((Nos engagements RSE))

RAPPORT ANNUEL 2023



















« Édito »

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

La RSE est devenue une des politiques majeures de toute entreprise préoccupée par l'impact environnemental, économique, social de ses activités. C'est évidemment le cas du Groupe Le Duff. Ses enseignes n'ont pas attendu la montée en puissance de cette implication environnementale et sociale pour en faire un de ses axes de développement. Depuis sa naissance, le Groupe LE DUFF a mis au cœur de son projet d'entreprise des principes clés comme une politique « produit » orientée vers la qualité, le goût, la nutrition ou encore un accueil chaleureux du client.

De ce point de vue, l'année 2023 a marqué une étape importante. Grâce à la mise en place d'une démarche RSE Groupe, l'instance dirigeante du Groupe a engagé sur ce chemin l'ensemble de nos entités et de nos métiers, en France comme à l'international. Chacun s'est mobilisé. Tout au long de l'année, des collaboratrices et collaborateurs du Groupe Le DUFF se sont réunis pour proposer des pistes de réflexion. Et aucun sujet n'a été laissé de côté : la place des individus au travail, l'environnement, l'énergie, les achats, ou encore l'économie circulaire...

Une étape importante a aussi été franchie pour le Fonds de Dotation Louis LE DUFF. L'année a été marquée par le lancement de nouveaux projets autour de sa mission première : la promotion, l'éducation et la transmission de la bonne alimentation auprès des jeunes.

Pour tout ce travail accompli, nous tenons à remercier tous ceux qui y ont contribué! Nous avançons et les engagements que nous prenons au quotidien sont clés pour continuer de produire tout en réduisant notre impact.

Ce qui, sans nul doute, garantit au Groupe LE DUFF un bel avenir!

Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce rapport RSE 2023!

Gardons le cap!



« Sommaire »

Notre raison d'être	
Notre histoire	
Le Groupe en bref	1
Le RSE au sein du Groupe	1
Notre gouvernance de l'Éthique	1
Nos savoir-faire culinaires dans le monde	1
Nos enjeux, risques et opportunités	2
Nos piliers	2
// Limiter notre impact environnemental	2
// Accompagner et développer nos talents	3
// Partager l'amour de la terre	3
Le Fonds de Dotation Louis Le Duff	4
À propos de ce rapport	4

Ce document présente les informations concernant la performance extra-financière du Groupe LE DUFF, conformément à la réglementation : décret n°2017-1265 du 9 août 2017 pris pour application de l'ordonnance n°2017-17180 du 19 juillet 2017 relative à la publication d'informations non financières par certaines entreprises. La Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF) expose la démanche de Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE) et couvre les activités industrielles et de restauration du Groupe LE DUFF pour la période du 1er janvier au 31 décembre 2023.

Sommaire Sommaire

"Notre raison d'être >>

« Eat so good »

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

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

La raison d'être est portée par le Fonds de Dotation Louis LE DUFF, le Groupe LE DUFF et ses enseignes dans le monde. « Eat so Good » fait parfaitement écho à l'ensemble des activités RSE de nos enseignes.

La qualité, la santé et le plaisir sont dans l'assiette des consommateurs pour leur bien-être!

Louis LE DUFF



Notre manifeste qui décrit les engagements du Groupe

C'est si bon!

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

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

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

C'est si bon!

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

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

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

C'est si bon!

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

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

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

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

C'est si bon! Eat so good!

Notre raison d'être

Notre histoire >>

De la conviction d'un entrepreneur au développement d'un groupe

À son retour d'Amérique du Nord, Louis LE DUFF fonde Brioche Dorée en 1976 à Brest, convaincu qu'une offre de restauration rapide est possible. Cela marque la naissance du Groupe et du café-boulangerie à la française. Le développement des activités de restauration se poursuit ensuite avec Del Arte, Fournil de Pierre, Kamps (Allemagne), La Madeleine (États-Unis) ou encore Au Pain Doré (Canada).

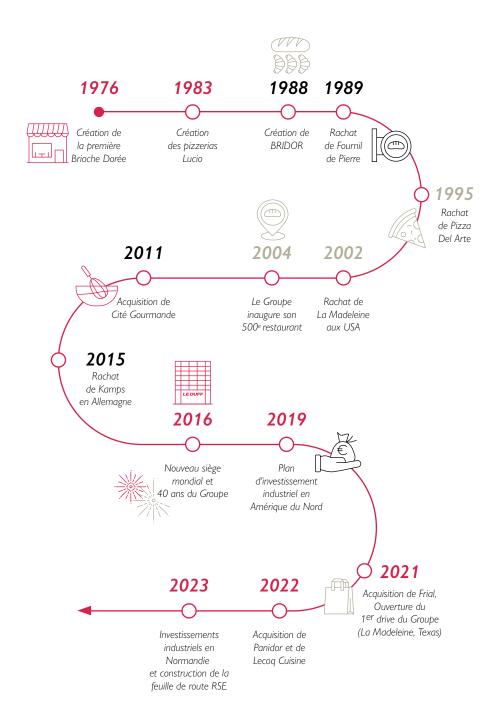
En 1984, le Groupe LE DUFF décide de fabriquer ses propres produits pour toujours mieux en contrôler la qualité. Cela marque la naissance de BRIDOR (boulangerie et viennoiserie premium) qui fournit aujourd'hui des hôtels et des restaurants parmi les plus prestigieux ; et du pôle Gourming (Cité Gourmande et Frial) qui conçoit des légumes et plats cuisinés surgelés, façon terroir.

Les ingrédients du succès : la qualité et le plaisir dans l'assiette

Le Groupe LE DUFF œuvre au quotidien pour offrir à ses clients des produits de qualité, avec une sélection rigoureuse de matières premières nobles et authentiques. Ses techniques de fabrication s'inspirent des traditions, boulangère et culinaire, pour préserver la qualité des recettes classiques.

Au sein de son Académie culinaire, il travaille avec les meilleurs chefs de la boulangerie et de la restauration comme les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) ainsi que des experts en nutrition, pour élaborer des recettes premium.

Le développement du Groupe LE DUFF est avant tout celui des 19 000 collaboratrices et collaborateurs qui le composent.



Notre histoire Notre histoire

" Le Groupe en bref >>

Un Groupe mondial, un ancrage local

C'est dans sa Bretagne natale, que Louis Le Duff crée Brioche Dorée à Brest. Aujourd'hui présent dans le monde entier, le Groupe LE DUFF est soucieux de contribuer au dynamisme économique de sa région, avec son siège social à Rennes et plusieurs de ses sites de production dans le Grand-Ouest.

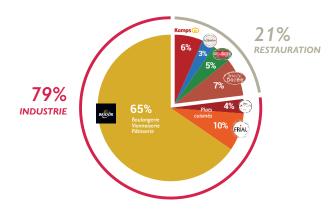








Modèle d'affaires



INDUSTRIE 79%









Les clients

RESTAURATION 21%

Approvisionnement en valeur:

- Alimentaire > 90% • Non-alimentaire < 10%
- Répartition des achats
- alimentaires en volume :
- Farine · Eau minérale
- Baguettine
- Sauce tomate
- Mozzarella
- Poulet

Logistimax 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

Les segments

de marché





+ de 1000 restaurants ou points de vente dans le Monde

80% de franchisés 20% de succursales

Des millions

de repas servis chaque mois pour nos clients dans nos restaurants

Le Groupe en bref

دد La RSE au sein du Groupe

La Gouvernance RSE

Depuis de nombreuses années, les entités du Groupe LE DUFF s'engagent dans des actions en lien avec le développement durable.

