



Notre histoire est aussi la vôtre



DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA FINANCIÈRE

- Document audité -

Le 5 Juin 2020

PASCAL PASQUIER
Président directeur général

PASQUIER SA
BP 12 - 49360 Les Cerqueux - FRANCE

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Pascal Pasquier".



SOMMAIRE

<i>Notre engagement sociétal</i> _____	1
Notre modèle d'affaires Identification des enjeux	
<i>Cultiver l'identité de l'entreprise dans une cohésion de groupe</i> _____	7
Recrutement emploi et mobilité Développement des compétences et création de potentiel	
<i>Cultiver l'ancrage territorial</i> _____	13
Des partenariats sur le long terme Préparer l'avenir	
<i>Réduire l'impact sur l'environnement</i> _____	16
L'électricité Le gaz Le carburant	
<i>S'engager pour nos consommateurs</i> _____	18
Des recettes plus simples avec le plaisir du goût Acteur de la transition agricole Impact de nos produits	
<i>Autres éléments</i> _____	21
Relations sociales Lutte contre la discrimination et promouvoir la diversité et l'emploi de travailleurs handicapés Lutte contre la précarité alimentaire	

Notre engagement sociétal

NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

*Brioche Pasquier,
une histoire, un savoir faire*

NOS ORIGINES



Boulangerie Artisanale

L'histoire du groupe commence dans la boulangerie d'un petit village de Maine et Loire.

Proche du monde agricole

Depuis sa création l'entreprise est proche du monde agricole. Elle a une activité dédiée à l'alimentation du bétail donc liée au monde agricole.

NOS RESSOURCES



Des femmes et des hommes

- 3 500 Collaborateurs
- Diversités des profils et des métiers
- Plus de 200 personnes dédiées à l'innovation
- Des boulangers et des pâtisseries de formation
- Une force de vente rattachée aux sites de production

Des machines

- 18 usines implantées au plus près des lieux de consommation
- 58 M € d'investissements en 2019
- Process de fabrication développé en interne

Des matières

- Approvisionnement local (farine, œufs)
- Matières premières simples et sélectionnées rigoureusement
- Choix et conception des emballages
- Fournisseurs partenaires

NOTRE MÉTIER ET NOTRE PRÉREQUIS



Notre métier

Une couverture internationale. Développer des recettes et des process de fabrication de Brioche, Pâtisserie et Biscotte. Les mettre en œuvre dans nos usines puis distribuer nos produits à nos clients.

Nos prérequis

- Respect des droits de l'Homme et de l'environnement
- Des produits plaisir, sains et sûrs
- Des produits accessibles au plus grand nombre de consommateurs

NOS ACTIVITÉS



Les marchés

CA en 2019 : 703 M €



GMS CHD Industrie

Elevage (30 M € CA)

Tendance marché

Tendance de consommation
Transition environnementale
Connectivité

Nos axes stratégiques

Internationalisation
Naturalité

NOS IMPACTS



Sociétaux

- Naturalité des produits
- Santé et Sécurité des salariés
- Esprit PME
- Formation

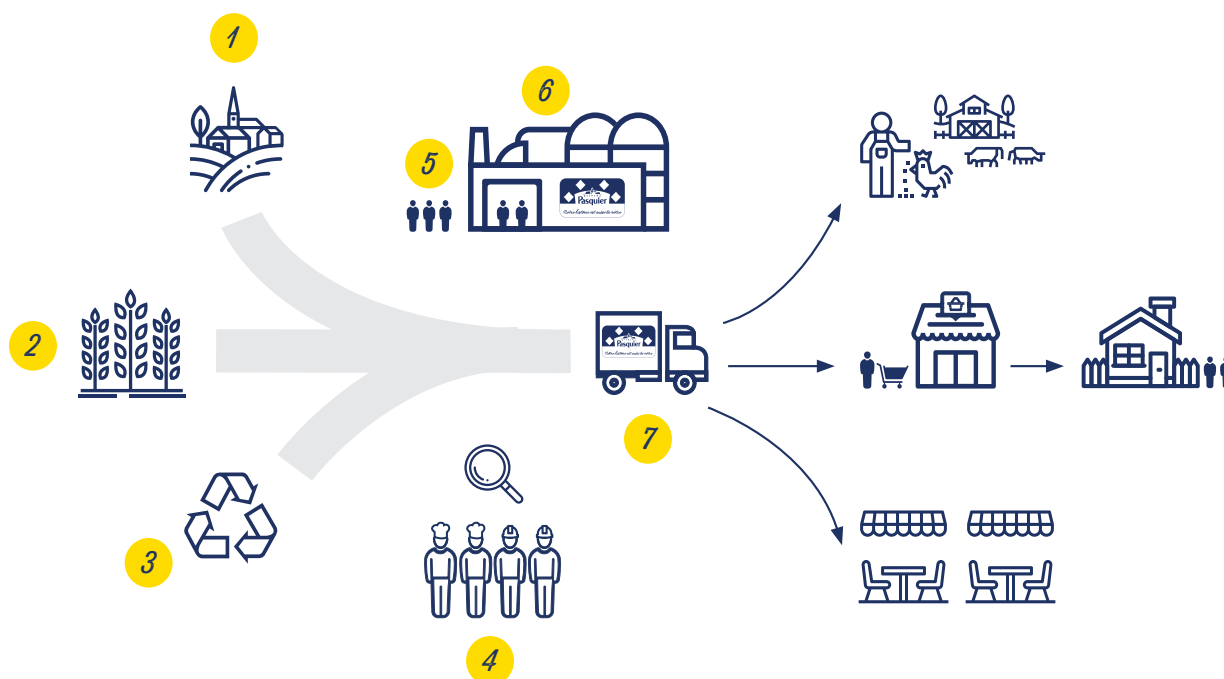
Environnementaux

- Impact des produits : choix des emballages, durée de conservation (pour limiter le gaspillage alimentaire)
- Impact des usines : consommation d'énergie et d'eau, traitements des déchets, recyclage des déchets.

Pérennité de l'entreprise

- Développement à l'international
- Innovations produits
- Process propriétaires (Barrières technologiques)
- Développement des produits à marque Brioche Pasquier.

Brioche Pasquier et son environnement



1. ANCRAGE TERRITORIAL

Brioche PASQUIER est né en 1936 dans la boulangerie familiale de Gabriel PASQUIER aux CERQUEUX (49), village rural. Notre volonté est de rester proche des lieux de consommation car l'origine de l'entreprise reposait sur la capacité de proposer des produits frais chaque jour.

C'est pourquoi le groupe dispose de 14 sites de production en France (implantés en zone rurale), répartis sur tout le territoire. De 2 sites en Espagne, 1 site en Angleterre, 1 site aux USA.

Des entités commerciales sont présentes sur 3 autres pays (Italie, Belgique et Corée du sud).

