

PLAN DE VIGILANCE 2021

Rapport de gestion sur les comptes
consolidés – KERLEUNOC
Rapport basé sur l'exercice 2020

Sommaire

Plan de vigilance de la société KERLEUNOC et ses filiales, -ci-après « le Groupe LE DUFF » tel que prévu par les dispositions de la Loi 2017-399 du 27 mars 2017 relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordre.

1. Rappel réglementaire et périmètre couvert par le présent document.....	3
2. Gouvernance du Plan de Vigilance	4
3. Présentation du Groupe LE DUFF.....	4
Présentation de l'activité industrielle du Groupe LE DUFF.....	5
Présentation de l'activité de restauration du Groupe LE DUFF.....	6
4. Cartographie des risques sur les tiers et l'environnement du Groupe LE DUFF	7
Périmètre du Groupe couvert par la cartographie des risques	7
Méthodologie d'identification des principaux risques	7
Méthodologie d'analyse et d'évaluation des risques	8
Qualification des risques prioritaires.....	10
5. Prochaines étapes	11

Plan de Vigilance 2021 : un plan de crise

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.

La fermeture de nos restaurants durant de nombreux mois, l'activité plus réduite de notre secteur industriel, la mise en activité partielle de nos équipes sont venus considérablement réduire le champ du Plan de vigilance 2020. Dans ce contexte économique et social difficile, le Groupe le Duff présente un Plan de vigilance adapté au contexte de crise de l'année 2020.



1. Rappel réglementaire et périmètre couvert par le présent document

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. Elle stipule que 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 doit décrire :

1. Une cartographie détaillée des risques sur les tiers et l'environnement, destinée à leur identification, leur analyse et leur hiérarchisation
2. Des procédures d'évaluations régulières de la situation des filiales, des sous-traitants ou fournisseurs avec lesquels est entretenue une relation commerciale établie au regard de la cartographie des risques.
3. Des actions adaptées d'atténuation des risques ou de prévention des atteintes graves aux droits humains ou à l'environnement.
4. Un mécanisme d'alerte et de recueil des signalements relatif à l'existence ou à la réalisation des risques définis avec les organisations syndicales représentatives.
5. Un dispositif de suivi des mesures mises en œuvre et d'évaluation de leur efficacité.

2. Gouvernance du Plan de Vigilance

Le présent Plan de Vigilance est piloté par l'Equipe Conformité, répondant directement à la Direction Générale du Groupe.

Dans le contexte de crise ci-dessus rappelé, le Groupe LE DUFF n'a mandaté aucun cabinet de conseil pour le plan de vigilance 2020.