En 2023, le Groupe LE DUFF s'est doté d'une gouvernance RSE à l'initiative de l'instance dirigeante, afin de structurer la démarche RSE et de définir une orientation stratégique à l'échelle du Groupe. Cette organisation vise à répondre aux enjeux actuels du développement durable et aux attentes des parties prenantes. Elle se compose de trois Commissions Techniques qui reportent à un Comité RSE GROUPE, qui rend compte à l'instance dirigeante.

Les comités spécialisés du Groupe, que sont le Comité ÉTHIQUE et le Comité RSE, travaillent de concert pour assister la direction dans le suivi des questions relatives à l'éthique et la RSE.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

EMPLOYEUR RESPONSABLE

COMITI RSF

INSTANCE DIRIGEANTE

ACHAT & OFFRE RESPONSABLES



La démarche RSE, fruit d'un travail collaboratif

Tout au long de l'année, des collaboratrices et collaborateurs de toutes les entités, experts dans leurs métiers, ont mené des réflexions pour proposer des pistes d'actions dans la feuille de route du Groupe.

Cette feuille de route est constituée de trois piliers importants pour le Groupe :







ACCOMPAGNER ET DÉVELOPPER NOS TALENTS



PARTAGER L'AMOUR DE LA TERRE

Des engagements ont été pris qui se traduisent en objectifs très concrets, étayés par des indicateurs.

Parmi ces engagements, le Groupe s'est engagé dans la mise en place d'une trajectoire de décarbonation pour réduire son impact environnemental. Une première étape a été franchie avec une trajectoire ambitieuse visant à réduire de 30% nos émissions directes. Les émissions indirectes font également l'objet d'une trajectoire actuellement en cours d'étude.

Le Groupe prépare dès 2024 l'arrivée de la nouvelle directive européenne sur le reporting extrafinancier CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), en vue d'une publication des performances environnementales, sociales et sociétales dès 2026 conformément à la réglementation.



Christian DE GOUVILLEMembre du Comité des Sages,
Président du Comité RSE du Groupe LE DUFI

Au sein du Groupe LE DUFF, nous souhaitons construire une croissance solide et pérenne mais aussi responsable et solidaire. La Gouvernance mise en place, adossée aux instances dirigeantes, repose sur un travail collaboratif de l'ensemble des entités du Groupe.

La RSE au sein du Groupe La RSE au sein du Groupe

Nos objectifs de développement durable



Edouard DE TINGUY

Depuis de nombreuses années, les entreprises du Groupe LE DUFF sont engagées dans des initiatives RSE. Il devenait nécessaire de les faire converger pour montrer leur richesse, poser un cadre stratégique et répondre aux attentes réglementaires de plus en plus fortes. La feuille de route RSE du Groupe contribue à 12 des 17 Objectifs de Développement Durable définis par l'ONU pour un avenir meilleur et plus durable pour tous.

LIMITER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL







ACCOMPAGNER ET DÉVELOPPER NOS TALENTS











PARTAGER L'AMOUR DE LA TERRE











La feuille de route RSE du Groupe LE DUFF



LIMITER NOTRE IMPACT **ENVIRONNEMENTAL**

CARBONE

-30% des émissions directes vs 20221

Définir une trajectoire de réduction de nos émissions indirectes ÉLECTRICITÉ

-15% de consommation vs 20191

Agir en faveur d'une électricité bas carbone et renouvelable

EAU

-25% de consommation vs 2019 en industrie¹

Gérer l'eau et déployer des bonnes pratiques d'usage en restauration DÉCHETS

97% de déchets industriels valorisés²

100% des restaurants éauibés bour le tri des déchets3



ACCOMPAGNER ET **DÉVELOPPER NOS TALENTS**

SÉCURITÉ

-17% taux de fréauence vs 2022

-24% taux de gravité vs 2022

FORMATION

80% des collaborateurs formés au moins une fois par an

Renforcer la formation pour favoriser la montée en compétences

DIVERSITÉ



Index égalité Femmes-Hommes ≥85 dans chaque entité en France

Suivre l'équilibre F-H dans nos effectifs et instances dirigeantes

QUALITÉ DE VIE **ĂU TRAVAIL**

Agir en faveur d'un environnement de travail propice à l'épanouissement des collaborateurs



PARTAGER L'AMOUR DE LA TERRE

100% des œufs issus de poules élevées hors cage4

Poursuivre notre engagement vers les critères ECC du **poulet**

≥80% des achats provenant du **pays** d'implantation

100% des produits ayant une **information** nutritionnelle accessible

97% de papier et carton certifiés FSC ou PEFC ou issus de recyclé⁴ ⁵



Engager nos fournisseurs à signer notre Charte Achats Responsables

Engagements RSE hors aléas climatiques et géopolitiques. Périmètres industrie et restauration.

(1) par tonne produite en industrie et par m² en restauration • (2) au vu des solutions de valorisation existantes • (3) conformément à la réglementation du pays • (4) hors La Madeleine • (5) au vu des contraintes techniques actuelles.

Notre gouvernance de l'Éthique >>



Dominique JAUNASSEDirecteur de la Conformité & Affaires | Juridiques Corporate du Groupe LE DUFF

L'empreinte sociale, environnementale ainsi que la démarche éthique dans la conduite des affaires, constituent des enjeux majeurs pour le Groupe LE DUFF. Une équipe pluridisciplinaire et internationale construit et met en place les programmes inhérents à cette démarche éthique. Au cours de l'exercice 2023, la Gouvernance dédiée s'est renforcée afin d'aborder au mieux le Programme de Conformité rassemblant les enjeux en matière de prévention de la corruption, de Devoir de vigilance, ou de protection des données personnelles.

Code Éthique des Affaires du Groupe LE DUFF

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

Ce Code définit la conduite à tenir dans le cadre d'une prise de décisions au quotidien en interne mais aussi en externe avec les intervenants extérieurs du Groupe (tiers, consultants, clients, fournisseurs, prestataires). Parce que cet engagement est fondamental, le Code Éthique des Affaires a été traduit en 5 langues, anglais, espagnol, allemand, mandarin et désormais en portugais. Il est disponible sous format digital afin que tous les collaborateurs du monde entier puissent en prendre connaissance et l'appliquer.

Le Groupe a, également, instauré un Compliance Day. Chaque année, le 9 décembre, le Comité Éthique rappelle les valeurs éthiques du Groupe réitérant notamment son engagement dans sa politique de tolérance zéro pour les situations de corruption et de trafics d'influences. Chaque année, l'occasion est donnée aux collaborateurs de tester ludiquement leurs connaissances sur les enjeux du Programme de Conformité.

Dispositif d'alerte professionnelle

Depuis 2020, Wispeek constitue le Dispositif d'alerte professionnelle du Groupe LE DUFF. Cette plateforme externe, totalement sécurisée, permet à tout collaborateur, partout dans le monde, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, de procéder en toute confidentialité au signalement de faits ou de situations contraires au Code Éthique des Affaires, à la loi. Le lanceur d'alerte a le choix de conserver ou non l'anonymat.

Dispositif anticorruption

Engagé dans la lutte contre la corruption depuis plusieurs années, le Groupe LE DUFF a, au cours de l'exercice passé, continué de renforcer son dispositif de prévention, détection et remédiation de lutte contre la corruption et du trafic d'influence, conformément aux exigences de la loi Sapin II. L'équipe Conformité, sous le contrôle du Comité Ethique, améliore la mise en place du programme et des recommandations afin de renforcer sa démarche en matière de lutte contre la corruption. Conscients de l'évolution de notre organisation et de l'amélioration de notre programme, de nouvelles mesures sont en cours afin de renforcer le dispositif en place consécutivement à la refonte de la cartographie des risques.

