

2023
EXERCICE
2024

Rapport RSE

**DÉCLARATION DE PERFORMANCE
EXTRA-FINANCIÈRE**

(Articles L.225-102-1 et R.225-105-1 du Code de Commerce)



Notre engagement RSE au cœur de notre stratégie Pomona 2025

L'exercice 2023-2024 s'est déroulé dans un contexte très volatile, incertain et complexe. Alors que la scène internationale est très tendue avec des conflits majeurs aux portes de l'Europe, la situation politique française a fait naître une incertitude qui a contribué à freiner la consommation. Si la parenthèse des Jeux Olympiques de Paris a revalorisé l'image de la France, elle n'a pas produit l'effet de reprise escompté. L'inflation a continué sur une grande partie de l'exercice amenant les produits alimentaires à des niveaux de coûts très élevés de façon durable. Plusieurs événements climatiques extrêmes, liés au réchauffement de la Planète, ont touché la France et l'Europe.

Dans ce cadre, nous avons confirmé notre stratégie POMONA 2025 avec la volonté de garder une croissance pilotée s'appuyant sur une orientation client au cœur de nos principes d'action. La progression significative de nos indicateurs de satisfaction clients en témoigne.

Nous restons dans l'amélioration continue de notre efficacité opérationnelle et dans la « digitalisation » de nos activités avec notamment le déploiement du commerce en ligne. Plus que jamais, nous gardons le produit au cœur de nos préoccupations et nous faisons vivre nos assortiments en fonction des tendances de consommation. Nous veillons à animer et déployer avec nos parties prenantes nos quatre engagements RSE et nous œuvrons à la décarbonation de nos activités.

Nous avons défini des objectifs à court et moyen terme sur nos indicateurs extra-financiers majeurs pour suivre l'amélioration de nos performances et les avons déclinés par réseau.

Notre engagement pour une alimentation meilleure et responsable s'est traduit par le maintien de nos certifications qualité et sécurité sanitaire des aliments, le développement de nos offres végétariennes, nos gammes labellisées, nos produits filières « France » et « Régions ». Nous continuons le déploiement de notre marque de distributeur Bon&Engagé et commençons à définir la mesure de l'impact environnemental des produits.

Pour contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique, nous avons élaboré une trajectoire de décarbonation avec, dans un premier temps, une ambition forte sur les activités dont nous avons la maîtrise directe. Nous avons pratiquement achevé de sensibiliser tous les comités de direction de nos régions dans le cadre d'ateliers collaboratifs sur « La Fresque du Climat » et nous avons lancé, dans le cadre de la Semaine Européenne du Développement Durable, notre premier éco-challenge pour mobiliser toutes nos équipes.

Nous avons relancé l'été dernier notre enquête d'engagement auprès de nos collaborateurs avec un périmètre élargi, un taux de participation augmenté et un indice d'engagement amélioré. Cet indicateur nous permet d'apprécier l'efficacité des actions mises en œuvre. Nous continuons à progresser tout en veillant à apporter à nos équipes un cadre de travail toujours plus sûr.

L'ancrage local est indéniablement une force de notre Groupe. Nous avons recensé et partagé les actions remarquables réalisées : soutien aux restaurateurs, collectivités et commerçants, travail étroit avec nos fournisseurs locaux, engagement dans les interprofessions, les filières et actions pour favoriser l'insertion de tous dans le monde professionnel, les projets locaux d'économie circulaire.

Nous avons maintenu notre labellisation AFNOR ENGAGE RSE qui atteste de nos performances.

Conscients de notre responsabilité, nous œuvrons chaque jour au plus près du terrain pour nous améliorer et réaliser notre mission : « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».



Bruno Mantovani

Directeur Qualité et Responsabilité Sociétale
de l'Entreprise

Table des matières

Modèle d'affaires	6-7
-------------------------	-----

Gouvernance RSE et principaux enjeux du Groupe 8-13

Matrice de matérialité, gestion des risques et opportunités	8
Gouvernance	9
Devoir de vigilance	11
Conformité	11
Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) du Groupe Pomona	12

Nos engagements RSE 14-65

1 Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable 14-31

1.1. PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS.....	17-18
/ Améliorer la qualité de nos recettes	17
/ Lutter contre l'antibiorésistance	17
/ Soutenir la filière Bleu-Blanc-Cœur	18
1.2. AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE	19-24
/ Soutenir le développement de l'agriculture biologique	19
/ Promouvoir les certifications environnementales et les techniques agronomiques vertueuses au sein de nos filières	20
/ Privilégier la pêche et l'aquaculture durables	22
/ Agir pour le bien-être animal	24
1.3. DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS	25-29
/ Promouvoir les signes d'identification de la qualité et de l'origine (hors agriculture biologique)	25
/ Porter les origines françaises	25
/ Respecter les producteurs et fournisseurs	29
1.4. MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET NOTRE PLAN DE VIGILANCE	30-31
/ Accompagner nos sites dans des démarches de certifications	30
/ Mettre en place des plans de contrôle des produits et des fournisseurs	30
/ Mettre en œuvre notre plan de vigilance	31

2 Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables 32-45

2.1. FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS.....	34-35
/ Informer sur nos produits et mettre à disposition de nos clients des statistiques d'achat	34
/ Informer et écouter les consommateurs, sensibiliser à la nutrition et à la consommation responsable	34
/ Mesurer la satisfaction de nos clients	35

2.2.	RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE	36-39
	/ Bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) de notre métier de grossiste.....	36
	/ Sélection et suivi des transporteurs tiers amont	37
	/ Stockage éco-responsable.....	37
	/ Livraisons éco-responsables.....	39
2.3.	GÉRER LES DÉCHETS	42-43
	/ Trier et traiter nos déchets	42
	/ Améliorer les emballages	43
2.4.	LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE	45
3	Favoriser l'engagement de nos équipes	46-57
3.1.	OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR	49-52
	/ Nos équipes	49
	/ Organisation du temps de travail	49
	/ Une politique de rémunération dynamique	50
	/ Dialogue social	50
	/ Santé et sécurité au travail	50
3.2.	ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS	53
	/ Développer les talents avec une solide politique de formation	53
	/ Favoriser l'accès à l'emploi des jeunes diplômés	53
3.3.	RESPECTER LA DIVERSITÉ	54-57
	/ Mesures prises en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes	54
	/ Mesures prises en faveur de l'emploi et de l'insertion des personnes handicapées.....	55
	/ Mesures prises en faveur de l'emploi des seniors.....	57
	/ Mesures prises en faveur de l'insertion des personnes éloignées de l'emploi.....	57
	/ Politique de lutte contre les discriminations.....	57
4	Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires	58-65
4.1.	DÉVELOPPER DES FILIÈRES PRODUITS LOCALES	60
4.2.	S'IMPLIQUER DANS LE DÉVELOPPEMENT DES JEUNES TALENTS	62
4.3.	S'IMPLIQUER DANS LE TISSU SOCIO-ÉCONOMIQUE LIÉ À NOS MÉTIERS	63
4.4.	ÊTRE UN ACTEUR SOCIÉTAL AU CŒUR DE LA RÉGION	63
4.5.	DÉPLOYER DES PROJETS D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE LOCALE	65
	Annexes.....	67-79

