des opérations » qui formalise des lignes de conduite pour la sécurité au travail.



Logistimax n'achète aucun produit d'entretien corrosif à destination des restaurants et travaille actuellement avec son fournisseur privilégié, Ecolab, pour référencer des produits plus concentrés ou solides, qui sont plus économes en emballage et moins lourds à soulever. Il s'agit également de déployer des pratiques permettant d'optimiser la consommation d'eau lors de l'entretien des locaux - par exemple, en supprimant les centrales de lavage.

BONNE
PRATIQUE

PÔLE INDUSTRIE

Le taux de fréquence d'accidents du travail pour l'industrie en 2020 est de 37,1.



Les sites de production **Bridor** ont obtenu la certification ISO 45001 « Santé et sécurité au travail ». De plus, de nombreuses dispositions de prévention sont mises en œuvre pour préserver et garantir la sécurité des salariés sur leur lieu de travail :

- Les sites travaillent avec des conseils en ergonomie, pour développer notamment la réflexologie autour de l'aménagement des postes.

- Des équipements adaptés sont mis à disposition des salariés pour réduire le risque de TMS : équipements pour la main, ceinture pour les manipulations etc.

- Des mesures ont été prises pour limiter l'exposition au bruit (téléphones à oreillettes, panneaux iso-sonores) et aux poussières (systèmes d'aspiration).

Par ailleurs, des actions sont menées pour préserver la santé des salariés :

- en 2020, deux campagnes de don du sang ont eu lieu sur le site de Servon-sur-Vilaine.

- Les formations aux premiers secours, après quelques mois d'interruption compte tenu de la crise sanitaire ont été poursuivies. 50% des salariés Bridor sont formés aux gestes qui sauvent.

- Deux infirmières ont également été embauchées

- Création du programme « Dialogues sécurité ». Il s'agit d'un échange entre le manager et un membre de son équipe permettant d'identifier et d'éliminer les risques en favorisant l'échange. Chaque mois, deux managers sont désignés afin de mener ces dialogues.

Pour garantir la bonne application de ces mesures, des audits internes sont réalisés par la direction ainsi que des audits externes SMETA¹² qui évaluent, entre autres, le respect des normes en vigueur en matière de santé et sécurité au travail.



PROJET :

Bridor a pour objectif de réduire de 50% d'ici 2023 les accidents de travail avec arrêt dans tous les services.

 **Cité Gourmande** a travaillé récemment avec la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail (CARSAT) pour améliorer l'ergonomie des postes, réduire les risques liés au port de charges, glissades, TMS et favoriser la polyvalence sur les postes. Des formations sécurité ont également été mises en place.

 **Kamps** : Compte tenu de la crise sanitaire liée au Covid-19, toutes les formations dispensées par des prestataires extérieurs ont été annulées en 2020. Une formation ayant pour objet la responsabilisation des collaborateurs en matière de santé et sécurité a été dispensée aux chefs de services par le responsable de production.

¹² Le SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) est un référentiel d'audit des pratiques éthiques, qui évalue le respect de la santé et la sécurité des salariés et des réglementations en cours en termes de droit du travail.

Bien-être au travail

En parallèle de la politique santé et sécurité, le Groupe LE DUFF soutient des actions en faveur du bien-être et de la qualité de vie au travail de ses collaborateurs.

PÔLE RESTAURATION

 Au sein de l'enseigne **Del Arte** en 2020, dans la continuité de la nouvelle Marque Employeur : "Ensemble, développons nos compétences", les valeurs véhiculées par l'enseigne et ses produits sont: générosité, convivialité, authenticité, diversité. Les managers Del Arte sont aussi sensibilisés à des pratiques de management vertueux : être attentif et suivre l'évolution de ses salariés, à travers le programme « Des actes de valeur ».

PÔLE INDUSTRIE

 Au sein de l'enseigne **Bridor France**, un ensemble de dispositions est pris pour accompagner les salariés :

- Un partenariat avec des crèches du réseau Babilou existe pour accompagner les collaborateurs dans la parentalité.
- Des accords ont été signés sur le don de jours aux personnes concernées par le soutien à un proche malade.
- Une assistante sociale intervient régulièrement sur le site de Servon-sur-Vilaine. En période de crise sanitaire, une permanence téléphonique a été mise en place.
- Un covoiturage a été mis en place pour le site de Servon-sur-Vilaine avec l'application OuestGo¹³
- Un accord d'intéressement est également en vigueur.