L'ancrage territorial reste une valeur clé de l'entreprise. Chaque entité du groupe participe à la vie locale en :

- Favorisant un approvisionnement local de nos matières premières,
- Restant proche du monde agricole,
- Ouvrant les portes de nos usines lors de visites (tourisme industriel),
- Participant à des événements sportifs, accompagnant les clubs de sport locaux.

2. CHOISIR SES INGRÉDIENTS : " LA NATURALITÉ "

Parce qu'un bon produit résulte de la sélection des matières premières, nous apportons une grande attention dans le choix de nos fournisseurs et de nos ingrédients.

Conscient de cet enjeu, le projet « NATURALITE » a été lancé en 2015 pour cartographier nos recettes. Les objectifs qui ont été fixés sont suivis semestriellement.

Chaque filiale a l'objectif de s'approvisionner localement. Nous avons toujours apporté la plus grande attention au partenariat avec nos fournisseurs et aujourd'hui encore nous travaillons avec certains d'entre eux depuis plus de 30 ans. C'est un engagement mutuel de transparence, de traçabilité, de qualité qui nous permet aujourd'hui de garantir la qualité de nos produits.

3. PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT

Implanté en milieu rural, nous savons que préserver les ressources qui nous entourent est primordial.

Nous sommes conscients que notre challenge est de proposer des produits nomades comme le Pitch avec un emballage recyclable conservant ses propriétés techniques. En effet, nos produits n'ayant pas de conservateurs, leur emballage primaire doit avoir des propriétés spécifiques. Ce sujet est une préoccupation majeure de nos équipes de développement Packaging. Les premières étapes ont été de limiter les quantités de plastiques nécessaires à emballer nos produits, les films ont vu leur épaisseur baisser au fil des années.

4. DES HOMMES ET DES FEMMES ENGAGÉS AUTOUR DU PRODUIT ET DE LA PRODUCTION

Depuis ses origines, BRIOCHE PASQUIER a un savoir-faire Boulanger, Pâtissier. Aujourd'hui ce n'est pas moins de 66 personnes focalisées sur le développement de nos recettes et de nos process.

Elles travaillent avec plus de 200 personnes des services techniques pour imaginer nos usines, nos lignes et même nos machines. Nos compétences internes nous permettent de créer nos recettes et nos process.

Nous voulons les machines les plus adaptées à nos produits, si elles n'existent pas, nous les créons.

Pour garantir un produit unique, conserver notre indépendance, les barrières créées par un savoir-faire acquis par plus de 40 ans d'expérience sont un gage de pérennité pour l'entreprise.

5. COLLABORATEURS PASQUIER, ÉQUIPES

3500 personnes réparties sur des sites à « taille humaine » pour conserver une proximité et un dialogue. Chaque ligne de production est opérée par un groupe allant de 10 à 30 personnes en moyenne pilotée et accompagnée par une équipe d'encadrants. Un site est composé de plusieurs lignes donc de plusieurs équipes qui sont accompagnées par les services supports (fonctionnels). Un site fonctionne donc comme un regroupement de petites entreprises, c'est la notion « d'intra preneur », une version d'entrepreneuriat en interne. La décentralisation permet à chacun d'être acteur sur son périmètre.

Brioche PASQUIER accompagne chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences, leur mobilité interne au travers de cursus personnalisés.

6. PRODUIRE

De la fabrication à l'emballage, nous conservons les recettes et manières de faire de Gabriel PASQUIER.

Le choix de nos outils de fabrication est déterminant dans notre capacité à respecter les recettes et temps de process originaux et poursuivre nos objectifs de Naturalité.

Chaque ligne optimise son fonctionnement pour limiter les rejets de production. Sont compris les produits non conformes, les déchets générés, l'utilisation de l'eau.

7. NOS PRODUITS, NOS CONSOMMATEURS...

Apporter un produit sûr, sain et pratique à tout moment de la journée. Pour répondre aux attentes des consommateurs toujours exigeants sur les produits et les entreprises qui les produisent.

... NOS MARCHÉS, NOS CLIENTS

Présent historiquement en GMS dans les rayons de viennoiserie, boulangerie/pâtisserie. Le groupe fait l'essentiel de son activité sur ce marché.

Pasquier est aussi très présent dans le monde de la consommation hors domicile.

Une faible partie de son activité est à destination des industriels agroalimentaires qui utilisent nos produits dans leurs recettes. Le marché de l'alimentation animale est localisé autour du site historique des CERQUEUX.

IDENTIFICATION DES ENJEUX

MÉTHODE UTILISÉE

La suite de la démarche consiste à identifier les risques sociaux, sociétaux et environnementaux du groupe, formulés en termes d'enjeux et d'opportunités.


Pour identifier les enjeux liés à notre activité nous avons utilisé les documents déjà en place dans l'entreprise :

- Compte-rendu des ateliers de travail « Engagement Sociétal » : ces ateliers ont mis en avant les actions réalisées par le groupe sur les différentes thématiques, sociale, sociétale, environnementale.
- Audits et questionnaires clients sur le thème de la Responsabilité Sociétale des Entreprises : nous avons collecté les différentes demandes pour en faire ressortir les principales attentes et donc les enjeux.
- Facteurs de risques contenus dans le rapport d'activité 2018 : ils nous ont permis de compléter les éléments déjà récoltés précédemment.

Ces éléments ont été complétés par les guides, préconisations des regroupements interprofessionnels ainsi que par les textes en vigueur (R225-105 du code de commerce notamment).

Une présentation de la démarche globale a été faite aux membres du Comité Exécutif. Les différents enjeux ont été classés par ordre d'importance en lien avec les valeurs de l'entreprise. Pour cette première Déclaration de Performance Extra Financière, le choix a été fait de développer les 5 enjeux les plus importants.

La liste des enjeux ci-dessous a été validée par le Président Directeur Général.

PILIER	CHAPITRES	ENJEUX	CLASSEMENT DES ENJEUX
 <p>CULTIVER L'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE DANS UNE COHESION DE GROUPE</p>	<p>Attractivité et fidélisation des collaborateurs</p>	<p><u>Recrutement emploi et mobilité</u></p> <p>Nos sites sont situés dans des bassins d'emploi dynamiques, ce qui nécessite une politique de recrutement adaptée au marché de l'emploi. Nous développons une politique capable de toucher les candidats intéressés et de leur proposer des conditions attractives en lien avec les valeurs de l'entreprise.</p>	<p>Stratégique</p>
		<p><u>Développement des compétences et création de potentiel</u></p> <p>Pour travailler efficacement et de manière responsable, Brioche Pasquier accompagne chaque jour ses collaborateurs afin de développer leurs compétences, de favoriser la mobilité interne et des cursus de formation personnalisés.</p> <p>Pour préparer l'avenir et participer à la formation des générations futures, Brioche Pasquier intègre chaque année des jeunes dans le cadre des contrats d'apprentissage en alternance entre l'école et l'entreprise.</p>	<p>Stratégique</p>