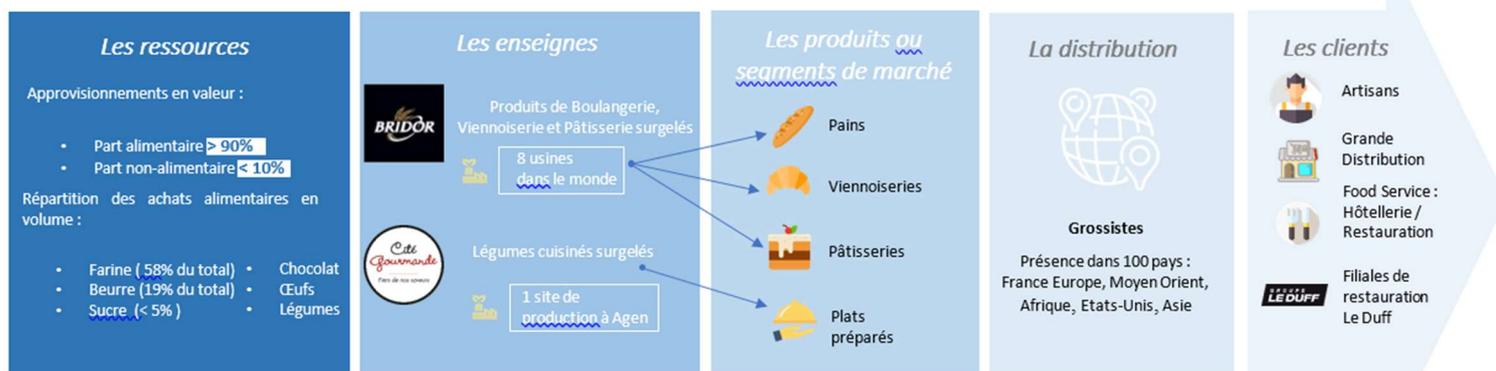
3. Présentation du Groupe LE DUFF

Le Groupe Le DUFF a deux activités principales : l'industrie de produits de boulangerie et viennoiserie surgelés, plats préparés et la restauration à table et rapide. Les approvisionnements et ressources du Groupe sont majoritairement des produits agricoles et alimentaires.

Présentation de l'activité industrielle du Groupe LE DUFF

L'activité industrielle du Groupe LE DUFF représente environ 50% du chiffre d'affaires du Groupe. Avec 8 sites de production en France, en Amérique du Nord et en Chine, Bridor, spécialisée dans la fabrication de produits de boulangerie et viennoiserie est l'enseigne industrielle principale. Cité Gourmande, dont le site de production est situé à Agen (47), produit des plats surgelés à base de pomme de terre. Enfin, FB Solution comprend deux centres de cuisson de pain et viennoiserie à Londres et Garonor (France). Au total, la branche industrielle du Groupe LE DUFF emploie plus 2 500 salariés au 31 décembre 2020.

La chaîne de valeur



Grands enjeux et réalisations

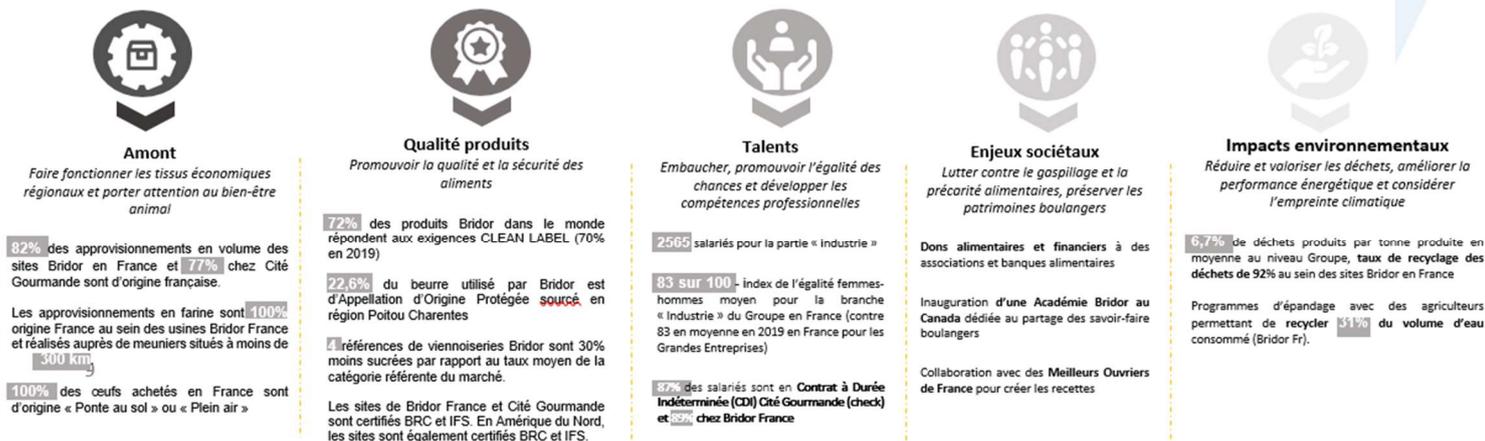


Schéma de la chaîne de valeur de l'activité industrielle du Groupe LE DUFF

Présentation de l'activité de restauration du Groupe LE DUFF

L'activité de restauration représente environ 50% du chiffre d'affaires du Groupe au 31 décembre 2020.

L'enseigne Brioche Dorée est la plus importante, suivie de près par l'enseigne allemande Kamps. Del Arte, enseigne de restauration spécialisée dans la gastronomie italienne, présente en France et la Madeleine aux Etats-Unis sont à leur échelle nationale des acteurs importants de la restauration. Au total, le Groupe LE DUFF compte 1149 restaurants ou points de vente dans le monde, dont 78% sont des franchises et 22% des succursales. La branche restauration du Groupe emploie 3658 salariés à travers le monde au 31 décembre 2020.