Protection des données personnelles

La Protection des données personnelles constitue l'une des composantes du Programme de Conformité. Le Groupe a mis en place un programme permettant de répondre aux exigences en matière de protection des données et aux obligations du règlement UE 2016/67 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). Conscient des enjeux que revêt la protection des données personnelles, le Comité Ethique a, en 2023, réalisé un audit de situation. Une gouvernance spécifique, centrée autour d'un comité RGPD et d'un délégué à la protection des données a été créée.

Devoir de vigilance

Si le Groupe LE DUFF a établi plusieurs plans de Vigilance ces dernières années, il n'y est plus aujourd'hui tenu, d'un point de vue légal. Toutefois le Groupe demeure toujours sensible et vigilant sur l'identification et la prévention des risques liés à sa chaîne d'approvisionnement. A cet effet, il reste très attentif aux nouvelles obligations en matière de droits humains et libertés fondamentales, d'environnement et de santé et sécurité, objet de la future directive européenne (CS3D).

Nous sommes tous concernés, nous sommes tous vigilants!

compliance@groupeleduff.com

د Les savoir-faire culinaires dans le monde

Préservation des patrimoines boulangers et culinaires

Chaque pays a ses propres cultures boulangères et culinaires, vivantes, singulières. Le Groupe LE DUFF est le relai de ce patrimoine culturel, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaitre à la fois par son activité de boulangerie viennoiserie pâtisserie et à travers son activité de restauration. Pour faire vivre ces cultures boulangères et culinaires du monde, le Groupe s'attache à collaborer avec des chefs provenant des quatre coins du globe, s'inspirant de recettes locales.

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

+100

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



/ Promouvoir le Café-Boulangerie à la française

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

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

+1M

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

810 Nombre de restaurants « Cafés-Boulangeries » dans le monde





Les savoir-faire culinaires dans le monde

Les enjeux et risques pour le Groupe ont été identifiés et évalués via une matrice de matérialité suivant deux axes : l'importance pour le Groupe et les attentes des parties prenantes. Ce travail a permis d'identifier les principaux enjeux et risques pour le Groupe : sociaux, environnementaux et sociétaux. Notre matrice sera mise à jour en 2024 vers une analyse de double matérialité.

ENJEUX	RISQUES
CARBONE	Contribution au changement climatique
ÉLECTRICITÉ - EAU	Épuisement des ressources naturelles
DÉCHETS	Gestion des déchets
SÉCURITÉ	Atteintes sécurité des travailleurs
FORMATION	Accompagnement, attractivité et rétention des talents
DIVERSITÉ	Discrimination des travailleurs
QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL	Maladies professionnelles et santé au travail
BIEN-ÊTRE ANIMAL	Atteintes au bien-être animal
LOCAL	Impacts liés aux chaînes d'approvisionnement
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Gaspillage des ressources naturelles
NUTRITION	Atteintes santé long-terme via l'alimentation
	Atteintes envers les droits humains, les libertés fondamentales, l'environnement, la santé et la sécurité
ÉTHIQUE	Corruption, trafic d'influence et de conflits d'intérêts
	Protection des données personnelles

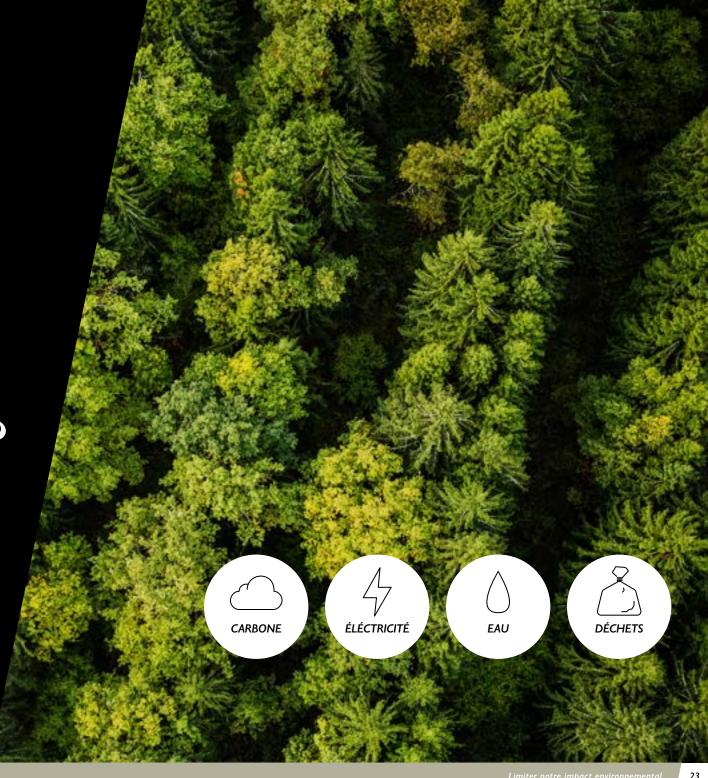
DÉFINITION	OPPORTUNITÉS
Ce risque renvoie aux risques climatiques que fait courir l'entreprise par ses activités d'industriel et de restaurateur, et par l'activité de ses fournisseurs agricoles et de ses soustraitants (transporteurs)	Élaboration d'une trajectoire carbone
Ce risque renvoie aux risques d'épuisement de ressources rares et nécessaires par une surconsommation ou une utilisation non responsable de ces dernières en lien avec les activités des entités	 Optimisation des usages de l'énergie et de l'eau Réduction des coûts
Cet item renvoie au risque sur l'environnement des déchets non valorisés et à la perte de denrées alimentaires pour la consommation humaine	Actions sur la fin de vie des produits
Cet item renvoie aux risques d'accident de travail courus par les salariés des sites de production et restaurants, mais aussi des fournisseurs et sous-traitants, liés aux conditions de travail directes	Plan sécurité
Cet item renvoie au risque de fuite des talents, au maintien de l'engagement des collaborateurs et leur intérêt pour le poste, mais aussi aux coûts associés au turnover et à la perte de connaissances	Fidélisation et performance des collaborateurs
Cet item renvoie aux risques de discrimination, d'accessibilité et d'évolution de carrière, pour des raisons liées à l'origine sociale ou ethnique, à l'âge, au handicap, au genre, à l'orientation sexuelle ou politique des salariés	Diversité au travail
Cet item renvoie à l'ensemble des risques courus par les salariés du groupe liés à leurs conditions de travail, et susceptibles d'affecter leur santé sur le moyen ou long-terme.	Bien-être et performance des collaborateurs
Cet item renvoie aux risques courus par les animaux d'élevage chez les fournisseurs de produits camés, liés à des conditions d'élevage, de transport et d'abattage peu respectueuses de leur bien-être, une alimentation et des soins insuffisants ou peu adaptés	Engagement vers des filières respecteuses du bien-être animal
Cet item renvoie aux risques de dépendances aux importations, d'augmentation des émissions de gaz à effet de serre dues aux transports et de déclin des économies locales	Renforcer les tissus économiques locaux
Cet item renvoie aux risques de dégradation de l'écosystème naturel et de pression sur les ressources alimentaires et non alimentaires	Utilisation durable des ressources
Cet item renvoie aux risques courus par une consommation mal informée ou maîtrisée des produits par les convives dans les restaurants et les dients des produits industriels	Information sur l'alimentation
Cet item renvoie aux risques en matière de droits humains et libertés fondamentales, d'environnement et santé sécurité, sur lesquels le Groupe reste sensible	
Cet item renvoie aux risques de corruption, le trafic d'influence et de conflits d'intérêts avec l'ensemble des parties prenantes du Groupe	Programme de conformité
Cet item renvoie aux risques liés à la protection des données personnelles de l'ensemble des parties prenantes du Groupe, sur lesquels il est vigilant	

Nos enjeux, risques et opportunités

Nos enjeux, risques et opportunités



C Limiter notre impact environnemental >>



CARBONE

Notre engagement

Contribuer activement à la lutte contre le réchauffement climatique, principalement provoqué par les émissions de gaz à effet de serre (GES).