PILIERS	CHAPITRES	ENJEUX	CLASSEMENT DES ENJEUX
 CULTIVER L'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE DANS UNE COHESION DE GROUPE	Attractivité et fidélisation des collaborateurs	Diversité et égalité des chances Emploi responsable Santé et Sécurité Organisation du travail Relations sociales	
	Digitalisation de l'entreprise au service de notre projet managérial	Digitalisation de l'entreprise au service de notre projet managérial	
 CULTIVER L'ANCRAGE TERRITORIAL	Construire des relations école/entreprise	Le groupe Brioche Pasquier a la volonté d'être en lien avec les écoles et autres organismes de formations pour garantir que les générations à venir aient acquis les compétences recherchées par l'industrie. Brioche Pasquier met à disposition des écoles sa connaissance du secteur industriel et des mises en situation réelles pour leurs étudiants.	Stratégique
	Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise)	Développer le tourisme industriel (faire connaître l'entreprise)	
	Participer à la vie sociale, sportive et économique locale	Participer à la vie sociale, sportive et économique locale	
	Impact de nos outils de production	Dans un contexte général de prise de conscience environnementale, le groupe Brioche Pasquier continue ses actions de diminution de son impact environnemental commencées il y a plus de 10 ans. Notre objectif est de préserver notre environnement sur lequel repose la disponibilité des énergies que nous utilisons au quotidien. Notre premier levier d'action est la diminution de la consommation énergétique de nos sites de production.	Stratégique
	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Lutte contre le gaspillage alimentaire	

PILIERS	CHAPITRES	ENJEUX	CLASSEMENT DES ENJEUX
 <p data-bbox="193 786 387 887">S'ENGAGER POUR NOS CONSOMMATEURS : NOS ENGAGEMENTS NATURALITÉ</p>	Des recettes plus simples avec le plaisir du goût	<p data-bbox="740 271 1177 454">Dans un contexte où chaque citoyen est attentif à ce qu'il mange, vigilant quant à l'origine des aliments, leur composition et leur impact sur la santé, Brioche Pasquier s'engage à commercialiser des produits sains et sûrs répondant aux attentes des consommateurs.</p>	Stratégique
	Acteur de la transition agricole	<p data-bbox="740 539 1177 674">Conscient des enjeux écologiques et agronomiques nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et sommes investis dans l'accompagnement de la transition agricole.</p> <p data-bbox="740 680 1177 815">Brioche Pasquier développe depuis de nombreuses années des relations durables avec ses fournisseurs pour garantir des sources d'approvisionnement responsables et respectueuses de l'environnement.</p> <p data-bbox="740 822 1177 898">Cette démarche privilégie des approvisionnements locaux lorsqu'ils sont possibles et favorise le bien-être animal.</p>	Stratégique
	Impact de nos produits	<p data-bbox="740 987 1177 1122">Conscient des enjeux écologiques, nous œuvrons pour la préservation des ressources naturelles et pour réduire notre impact environnemental par l'écoconception des emballages.</p>	Stratégique
	Pratiques et achats responsables	Pratiques et achats responsables	
	Lutte contre la précarité alimentaire	Lutte contre la précarité alimentaire	

Cultiver l'identité de l'entreprise dans une cohésion de groupe

RECRUTEMENT, EMPLOI ET MOBILITÉS

NOTRE STRUCTURE, QUI SOMMES-NOUS ?

Attachée à ses racines rurales, Brioche Pasquier est une entreprise familiale qui a toujours su rester proche du monde agricole. Depuis plus de 44 ans, Brioche Pasquier s'est progressivement transformée en un groupe structuré et diversifié dans le secteur de la Boulangerie – Pâtisserie, avec une présence forte à l'international.

Le « Management socio-économique » a régulièrement été mis en avant par les dirigeants du groupe comme un facteur clé de développement et de croissance.

On pourrait définir cette approche managériale ainsi : « Il ne peut y avoir de développement économique stable et durable sans un investissement fort et régulier sur les aspects organisationnels et humains ».

La décentralisation s'est imposée comme une évidence, notamment pour préserver la fraîcheur des produits, mais aussi pour conserver des sites à taille humaine. Cette recherche de proximité avec les clients, les consommateurs, mais aussi avec les salariés a conduit l'entreprise à valider des choix forts :

- L'approche globale dans une entité mesurable (Les Managers commerciaux et industriels étant de véritables intra-preneurs)
- La responsabilisation individuelle pour encourager les initiatives
- Une hiérarchie courte permettant à chacun de s'exprimer sur son travail
- Des sites de plein exercice avec un binôme de direction industriel et commercial

Au fur et à mesure, les sites se sont structurés avec des équipes commerciales et industrielles qui partagent une même finalité d'objectifs. Ces sites ont ensuite été regroupés au sein d'activités qui composent le groupe. Ces choix structurels nécessitent au quotidien de maintenir un équilibre entre la verticalité nécessaire à toute organisation, et la transversalité indispensable pour maintenir une cohésion de groupe.

L'objectif recherché est de préserver la réactivité et le bon sens d'une petite structure (type PME) tout en y alliant les avantages d'un groupe structuré (système d'information commun, économies d'échelle, mutualisation des savoirs faire, etc...)

Pour ce faire l'entreprise s'appuie sur 3 dimensions stratégiques :



**Un processus
d'amélioration continue**



**Des orientations stratégiques
et des décisions politiques**



**Des outils de management
communs et partagés**

Les principaux outils de management sont mis en œuvre dans toutes les activités y compris à l'international :

- Le Business Plan : objectifs à 5 ans (Groupe, Activité, Site)
- Le Budget annuel : objectifs financiers à 1 an
- Le CAP (contrat d'amélioration Pasquier) : contrat d'objectifs collectifs et individuels à 6 mois
- La Recommandation mensuelle : point d'étape mensuel entre le collaborateur et son manager
- La File : instance permanente pour rendre acteurs les sites et les activités sur la stratégie

Très atypique de prime abord, l'organisation managériale du Groupe Brioche Pasquier peut parfois surprendre des nouveaux salariés ayant évolués auparavant dans des systèmes pyramidaux ou très centralisés. Elle constitue cependant un réel atout pour attirer de nouveaux collaborateurs en quête de sens et de responsabilité et qui souhaitent évoluer dans un environnement à taille humaine.

Malgré tout, comme la plupart des entreprises implantées en France, nous ressentons depuis 2 ans environ les effets de la conjoncture économique sur l'emploi.

Le secteur industriel est le plus impacté, les métiers en tension sont principalement ceux de la technique et de la production.

L'attractivité de nos territoires d'implantation, les conditions de travail, l'intérêt pour les emplois proposés, mais aussi l'évolution du profil des publics ciblés sont autant de facteurs à prendre en compte si nous voulons recruter mieux et durablement.