La chaîne de valeur

Les ressources

Approvisionnements en valeur :

- Alimentaires > 90%
- Non alimentaires <10%

Les 9 premiers postes d'achat :

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

L'approvisionnement

Logistimax
GRUPE
LE DUFF

- 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, Gingers et Restauration des Loges

Les enseignes



Les produits



Plus de **160 millions**

de repas servis en 2020 par le Groupe

Grands enjeux et réalisations



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)

Schéma de la chaîne de valeur de l'activité de restauration du Groupe LE DUFF

4. Cartographie des risques sur les tiers et l'environnement du Groupe LE DUFF

Dans le contexte de crise décrit, la cartographie des risques couvert pour l'exercice 2020 n'a pas été profondément remaniée, reprenant l'essentiel du périmètre de la cartographie de l'exercice précédent.

Périmètre du Groupe couvert par la cartographie des risques

Activité « Industrie »

La cartographie des risques présentée ci-dessous couvre les filiales Bridor France et Nord Amérique, Bridor Asie et Cité Gourmande, représentant **97% du chiffre d'affaires** de l'activité « Industrie » de la branche industrie du Groupe Le DUFF au 31 décembre 2020.

Activité « Restauration »

La cartographie des risques présentée ci-dessous couvre les filiales Brioche Dorée France, Del Arte (Resdida), La Madeleine, Kamps, Brioche Dorée Amérique du Sud, représentant **93% du chiffre d'affaires** de l'activité « Restauration » du Groupe LE DUFF au 31 décembre 2020.

Les autres filiales (Tablapizza, Ginger's, Restauration des Loges) n'ont pas été retenues dans l'analyse car représentant des parts non significatives dans le chiffre d'affaires et les effectifs du Groupe.

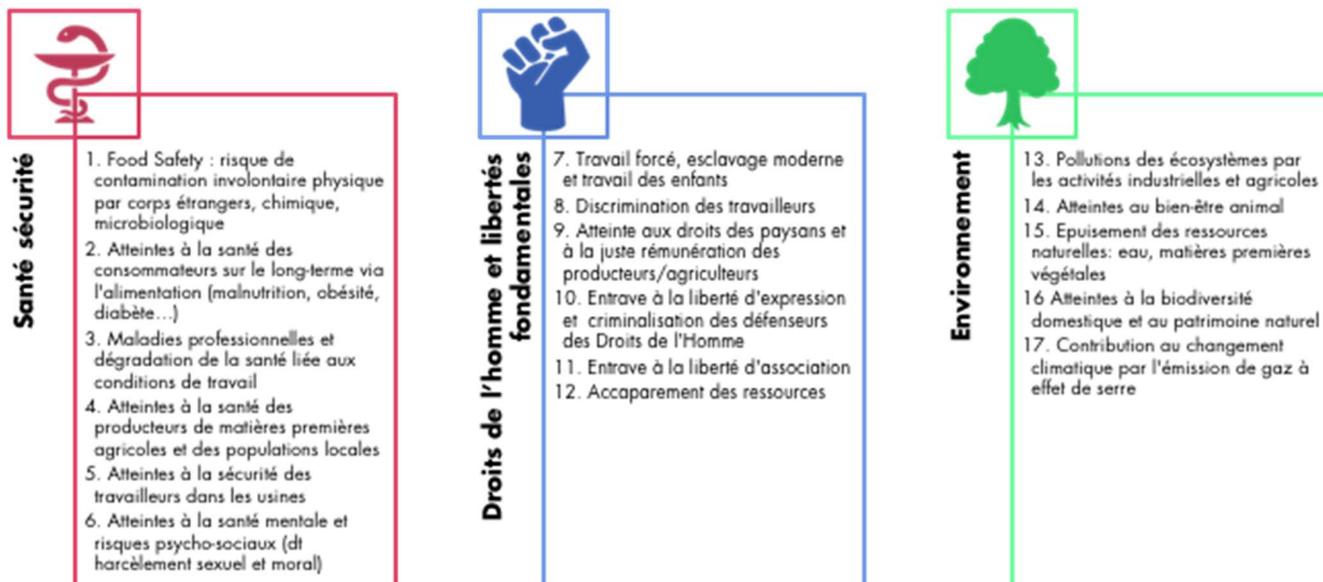
Méthodologie d'identification des principaux risques