En 2023, le Groupe LE DUFF a mis en place une trajectoire carbone visant à réduire les émissions de GES en intensité sur son périmètre de responsabilité directe. Différents plans d'action sont établis, avec les leviers principaux : optimisation des consommations énergétiques, orientation vers un mix énergétique moins carboné et réduction des fuites de fluides frigorigènes.

Parallèlement, des travaux sont en cours au sein du Groupe, avec la tenue d'ateliers visant à intégrer l'ensemble de la chaîne de valeur dans une feuille de route, en mettant particulièrement l'accent sur l'amont, qui représente une part importante de notre empreinte carbone.

Notre ambition

Réduire nos émissions directes de gaz à effet de serre (GES) de 30 % par rapport à 2022 d'ici 2030. En parallèle, nous travaillons à définir une trajectoire de réduction pour nos émissions indirectes.

Nos indicateurs

Émissions de GES pour les scopes 1 et 2 :

78

kg CO2e / tonne produite en industrie

37

kg CO2e / m² en restauration

Cible -30% vs 2022 d'ici 2030

Notre empreinte carbone 2023 pour les scopes 1 et 2 :

33 700

tonnes de CO2e



Nos belles réalisations de l'année

Isabelle DUSSOUS

Directrice Qualité

chez BRIDOR EMA



Les équipes de BRIDOR se sont engagées dans une démarche forte en faveur de la protection de l'environnement. Une stratégie de décarbonation des activités de l'entreprise a été déterminée, ce qui permet de viser un objectif de neutralité carbone d'ici 2030. Pour ce faire, notre plan prévoit une réduction de nos consommations énergétiques et le développement de la part d'origine renouvelable.



Panidor a participé à la replantation de la forêt de pins de Leiria, dévastée par les incendies de 2017. Avec la contribution active de ses employés et de leurs familles, plus de 1 000 pins ont été plantés sur un hectare, renforçant ainsi la capacité de la région à absorber le dioxyde de carbone (CO2) tout en préservant la faune et la flore de la région. Par cette initiative, Panidor démontre son implication authentique dans la préservation de l'environnement et dans la lutte contre le changement climatique.



Camille DE FLEURIAU

Coordinatrice RSE et Études chez Brioche Dore

Brioche Dorée va procéder à des audits approfondis des consommations d'électricité dans trois de ses restaurants, avant et après travaux, dans le but de repérer les équipements énergivores et de mettre en avant les bonnes pratiques en matière d'énergie. Parallèlement, l'enseigne s'emploie à résoudre les problèmes de fuites de fluides frigorigènes, une mesure importante pour améliorer l'efficacité énergétique et réduire l'impact environnemental de ses opérations.

Limiter notre impact environnemental

Limiter notre impact environnemental

ÉLECTRICITÉ

Notre engagement

Réduire notre consommation d'énergie pour limiter l'empreinte environnementale des activités du Groupe.

Chaque site industriel mène une politique de performance énergétique, appuyée par des normes internationales telles que l'ISO 50 001 ou des programmes de pilotage énergétique internes. Les restaurants du Groupe améliorent leurs pratiques et leur pilotage pour diminuer la consommation d'électricité. Le siège du Groupe à Rennes est doté d'un bâtiment HQE (Haute Qualité Environnementale), utilisé pour améliorer sa performance énergétique.

De plus, le Groupe vise à promouvoir les énergies renouvelables et décarbonées en favorisant l'autoproduction sur ses sites ou en optant pour l'achat d'électricité verte. Cette gestion énergétique constitue un levier majeur pour le Groupe dans sa démarche de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Notre ambition

Diminuer de 15% notre consommation d'électricité par rapport à 2019 d'ici 2030, par tonne produite pour l'industrie et par m² en restauration. Nous nous engageons également à favoriser l'utilisation d'une électricité à faible teneur en carbone et renouvelable.

Nos indicateurs

498

Consommation électrique en kWh/tonne produite en industrie 507

Consommation électrique en kWh/m² en restauration

Cible: -15% d'ici 2030 vs 2019



Nos belles réalisations de l'année



Laure PRUNIS
Chargée de misssions RSE - Environnement chez Cité Gourmand

Cité Gourmande souhaite conclure un PPA (Power Purchase Agreement - Contrat d'achat d'électricité) pour promouvoir les énergies renouvelables. En complément, des devis sont en cours pour l'installation d'ombrières photovoltaïques.



Serusha RICHESQuality Manager chez FB Solution

FB Solution UK a conclu un contrat avec le fournisseur d'énergie et de services, Opus Energy, qui utilise 100% d'énergie renouvelable (contre 27% précédemment avec un autre fournisseur). En 2024, FB Solution UK a également pour projet d'installer des panneaux solaires dans le cadre de l'extension d'une unité de production.

Alexandru CIUVAGA
Thef de projet R&D et RSE chez Del Arte



Del Arte a réalisé un audit énergétique en 2023, auprès de ses restaurants afin de cibler ses actions. En outre, des bornes de recharge haute puissance ont été installées dans son nouveau restaurant à Joué-lès-Tours afin de permettre aux clients de recharger rapidement et efficacement leur véhicule électrique.



Maxime BOUSQUETManager de site chez SPIE Facilities pour le siège du Group

Le siège du Groupe LE DUFF situé à Rennes est un bâtiment de plus de 8700 m² construit en 2016 en Haute Qualité Environnementale (HQE). SPIE Facilities et le Groupe travaillent ensemble pour optimiser la performance énergétique. Cela porte ses fruits avec une diminution de 30% de consommation globale entre 2019 et 2023. Pour ce faire, nous avons mené différentes actions de sensibilisation auprès des collaborateurs au cours de l'année, telles que des visites du bâtiment pour comprendre son fonctionnement, des affichages adaptés en fonction de la saison. Un réglage pointu des équipements permet de réduire la consommation en électricité.



Notre engagement

Préserver la ressource en eau, qui est indispensable pour notre santé, notre économie et nos écosystèmes, en minimisant son utilisation dans nos activités.

Les récentes périodes de sécheresse ont mis en évidence une tension croissante sur cette ressource. Le Groupe LE DUFF optimise de longue date ses procédés industriels et poursuit ses efforts pour réduire sa consommation d'eau. Les activités de restauration impliquent systématiquement l'utilisation d'eau, ce qui nécessite une gestion économe. La gestion de l'eau constitue un sujet majeur pour le Groupe LE DUFF qui s'emploie à préserver cette ressource.

DÉCHETS

Notre engagement

Lutter contre le gaspillage des ressources en mettant en place des actions de réduction, tri et valorisation des déchets.