En 2017, l'entreprise a décidé de mettre en place un groupe de projet pour travailler sur l'ensemble de ces problématiques liées au recrutement et à la fidélisation. Les travaux se sont poursuivis en 2019 pour répondre aux principaux objectifs suivants :

- Adapter notre politique de recrutement, la formaliser et la transmettre à tous les acteurs concernés ;
- Développer la visibilité de l'entreprise et son image en tant qu'employeur (réseaux sociaux, présence dans les salons, relations avec les écoles, etc...);
- Diversifier nos méthodes de Sourcing (« job board », LinkedIn, groupements d'employeurs, stages, alternances, etc....) et mieux exploiter les outils existants.

EMPLOI

EFFECTIFS TOTAL

Effectif CDI au 31/12/2018 comparé à N-1

ACTIVITÉS	2019	2018	VARIATION
BRIOCHE	1220	1237	- 1,4 %
PÂTISSERIE	996	981	+ 1,5 %
BISCOTTE	691	682	+ 1,3 %
INTERNATIONAL	294	290	+ 1,40 %
AGRI	37	36	+ 2,8 %
PASQUIER SA	205	203	+ 1 %
TOTAL	3444	3429	+ 0,4 %

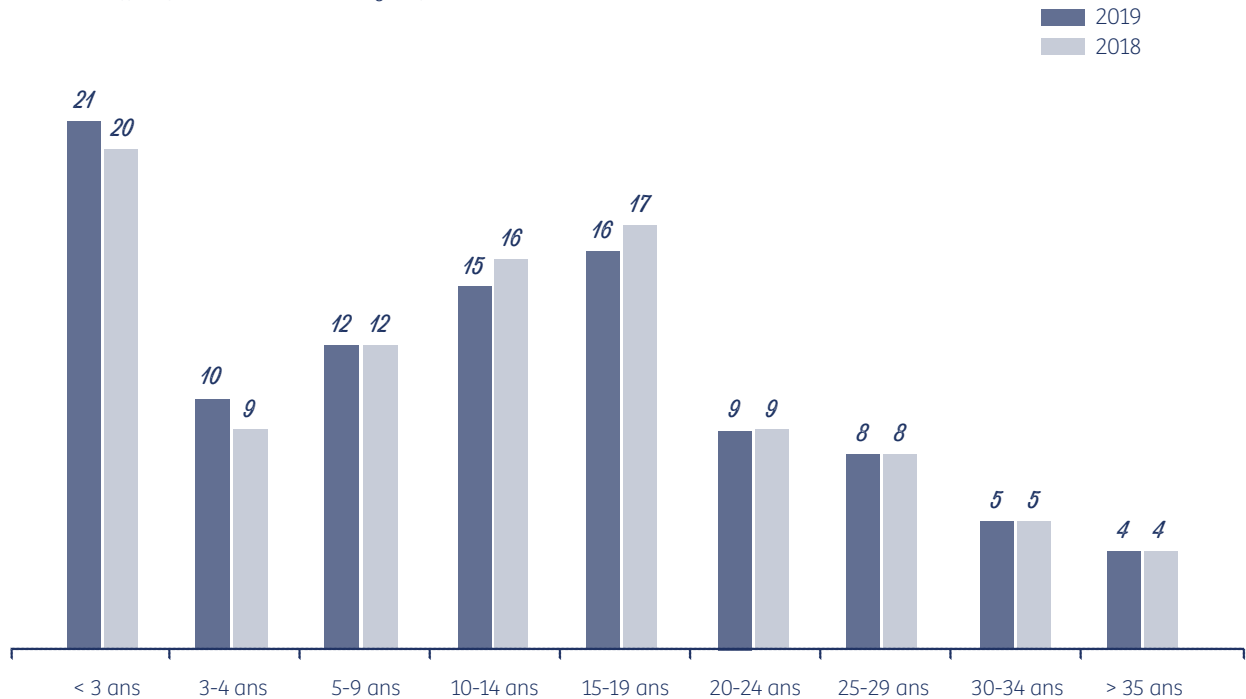
524 salariés soit 15% des effectifs travaillent hors de France. L'effectif comptabilisé en Angleterre et aux Etats-Unis tient compte de tous les types de contrats sauf les intérimaires.

Les 2 sites espagnols de Biscotte (230 personnes) sont comptabilisés dans la ligne « Biscotte ».

Les salariés « expatriés » sont comptabilisés dans leur site d'affectation.

ANCIENNETÉ

(en % des effectifs CDI - Ensemble du groupe)



L'ancienneté moyenne des CDI de l'ensemble du groupe est de 13,9 ans

Cette moyenne témoigne d'une fidélité importante des équipes au sein des activités et des sites.

MOBILITÉ SUR L'ANNÉE 2019

Brioche Pasquier permet à ceux qui le souhaitent d'évoluer en changeant d'emplois, dans leur métier d'origine en général, mais aussi parfois en changeant radicalement de métier. Les mobilités géographiques sont également présentes y compris à l'international. On peut noter une grande diversité de parcours parmi les effectifs.

ACTIVITÉS	CHANGEMENTS D'EMPLOIS	CHANGEMENTS DE SITES	DÉTAILS DES ACTIVITÉS					
			BRIOCHE	PÂTISSERIE	BISCOTTE	INTERNATIONAL	AGRI	PASQUIER SA
BRIOCHE	58 (36)	5 (2)	2 (0)	2 (1)				1 (0)
PÂTISSERIE	65 (50)	12 (10)	3 (1)	2 (3)	1 (2)	1 (1)		5 (3)
BISCOTTE	48 (48)	9 (6)	3 (0)	1 (0)	4 (1)			1 (4)
INTERNATIONAL	23 (38)	3 (1)	1 (0)					2 (0)
AGRI	3 (0)							
PASQUIER SA	24 (11)							
TOTAL	221 (183)	29 (21)	9 (2)	5 (4)	5 (6)	1 (2)	0	9 (7)

*Les données entre parenthèses correspondent aux données 2018.

DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES ET CRÉATION DE POTENTIEL

Dans le respect de notre système de management, nous avons pour objectif de :

- Construire et développer des modules de formation pour tous les métiers destinés aux salariés tout au long de leur carrière professionnelle.
- Professionnaliser notre transmission de savoir-faire pour les aider à mieux intégrer le(s) métier(s) (école de vente etc...).

La formation est dispensée à deux types de salariés :

- Les salariés nouvellement embauchés.
- Les salariés déjà en poste dans l'entreprise : la formation vise alors à leur faire acquérir de nouvelles compétences qui leur permettront d'exercer un nouveau métier sur la ligne de production ou répondre aux évolutions technologiques de nos usines .