L'identification des risques pour l'exercice 2020 a procédé de la méthodologie utilisée en 2019. La liste des principaux risques du Groupe repose sur :

- De référentiels standards internationaux : Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, Conventions de l'Organisation Internationale du Travail, Conférence d'Oslo sur le travail des enfants - Protection de l'enfant dans le monde du travail n°108, Principes directeurs de l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) à l'intention des entreprises multinationales, étude de l'association Entreprises pour les Droits de l'Homme sur les plans de vigilance (2019),
- De sources spécifiques aux activités et aux approvisionnements du Groupe : Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages, étude « La Vigilance au menu » de l'ONG CCFD-Terre Solidaire (mars 2019), référentiel international de reporting Global Reporting Initiative (GRI) et son supplément sectoriel « food processing ».

Les risques ainsi identifiés ont ensuite été catégorisés selon les trois groupes règlementaires :

- i. risques sur la santé et la sécurité des tiers,
- ii. risques d'atteinte aux droits humains et libertés fondamentales,
- iii. risques sur l'environnement.



Liste exhaustive des risques sur les tiers et l'environnement inhérents aux approvisionnements et à l'activité du Groupe LE DUFF, commune aux activités « Restauration » et « Industrie »

La liste des risques identifiés est présentée en **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**

Chacun de ces risques a ensuite été qualifié (description précise du risque, objet du risque, matières premières et pays d'implantation les plus concernés) avec les directions des achats, les directions générales, les directions des ressources humaines et les directions qualité, sécurité et environnement du Groupe.

Méthodologie d'analyse et d'évaluation des risques

La méthodologie d'attribution des notes aux risques identifiés a correspondu à celle utilisée pour l'exercice précédent.

Quatre notes ont ensuite été attribuées à chacun des risques apparaissant en **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** :

- Deux notes de 1 (risque rare) à 4 (risque quasi-certain) évaluant la probabilité d'occurrence du risque, dans la branche d'activité « Industrie » et la branche d'activité « Restauration ». La note de probabilité a été évaluée en fonction du niveau de maîtrise du risque par le Groupe dans ses filiales et chez ses fournisseurs, et de la probabilité d'occurrence dans les filières d'approvisionnement et les pays d'implantation des filiales. Le barème de probabilité retenu est le suivant :
 - Note de 1 : probabilité rare (< 10%)
 - Note de 2 : probabilité mineure (10-40%)
 - Note de 3 : probabilité élevée (40-90%)
 - Note de 4 : risque quasi-certain (> 90%)

- Deux notes de 1 (risque mineur) à 4 (risque très significatif) évaluant la gravité des conséquences environnementales ou sociales en cas de réalisation du risque, dans la branche « Industrie » et dans la branche « Restauration ». Le barème de gravité est le suivant :
 - Note de 1 : risque mineur
 - Note de 2 : risque modéré
 - Note de 3 : risque majeur
 - Note de 4 : risque très significatif

Ces notes ont été obtenues sur la base :

- i. D'échanges avec l'ensemble des directions impliquées au cours de l'exercice écoulé. Précisément, lors de ces réunions la liste des risques a été validée et leur probabilité d'occurrence évaluée.
- ii. De la Déclaration de Performance Extra-Financière du Groupe. Précisément, le contenu de la Déclaration de Performance Extra-Financière a été utilisé pour apprécier le niveau de maîtrise des risques, composant de la note de probabilité. La robustesse des politiques et mesures décrites dans la DPEF pour chacun des enjeux a permis d'évaluer le niveau de maîtrise des risques correspondants.

A partir de ces notes, les risques ont été classés en trois catégories en fonction de la valeur du produit de leurs notes de probabilité et de gravité, suivant la méthode décrite en Figure 1.