¹³ Plateforme de Covoiturage initiée par la Région Bretagne, le Département du Finistère, Rennes Métropole, Brest Métropole, Nantes Métropole, en partenariat avec la DREAL Bretagne et le soutien financier de l'Ademe Bretagne.

Dialogue Social

Le Groupe LE DUFF entretient un dialogue ouvert avec l'ensemble des partenaires sociaux sur des sujets d'intérêt commun, dont notamment la santé et la sécurité au travail. Des réunions sont tenues avec l'ensemble des Instances Représentatives du Personnel.

PÔLE RESTAURATION

 Dans toutes les sociétés du Groupe en France, des réunions mensuelles sont organisées avec les partenaires sociaux. Une fois par trimestre le sujet santé et sécurité au travail est à l'ordre du jour. A titre d'exemple, chez **Brioche Dorée**, en 2020 seize réunions de CSE sont organisées tous, dont huit ont pour thème la sécurité.

 **Kamps** a poursuivi son process d'amélioration continue appelé "Kamps Clever Ideas" («Bonnes Idées pour Kamps»), par lequel les employés sont financièrement incités à s'impliquer dans les décisions de l'entreprise et peuvent proposer des suggestions d'amélioration. En 2020, cinq idées d'employés ont été retenues en matière d'amélioration des process industriels.

PÔLE INDUSTRIE

 Au **Canada**, un syndicat s'occupe des accords collectifs. Un accord collectif dure entre 2 et 5 ans et définit les vacances, congés sociaux, conditions de travail. Des Comités de Relation de Travail (CRT) sont organisés tous les mois, composés de représentants élus, pour discuter des conditions de travail.



NOTATION



Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires

Le gaspillage alimentaire constitue un enjeu d'importance pour le Groupe LE DUFF particulièrement pour la restauration.

PÔLE RESTAURATION

 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.

Depuis 2019, Brioche Dorée a mis en place un partenariat avec l'application mobile « Too Good To Go » afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en vendant à prix réduit des paniers garnis avec les invendus du jour. Toutes les succursales sont enregistrées sur l'application qui a permis de sauver 83 079 paniers en 2020, soit en moyenne 4,1 paniers par jour et par point de vente, en légère progression vs. 2019 (4,0).

 Chez La Madeleine, un « doggy bag » est systématiquement proposé aux convives pour leur permettre d'emporter les restes de leur repas et limiter le gaspillage.

Dans le respect de la réglementation, 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

PÔLE INDUSTRIE

 Au sein du site **Cité Gourmande** à Agen, un partenariat a été signé fin 2019 avec Solidrive, un réseau d'épicerie solidaires situé à Agen. Ce partenariat prend différentes formes : dons financiers et dons matériels d'invendus. Pour l'année 2020, Cité Gourmande a effectué pour 155 000 euros de dons alimentaires.

 **Bridor France** : les produits non-conformes visuellement sont donnés à des associations telles que les Restos du Cœur, la Croix Rouge ou les Petites Sœurs des Pauvres. Les produits cuits pour les tests qualité sont donnés aux salariés.

 **Bridor au Canada et aux Etats-Unis** : les produits cuits pour les tests qualité sont donnés aux salariés.

 **Kamps** : Une quote-part des invendus est donnée à une banque alimentaire.

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-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 les milieux de la restauration et de la boulangerie traditionnels.

PÔLE RESTAURATION

 Les restaurants **Del Arte** renouvèlent régulièrement leurs cartes avec des recettes conçues par la R&D du Groupe puis testées et approuvées par un jury interne.

 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 partenariat avec des écoles locales.

 L'héritage culinaire dans le segment des produits de boulangerie en Allemagne se caractérise par un grand nombre de types de pains différents (le *Bretzel* à base de farine blanche et de lait, le *Roggenmischbrot* à base de seigle etc.) L'enseigne **Kamps** propose une large sélection. Kamps adapte son offre localement en proposant des recettes spécifiques à chaque région.

PÔLE INDUSTRIE

 En France, **Bridor** 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 deux MOF, Jean-Jacques Massé qui l'accompagne dans l'élaboration des recettes de ses enseignes phares et de Frédéric Lalos qui a participé au développement de nouvelles recettes de pains pour Bridor.

Les experts boulangers Bridor sont présents partout dans le monde afin d'échanger au sujet des tendances locales et de partager les cultures boulangères propres à leurs régions.