LA FORMATION EN QUELQUES CHIFFRES

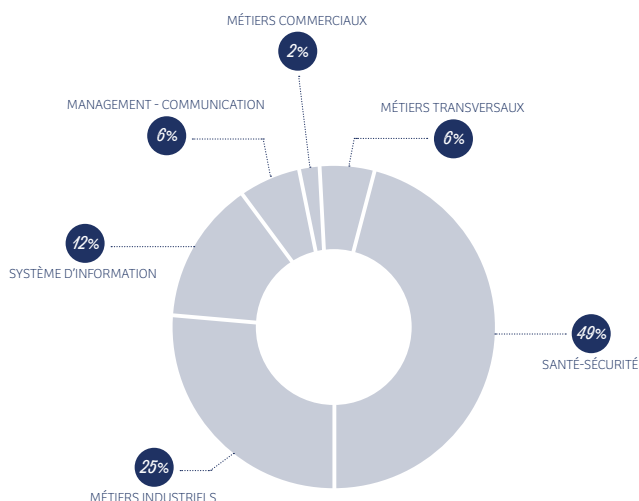
	ANNÉE 2019	
	% DE SALARIÉS CDI AYANT SUIVI UNE FORMATION	NB MOYEN D'HEURES DE FORMATION / SALARIÉ CDI
BRIOCHE	91 % (85%)	10,12 (10,33)
PÂTISSERIE	76 % (88%)	6,68 (5,85)
BISCOTTE	76 % (58%)	17,42 (11,25)
AGRI	64 % (53%)	7,32 (9,36)
PASQUIER SA	95 % (91%)	7,24 (6,67)

*Les données ne sont pas disponibles pour l'activité internationale.

*Les données entre parenthèses correspondent aux données 2018.

RÉPARTITION DES FORMATIONS PAR THÉMATIQUE EN 2019

Pourcentage selon chaque thématique de formation (salariés en contrat CDI (hors activité international))



La thématique métiers industriels regroupe les formations liées aux métiers : production, méthodes et projets, assurance qualité, recherche et développement, logistique.

La thématique métiers commerciaux regroupe les formations liées aux métiers : force de vente, marketing, gestion commerciale.

La thématique métiers transversaux regroupe les formations liées aux métiers : ressources humaines, juridique, finance/comptabilité, santé sécurité environnement.

SUPPORT " TOUS VENDEURS DE L'ENTREPRISE "

Le support de formation « Tous vendeurs » a pour objectif d'être le support de base pour la formation de tout salarié.

Ce support de formation est destiné à l'ensemble des membres du comité exécutif, des directions de sites, des responsables de service pour expliquer l'origine de l'entreprise et son mode de fonctionnement managérial, à travers :

- Ses structures et son organisation,
- Ses outils,
- Ses fondamentaux,
- Et l'état d'esprit de l'entreprise.

Il vise à former nos équipes pour les aider à mieux vendre l'entreprise lors des rendez-vous en interne (recrutement, accueil 1er jour etc.), mais aussi à l'externe en France et à l'étranger (interventions auprès des écoles, des clients, des fournisseurs, lors de colloques etc...)

NOS PARCOURS DE FORMATION

Il existe de nombreuses formations internes proposées chez Brioche PASQUIER.

- Un module 1er jour est en place. Il permet de faire la présentation de l'entreprise aux nouveaux arrivants (sauf intérimaires pour lesquels les notions principales en lien avec la sécurité sont transmises par les agences d'intérim) ainsi que de leur transmettre quelques règles clés dans le fonctionnement de l'entreprise.
- Pour des métiers spécifiques et en complément de formations externes, Brioche Pasquier a créé des parcours de formation interne (par exemple le parcours Responsable de Ligne).
- Afin de développer les compétences de la force de vente, un parcours pour les Techniciens Commerciaux et Les Chefs des Ventes a été créé en 2016 avec l'accompagnement d'un consultant et d'un organisme de formation.

Ce parcours « Ecole de vente » est composé d'un module d'intégration de 5 semaines puis de 2 ou 3, selon la population, modules de formation de 14h chacun qui sont animés en interne par les Directions Commerciales ayant suivi la formation de « formateur ».

Les 5 modules proposés sont :



Méthode de vente
(219 salariés formés depuis 2016)



Gestion de secteur
(95 salariés formés depuis 2017)



Le merchandising
(nouveau 2019)

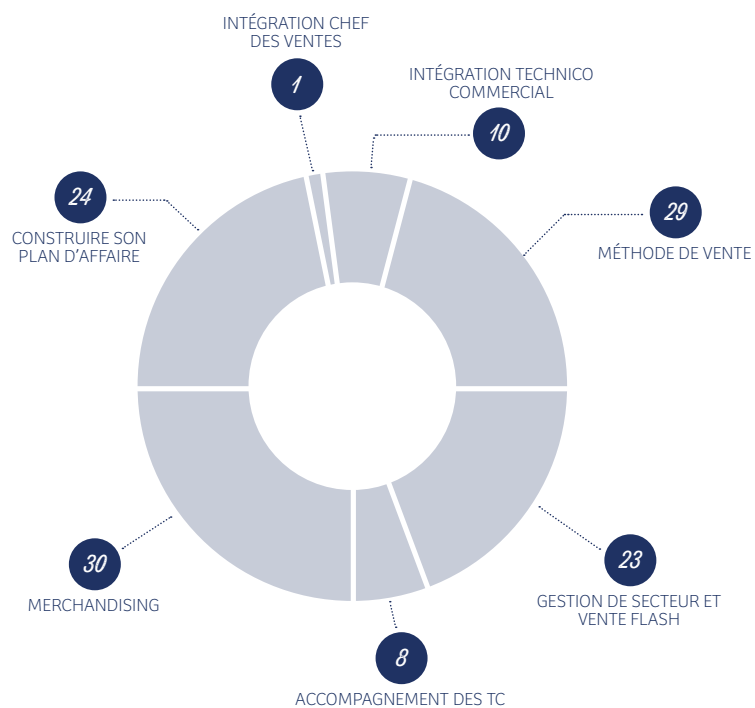


Accompagnement des TC
(uniquement pour les CV/DC)
(30 salariés formés depuis 2018)



La construction de son plan d'affaires
(nouveau 2019 - destinée aux
directions commerciales)

RÉPARTITION DES SALARIÉS FORMÉS PAR MODULES EN 2019



*Les données ci-dessus tiennent compte uniquement des salariés rattachés aux sites français.

Cultiver l'ancrage territorial

Construire des relations école / entreprise

DES PARTENARIATS SUR LE LONG TERME

Le projet de la relation école/entreprise répond à notre volonté d'ancrage territorial, inscrit dans le business plan de l'entreprise. Ce souhait d'enracinement local s'illustre par le fait de travailler et construire un réseau avec les organismes locaux (partenaires, fournisseurs, établissements scolaires ...). Nous présentons ici les grandes lignes du projet école/entreprise.

À ce jour, nous travaillons avec des écoles partenaires réparties à proximité de tous nos sites de production français.

Ce projet a pour objectif :



De créer du potentiel par l'accueil d'étudiants



De nourrir l'entreprise et les écoles d'une vision externe.