À notre échelle, la lutte contre l'épuisement des ressources naturelles se concrétise par une gestion globale et durable des déchets générés par nos diverses activités. Les sites industriels s'efforcent de maximiser le recyclage, la réutilisation et la valorisation des produits, tandis que les restaurants continuent d'améliorer le tri des déchets en mettant en place des solutions adaptées.

Notre ambition

Réduire de 25% notre consommation d'eau sur les sites industriels par tonne produite d'ici 2030 par rapport à 2019. De plus, nous nous engageons à gérer efficacement l'eau et à promouvoir de bonnes pratiques d'utilisation dans nos activités de restauration.

Nos indicateurs

1,8

Consommation d'eau en m³/tonne produite en industrie

Cible: -25% d'ici 2030 vs 2019

Notre ambition

Valoriser 97% des déchets industriels et équiper 100% des restaurants pour le tri des déchets, d'ici 2025.

Nos indicateurs

95% des déche industriels valorisés

Cible: 97% d'ici 2025

des restauran équipés pour tri des déche

Cible: 100% d'ici 2025

Nos belles réalisations de l'année



Daniel VAN MÜNSTERResponsable Énergie &
Durabilité chez Kamps

Kamps a investi dans l'installation d'une technologie de mesure pour attribuer la consommation d'eau entre les départements. La neutralisation des eaux usées permettra également de réduire les processus de rinçage inutiles et gourmands en eau.

Virginie DANCEL Directrice Santé Sécurité Sûreté & Environnement chez FRIAL

Frial a pris des mesures en 2023 pour optimiser sa gestion de l'eau. Cela inclut l'allongement des séries produites pour réduire la fréquence des nettoyages, l'augmentation des enchaînements entre les recettes, et l'optimisation de certaines procédures de nettoyage par la Direction Qualité.

Nos belles réalisations de l'année



Frial sensibilise ses collaborateurs au respect des consignes de tri et introduit de nouvelles directives. Une nouvelle filière de valorisation du PEHD (Polyéthylène Haute Densité) et PP (PolyPropylène) par des matières organiques est mise en place en France, avec un tri spécifique sur le site de Falaise. De plus, Frial optimise la valorisation des déchets métalliques et des DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) non informatiques en modifiant les zones de tri sur les sites de COFA. APOR et Falaise.

Sonia ROUDESLI Responsable développemen durable chez BRIDOR



BRIDOR met en place de nouvelles filières de recyclage, incinère le DIB (Déchet Industriel Banal) et valorise la matière organique issue des chutes de production. Par ailleurs, BRIDOR agit avec ses fournisseurs sur la réduction du suremballage du beurre, avec le développement d'un emballage unique en plastique. Ce plastique est ensuite recyclé via une filière de recyclage.

28 Limiter notre impact environnemental

Limiter notre impact environnemental



" Accompagner et développer nos talents >>



SÉCURITÉ DES PERSONNES

Notre engagement

Assurer la sécurité de chacun des collaborateurs sur son lieu de travail et maintenir ainsi une organisation opérationnelle efficiente.

Afin de réduire les risques inhérents à nos activités dans l'industrie et la restauration, à travers le monde, le Groupe développe une culture sécurité auprès de ses 7600 collaborateurs pour un cadre de travail sûr et fiable. Cela se traduit par des actions de prévention telles que la formation, la sensibilisation et un suivi continu des accidents. Des politiques et des actions, adaptées aux spécificités de chaque entité sont déployées.



Nos belles réalisations de l'année



Myriam BRAZ NUNES

Nos indicateurs

entraînant un arrêt.

Notre ambition

Améliorer nos performances en

matière de Santé et Sécurité

au Travail en réduisant le

nombre d'accidents du travail

Taux de fréauence. vs 27.7 en 2021-2022

Cible 2025 : -17% vs 2022

Taux de gravité, vs 1,9 en 2021-2022

Cible 2025 : -24% vs 2022



En 2023, Brioche Dorée a généralisé la mise en place du dispositif d'alarme « homme mort » dans les restaurants pour détecter les mouvements. Cette initiative vise à garantir la sécurité de nos collaborateurs en cas de situation d'urgence. De plus, depuis 2023, nous avons équipé nos collaborateurs de gilets de visibilité, assurant ainsi leur sécurité lors de leurs déplacements dans les zones de circulation à l'extérieur. Par ailleurs, il a été mené une opération de désencombrement et de rangement de nos restaurants, renouvelée en 2024, dans le but d'optimiser les conditions de travail et réduire les risques d'accidents du travail. En parallèle, nous avons renforcé notre engagement en matière de formation à la sécurité, en rendant obligatoire en 2024 la formation sécurité pour tous nos collaborateurs.

DIVERSITÉ

Notre engagement

Intégrer de nouveaux collaborateurs sans discrimination et ainsi favoriser la diversité, en ligne avec les valeurs éthiques du Groupe LE DUFF et la réglementation en vigueur.

La mixité et la diversité professionnelles sont sources de dynamisme et constituent un levier de performance bour le Groupe. Les services des Ressources Humaines du Groupe LE DUFF s'engagent à recruter leurs collaborateurs exclusivement sur des critères objectifs tels que la qualification, les compétences et l'expérience professionnelle. Ces critères guident les décisions en matière de rémunération, de conditions de travail, de promotion, de mobilité et de formation. La politique du Groupe favorise l'égalité, la non-discrimination et l'inclusion des personnes en situation de handicap, tout en créant du lien avec les territoires d'implantation des entités.

Notre ambition

Maintenir une note supérieure à 85 sur l'index d'égalité femmes-hommes pour chaque entité du Groupe en France, tout en veillant à un éauilibre entre hommes et femmes au sein de nos effectifs et de nos instances dirigeantes.

Nos indicateurs

Index égalité femmes-hommes, vs 88 en 2022

Cible > 85 pour chaque entité chaque année

Nos belles réalisations de l'année



Davy GOURIO

Chez FB Solution, nous sensibilisons nos recruteurs à la nondiscrimination lors des embauches. avec l'objectif de réduire les biais inconscients et de promouvoir des pratiques inclusives. Ainsi, ce n'est pas moins de 14 nationalités différentes qui travaillent en commun quotidiennement.

Romain FERIAULT



L'accord QVCT de BRIDOR de 2023 vise à promouvoir la diversité et l'inclusion, avec des objectifs de mixité : 31% de femmes en 2023 et 33% d'ici 2025. Des initiatives comme le recrutement sans CV et l'utilisation de l'écriture inclusive sont également mises en place. Des actions soutenant les personnes handicapées sont également prises, y compris par le biais de partenariats. Des mesures d'accompagnement sont instaurées, incluant des aménagements pendant la grossesse, le financement de places en crèche, le soutien aux aidants et des dispositifs de réduction d'activité en fin de carrière.

Accompagner et développer nos talents

FORMATION

Notre engagement

Poursuivre le développement des compétences des collaborateurs, afin de leur permettre de renforcer leurs savoirs techniques et opérationels.

Notre politique de formation accompagne et fidélise chacun de nos collaborateurs.

Les services des Ressources Humaines des différentes entités du Groupe LE DUFF s'attachent à accompagner chaque collaborateur dans ses projets et évolutions tout au long de sa carrière. La promotion interne, l'apprentissage, la transmission et la mobilité sont au cœur des valeurs que porte le Groupe.

Des parcours d'intégration pour les nouveaux arrivants ainsi que des formations internes ou externes pour tous les collaborateurs sont structurés et déployés dans toutes les entités.

Notre ambition

Augmenter la proportion de collaborateurs ayant suivi au moins une formation au cours de l'année, tous types confondus, et de renforcer nos actions de formation.