Des vidéos et fiches recettes sont également diffusées sur les réseaux sociaux et sur le site Bridor.com



Réduction et valorisation des déchets

La réduction et la valorisation des déchets est un enjeu central pour le Groupe LE DUFF. Celui-ci s'est engagé dans une démarche de réduction des emballages dès le sourcing, puis de tri et recyclage pour l'ensemble des déchets produits par ses activités : à la fois au siège et dans ses différentes filiales.

SIEGE SOCIAL

- 
- Des initiatives ont été prises au siège du Groupe LE DUFF afin de trier et valoriser les déchets :
- Plastique, carton, toners à encre informatiques, verre... Les déchets sont triés et les papiers sont recyclés par l'Entreprise d'Insertion rennaise "La Feuille d'Erable". Cette initiative est également mise en place chez Bridor.
 - La réduction des impressions papier a permis en partenariat avec Reforest'Action, le financement de projets de reforestation en France et dans le monde. Cette initiative a permis de planter plus 5 293 arbres en Tanzanie en 2020.
 - Les cendriers Cy-Clope introduits en octobre 2019, ont permis de collecter 32 640 mégots en 2020 dont la valorisation a permis la production de 12 kWh d'énergie.
 - En septembre 2020, 23 fontaines à eau ont été raccordées au réseau d'eau, diminuant d'autant la production de déchets plastiques.

En 2020, 3,21 tonnes de papier et 40 kg de carton ont été collectés et recyclés, soit une économie de 64 875L d'eau, 2 925L de pétrole, 13 270 kWh et 0,97 tonne équivalent CO₂.

PÔLE RESTAURATION

- 
- En France, **Logistimax** travaille à augmenter la quantité transportée par carton pour faire baisser la quantité d'emballages. Par exemple, la farine, qui constitue le premier achat en volume de la plateforme, n'est désormais plus livrée dans des sacs de 1kg comme auparavant, mais de 25kg, réduisant ainsi la fréquence de livraison et l'empreinte carbone liée à la logistique.

Devançant la réglementation, les couvercles des gobelets sont en bagasse (pulpe de canne à sucre), les mélangeurs, couverts en bois et les pailles, en carton biodégradable depuis janvier 2020 dans les points de vente **Brioche Dorée et Fournil de Pierre** en France.

Dans les restaurants **Del Arte** :

- Il n'y a plus de pailles en plastique, qui ont été remplacées par des pailles comestibles en pâte
- En 2020, l'emballage du kit jeux à destination des enfants a été progressivement remplacé par un sachet fabriqué en France, avec du papier recyclé, recyclable et biodégradable.
- En 2020, deux desserts sous emballage plastique ont été supprimés au profit de recettes réalisées en restaurant et servies dans des coupes lavables.

- 
- Depuis 2018, **Kamps** a remplacé les sacs en plastique par des sacs en papier pour la consommation à emporter. Pour la consommation sur place, Kamps utilise exclusivement de la vaisselle réutilisable et lavable. Les convives sont incités financièrement, par une réduction de 10 centimes sur le café acheté, à amener leur propre tasse pour le café à emporter.

L'enseigne **Kamps** a également mis en place le tri des déchets au niveau de son site de production et de ses points de vente. Les déchets organiques sont revendus à une firme de recyclage qui les transforme en alimentation animale.

 Le Groupe construit un programme de tri et recyclage des déchets (5 flux et biodéchets) dans **les enseignes françaises de restauration**. Ce programme, harmonisé pour l'ensemble de ses points de vente en France, est en cours de déploiement.

PÔLE INDUSTRIE

 Des mesures de sensibilisation auprès des salariés de **Bridor France** sont prises pour réduire le recours à l'usage unique. Ainsi, 2 500 gourdes en inox ont été données aux salariés, ce qui représente une économie potentielle de 500 000 bouteilles par an.

Par ailleurs, les excédents de production sont valorisés en alimentation animale.



PROJET :

Fin 2021, l'ensemble des sites Bridor appliquera la politique de tri sélectif.
Horizon 2023 : objectif zéro papier utilisé dans les usines (dématérialisation des documents et digitalisation des processus).

 Dans les sites de production **Bridor France** et **Cité Gourmande**, les déchets suivants sont triés et valorisés dans des filières de recyclage adaptées : gobelets, papiers, plastique non souillé, carton, bois, métaux. Des projets sont aussi menés, à Servon-sur-Vilaine et à Agen, pour méthaniser les déchets organiques. L'ensemble des palettes utilisées par Bridor sont reprises par leur fournisseur dans une démarche d'économie circulaire.