Nous collaborons avec de grandes écoles sur des projets nécessitant une expertise comme sur le site de Pâtisserie Pasquier Vron, où nous travaillons le projet farine avec l'école Oniris de Nantes (école nationale vétérinaire, agro-alimentaire et de l'alimentation)



De promouvoir les métiers de managers opérationnels (responsable de ligne, chef des ventes) peu connus ou peu valorisés à l'externe.

Pour cela, nos équipes de managers se rendent dans les écoles pour vendre Brioche Pasquier auprès des étudiants. Ils y présentent nos métiers de managers opérationnels, la polyvalence de nos métiers, notre système de management, etc... Cet échange peut aussi se faire en accueillant les étudiants et leur équipe pédagogique dans le cadre de visites de nos usines



D'offrir la chance à des jeunes de rentrer dans l'entreprise par le biais de stages, de contrats de professionnalisation.

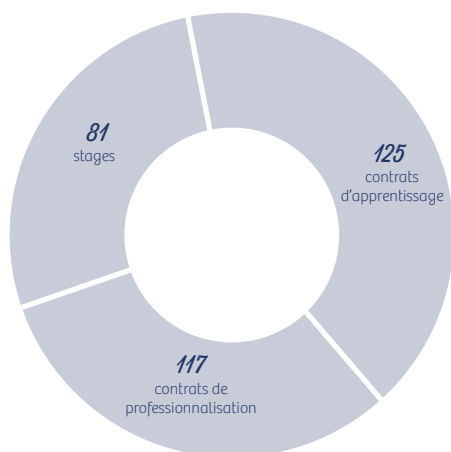
Par ces moyens, l'entreprise assure sa pérennité, fidélise cette population et encourage son sentiment d'appartenance.

PRÉPARER L'AVENIR

323 ÉTUDIANTS ACCUEILLIS CHEZ BRIOCHE PASQUIER PENDANT L'ANNÉE 2019

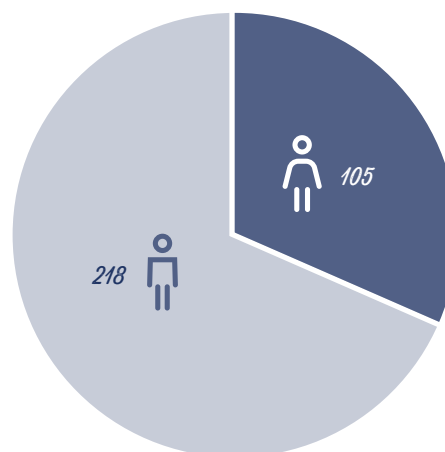
(322 en 2018)

PAR TYPE DE CONTRAT



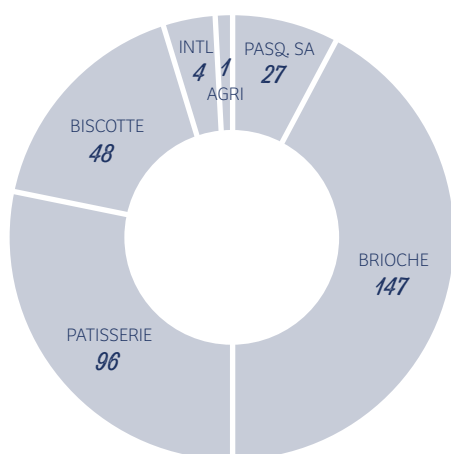
*Répartition 2018 ; stage : 93 ; contrats d'apprentissage : 113 ; contrats de professionnalisation : 116

PAR GENRE



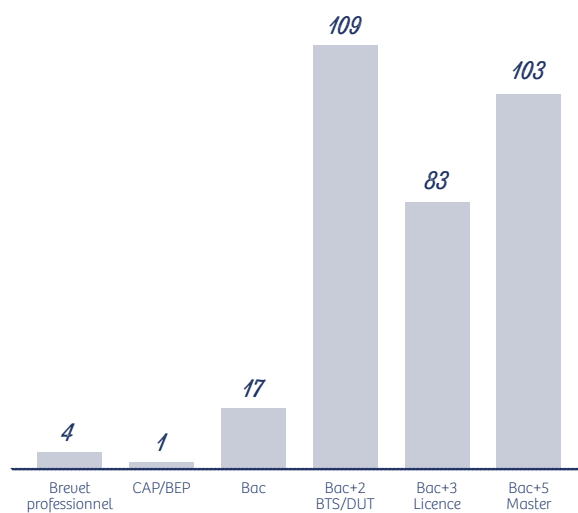
*Répartition 2018 ; femmes : 105 ; hommes : 217

PAR ACTIVITÉ



*Répartition 2018 ; biscotte : 61 ; international : 8 ; agriculture : 3 ; pasquier SA : 23 ; brioche : 140 ; pâtisserie : 87

PAR TYPE DE DIPLOME



*Répartition 2018 ; brevet professionnel : 3 ; CAP/BEP : 1 ; bac : 18 ; bac +2 BTS/DUT : 113 ; bac +3 licence : 100 ; bac +5 master : 89

EN 2019, 176 ÉTUDIANTS ONT TERMINÉ LEUR CONTRAT DANS L'ANNÉE

(178 en 2018)

22

ont débuté
un nouveau contrat
en alternance ou stage
dans le groupe



*26 en 2018

42

ont continué
leur parcours professionnel
dans une autre entreprise

*35 en 2018



46

ont été embauchés à la fin
du contrat (CDD ou CDI)

*50 en 2018



66

ont poursuivi leurs études

*67 en 2018

En 2019, 39% des étudiants dont les contrats se terminaient sur l'année ont continué à travailler chez Brioche Pasquier (CDI, CDD, ou nouveau contrat en alternance, stage) contre 43% en 2018.

Réduire l'impact sur l'environnement en améliorant notre performance énergétique

L'impact de nos outils de production

L'ÉLECTRICITÉ

Les indicateurs sont en place sur les différents sites de production du groupe. Les entités commerciales, le siège social et Agri Pasquier sont exclus du périmètre des indicateurs. Leurs consommations sont inférieures à 5% de la consommation totale groupe.

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (kwh/t)						
	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2019	2018	2017	
BISCOTTE	- 17 %	+ 13 %	447	449	420	*Brioche PASQUIER Irun n'est pas inclus en 2019 suite à un problème technique du compteur. Les données sont comparées en excluant le site de BPI pour garder un périmètre équivalent.
BRIOCHE	- 9 %	+ 7 %	408	410	381	
PÂTISSERIE	- 9 %	0 %	1026	1 002	1 029	
INTERNATIONAL			472	447	556*	*En 2017, uniquement BPUK
AGRI			13			Agri Pasquier intègre le périmètre en 2019

2010 est l'année de référence. Elle correspond à la mise en place des indicateurs actuels et à la mise en place du premier plan de réduction des consommations.