Modèle d'affaires

RESSOURCES

Nos équipes et infrastructures

au 30/09/24

12 257 collaborateurs
189 sites
2600 camions

Système d'information intégré

Notre gouvernance

Conseil de surveillance
Directoire
Comité exécutif

Nos fournisseurs et prestataires

Industriels agroalimentaires
Importateurs négociants
Producteurs locaux
Transporteurs logisticiens

Nos clients

Restauration commerciale
Restauration collective
Commerces de proximité
GMS

Nos actionnaires

75% famille Dewavrin
23,1% salariés et anciens salariés
1,9% autocontrôle

Nos produits

Fruits et légumes
Produits surgelés
Produits traiteur
Boissons

Produits frais laitiers et carnés
Produits de la mer
Epicerie
Hygiène

SÉLECTIONNER
LES MEILLEURS PRODUITS

STOCKER LES PRODUITS
SUR TOUT LE TERRITOIRE

CONSEILLER
CHAQUE CLIENT



PRÉPARER
LES COMMANDES

OPTIMISER LES FLUX
DE TRANSPORT

LIVRER NOS CLIENTS
EN TEMPS ET EN HEURE



VALEUR CRÉÉE

Mission :

Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients

Nos Engagements RSE :

- / Une alimentation meilleure et responsable
- / Des services sûrs et éco-responsables pour nos clients
- / Des collaborateurs engagés
- / Une contribution au développement local des territoires

NOTRE ADN

Né en 1912

dans le commerce des fruits et légumes, notre Groupe s'est diversifié et transformé au fil des époques pour devenir le leader français de la distribution livrée de produits alimentaires auprès des professionnels des métiers de bouche.

Tous nos collaborateurs

se retrouvent autour de principes d'action forts qui guident leur engagement au quotidien :

- / L'orientation clients
- / La confiance dans les hommes
- / L'esprit de conquête
- / Le respect des engagements
- / La culture du résultat
- / La contribution au Groupe

Pour renforcer l'action dans le sens de la RSE à tous les niveaux de l'entreprise, nous y avons intégré les enjeux sociétaux et environnementaux de manière explicite.

NOTRE EXPERTISE

Notre métier repose sur trois savoir-faire principaux :

/ Sélectionner

choisir les produits les plus adaptés pour permettre à nos clients de toujours mieux servir les leurs

/ Conseiller

aider nos clients à se développer en leur apportant des conseils et des services pertinents

/ Livrer

assurer la mise à disposition de nos produits en temps et en heure dans des conditions de livraison éco-responsables.

NOTRE ORGANISATION

Nous sommes un Groupe multi-spécialiste, organisé en réseaux d'experts implantés au plus près de nos clients et de nos fournisseurs via 189 sites en France et en Espagne.



TerreAzur : fruits, légumes et produits de la mer frais pour les professionnels de la restauration, de la GMS et du commerce de proximité



PassionFroid : produits surgelés, frais carnés et laitiers pour les professionnels de la restauration



EpiSaveurs : produits d'épicerie, boissons, hygiène et entretien pour les professionnels de la restauration



Relais d'Or : glaces, produits frais, surgelés et d'épicerie pour la restauration commerciale



Délice & Création : produits alimentaires et non alimentaires pour les artisans boulangers-pâtisseries



Saveurs d'Antoine : produits alimentaires pour les bouchers-charcutiers-traiteurs et les petites surfaces alimentaires



Pomona Iberia : produits alimentaires pour les professionnels de la restauration en Espagne.

Gouvernance RSE et principaux enjeux du Groupe

MATRICE DE MATÉRIALITÉ, GESTION DES RISQUES ET OPPORTUNITÉS

Afin de définir notre politique RSE en adéquation avec les attentes des parties prenantes et d'identifier les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux prioritaires pour le Groupe, le Comité Exécutif a mené en septembre 2017 une première **analyse de matérialité** basée sur le référentiel ISO 26000 avec l'aide d'un cabinet spécialisé, Greenflex.

Cette analyse a été enrichie par la suite grâce aux nombreux échanges avec nos parties prenantes (clients, salariés, organisations professionnelles, ONG...). Elle couvre particulièrement les risques et leur prévention en matière de droits humains, libertés fondamentales, santé et sécurité des personnes avec un focus sur la sécurité sanitaire des aliments, l'environnement et la création d'emploi local, dans une optique globale de transparence et de satisfaction de nos clients.

Cette démarche s'inscrit dans une approche plus large d'évaluation des risques sur les domaines de risque qui nous concernent :

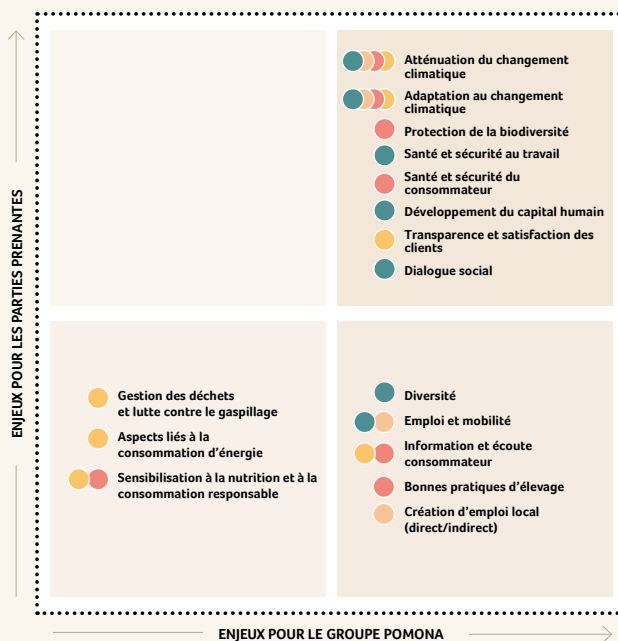
L'activité du Groupe est découpée selon les processus opérationnels de notre modèle d'affaires, les processus de pilotage et les processus supports associés : gouvernance, achats, marketing et vente, logistique, gestion des ressources humaines, finance et gestion, maintenance du matériel... En parallèle, douze risques génériques ont été identifiés touchant les domaines compétitivité, technologies, image et réputation, qualité des produits et du service, environnement, sécurité sanitaire des aliments, sécurité des biens et des données, santé et sécurité des collaborateurs, adéquation des ressources humaines, respect des droits humains et libertés fondamentales, réglementation et juridique, finance.

Pour chaque processus, les risques théoriques pouvant être induits par les activités incluses dans le processus et sous-processus ont été identifiés et évalués. De façon systématique, sont évalués les « risques bruts » qui sont les risques théoriques auxquels le Groupe est confronté, compte tenu de son activité et son organisation. Les « risques nets » sont les risques résiduels, une fois mis en œuvre des actions destinées à réduire le risque brut, par exemple à travers des actions de prévention et de contrôle. Pour chaque risque, ont été définis une description du risque détaillée, le niveau d'exposition associé, un porteur du risque, une synthèse de la situation et de la surveillance et un éventuel plan d'action ou trajectoire d'amélioration.