Valeur du produit de la note de probabilité et de la note de gravité	Niveau de priorité du risque
Supérieur ou égal à 8	Niveau 1 : risque de priorité 1 (ou absolument prioritaire)
Compris entre 6 et 8	Niveau 2 : risque de priorité 2 (ou moyennement prioritaire)
Strictement inférieur à 6	Niveau 3 : risque secondaire

Figure 1 Barème de hiérarchisation des risques

Sur la base de cette méthodologie, cinq risques ont été identifiés comme absolument prioritaires, dont la qualification est détaillée ci-dessous.

Qualification des risques prioritaires

Intitulé du risque	Description du risque	Activité pour lesquelles le risque est prioritaire	Objet du risque	Matières premières les plus à risque	Pays d'implantation ou d'origine de la matière première les plus à risque
Atteintes à la santé des producteurs de matières premières agricoles et des populations locales (utilisation de produits phytosanitaires...)	risques long-terme pour la santé des agriculteurs, liés principalement aux modes de production agricoles intensifs.	Industrie et restauration	Les agriculteurs, fournisseurs de rang 1 ou 2 pour l'activité « industrie », et de rang 2 ou 3 pour l'activité « restauration »	Blé (première ligne d'achats du Groupe) sucre, fruits et légumes, noix de cajou	Europe, Monde Entier
Atteintes aux droits des paysans et à la juste rémunération des producteurs	risques d'expropriation, d'extrême pauvreté, de dépendance économique courus par les producteurs agricoles fournisseurs du Groupe	Industrie	Les travailleurs agricoles, fournisseurs de rang 1 ou 2 pour l'industrie	Chocolat, lait et beurre, farine	Afrique de l'Ouest Europe France
Accaparement des ressources (terres et eaux) au détriment des communautés locales	risque d'appropriation, par l'entreprise ou ses fournisseurs, de ressources appartenant au bien commun, aux dépens des populations locales	Industrie	Les populations riveraines vivant à proximité des sites de production, les agriculteurs (fournisseurs de rang 1 ou 2), l'environnement (déforestation, eau)	Lait, produits carnés, œufs (origine de l'alimentation animale)	Tous
Pollutions des écosystèmes par les activités industrielles et agricoles (pesticides, intrants, déchets)	risques liés aux impacts sur l'environnement, de pollution de l'air, l'eau et le sol, induits par les modes de productions agricoles chez les fournisseurs, et aux activités industrielles et de restauration du Groupe	Industrie et restauration	Environnement	Acide ascorbique, betterave, fruits rouges (pomme, fraise, framboise), beurre (emballages plastique non recyclés), blé et sucre, porc (effluents des élevages hors-sol), huile de palme, toutes matières premières agricoles issues de l'agriculture conventionnelle	Tout pays d'implantation
Contribution au changement climatique par émission de gaz à effet de serre	risques climatiques que fait courir l'entreprise par ses activités d'industriel et de restaurateur, et par l'activité de ses fournisseurs agricoles et de ses sous-traitants (transporteurs)	Industrie et restauration	Environnement	Beurre et produits carnés (risque lié à la nature de la denrée), raisins secs et chocolat (contribution liée au transport)	France pour le beurre, Turquie pour le raisin, toute origine pour les produits carnés Tout pays d'implantation

5. Prochaines étapes

1. Processus d'évaluation des tiers

L'année 2020 a, malgré la crise, été marquée par le lancement du processus d'évaluation des tiers. Le Groupe Le Duff a choisi d'être accompagné par la solution EcoVadis qui répond aux exigences de suivi et de reporting imposées par la loi relative au devoir de vigilance et la loi dite Sapin II. En 2021, le Groupe poursuivra les campagnes d'évaluation des tiers identifiés comme prioritaires.



Schéma du processus d'évaluation EcoVadis

2. Analyse et intégration de nouveaux risques

Avec la crise du Covid-19, de nouveaux risques ont été identifiés et devront par conséquent être adressés : les risques cyber. Des cyberattaques telles que des rançongiciels ou des violations de données personnelles peuvent causer des atteintes à la sécurité des personnes ainsi qu'à la protection de leurs données personnelles. De telles attaques impliquent un risque de sanctions et de réputation pour le Groupe Le Duff.