Nos indicateurs

76%

de salariés ayant été formés au moins une fois sur l'exercice 2023 (vs 63% en 2022)

Cible 2025: 80%





Nos belles réalisations de l'année



Anna FILINOVAResponsable Formation Group

Le Groupe LE DUFF met en œuvre les différents moyens de formation pour accompagner les collaborateurs : des parcours en présentiel, des coachings individuels, des e-learning en libre accès sur diverses thématiques. Les collaborateurs ont notamment apprécié les parcours sous forme de jeu vidéo sur les sujets de développement personnel. Nous avons aussi enrichi notre librairie digitale et organisé les Learning Days, offrant 20 ateliers sur deux jours sur des thèmes comme l'ergonomie au travail, la rédaction d'emails efficaces, l'utilisation de l'intelligence artificielle, etc.

Claudia SALZ Responsable des Ressources Humaines chez Kamps



Nous nous engageons à offrir à nos partenaires franchisés et collaborateurs une formation complète et variée grâce à la Kamps Akademie, complétée par l'accès à la plateforme Wiki de Kamps pour des ressources virtuelles riches. Cette approche vise à renforcer l'expertise et l'efficacité de tous les acteurs impliqués dans l'écosystème Kamps.





En 2023, la French Food Factory a formé l'ensemble de ses employés. En juillet, une session de formation a été organisée pour tous les membres de l'équipe, abordant diverses compétences telles que la recherche et développement, la sécurité et la gestion des déchets.

Accompagner et développer nos talents

Accompagner et développer nos talents

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Notre engagement

« Il n'y a de valeur que l'Homme et la Femme », rappelle régulièrement Louis LE DUFF.

La préoccupation de l'humain est au coeur de l'entreprise. C'est pourquoi, nous accordons une importance primordiale à la qualité de vie de nos collaborateurs, en mettant en place des actions concrètes liées au sport dans nos territoires et au bien-être au travail. La création de conditions de travail optimales est fondamentale pour fidéliser nos talents.

Notre ambition

Œuvrer en faveur d'un environnement de travail propice à l'épanouissement des collaborateurs.



Nos belles réalisations de l'année



Pascale CLOSSON DUQUETTE

Vice-présidente, Affaires Juridiques, Ressources Humaines et SST chez BRIDOR North America

Nous disposons d'un comité santé et mieux-être, chez BRIDOR North-America, qui organise régulièrement des activités sportives telles que le hockey, le golf, le ski alpin et la course à pied. De plus, des conférences abordant divers sujets comme le stress et le sommeil sont régulièrement programmées dans le cadre de notre initiative de bien-être global.

Patricia JUDEAUX

Directrice des Ressources Humaines restauration rapide chez Brioche Dorée



Chez Brioche Dorée, nous investissons dans la formation de nos collaborateurs, par exemple en les formant à la satisfaction client et à la gestion de conflits sensibles tels que le racisme, l'homophobie et le sexisme. Nous avons également mis en place des « people reviews » pour mieux identifier les aspirations et le potentiel de nos employés en termes d'évolution professionnelle et de mobilité. En outre, nous proposons des formations en distanciel et encourageons nos collaborateurs à demander des entretiens de carrière pour partager leurs aspirations avec un professionnel des Ressources Humaines. Enfin, nous reconnaissons également l'ancienneté de nos employés en organisant des remises de médailles du travail dans nos restaurants.



Stéphane BOISCOUREDirecteur des Relations Sociales Groupe LE DUFF

Les collaborateurs du Groupe LE DUFF ont participé au Marathon Vert à Rennes, où se trouve notre siège social. Cette initiative, alliant sport et protection de l'environnement, se traduit par la plantation d'un arbre pour chaque kilomètre parcouru. En partenariat avec divers évènements sportifs comme l'Urban Trail ou Les Métropolitaines, le Groupe vise à améliorer la Qualité de Vie au Travail de ses salariés. Le service communication organise également divers évènements festifs, tels que le brunch de Noël et la semaine du bien-être, afin de rassembler les équipes. Nous soutenons aussi les parents avec la plateforme Mes Solutions Family en partenariat avec Babilou.

Accompagner et développer nos talents

Accompagner et développer nos talents



C Partager
l'amour
de la terre >>



BIEN-ÊTRE ANIMAL

Notre engagement

Opter pour un approvisionnement durable et développer des filières plus respectueuses afin de répondre aux attentes des clients et des consommateurs.

Ainsi le Groupe LE DUFF travaille depuis plusieurs années à améliorer les conditions de vie des animaux en mettant en place un approvisionnement responsable en ingrédients.

Les œufs et leurs produits dérivés utilisés dans la fabrication de nos produits font partie intégrante de cette démarche. Ainsi depuis plusieurs années, le Groupe LE DUFF a pris des engagements vers les filières de poules élevées en plein air ou en ponte au sol, tant pour nos entités en France qu'à l'international. Concernant la viande de poulet, le Groupe LE DUFF s'efforce de s'approvisionner auprès de filières de production respectant l'European Chicken Commitment (ECC). L'ECC propose un ensemble de critères ambitieux concernant l'élevage et l'abattage des poulets de chair afin de garantir le bien-être animal.

Notre ambition

Atteindre 100% d'œufs issus de poules élevées en liberté d'ici 2026, et continuer à nous engager vers les critères de l'ECC.

Nos indicateurs

des œufs issus de poules élevées hors cage vs 70% en 2022

Cible: 100% en 2026

Nos belles réalisations de l'année



Directeur Qualité Restauration

Pour les enseignes Brioche Dorée et Del Arte, nous sommes engagés à promouvoir des pratiques plus durables et respectueuses du bien-être animal. Ainsi la filière du poulet de chair fait partie de nos priorités avec un engagement vers l'ECC ou European Chicken Commitment, qui vise à mettre en place des normes plus élevées en matière de bien-être animal, notamment en ce qui concerne les conditions d'élevage, l'espace disponible, l'accès à la lumière naturelle. Pour ce faire nous travaillons en collaboration avec nos fournisseurs, pour construire notre trajectoire ECC 2026.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Notre engagement

Lutter contre le gaspillage des ressources en réduisant l'impact environnemental de nos activités.

Le carton et le papier sont des matériaux essentiels pour nos métiers, que ce soit pour la protection de nos produits lors du transport ou leur utilisation par nos clients dans nos restaurants. Afin de réduire notre consommation de ressources, le Groupe se tourne vers des approvisionnements certifiés inscrits dans une économie circulaire ou issus de matières recyclées. Nous favorisons ainsi l'utilisation de matières premières d'origine responsable, contribuant à alléger la pression sur les ressources de matières vierges.

De plus, le Groupe s'engage à lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, nos entités mènent des actions visant à éviter la perte de denrées alimentaires, telles que la proposition de produits à prix réduit ou l'utilisation d'applications anti-gaspillage.

Nos belles réalisations de l'année



Alexandru CIUVAGA Chef de projet R&D et RSE chez Del Arte

Del Arte déploie des initiatives visant à réduire la consommation de carton pour le transport des pizzas. Dans cette optique, des boîtes à pizza réutilisables sont en test auprès des collaborateurs. Ce concept a été testé sur 6 restaurants succursales et compte tenu des résultats concluants du test, il sera déployé au réseau DEL ARTE, courant 2024.

Notre ambition

Atteindre 97% de nos volumes de papier et carton certifiés FSC ou PEFC ou issus de matières recyclées d'ici 2025.