Les éléments prioritaires pour les risques ou opportunités liés au devoir de vigilance et aux domaines d'action de la RSE sont positionnés dans la matrice de matérialité selon leurs niveaux d'enjeux pour le Groupe et les parties prenantes.

Ils sont chacun rattachés à l'un de nos **4 engagements RSE** :

- **Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable**
- **Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables**
- **Favoriser l'engagement de nos équipes**
- **Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires**



De plus, nous avons regardé comment nos actions s'inscrivaient dans les **Objectifs de Développement Durable (ODD)** définis par les Nations Unies (cf. annexe 2 - Les 17 objectifs de développement durable – Nos actions RSE en réponse).

Les 17 ODD nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice.

Un e-learning détaillant nos 4 engagements et leurs illustrations est déployé auprès de nos équipes.

GOUVERNANCE

Notre mission « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients » est le socle de notre démarche RSE. Le « mieux nourrir » est au cœur de notre métier : nos produits, nos services, nos collaborateurs.

Notre démarche est pilotée et animée par un Comité composé de membres du Comité Exécutif et par la Direction Qualité & Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (DQRSE). Cette instance se réunit 3 fois par an pour faire le bilan des projets en cours et futurs.

Notre Pôle RSE est composé de quatre personnes. Il travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des équipes du Groupe. Nos directeurs régionaux sont les relais et animateurs de la politique RSE. Dans le cadre de leur formation, nous avons intégré un thème « Enjeux RSE et l'analyse de matérialité » qui s'insère dans le module « Stratégie, vision et projet mobilisateur ».

La RSE a été directement intégrée dans notre stratégie POMONA 2025 sous la forme du pilier transverse : « **déployer les 4 engagements de notre politique RSE et construire notre trajectoire de décarbonation** ». Elle a été le thème de notre Convention Pomona 2023, avec en invité d'honneur Jean-Marc Jancovici.

Il soutient les 4 autres piliers de la stratégie que sont la croissance pilotée sur nos principaux segments, notre efficacité améliorée, nos transformations digitales accélérées et le produit encore plus mis au cœur.



L'exercice 2024-2025 sera marqué par l'évaluation de renouvellement de notre **Labellisation Engagé RSE**.

Cette labellisation obtenue en 2022 et confirmée en 2023 par une évaluation de suivi, atteste de la **maturité de notre démarche RSE sur la base de l'ISO 26000 et des 17 Objectifs de Développement Durable des Nations-Unies**. Elle a été délivrée par l'AFNOR à l'issue d'une étude approfondie de notre stratégie et de nos actions, complétée d'entretiens avec des collaborateurs (une centaine parmi nos équipes TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et nos directions fonctionnelles) et des parties prenantes externes (clients, fournisseurs, associations...).

L'AFNOR a salué notre démarche dans sa globalité, une implication forte et l'action à tous les niveaux sur de nombreux sujets. **Un plan d'actions détaillé et ambitieux** nous guide dans notre progression. Nous **visons en 2025 le niveau EXEMPLAIRE**.

POMONA ECO CHALLENGE

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable 2024, nos collaborateurs ont pu participer à notre premier challenge connecté. L'objectif : fédérer et mobiliser nos collaborateurs, les sensibiliser d'une manière ludique, faire connaître les actions du Groupe et remonter les bonnes pratiques. 330 équipes, de 2 à 10 personnes, ont concouru pendant deux semaines alliant défis sportifs et photos, quiz et sondages.



Notre « Pomona Eco-Challenge » s'est articulé autour des thématiques « **Consommez responsable** » et « **Les écogestes** ».

Indicateurs clés

Afin d'amplifier notre engagement et de rendre notre cap RSE encore plus lisible, nous avons défini des indicateurs clés associés à nos différents engagements pour nos réseaux français :

- / **Part de nos ventes en produits issus de l'Agriculture Biologique et en conversion ;**
- / **Part de nos ventes en produits labellisés de qualité :** Bio et en conversion, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, labels de France, Ecolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, produits issus d'une gestion plus durable des forêts, produits à marque Bon&Engagé ;
- / Satisfaction de nos clients mesurée avec un **Net Promoter Score ;**
- / **Réduction de nos émissions de gaz à effet de serre ;**
- / Sécurité de nos collaborateurs mesurée avec un **taux de fréquence d'accidents du travail ;**
- / **Indice d'engagement de nos collaborateurs** mesuré par notre enquête interne ;
- / **Engagement de nos Directions Régionales sur des items liés à la production, l'insertion, la vie culturelle, l'économie locale et l'économie circulaire.**



DEVOIR DE VIGILANCE

(cf. annexe 3 - annexe méthodologique plan de vigilance)

Soumis au devoir de vigilance et conscients des enjeux de sa mise en œuvre, nous avons répertorié les activités essentielles suivantes comme étant couvertes par cette obligation :

- / Notre activité propre ;
- / Celle de nos fournisseurs de produits alimentaires ;
- / Celle de nos sous-traitants majeurs à savoir transporteurs, entreposeurs et fournisseurs de moyens techniques de livraison.

Pour chacune, nous avons évalué les risques pour le Groupe Pomona associés aux enjeux du devoir de vigilance en croisant trois dimensions : gravité, fréquence d'exposition et moyens de maîtrise mis en place.

Les politiques mises en œuvre, les actions menées en matière d'atténuation des risques ou de prévention des atteintes graves ainsi que les résultats obtenus sont suivis et mesurés grâce à différents indicateurs figurant dans le présent rapport.

Les enjeux ont ainsi été hiérarchisés de prioritaires à très faibles selon la cartographie ci-dessous :

ENJEUX		ACTIVITÉ PROPRE DU GROUPE	ACTIVITÉS DES FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS			
			FOURNISSEURS PRODUITS ALIMENTAIRES	TRANSPORTEURS AMONT - NAVETTES	STOCKAGE EXTERNE	MOYENS TECHNIQUES (VÉHICULES LIVRAISON)
DROITS HUMAINS	DROITS HUMAINS					
	LIBERTÉS FONDAMENTALES					
SANTÉ ET SÉCURITÉ	SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL					
	SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS					
ENVIRONNEMENT	REJET DE GAZ À EFFET DE SERRE, RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE					
	POLLUTION – REJET DE DÉCHETS					
	CONSOMMATION D'ÉNERGIE					
	PRATIQUES D'ÉLEVAGE					
	PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ					

■ Prioritaire
 ■ Modéré
 ■ Faible
 ■ Très faible

CONFORMITÉ

Éthique des Affaires et Anticorruption

Dans la droite ligne des valeurs éthiques qui ont contribué à faire du Groupe ce qu'il est aujourd'hui, un **dispositif interne d'éthique et de prévention de la corruption** conforme à la Loi Sapin est mis en place.