Ainsi, en 2020, le taux de déchets moyen pour les deux sites Bridor de Louverné et Servon-sur-Vilaine représentait 4,5% du volume produit. La majorité de ces déchets a été valorisée ou recyclée, représentant un taux de recyclage total de 99,9 % en 2020 (en incluant la réutilisation des eaux de production pour l'irrigation).

 Dans le site de production Bridor au Canada, le carton est recyclé et compacté, et les gobelets en plastique sont interdits.

Performance énergétique

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, le Groupe s'emploie à concevoir des solutions pour optimiser les consommations et améliorer la performance énergétique.

SIEGE SOCIAL



Le siège social du Groupe LE DUFF implanté à Rennes (France) est certifié Haute Qualité Environnementale. Cette certification garantit la mise en place des meilleures pratiques actuelles en matière de performance énergétique lors de la conception et du fonctionnement du bâtiment.

PÔLE RESTAURATION



Tous les points de vente ainsi que le site de production **Kamps** en Allemagne sont certifiés ISO 50001. Cette norme garantit un suivi de la performance énergétique et exige de mettre en place de manière continue des actions pour la réduire. Parmi celles-ci, Kamps s'est doté de matériel lui permettant de produire 20% de l'électricité qu'elle consomme par co-génération, c'est-à-dire en utilisant la chaleur dégagée par le fonctionnement du générateur. Pour s'assurer du bon déploiement, chaque salarié suit au moins 1,5 heure de formation aux pratiques d'Hygiène et d'Energie par an. Des fours automatiques ont été introduits dans les restaurants.



Plusieurs actions concrètes sont mises en place au sein des **enseignes de restauration du Groupe** en **France** et aux **Etats-Unis**. Par exemple, des éclairages à Diodes Electro Luminescentes (LED) sont systématiquement installés lors des changements 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.



Les points de vente **La Madeleine** (Etats-Unis) sont équipés de lave-vaisselles à fonctionnement basse-température ou encore de machines à café équipées de chauffe-eau sans réservoir, permettant ainsi de réduire la consommation électrique.



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.

Les points de vente Brioche Dorée s'équipent eux de fours automatiques, programmés selon les recettes, ne consommant pas d'énergie quand ils ne cuisent pas.

PÔLE INDUSTRIE

Du côté de l'activité industrielle du Groupe, l'électricité et le gaz naturel sont utilisés dans les activités de production, cuisson et surgélation.

 Les usines Bridor, en France, investissent dans des matériels et process de production et distribution d'énergie les moins énergivores possible : moteurs, variateurs, dispositifs de récupération d'énergie (chaleur, air comprimé).

Ces choix d'investissement, bien que plus onéreux, s'inscrivent dans nos engagements de réduction d'énergie sur le long terme et permettent des baisses progressives des consommations énergétiques. Ils sont d'ailleurs subventionnés à travers les Certificats d'Economie d'Energie, un dispositif financé par les fournisseurs d'énergie et obligatoire depuis 2005 en France.

Aussi en 2020, la consommation énergétique moyenne des usines Bridor françaises a atteint 511kWh par tonne produite.



PROJET :

Bridor a comme objectif d'atteindre les 100% d'éclairage LED sur l'ensemble des sites d'ici 2025 ainsi que l'obtention de la certification ISO 50001 management de l'énergie d'ici 2022.

Economie des ressources en eau

Le Groupe LE DUFF a pris des mesures concrètes pour optimiser la consommation de cette denrée précieuse, dans ses sites de production et ses restaurants.

PÔLE RESTAURATION

 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 nécessaire de produits d'entretien.

 Dans les restaurants de l'enseigne **La Madeleine** aux Etats-Unis, des chauffe-eau à consommation plus faible sont par exemple installés.

PÔLE INDUSTRIE

 Au sein des usines **Bridor** de Louverné et de Servon-sur-Vilaine, la majeure partie des eaux rejetées à l'issue de la production est utilisée pour irriguer les champs agricoles environnants. Ces eaux sont collectées, filtrées et envoyées dans des bassins de rétention, avant de faire l'objet de contrôles avant l'épandage. Ceci se fait dans le cadre de conventions tripartites entre Bridor, la DREAL¹⁴ Bretagne et les agriculteurs concernés. Une autre partie des eaux rejetées sert aussi au nettoyage et refroidissement des machines.