Nos indicateurs

74%

de papier et carton certifiés FSC ou PEFC ou issus de matières recyclées

Cible: 97% en 2025

Jeff ERTS Vice-Président des Ressources Humaines La Madeleine



Nous avons pris des mesures importantes chez La Madeleine pour réduire notre empreinte environnementale. Nous avons remplacé nos principaux récipients à salade avec couvercle par des produits fabriqués à partir de bouteilles de boisson en PE (Polyéthylène) recyclé. De même, nos récipients pour plats chauds sont désormais fabriqués en PP (PolyPropylène), un composant recyclable. Ces initiatives illustrent notre engagement envers la durabilité et notre volonté de minimiser notre impact sur l'environnement.

Partager l'amour de la terre Partager l'amour de la terre

Notre engagement

Contribuer au développement des chaînes d'approvisionnement locales en coopérant durablement avec les producteurs locaux.

Le Groupe LE DUFF, conscient de l'importance d'une alimentation plus durable, s'efforce de proposer à ses clients et consommateurs des produits issus de l'agriculture locale et de saison dès que possible. Les services achats des différentes entités du Groupe ont établi des politiques d'achats visant de préférence des produits d'origine nationale, voire régionale. Ils entretiennent des relations fondées sur la transparence et l'éthique avec leurs fournisseurs et clients.

Notre ambition

Maintenir 80% de nos volumes de matières premières provenant du pays d'implantation de l'entité.

Nos indicateurs

80%

des approvisionnements issus du pays d'implantation ou de spécialité de l'entité, vs 80% en 2022

Cible: 80% en 2025



Nos belles réalisations de l'année



Jeff ERTS
Vice-Président des Ressources Humaines La Madeleine

Malgré les défis d'approvisionnement rencontrés ces dernières années, chez La Madeleine, nous privilégions une approche responsable dans nos sources d'approvisionnement. En partenariat avec notre communauté de fournisseurs, nous nous efforçons d'acquérir des ingrédients et des produits nationaux et locaux, répondant ainsi aux normes élevées que nous avons fixées pour nos opérateurs et nos clients. De plus, la plupart des matières premières utilisées dans les produits fabriqués sont d'origine locale.



Patrik LE MAZOUDirecteur Marketing et R&D chez Brioche Dorée

Nous mettons en avant l'authenticité et la provenance de nos ingrédients chez Brioche Dorée. Par exemple, notre galette des rois Keramel est confectionnée avec du beurre breton et des amandes du sud de la France, offrant ainsi à nos clients une expérience gustative française authentique. En 2023, nous avons continué à privilégier les produits locaux et français pour garantir la qualité et la saveur de nos créations.



En Angleterre, chez FB Solution UK, nous favorisons l'approvisionnement en interne. Nous privilégions les fabricants britanniques pour nos œufs et maintenons notre base de fournisseurs d'emballages au Royaume-Uni. De plus, nous nous approvisionnons auprès de fournisseurs situés dans un rayon de 500 miles pour promouvoir une approche durable de notre chaîne d'approvisionnement.



Aurélie MARCHAND Responsable Achats produits élaborés chez Fria

Nous privilégions au maximum des achats en local pour l'élaboration de nos plats cuisinés chez Frial. Nos approvisionnements en lait se font auprès d'une laiterie située à 30 minutes seulement de nos sites de production, à Biéville-Beuville. Les viandes sont en majorité d'origine France, que ce soit pour la volaille, le porc ou le bœuf qui l'est à 99%.

Partager l'amour de la terre

RELATION FOURNISSEUR

Notre engagement

Construire des relations équilibrées et des partenariats avec les fournisseurs, en intégrant une démarche responsable qui est fondamentale pour le Groupe LE DUFF.

En 2023, le Groupe LE DUFF s'est doté d'une « Charte Achats Responsables », un cadre d'engagement et de valeurs réciproques entre le Groupe et ses fournisseurs. Par le biais de cette charte, le Groupe invite ses fournisseurs à respecter et faire respecter l'ensemble des textes en vigeur et des grands principes en matière de conditions de travail ou encore d'environnement. En outre, le Groupe s'efforce de réduire les risques environnementaux, sociaux et sociétaux tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Notre ambition

Inciter et engager nos fournisseurs à signer notre Charte Achats Responsables.

Nos belles réalisations de l'année



Sophie LE LOC'H

La rédaction de la Charte Achats Responsables est le fruit d'un travail réalisé avec les membres de la Gouvernance RSE. Cette charte est un moyen pour le Groupe LE DUFF de formaliser ses principaux engagements : sociaux, sociétaux et environnementaux envers ses fournisseurs. La démarche se poursuit en 2024 avec le déploiement progressif vers tous nos fournisseurs dans le cadre d'une démarche d'achats responsables.



NUTRITION

Notre engagement

Offrir une alimentation saine et équilibrée à nos consommateurs.

La transparence est un enjeu majeur, pris en compte dès le développement des recettes et concrétisé par l'accès aux informations nutritionnelles pour tous nos clients.

Favoriser une alimentation saine et savoureuse implique également de simplifier les listes d'ingrédients et d'améliorer les recettes. Des entités du Groupe s'engagent à répondre aux attentes des consommateurs en privilégiant davantage de naturalité et de bien-être par le biais de l'alimentation, avec l'aide d'experts, de chefs et de nutritionnistes.

Notre ambition

Atteindre 100% de nos produits disposant d'une information nutritionnelle disponible sur nos emballages, nos catalogues clients ou nos sites web.

Nos indicateurs

de nos produits avec une information nutritionnelle accessible

Nos belles réalisations de l'année



Said OMARY

Chez Brioche Dorée, notre démarche nutrition intègre des critères rigoureux pour garantir la qualité et l'équilibre de nos produits, notamment nos sandwichs et salades. Nous nous engageons à fournir une offre alimentaire savoureuse tout en veillant à la santé et au bien-être de nos clients, incarnant ainsi notre démarche de responsabilité sociétale.

Carolin DECKERS



Chez Kamps, nous évaluons soigneusement les valeurs nutritionnelles de nos produits et veillons à ce que ces informations soient disponibles dans leur intégralité : elles sont imprimées sur les emballages d'expédition de nos partenaires franchisés. En outre, nous avons mis en place l'option d'imprimer ces valeurs par article et par 100g sur demande, directement par le biais de notre système de caisse en magasin. Nous avons lancé une promotion spéciale en lien avec la campagne internationale « Veganuary ». Cette initiative a permis d'introduire une gamme de snacks végétaliens et végétariens sous la devise : « Vegan-tic good » .

Partager l'amour de la terre Partager l'amour de la terre



Les sujets d'alimentation, de transmission et de savoir-faire sont au cœur de nos activités. C'est pourquoi, le Fonds de dotation Louis Le Duff œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et le rayonnement du savoir-faire français. Dans cet esprit, il a souhaité dédier sa mission principale à la promotion, la transmission et l'éducation des jeunes à la bonne alimentation.











Une belle réalisation

Après le succès des 4 premiers ouvrages « Les Meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France », l'ensemble des métiers de bouche, boulangers, bouchers, charcutiers, poissonniers, primeurs, cuisiniers, fromagers, pâtissiers, glaciers, chocolatiers, confiseurs, sommeliers, barmen et maîtres des arts de la table, ont été remis à l'honneur dans ce 5ème volume, intitulé RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France.

Louis Le Duff, Président Fondateur du Groupe LE DUFF et du Fonds de Dotation Louis Le Duff et, à travers leurs préfaces, Jean-François Girardin, président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que Pierre Hermé et Pierre Gagnaire, chefs parmi les plus prestigieux au monde, se sont réunis dans une invitation à célébrer le savoir-faire français et l'importance de sa transmission.