Il repose sur les éléments suivants :

- / **Une analyse** cartographique et périodique des risques,
- / **Un code de conduite éthique** des affaires énonçant les valeurs et principes d'éthique du Groupe et les comportements à bannir, valeurs à partager avec les partenaires du Groupe,
- / **Une norme interne** sur les cadeaux d'affaires, avantages et marques d'hospitalité,
- / **Une procédure d'évaluation des tiers** permettant d'identifier les manquements aux principes d'éthique des affaires des principaux cocontractants à risque du Groupe,
- / **Une politique interne en matière de mécénat/sponsoring** qui intègre un processus à suivre pour engager ce type d'opérations,
- / **Un dispositif d'alerte éthique** interne en ligne (pomona.signalement.net), ouvert à tous les collaborateurs du Groupe ainsi qu'aux cocontractants du Groupe Pomona et aux anciens salariés du Groupe et préservant la confidentialité des informations et l'anonymat des lanceurs d'alertes,
- / **Des contrôles comptables et financiers** renforcés et ciblés sur ces enjeux,
- / **Un programme de formation** et de sensibilisation des collaborateurs exposés à travers un e-learning anticorruption dédié.

Protection des données personnelles

Soucieux de pouvoir assurer à ses collaborateurs et à ses parties prenantes un haut standard en matière de protection des données personnelles, nous avons également mis en place un dispositif interne de protection des données personnelles conforme au Règlement européen.

Cette approche constitue une opportunité de renforcer la relation de confiance avec les salariés, partenaires et clients du Groupe Pomona.

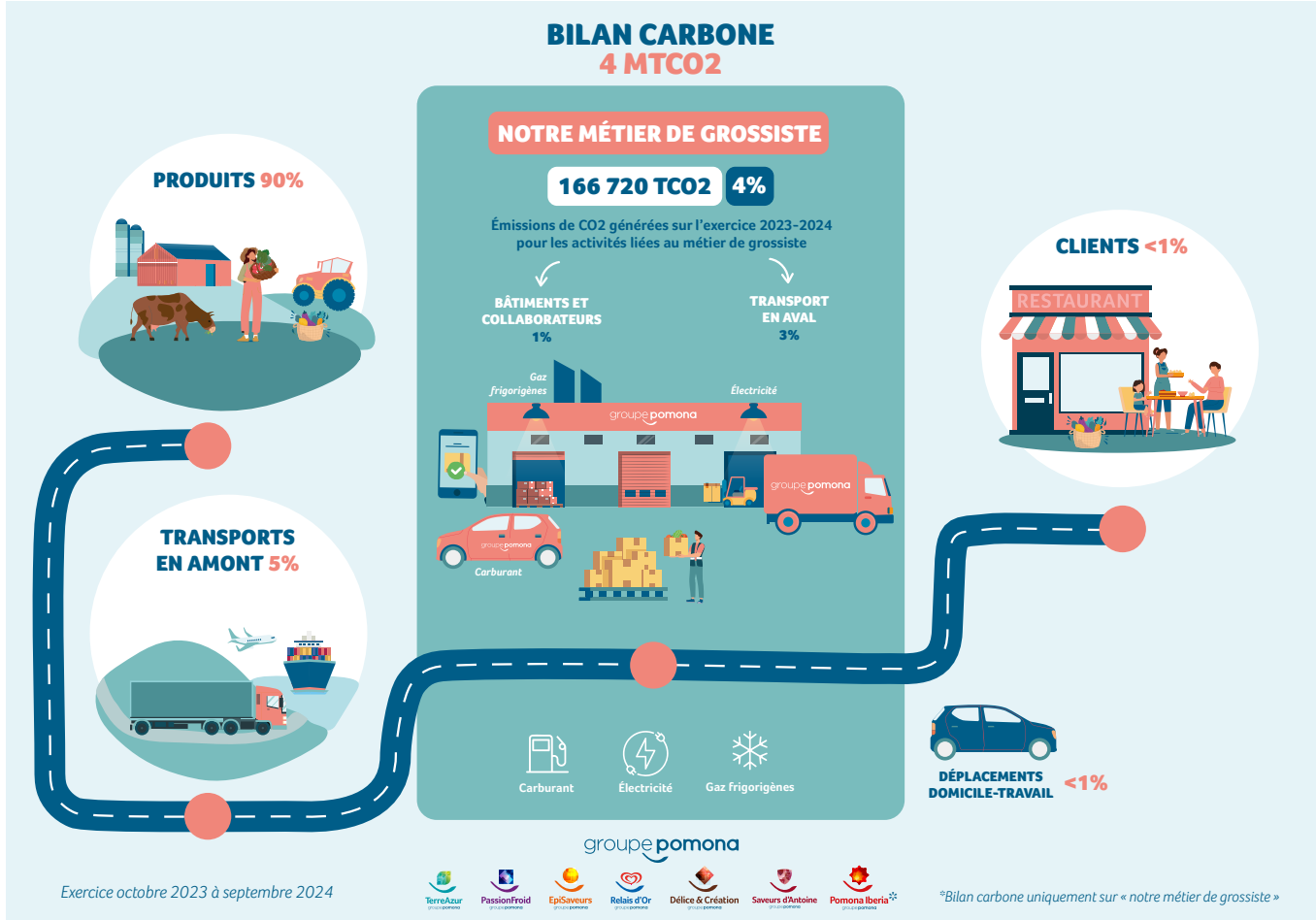
Le dispositif repose sur les éléments suivants :

- / **Une Charte interne de protection des données** à caractère personnel énonçant l'organisation mise en place, les notions essentielles, les principes à respecter et les bonnes pratiques à appliquer pour être conforme au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD),
- / **Des normes internes en matière de Ressources Humaines,**
- / **Un processus de recensement et de management des traitements de données personnelles** de toutes les entités du Groupe appliqué par le réseau de référents. Ces enjeux sont pris en compte dans nos relations contractuelles avec nos partenaires,
- / **Un parcours de formation « e-learning RGPD »** à destination des salariés du Groupe.

Un Délégué à la Protection des données (DPO), point d'entrée sur ces enjeux, anime et renforce en continu le dispositif.

BILAN DES EMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (BEGES) DU GROUPE POMONA

Depuis notre exercice 2022-2023, le périmètre de notre BEGES porte sur l'ensemble de la chaîne de valeur et des activités du Groupe Pomona en France : TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or. Sur l'exercice 2023-2024, nous avons intégré les données de Pomona Iberia dans le calcul du BEGES de notre métier de grossiste.

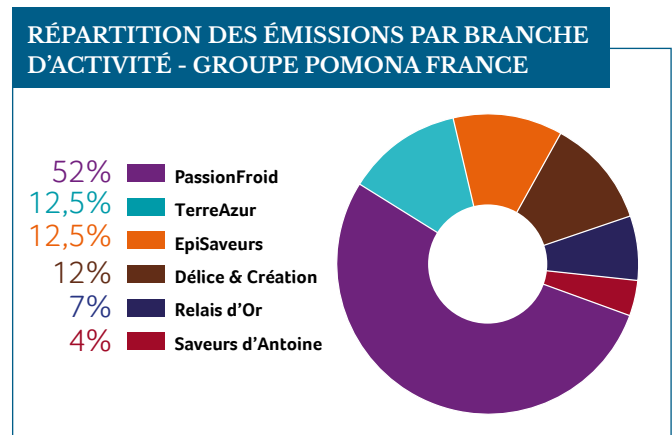


Résultats tous scopes d'émissions

Les émissions du Groupe Pomona sur l'exercice 2023-2024 sont de 4 millions de tonnes de CO2e, en quasi stabilité en valeur absolue par rapport à l'exercice 2022-2023 et en amélioration d'environ 3% rapportées à la tonne vendue.