Par ailleurs, les nouvelles lignes de production privilégient de nouveaux équipements pour les salles de machines avec refroidissement adiabatique (refroidissement naturel par évaporation) qui apportent une économie d'eau de plus de 10 000 m³ / an, soit la consommation annuelle de 75 familles de 4 personnes

En 2020 en France, l'enseigne Bridor a consommé 1,68m³ d'eau par tonne de produits. Sur ce volume, 34% de l'eau consommée a ensuite servi à irriguer des champs agricoles voisins. C'est ainsi plus de 96 000m³ qui n'ont pas été prélevés sur le réseau d'adduction d'eau¹⁵.

¹⁴ Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, service de l'Etat placé sous l'autorité du préfet régional

¹⁵ En 2019, l'enseigne Bridor a consommé 1,59m³ par tonne de produits. 31% de ce volume ont ensuite été envoyés pour l'irrigation des champs agricoles avoisinants.

Empreinte Climatique

L’empreinte climatique du Groupe LE DUFF correspond à l’impact de ses activités sur le climat, notamment au travers des émissions de gaz à effet de serre qu’elles engendrent. La réduction de son empreinte climatique est un enjeu majeur pour le Groupe.

PÔLE RESTAURATION

Dans les enseignes de restauration du Groupe, favoriser des menus moins carnés à travers le développement d’une offre végétarienne est au cœur des réflexions.



Les points de vente **Kamps** proposent et mettent à l’honneur quotidiennement des plats végétariens.



Une offre de plats végétariens est aussi proposée dans les restaurants **Del Arte** et signalée par des pictogrammes sur les menus.

PÔLE INDUSTRIE



Bridor France a communiqué auprès de ses collaborateurs une Charte des « éco-gestes » afin de les impliquer dans une démarche d’éco-responsabilité. Cette charte a pour objectif de limiter l’impact des activités de Bridor sur l’environnement.

BRIDOR

LES 10 ÉCO GESTES EN ENTREPRISE

- 1 JE PRIVILÉGIE LES VISIOCONFÉRENCES**
100 KM ÉCONOMISÉS = -20 KG CO₂ ÉMIS
Utilisation de LeDuff Workspace ou Rainbow
- 2 JE RESPECTE LES CONSIGNES DE TEMPÉRATURES**
2°C DE MOINS = 17% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Mise en place d'affichette à côté des interrupteurs de chauffage/climatisation
- 3 JE TRIE LES DÉCHETS ET JE RECYCLE LE PAPIER**
1 RAMETTE DE PAPIER = 3,5 KG DE CO₂
Mise en place de bacs de tri des déchets
- 4 JE FAVORISE LE TRANSPORT EN COMMUN**
PAR RAPPORT À LA VOITURE, RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE 50 À 90%
Mise en place d'une communauté Bridor sur www.ouestgo.fr
- 5 J'IMPRIME QUE SI NÉCESSAIRE, ET JE PRIVILÉGIE LE NOIR & BLANC**
LES CARTOUCHES USAGÉES = 40 000 TONNES DE DÉCHETS POLLUANTS
Configuration des imprimantes en N/B par défaut
- 6 J'ÉTEINS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES EN FIN DE JOURNÉE**
UN ORDINATEUR ALLUMÉ PENDANT LA NUIT (12H) = 1 000 KG DE CO₂
- 7 J'UTILISE MA TASSE OU MA GOURDE RÉUTILISABLES**
400 000 GORELETS UTILISÉS AN CHEZ BRIDOR = 1 800 KG DE CO₂
Distribution de gourdes Bridor
- 8 JE VIDE MA BOÎTE MAIL ET JE PRIVILÉGIE LES SERVEURS COMMUNS**
50 MAILS/JOUR = 2 KG DE CO₂
Conseils pour nettoyer sa boîte mail régulièrement
- 9 JE PRIVILÉGIE LA LUMIÈRE NATURELLE**
12H D'AMPOULE BASSE CONSOMMATION = 400 DE CO₂
- 10 JE FAIS ATTENTION À MA CONSOMMATION EN EAU**
3 MIN D'EAU QUI COULE = 3L D'EAU
Mise en place de mitigeurs à détection

SHARE
THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

Protection de la biodiversité cultivée et sauvage

Le Groupe LE DUFF met en place des mesures limitant la standardisation des espèces végétales et animales - cause de perte de diversité cultivée et facteur de risque pour le développement de maladies dans les cultures.