Louis LE DUFFPrésident Fondateur du Fonds
de Dotation Louis Le Duff

Depuis la création du Groupe LE DUFF, l'humain est au centre de nos préoccupations. Nous avons toujours veillé à encourager nos collaborateurs à se former tout au long de leur carrière et, par la suite, à transmettre l'expérience des anciens à la jeunesse.

Dans cette nouvelle édition, nous avons mis en lumière treize Meilleurs Apprentis de France de différents métiers. Ce sont eux qui seront les étoiles de la France de la gastronomie demain. Ils apprennent avec leurs aînés, les Meilleurs Ouvriers de France, symbole de l'excellence française.

Le fonds de dotation



ce rapport >>>

Rapport de l'Organisme Tiers Indépendant (OTI)

Rapport de vérification de la déclaration de performance extra-financière, concernant l'exercice clos le 31 décembre 2023

En notre qualité d'organisme tiers indépendant (« tierce partie »), de votre société KERLEUNOC, accrédité par le COFRAC activité inspection sous le numéro 3-1874 (portée d'accréditation disponible sur le site www.cofrac.fr), nous avons mené des travaux visant à formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur les informations historiques (constatées ou extrapolées) de la déclaration de performance extra-financière, préparées selon les procédures de l'entité (ci-après le « Référentiel »), pour l'exercice clos le 31/12/2023 (ci-après respectivement les « Informations » et la « Déclaration »), présentées dans le rapport de gestion en application des dispositions des articles L. 225-102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce.

Conclusion:

Sur la base des procédures que nous avons mises en œuvre, telles que décrites dans la partie « Nature et étendue des travaux », et des éléments que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative de nature à remettre en cause le fait que la déclaration de performance extra-financière est conforme aux dispositions réglementaires applicables et que les Informations, prises dans leur ensemble, sont présentées, de manière sincère, conformément au Référentiel.

Notes méthodologiques

Les indicateurs sont calculés avec une pondération suivant le volume de produits finis, le chiffre d'affaires ou l'effectif comme indiqué dans le Tableau récapitulatif des indicateurs.

Le périmètre de reporting des indicateurs s'appuie sur le périmètre consolidé du Groupe LE DUFF. Du fait de la non-disponibilité des données, ont été exclus du reporting : Hôtellerie, Kerimmobilier, FB Solution Taiwan, Brioche Dorée Carda, Gourmet, représentant 0,4% du CA consolidé.

Non applicable : action visant à promouvoir le lien nation-armée et à soutenir l'engagement dans les réserves.

Certifications

Les sites industriels du Groupe LE DUFF disposent de plusieurs certifications, démontrant l'engagement pour la satisfaction des clients et le niveau de qualité des produits.



Norme internationale pour la sécurité et la qualité des produits alimentaires.

SITES CONCERNÉS: BRIDOR (6), FB Solution (1), Frial (3), Cité Gourmande (2)



Norme internationale pour la sécurité et la qualité des procédés / produits des entreprises agroalimentaires.

SITES CONCERNÉS: BRIDOR (3), Frial (3), Cité Gourmande (2)



Audit de commerce éthique des membres Sedex.

SITES CONCERNÉS: BRIDOR (2)



Système de management de la santé et de la sécurité

SITES CONCERNÉS: BRIDOR (5), Kamps (1)



Système de management de l'énergie.

SITES CONCERNÉS: BRIDOR (2), Kamps (1)



Système de management de la qualité.

SITE CONCERNÉ : Kamps (1)

Tableau récapitulatif des indicateurs

						TAUX DE	
	ENJEUX	INDICATEURS	2023	TEND- ANCE	PONDE- RATION	COUVER- TURE	PÉRIMÈTRE
	Carbone	Émission CO2e directe	78 kg CO2e/tonne		Volume produits finis	83%	BRIDOR, Cité Gourmande, FB Solution UK, Frial
	Carbone	Émission CO2e directe	37 kg C02e/m²		Chiffre d'affaires	49%	Brioche Dorèe France, Del Arte, Gingers, Tablapizza
ш	Eau	Consommation en eau	1,8 m³/tonne	1	Volume produits finis	87%	BRIDOR, Cité Gourmande, FB Solution France, Frial, Kamps
, W	Électricité	Consommation électrique	498 kWh/tonne	1	Volume produits finis	%66	BRIDOR, Panidor, Cité Gourmande, FB Solution France, FB Solution UK, French food factory, Frial, Kamps
É	Électricité	Consommation électrique	507 kWh/m²	1	Chiffre d'affaires	92%	Brioche Dorée France, Del Arte, Gingers, Kamps, La Madeleine, Tablapizza
۵	Déchets	Part des déchets industriels valorisés	95%	1	Volume produits finis	%86	BRIDOR, Panidor, Cité Gourmande, FB Solution UK, French food factory, Frial, Kamps
٥	Déchets	Part des restaurants équipés pour le tri déchets	81%		Chiffre d'affaires	92%	Brioche Dorée France, Del Arte, Gingers, Kamps, Tablapizza
ŠĎ	Sécurité des personnes	Taux de fréquence des accidents du travail	27,8	\	Effectif	%67	BRIDOR, Brioche Dorée France, Cité Goumande, Del Arte, French food factory, GIE GLD, Gingers, Frial, Kamps, La Madeleine
SP	Sécurité des personnes	Taux de gravité des accidents du travail	1,5	Ť	Effectif	%62	BRIDOR, Brioche Dorée France, Cité Gourmande, Del Arte, French food factory, GIE GLD, Gingers, Frial, Kamps, La Madeleine
ш.	Formation	Part des collaborateurs ayant suivi une formation dans l'année	76%	\	Effectif	81%	BRIDOR, Brioche Dorée France, Cité Gourmande, Del Arte, FB Solution France, FB Solution UK, French food factory, GIE GLD, Gingers, Frial, Kamps, La Madeleine
۵	Diversité	Index égalité Femmes-Hommes	92	\	Effectif	100%	BRIDOR, Brioche Dorée France, Del Arte, Cité Gourmande, GIE GLD, Gingers, Frial
80 0	Bien-être animal	Part des approvisionnnements en œufs hors cage	77%*	\	Chiffre d'affaires	92%	BRIDOR, Brioche Dorée France, Cité Goumande, Del Arte, FB Solution France, FB Solution UK, French food factory, Grigers, Frial, Kamps, La Madeleine, Tablapizza
7	Local	Part des achats provenant du pays d'implantation	%08	†	Chiffre d'affaires	92%	BRIDOR, Brische Dorée France, Cité Gourmande, Del Arte, FB Solution France, FB Solution UK, French food factory, Grigers, Frial, Kamps, La Madeleine, Tablapizza
О	Économie circulaire	Part des emballages carton papier certifiés FSC ou PEFC ou issus de recyclé	74%		Chiffre d'affaires	85%	BRIDOR, Brische Dorée France, Cité Gourmande, Del Arte, FB Solution France, FB Solution UK, Gngers, Frial, Kamps, Tabiopizza
_	Nutrition	Part des références ayant information nutritionnelle accessible	%96	1	Chiffre d'affaires	%56	BRIDOR, Panidor, Brioche Darée France, Cité Gourmande, Del Arte, FB Solution France, FB Solution UK, Gingers, Frial, Kamps, Tablapizza



Contact

Département RSE du Groupe LE DUFF 52 Avenue du Canada - 35200 RENNES rse@groupeleduff.com

www.groupeleduff.com