La majorité de ces émissions est liée à la phase de production agricole et à la transformation des produits que nous achetons.

La répartition de ces émissions sur nos différents réseaux est la suivante :



Nos actions de réduction d'émissions de gaz à effet de serre sont détaillées au sein des chapitres relatifs à nos engagements RSE.



Nous avons poursuivi le déploiement des ateliers « **la Fresque du Climat** » et « **Inventons nos Vies Bas Carbone** », à travers lesquels nos collaborateurs abordent de manière pédagogique, techniquement robuste et collaborative la compréhension du réchauffement climatique et les solutions possibles. **Sensibiliser et fédérer nos équipes** sur ce sujet est au cœur de nos missions RSE.

A fin septembre 2024, ce sont **plus de 1 400 collaborateurs**, dont la plupart de nos cadres dirigeants, qui ont participé à ces ateliers animés par nos ambassadeurs internes.



Nous travaillons sur l'**affichage environnemental** relatif à nos produits. Nous avons passé toute notre gamme Bon&Engagé au crible du Planet-score®, qui est un système de notation environnementale des produits alimentaires déployé et piloté par une structure indépendante. L'évaluation est faite du point de vue de l'impact sur la biodiversité, le changement climatique, la déforestation, les pollutions de l'eau, de l'air et des sols.

Une image complète de la valeur environnementale des systèmes de production est donnée à travers 25 indicateurs d'évaluation qui sont analysés. Un indicateur bien-être animal complète le score.

En 2025, nous projetons de pouvoir communiquer ce score à nos clients et d'utiliser l'outil Planet-score® pour améliorer nos produits du point de vue de leur impact sur la planète et sur le bien-être animal.



1

Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable

Nous nous engageons à développer et promouvoir pour chaque segment de marché, depuis la production jusqu'à la mise en œuvre, l'accès à une offre produits engagée selon quatre volets :

- 1.1 Préserver la santé des consommateurs
- 1.2 Améliorer les pratiques culturelles et d'élevage
- 1.3 Défendre les valeurs sociétales de nos achats
- 1.4 Maîtriser la conformité réglementaire, la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et les autres enjeux liés au devoir de vigilance sur nos fournisseurs et filières produits



Une alimentation meilleure

- Plus de bienfaits nutritionnels et de santé
- Plus de plaisir à manger

Notre objectif

Pour chaque type de commerce de bouche, offrir le plaisir d'une alimentation meilleure et responsable au juste prix

Une alimentation responsable

- Plus de respect des filières

A l'œuvre pour l'avancement de ces sujets, notre Direction Qualité & RSE regroupe un Pôle « RSE » et un Pôle « Filières Amont », qui travaillent avec les équipes Achats et Référencement de nos réseaux de distribution sur l'ensemble de ces enjeux.



Doubler*
nos ventes
en produits Bio

Augmenter
de 50%*
*nos ventes en
produits labellisés
de qualité***

* par rapport à l'exercice de référence 2021-2022, ** Bio et en conversion Bio, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, Labels de France, Écolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, produits issus d'une gestion plus durable des forêts, produits à marque Bon&Engagé

SUR L'EXERCICE 2023/2024



3,1%

de nos ventes sont des **produits Bio**
y compris en conversion Bio

22,4%

de nos ventes sont des **produits labellisés de qualité**



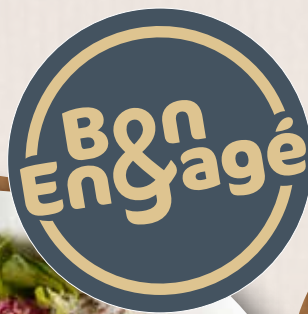
254 M€

de produits **viandes de France**
commercialisés

93,5 M€

de **produits MSC**
commercialisés





DONNONS DU SENS À NOS ASSIETTES



Bon&Engagé...

Une réponse claire au mieux manger :

*des produits toujours plus
responsables, accessibles
et avec du goût...
pour le plaisir de tous !*



Voici la promesse de **Bon&Engagé**, la marque propre commune à **TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs**.

À travers cette marque transverse qui s'adresse prioritairement à la **restauration collective**, le Groupe concrétise son engagement à développer et promouvoir **l'accès à une alimentation meilleure et responsable**.

L'offre **Bon&Engagé** est le fruit d'un travail avec nos **fournisseurs et producteurs** dans une **démarche exclusive d'amélioration continue** basée notamment sur les engagements suivants :

- / **Sélectionner** les bons produits et les bons ingrédients ;
- / **Limitier** au maximum la présence d'additifs et d'ingrédients ultra-transformés et supprimer les arômes artificiels ;
- / **Améliorer** la qualité nutritionnelle des recettes ;
- / **Promouvoir** les filières françaises et locales ;
- / **Favoriser** la pêche durable et l'élevage responsable ;
- / **Agir** pour la transition écologique, et notamment l'agro-écologie.

Construite sur une **dynamique de progrès**, la marque **Bon&Engagé** a été lancée courant 2021 et s'enrichit au fil du temps, afin de permettre aux professionnels de la restauration – en particulier collective – de **composer des menus complets Bon&Engagé de l'entrée au dessert**, toute l'année. Une partie des références va contribuer à la **mise en œuvre de la loi EGalim**.

A ce jour, **TerreAzur** compte **55 familles de produits** en fruits et légumes, bruts et élaborés, et en produits de la mer.

PassionFroid compte désormais **226 références** couvrant les entrées froides et chaudes, salades traiteurs, plats cuisinés, charcuteries, saucisseries, viandes & volailles brutes et élaborées, légumes surgelés, produits de la mer, produits laitiers et desserts surgelés. **14 nouvelles références** viendront s'ajouter à la marque courant 2025.

Avec ses 15 derniers lancements sur l'exercice, **EpiSaveurs** compte à présent **45 références** de produits d'épicerie Bon&Engagé.

210 M€

DE PRODUITS À MARQUE
Bon&Engagé
COMMERCIALISÉS



1.1 PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS

Améliorer la qualité de nos recettes

Certaines substances, comme les additifs, les arômes, les ingrédients ultra-transformés, sont suspectées d'effets néfastes sur la santé. Bien qu'autorisées par la réglementation, leur accumulation dans les produits, voire leur simple présence, est de plus en plus sujette à controverse et nos clients s'en inquiètent.

Le souhait de répondre au mieux aux attentes de nos clients et notre conviction qu'un retour à plus de simplicité et de naturalité est possible nous conduit à éviter ces substances dès lors que nous le pouvons. En particulier, nous les retirons au maximum de nos recettes MDD*, nous en bannissons même certaines de manière systématique, en respectant les qualités organoleptiques et nutritionnelles, en veillant au maintien de la sécurité sanitaire des aliments et à la maîtrise des prix.