Nous avons atteint depuis quelques années un palier dans la réduction des consommations. L'indicateur est désormais très lié au tonnage de produits finis réalisé par les sites. Pour affiner le suivi des consommations et sensibiliser le personnel à leur usage, nous souhaitons mettre en place un comptage plus précis à l'échelle de la ligne de production. En 2019, nous avons déployé sur le site de Brioche Pasquier UK, une solution logicielle d'analyse. Cette solution était déjà en place à Brioche Pasquier Etoile. Nous souhaitons continuer son déploiement sur les nouvelles installations.

Les différences notables de consommation d'électricité s'expliquent par des installations industrielles différentes entre les activités à savoir :

- Brioche et Biscotte : l'électricité est utilisée pour faire fonctionner les lignes et produire le froid. Les consommations de la Biscotte sont plus élevées car les lignes sont plus grandes (en nombre et en taille de machines),
- Pâtisserie : l'électricité est consommée majoritairement pour produire le froid. Or, l'activité travaille en produits surgelés, la facture énergétique est donc très élevée,
- International : les activités des deux sites de production étant différentes, la comparaison de la valeur avec d'autres activités n'est pas pertinente.

Des actions sont menées chaque année pour diminuer notre consommation électrique, par exemple : le remplacement des éclairages par des éclairages LED, le remplacement ou la modification d'équipements de production (moteur, compresseur) par des éléments de dernières générations (moins énergivores).

LE GAZ

Les indicateurs sont en place sur les différents sites de production du groupe. Les entités commerciales, le siège social et Agri Pasquier sont exclus du périmètre des indicateurs. Leurs consommations sont inférieures à 5% de la consommation totale groupe.

CONSOMMATION DE GAZ (kwh/t)						
	ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2010	ÉVOLUTION SUR 3 ANS	2019	2018	2017	
BISCOTTE	- 10 %	+ 5 %	1 756	1 740	1 673	
BRIOCHE	- 6,0 %	+ 3 %	592	588	577	
PÂTISSERIE	- 14 %	+ 6 %	899	854	847	
INTERNATIONAL			447	613	915*	*En 2017, uniquement BPUK
AGRI			104			Agri Pasquier intègre le périmètre en 2019

2010 est l'année de référence. Elle correspond à la mise en place des indicateurs actuels et à la mise en place du premier plan de réduction des consommations.

Comme pour l'électricité, pour affiner le suivi des consommations et sensibiliser le personnel à leur usage, nous souhaitons mettre en place un comptage plus précis à l'échelle de la ligne de production. En 2019, nous avons déployé sur le site de Brioche Pasquier UK, une solution logicielle d'analyse. Cette solution était déjà en place à Brioche Pasquier Etoile. Nous souhaitons continuer son déploiement sur les nouvelles installations. Les différences notables de consommations de gaz s'expliquent par des installations industrielles différentes entre les activités à savoir :

- La Biscotte se démarque par une très forte consommation de gaz car ses produits nécessitent une double cuisson ;
- International : les activités des deux sites de production étant différentes, la comparaison de la valeur avec d'autres activités n'est pas pertinente.

Des actions sont menées chaque année pour diminuer notre consommation de gaz par exemple : installation de pompes à chaleur pour le chauffage des bureaux (remplacement du chauffage eau chaude via chaudière au gaz), isolation des tuyaux et des points singuliers (vannes, raccords) sur le réseau de distribution d'eau chaude et de vapeur (diminution des pertes d'énergie). Nous souhaitons aussi augmenter la part de biogaz dans notre approvisionnement. En 2020, le biogaz représentera 12% de notre consommation totale.

LE CARBURANT

Brioche Pasquier possède une flotte de véhicules légers (VL) à destination des salariés et une flotte de Poids-Lourds. L'entreprise travaille chaque année à la réduction des consommations de carburant pour 100 km parcourus.

Pour réduire sa consommation, nous nous appuyons sur :

- l'avancée des technologies des véhicules poids lourds permettant de diminuer la consommation de carburant,
- le renouvellement de notre parc tous les 5 ans en moyenne pour les véhicules légers et 6 ans pour les poids lourds pour suivre l'évolution technologique des véhicules en terme de consommation,
- la sensibilisation/formation des conducteurs.

En 2017, nous avons testé l'intégration de véhicules électriques au sein de notre flotte VL. Le retour est positif quant à l'utilisation du véhicule sur le confort routier (pas de bruit, souple à la conduite). Par contre, l'autonomie du véhicule n'a pas convaincu les utilisateurs.

De nouveaux essais vont être réalisés en 2020 avec des véhicules hybrides. Si les essais sont concluants, un plan de déploiement de véhicules hybrides sera mis en place en fonction des besoins.

S'engager pour nos consommateurs

De la nature et du temps

Les données et objectifs de la partie « s'engager pour nos consommateurs » concernent les produits à marque Brioche Pasquier vendus en France (hors filière alimentation animale).

En 2019, Brioche PASQUIER lance son programme « De la nature et du temps ». Un programme qui inscrit la nature et le temps au coeur de notre façon de réfléchir, d'inventer, de produire et de vendre autour de 3 piliers :

- Une histoire de goût et de recettes plus simples
- Une histoire d'agriculture plus durable
- Une histoire plus éco-responsable

DES RECETTES PLUS SIMPLES AVEC LE PLAISIR DU GOÛT



Un respect du savoir-faire boulanger

Les gestes et recettes de Gabriel Pasquier sont perpétués et optimisés depuis plus de 80 ans



Notre levain

Depuis plus de 80 ans, nous respectons une recette traditionnelle : de la farine, du sel, de l'eau et c'est tout ! Une recette transmise par Gabriel Pasquier et réalisée quotidiennement dans nos sites de production.



Des produits frais

Pour garantir la fraîcheur et la disponibilité de nos produits, nous produisons sur 13 sites partout en France



Une matière première 100% française

Notre farine est issue de blé 100% français provenant de cultures respectueuses des bonnes pratiques agricoles et stocké sans traitement après récolte. Et pour encore plus de proximité, elle est transformée dans des moulins proches de nos sites de production.



Nos oeufs frais

1/4 de nos oeufs est produit par 2 éleveurs partenaires historiques de l'entreprise.

Depuis 2018, les produits à marque Pasquier vendus en Pâtisserie utilisent 100% d'oeufs provenant d'élevages de poules «hors cage». La volonté est d'accroître le périmètre sur l'ensemble des gammes du groupe, en accompagnant nos éleveurs partenaires dans cette transition.



Sans arômes et colorants artificiels

Dans le cadre de l'amélioration de nos recettes, nous concevons, en fonction des besoins, nos produits avec arômes et colorants d'origine naturelle.

Sans conservateur et sans alcool

Depuis toujours, nos produits de brioche sont sans conservateur et sans alcool après cuisson, grâce à la maîtrise de nos process de fabrication.

ACTEUR DE LA TRANSITION AGRICOLE

Pour entretenir un lien fort et pérenne avec le monde rural, nous respectons des engagements qui s'inscrivent dans le temps en partenariat avec les fournisseurs locaux situés aux alentours de nos sites.