Depuis 2010, il n'y a pas d'OGM dans les matières premières végétales achetées par **Logistimax, Kamps et Bridor**.



PROJET :

L'enseigne Bridor, dans le cadre de sa stratégie « Share the bakery cultures of the world », a pour projet de faire la promotion d'une culture des blés diversifiés, favorisant la protection de la biodiversité et la fertilité des sols de façon naturelle via un sourcing croissant de différentes variétés.



Bridor et Logistimax n'achètent pas de produits à base d'huile de palme – à l'exception d'une référence de pâte à tartiner, certifiée RSPO segregated¹⁶.

¹⁶ Le RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) est une organisation consacrée à l'huile de palme responsable. Une huile de palme « segregated » est séparée des autres huiles durant tout son processus de fabrication, depuis sa culture jusqu'à sa vente.

TABLEAU DES INDICATEURS

Partie	Famille d'enjeu	Indicateur	Secteur	Unité	Valeur 2019 consolidée	Couverture Périètre consolidé	Valeur 2020 consolidée	Couverture Périètre consolidé	Périètre 2020
Achats	Relation aux producteurs et origine	% des appros en volume produits en France	Restauration	%	77,2	100%	77,2	100%	100% du CA Restauration France : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza et Restauration des Loges / Ginger's.
Achats	Bien-être animal	% des appros en œufs « ponte au sol » ou "plein air"	Industrie	%	78,1	98%	78,3	99%	99% CA Industrie Monde (***) : Bridor France, Bridor Canada, Bridor USA, FB Solution, Kamps (unité industrielle)
Achats	Bien-être animal	% des appros en œufs « ponte au sol » ou "plein air"	Restauration	%	31,9	53%	45,7	54%	54% du CA Restauration Monde : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Restauration des Loges / Ginger's
Qualité et sécurité des produits	Sécurité des process	Nombre d'audits hygiène réalisés en restaurants	Restauration	nb.	3 005	75%			Non pertinent en 2020
Social	Non discrimination	Index d'égalité femmes-hommes	Industrie	Note / 100	91	100%	83	99%	99% du CA Industrie France : Bridor France, Cité Gourmande et GIE.
Social	Non discrimination	Index d'égalité femmes-hommes	Restauration	Note / 100	88	99%	83	99%	99% du CA Restauration France : Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza et GIE.
Social	Santé et sécurité	Taux de fréquence d'AT (intérimaires compris)	Industrie	Nb. > 1 jour (pour 1 million d'h. travaillées)	47,0	21%	37,1	21%	21% du nombre d'unités industrielles Monde : Bridor France.
Social	Santé et sécurité	Taux de fréquence d'AT (sans intérimaires)	Industrie	Nb. > 1 jour (pour 1 million d'h. travaillées)	20,3 (*)	43% (*)	31,1 (**)	64%	64% du nombre d'unités industrielles Monde : Bridor Canada, Bridor France, Cité Gourmande, Kamps (unité industrielle) et GCI.
Empreinte environnementale	Réduire et valoriser nos déchets	% déchets produits Usines	Industrie	% du tonnage produit	5,9%	92%	6,7%	99%	99% du volume Industrie Monde : Bridor France (hors Pâtisserie), Bridor Canada, Bridor USA, Cité Gourmande et Kamps (unité industrielle).
Empreinte environnementale	Performance énergétique	Consommation d'électricité	Industrie	kWh / Tonne produite	506	98%	548	99%	99% du volume Industrie Monde : Bridor France (hors Pâtisserie), Bridor Canada, Bridor USA, Cité Gourmande et Kamps (unité industrielle).
Empreinte environnementale	Performance énergétique	Consommation d'électricité par couvert	Restauration (Rapide / à Thème)	kWh / couvert	0,6 / 2,4	91%			Non pertinent en 2020

Couverture moyenne 2019	84%	Couverture moyenne 2020	86%
-------------------------	------------	-------------------------	------------

(*) Correction effectuée a posteriori sur 2019 concernant Bridor USA : taux de fréquence non pris en compte

(**) Changement de méthode de calcul concernant le taux de fréquence de l'usine Kamps : calculé sur la base des heures en Production (vs. heures totales en 2019)

(***) Industrie pertinente donc hors Cité Gourmande et GCI dont la part de produits contenant des œufs est négligeable