Pour nos produits Bon&Engagé, les colorants synthétiques, les arômes artificiels, les exhausteurs de goût et certains émulsifiants et stabilisants sont interdits. Nous limitons au maximum tous les additifs et notamment les conservateurs et les amidons modifiés. Cette vigilance porte également sur les ingrédients ultra-transformés.

En parallèle de cela, nous portons une vigilance toute particulière aux **taux de sel et à la qualité des glucides et matières grasses** incorporés dans nos recettes, et faisons la **chasse aux sucres cachés** et transformés (sirop de glucose...).

Cette réduction de l'ultra-transformation des recettes est également un levier de décarbonation de notre offre produits.

À titre d'exemple sur cet exercice :

- / **PassionFroid** a poursuivi sa démarche d'amélioration de ses recettes : 35 références à marque distributeur ont été retravaillées. Le travail continue sur l'ensemble de ses gammes.
- / **Nous disposons de 31 références norme AFNOR NF V46-003** (viandes sans additif et cuites dans leur conditionnement final).
- / **Nos réseaux** commercialisant de la **charcuterie fraîche** détiennent une offre de produits **sans nitrite**** : c'est même l'un des socles du cahier des charges des charcuteries Bon&Engagé ;
- / **EpiSaveurs** poursuit sa démarche d'amélioration de recettes et propose désormais par exemple un sirop de menthe sans colorant bleu brillant ; une moutarde sans conservateur est à venir ; **22 produits ont été retravaillés cette année.**
- / **Délice & Création** poursuit la restructuration de son offre autour de 3 marques de distributeur ayant pour pilier nos règles de **composition améliorée des recettes** (le moins d'additifs possible, certains bannis, pas d'arôme artificiel...). 15 nouvelles références ont été retravaillées cette année, s'ajoutant aux 136 déjà améliorées.
- / **Nos réseaux** font en continu un **travail de sensibilisation de leurs fournisseurs** à la nécessité de faire évoluer les recettes des produits du point de vue de leurs compositions.

Lutter contre l'antibiorésistance

Toujours dans l'objectif d'**œuvrer en faveur de la santé des consommateurs**, nous sommes engagés dans la lutte contre l'antibiorésistance en travaillant avec des **filières d'élevage sans antibiotique*** et, pour les viandes, françaises.**

Sur l'exercice 2023-2024 :

- / **Chez PassionFroid** : 57 produits issus de l'élevage sans recours aux antibiotiques***, soit près de 16 millions d'euros, multi- espèces (porc, poulet, dinde, canard, pintade ou coquelet, poissons), frais et surgelés, nationaux ou régionaux ;
- / **Chez Délice & Création** : toujours en gamme, une référence de jambon cuit supérieur issu d'une filière d'élevage sans antibiotique après sevrage représentant plus de 92 000 euros de chiffre d'affaires ;

- / **Chez Saveurs d'Antoine** : une référence de jambon cuit supérieur issu de porcs élevés sans antibiotique dès la naissance est toujours présente à la gamme. Dans ce réseau, nous constatons que c'est davantage l'attribut « sans nitrite » qui est recherché par nos clients ;
- / **Chez TerreAzur** : la filière du saumon Bömlö® intègre un élevage sans recours aux antibiotiques. Plus globalement, les élevages de saumon sont de plus en plus vertueux en la matière, et via notre charte qualité et RSE nous encourageons ces progrès.

*Marque De Distributeur, **produits à conservation sans nitrite grâce à des extraits de végétaux et antioxydant ou produits pouvant contenir des nitrites d'origine végétale pour assurer la bonne conservation du produit, ***porc : après sevrage



Soutenir la filière Bleu-Blanc-Cœur

Nos actions en faveur de la nutrition se traduisent également par notre adhésion à Bleu-Blanc-Cœur, soutenant ainsi cette démarche de réintroduction des sources naturelles d'oméga 3 dans la chaîne alimentaire.

- / Sur l'exercice 2023-2024, ce sont **118 références proposées par PassionFroid**, des produits carnés aux produits laitiers en passant par les ovoproduits et une offre de petits pains soit **4 millions d'euros vendus** ;
- / **Saveurs d'Antoine** a sélectionné une offre de **24 produits** Bleu- Blanc-Cœur en viandes, volailles et charcuteries, se traduisant par **135 000 euros vendus sur l'exercice**.
- / Enfin avec ses 3 références de volaille, le réseau **Délice & Création** a commercialisé près de **460 000 euros** de produits Bleu-Blanc-Cœur.

Avec près de 4,6 millions d'euros de produits Bleu-Blanc-Cœur commercialisés, ce sont **511 tonnes de CO2 rejetées en moins** dans l'atmosphère et **1,2 tonne d'oméga-3 en plus dans les assiettes**.

145

RÉFÉRENCES BLEU-BLANC-CŒUR



En 2020, l'association a fait le bilan de l'évaluation des externalités environnementales de ses filières.

Elle a démontré que le cahier des charges Bleu- Blanc-Cœur avait un impact positif en la matière. Un argumentaire qui répond au point 1 de l'Article 24 de la Loi Egalim, donnant la possibilité au pouvoir adjudicateur d'apprécier la pertinence des produits Bleu-Blanc-Cœur dans le cadre des « menus Egalim ».





1.2 AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE

Notre objectif : être acteur de la transition agro-écologique en étant prescripteur auprès des filières amont et en les accompagnant dans leur mutation, qu'elles soient végétales ou animales.

Soutenir le développement de l'agriculture biologique

Notre conviction qu'un retour à des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la biodiversité est possible nous conduit à encourager les filières obéissant au cahier des charges de l'Agriculture Biologique et celles qui s'y convertissent.

À travers nos réseaux **PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or**, nous sommes certifiés par un organisme accrédité pour la distribution de produits « Agriculture biologique ».

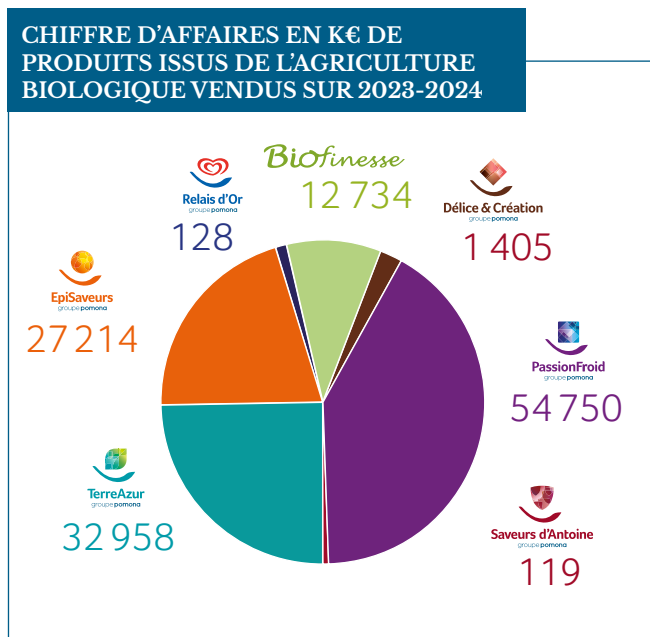
En ajoutant Biofinesse, notre filiale dédiée au Bio, ce sont **129 millions d'euros de produits Bio** qui ont été commercialisés sur l'exercice 2023-2024.