Un engagement fort dans l'agroécologie



En 2018, Brioche Pasquier s'est engagé dans la transition agricole en devenant membre pilote de l'association «pour une agriculture du vivant». L'objectif du groupe est d'accompagner le monde agricole pour pouvoir évoluer progressivement vers des filières agro-écologiques.

Nous croyons dans le fait de «nourrir les sols pour nourrir les hommes» en revenant à une agriculture qui régénère les sols, tout en produisant de la biodiversité et des aliments sains.

Ce modèle agricole repose sur 2 principes majeurs :

- Diminuer le travail des sols qui l'appauvrit au fil des années, et conduit à des conséquences climatiques et environnementales néfastes.
- Travailler en harmonie avec le vivant en développant la couverture végétale des sols pour les nourrir en profondeur et limiter les traitements pour des cultures saines.

Des approvisionnements responsables

Acteur majeur en France de l'agro-alimentaire, nous nous engageons dans la transition agricole via une démarche durable de nos approvisionnements :



Le blé 100% français de nos farines est issu de bonnes pratiques agricoles et stocké sans traitement après récolte. Notre farine est certifiée irtac, une charte de production agricole française qui valorise les bonnes pratiques de productions céréalières.

Aujourd'hui, la totalité du chocolat utilisé pour nos brioches est certifié UTZ (brioche pépites, Pitches, pain au chocolat). En 2020, 100% du chocolat utilisé dans nos recettes sera issu de cette certification. En achetant du chocolat UTZ, nous soutenons une production durable du cacao respectueuse des hommes et de l'environnement.



Notre engagement dans le bio

7 de nos sites de production sont déjà certifiés bio. Une homologation biologique qui nous permet de proposer à ce jour 6 de nos produits de biscotte et brioche en bio.

Cet engagement va s'accélérer dans les années à venir avec notre intégration à la démarche agroécologie : BIO-LOGIQUE.

L'IMPACT DE NOS PRODUITS

Les données et objectifs de la partie «impact de nos produits» concernent les produits à marque Brioche Pasquier vendus en France par le circuit GMS (hors filière alimentation animale).

Nos emballages ont vocation à protéger nos produits, garantir leur conservation et faciliter l'utilisation. Autant d'impératifs que nous devons conserver tout en améliorant notre empreinte écologique.

Nous nous engageons dans une démarche d'économie circulaire qui se traduit par des actions concrètes pour diminuer notre empreinte environnementale.

Utilisation de matières durables



- 100% de nos cartons (étuis et carton de regroupement (box, plateau) sont recyclables (filiale de tri existante et consigne de tri affichée sur l'emballage) et sont fabriqués à partir de matières recyclées.

- 90% de nos plastiques utilisés pour nos emballages (primaires et secondaires, toutes marques confondues) sont en mono-matériaux ce qui facilite leur recyclabilité.

- Depuis 2018, tous nos étuis en carton sont imprimés en encre végétale (des encres naturelles sans solvant). Nous avons également engagé une démarche d'éco-encre pour diminuer la quantité d'encre sur nos emballages et faciliter davantage le recyclage.

Optimisation de nos emballages



Plus c'est frais, plus c'est bon. C'est la raison pour laquelle certains de nos produits sont emballés dans des sachets individuels pour conserver leur moelleux.

Depuis plusieurs années, nous travaillons à optimiser l'épaisseur de nos emballages ou à les supprimer. Un emballage écoresponsable c'est moins de plastique mais également un conditionnement maximisé pour optimiser son transport.

Nous avons pour objectif une économie de 200 tonnes de plastique cumulées d'ici 2021 et de 50 tonnes de papiers cumulées en 2020.

Innovation

À deux on est plus fort ! Nous travaillons en collaboration avec CITEO, un organisme qui oeuvre pour réduire l'impact environnemental des emballages ménagers et des papiers, en les transformant en nouvelles ressources.

RELATIONS SOCIALES

L'ensemble des sociétés françaises du Groupe sont pourvues d'instances représentatives du personnel : CE, CHSCT, Délégués du personnel. La plupart de ces sites disposent d'un ou plusieurs Délégués Syndicaux.

Avec la Loi Travail de 2017, ces instances vont évoluer vers le CSE (Comité Social et Economique). Cette transition a été initiée sur la majorité des sites courant 2018. A la fin de l'année 2019, tous les sites français du Groupe Brioche Pasquier seront pourvus d'un CSE ;

Comme chaque année, un certain nombre d'accords d'entreprise ont été conclus sur les différents sites :

- NAO (négociation annuelle obligatoire)
- Prévention de la pénibilité
- Egalité professionnelle
- Gestion des emplois et des parcours professionnels

LUTTE CONTRE LA DISCRIMINATION ET PROMOUVOIR LA DIVERSITÉ ET L'EMPLOI DE TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

Nos méthodes et procédures de recrutement garantissent les principes de respect, de non-discrimination, de neutralité.

En septembre 2019, Brioche Pasquier a publié sur son site internet, pour l'ensemble de ses sociétés françaises, l'index d'égalité Femmes/Hommes. Cet index est calculé à partir des 5 indicateurs suivants :

- l'écart de rémunération entre les femmes et les hommes,
- l'écart de taux d'augmentation individuelle entre les femmes et les hommes,
- l'écart de taux de promotion entre les femmes et les hommes,
- le pourcentage de salariées ayant bénéficié d'une augmentation dans l'année de leur retour de maternité,
- le nombre de femmes et d'hommes parmi les 10 plus hautes rémunérations.

Nous privilégions la diversité des profils (études, expériences, âge, sexe etc...) et des compétences en accompagnant les nouveaux arrivants, en participant activement à l'intégration et à la formation des jeunes ou en transmettant les savoirs d'une génération à l'autre.

Nous travaillons avec des organismes spécialisés (CAP EMPLOI, SAMETH) pour nous accompagner dans :

- le recrutement et dans l'aménagement de nos postes de travail,
- les procédures de recherche de reclassement pour inaptitude (analyse des postes, propositions d'aménagements de poste répondant aux restrictions médicales, maintien dans l'emploi).

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Le groupe Brioche Pasquier privilégie systématiquement les dons de produits invendus toujours consommables. Principalement vers les banques alimentaires présentes autour de chaque site. Ces organismes distribuent ensuite les produits dans des épiceries solidaires, via des colis aux plus démunis ou en organisant des repas collectifs.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le groupe Brioche Pasquier cherche des filières pour s'inclure au maximum dans des démarches d'économie circulaire. Par exemple, les produits ne pouvant être commercialisés sont envoyés vers une filière de fabrication d'aliments pour animaux.

CHANGEMENT CLIMATIQUE

La lutte contre le changement climatique est abordée dans la partie Environnement – Impact des outils de production par la diminution des consommations d'énergie.