Nos tonnages vendus ont progressé de plus de 18% par rapport à l'exercice précédent.

Preuve de leur engagement tout particulier sur le sujet, **nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs continuent d'accompagner des producteurs au cours de leur période de conversion à l'Agriculture Biologique**, phase pendant laquelle le cahier des charges Bio est respecté mais les produits ne sont pas encore certifiés. Plus de 2,8 millions d'euros ont été commercialisés cette année. EpiSaveurs compte 4 références de la marque Transition qui accompagne le passage vers la bio et soutient le revenu des producteurs pendant les années de conversion.



Les produits issus de l'Agriculture Biologique étant éligibles aux « menus Egalim » et même requis à hauteur de 20% minimum selon l'Article 24 de la Loi depuis le 1er janvier 2022, notre mission est d'apporter à nos clients des solutions pour répondre à cette requête réglementaire.



3,1% de nos ventes se sont faits sur des produits issus de l'Agriculture Biologique ou en conversion.





Promouvoir les certifications environnementales et les techniques agronomiques vertueuses au sein de nos filières

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

Prônant une agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation, qui limite au maximum les intrants et tient compte de la ressource en eau, la **Haute Valeur Environnementale** représente une démarche d'avenir que nous entendons porter de manière dynamique dans le cadre de notre politique RSE. Notre adhésion à l'Association Nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale depuis le Salon de l'Agriculture 2020 en témoigne.

Depuis plusieurs années, nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs développent fortement leur offre issue de ces démarches, en travaillant de pair avec leurs fournisseurs producteurs. Exposer les enjeux, motiver des choix de démarches de certifications, aider à l'apport de solutions, accompagner dans le temps, c'est ce à quoi œuvrent nos équipes achats et qualité.



Le dispositif de certification environnementale intègre 3 niveaux d'exigences, dont les 2^e et 3^e niveaux sont reconnus officiellement éligibles aux 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité. Le niveau 2 est éligible jusqu'à fin 2026. En sélectionnant des produits issus de filières certifiées, en incitant celles qui ne le sont pas à entrer dans des démarches de certification, nous sommes en mesure d'offrir à nos clients des solutions pour atteindre leurs objectifs réglementaires.

Notre marque **Bon&Engagé** porte les filières de certification environnementale de niveau 2 (CE2) et HVE :

/ Chez **PassionFroid**, ce sont 17 références de légumes surgelés et 5 références de porc frais qui sont certifiées CE2, ainsi qu'une référence de rhubarbe qui est certifiée HVE.

/ **EpiSaveurs** comptabilise 16 références de légumes en conserve Bon&Engagé origine France certifiées CE2. 3 références de compote HVE sont également présentes à la gamme.

/ Chez **TerreAzur**, tous nos fruits et légumes français Bon&Engagé sont certifiés à minima CE2, des filières basculent en HVE.

En complément de nos marques propres, nous sélectionnons également ces filières sous les marques de nos fournisseurs.

PassionFroid a une gamme déjà étoffée, **plus de 34 millions d'euros** de produits certifiés **CE2** ont été commercialisés sur l'exercice. La **Haute Valeur Environnementale** se développe dans le réseau avec plus de **1 million d'euros** commercialisé en fruits, légumes, viandes, charcuterie, yaourts et salades traiteurs.

EpiSaveurs a vendu à ses clients plus de **13 millions d'euros** de légumes, féculents, fruits, desserts de fruits et vins issus d'exploitations certifiées CE2 ou HVE.

Quant à **TerreAzur**, ce sont **près de 105 millions d'euros** de produits vendus provenant d'exploitations CE2 ou HVE qui ont alimenté les menus de ses clients.

Nos **volumes de vente en produits certifiés CE2 ou HVE ont progressé de 12%** entre notre exercice 2023-2024 et le précédent.

CERTIFICATIONS À L'IMPORT

Lorsque nos approvisionnements doivent s'étendre hors de France, nous veillons également à promouvoir des filières durables. En couvrant un nombre important de points de contrôle de la **certification environnementale niveau 2, le référentiel GLOBALG.A.P. est synonyme de bonnes pratiques culturelles**. Par ses montées de version régulières, il impulse une dynamique positive et donc une démarche de progrès permanente, notion très importante à nos yeux. Reconnu internationalement, il est également une référence en matière de sécurité sanitaire des aliments, de traçabilité et sur des points de contrôle santé et sécurité des travailleurs.

Lorsque certaines filières se réfèrent à d'autres démarches, nous analysons leur contenu et évaluons leur légitimité et leur pertinence par rapport à nos attentes et celles de nos clients.

Tous nos fruits et légumes frais d'import sous marque Bon&Engagé proviennent d'exploitations GLOBALG.A.P. ou VEGAPLAN (agrumes, ananas, pomme de terre...).





POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT



TerreAzur est partenaire depuis le 1^{er} octobre 2019 du mouvement « Pour une Agriculture du Vivant » qui regroupe, développe et diffuse des pratiques agronomiques basées sur la santé des sols et des écosystèmes, pour faire progresser tous types de cultures en systèmes conventionnels et biologiques. Ce partenariat témoigne de la volonté de TerreAzur de proposer à ses clients des fruits et légumes cultivés selon des **pratiques culturelles vertueuses**. Cette démarche agroécologique de progrès s'inscrit dans nos ambitions RSE et permet de structurer des filières agroécologiques sur le long terme. Nous siégeons au conseil d'administration et notre directeur des achats est Vice-Président prospective du bureau de l'association.

TerreAzur incite ses producteurs à rejoindre ce mouvement pour faire évoluer leurs pratiques agricoles. La démarche est progressive, nous travaillons filière par filière et sollicitons les producteurs en mesure de pouvoir s'engager dans ce type de changements. Cette année 8 de nos fournisseurs se sont engagés à faire évoluer leurs pratiques. Notre ambition est de continuer à en impliquer de nouveaux dans les années à venir.

Dans le cadre de l'association, nous avons participé au projet collectif « Cultures d'Industrie sur Sols Vivants » qui concerne la filière pomme de terre. L'objectif a été de développer les pratiques agroécologiques chez les agriculteurs, de créer un réseau d'échanges, de construire un modèle économique pérenne et de structurer des filières de valorisation pour sécuriser la transition des agriculteurs. Les producteurs intégrés dans ce projet ont mis en place des essais prometteurs, permettant d'envisager prochainement la commercialisation de nos premières pommes de terre cultivées sur « sol vivant ».

Nous sommes **certifiés niveau 2 de la démarche** depuis avril 2023 après avoir été audités par un tiers extérieur. Depuis, nous pouvons valoriser les pratiques de nos agriculteurs partenaires et les effets bénéfiques de l'agroécologie sur les sols, et commercialiser des références identifiables comme issues de cultures sur sols vivants : des pommes à marque Bon&Engagé et des pommes de terre.

30 collaborateurs ont été acculturés à la démarche sur l'année 2023-2024.

FEL PARTENARIAT

TerreAzur veille également à la **maîtrise des résidus des produits phytosanitaires** dans le cadre de la convention d'autocontrôles Fel'Partenariat. Ces analyses sont incluses dans le plan annuel d'analyses physico-chimiques sur les produits.



Chez EpiSaveurs, près de **10 millions d'euros** ont été réalisés sous labels **Ecocert détergence, Ecolabel européen et Nordic Swan** sur cet exercice. Ces derniers garantissent une réduction de l'impact environnemental des produits d'hygiène et d'entretien.



Huile de palme

Lorsque sa présence ne peut être évitée pour des raisons technologiques et de coût, nous demandons à nos fournisseurs de basculer sur des approvisionnements durables. Nous évitons de la remplacer par l'huile de coprah/coco, dont le profil en acides gras saturés n'est pas le plus favorable.

5 PRATIQUES MAJEURES DE L'AGROÉCOLOGIE



AGRO-FORESTERIE



COUVERTS VÉGÉTAUX



STOCKAGE DU CARBONE DANS LE SOL



LIMITATION DU TRAVAIL DU SOL



STOCKAGE ET FILTRATION DE L'EAU



Privilégier la pêche et l'aquaculture durables

Sur la filière des produits de la mer, nous sommes engagés dans une démarche exigeante qui se traduit par la préservation des ressources sauvages, le développement de l'aquaculture durable et la lutte renforcée contre la pêche illégale.

Nos réseaux PassionFroid et TerreAzur sont certifiés par un organisme accrédité pour la distribution de produits certifiés « MSC » (Marine Stewardship Council) et « ASC » (Aquaculture Stewardship Council). **EpiSaveurs et Relais d'Or** sont également certifiés « MSC ». Ces certifications reconnaissent et valorisent la préservation des ressources halieutiques et les démarches d'aquaculture durable.

Ce sont **93,5 millions de produits MSC qui ont été commercialisés sur l'exercice 2023-2024**. Nos tonnages ont augmenté cette année.

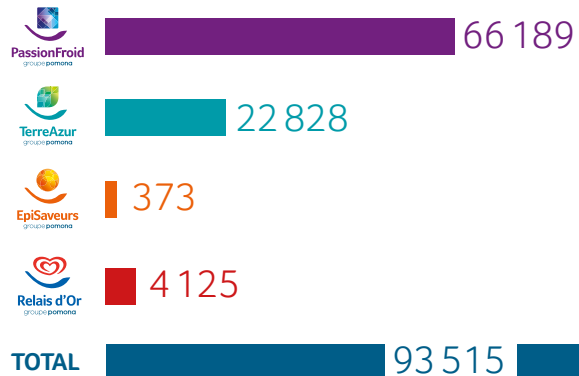
Chez **PassionFroid**, ce sont **62,2% de nos ventes en poissons bruts** qui se font **sous label MSC**.

Chez **TerreAzur**, ce sont **24,3% de nos ventes en poissons sauvages** qui sont **certifiées MSC**, en augmentation par rapport à l'année dernière.

En surgelé, nos **espèces majeures sont certifiées MSC** : cabillaud, colin/lieu, églefin, colin d'Alaska, Hoki.

Nous développons les certifications ASC ou GLOBALG.A.P. sur nos filières de produits d'aquaculture frais et surgelés, en particulier en saumon, dorade, bar, crevettes. 4,3 millions d'euros de produits ASC ont été vendus sur l'exercice.

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS LABEL MSC SUR 2023-2024



Avec un cahier des charges intégrant une surveillance des niveaux de stocks de poissons, une minimisation des impacts des engins de pêche sur l'environnement et des critères de conditions de travail à bord des navires, le label international et privé MSC contribue aux objectifs de durabilité que la Loi Egalim vise au travers du label public « Pêche Durable ». Son processus d'évaluation et de certification externes des pêcheries et sa chaîne de traçabilité contrôlée sont également des atouts. Un argumentaire qui, via le point 8 de l'Article 24 de la Loi Egalim, donne la possibilité au pouvoir adjudicateur d'apprécier une équivalence entre MSC et Pêche Durable.



93,5 M€
DE PRODUITS MSC
VENDUS SUR L'EXERCICE



Développer l'offre végétarienne

Dans l'objectif d'accompagner l'**évolution des modes de consommation** et la **réduction de l'empreinte environnementale de l'alimentation**, tout en contribuant à l'atteinte des objectifs réglementaires, nos réseaux enrichissent leurs **gammes de produits adaptés à une alimentation plus végétale** et les associent à de nombreuses idées recettes. Newsletters, tutos, rubriques « recettes veggie », catalogues dédiés accompagnent nos clients dans la diversification de leurs menus. Des formations sur la cuisine végétarienne leur sont délivrées par nos conseillers culinaires.

Nous remettons par exemple au goût du jour des **légumineuses, des céréales et des graines** parfois oubliées des assiettes, contribuant ainsi à varier les sources d'approvisionnement et donc les cultures.

PassionFroid a sélectionné une offre qui respecte notre charte de retravail de recettes, est sans OGM et privilégie les origines françaises ou européennes. Plus de **150 références** répondent déjà à ces exigences et 50 nouveautés ont été lancées. Parmi elles, des légumineuses, céréales et alternatives végétales aux produits laitiers et à la viande.

Pour **EpiSaveurs**, le veggie est un des **axes stratégiques de développement**, avec une offre végétale déjà largement disponible. Le réseau a renforcé ses accompagnements clients et des outils de formation tel qu'un e-learning.

Saveurs d'Antoine déploie aussi son offre végétale pour accompagner les bouchers-charcutiers vers de nouveaux modes de consommation, et c'est **chaque mois un choix végétarien** qui est mis en avant dans le catalogue promotionnel.



Emincé veggie aux pleurotes sautées



Agir pour le bien-être animal



Dans l'objectif de contribuer à l'**amélioration des pratiques d'élevage**, nous nous sommes engagés* en juillet 2017 à réduire progressivement au sein de notre offre la part d'œufs et d'ovoproduits issus de poules élevées en cage.

L'objectif est d'atteindre 100% de produits issus de modes d'élevage alternatifs à la cage d'ici fin 2025.

Nos réseaux **PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine** continuent la transition, en **collaboration avec la filière** qui se transforme et se dimensionne progressivement pour pouvoir fournir des volumes d'œufs provenant de **modes d'élevages hors cage**.

En 2024, nous avons continué d'intégrer à nos gammes de **nouvelles références issues d'élevages bio, en plein air ou au sol, portant à 57%** de notre assortiment la part de celles-ci et à **44%** la part de volumes de vente associés sur le mois de septembre 2024.

2025 marquera l'aboutissement de cette transition grâce au travail de sourcing de nos acheteurs, accompagnés par nos ingénieurs qualité, attentifs aux conditions d'élevage en bâtiments. Nous procédons d'ailleurs à des visites chez les éleveurs. Nous interdisons les systèmes combinés.

Nous restons sur des **approvisionnements français** et sommes **attentifs aux contraintes et problématiques des éleveurs** qui se lancent dans la transition.

Nous sensibilisons nos équipes commerciales et nos clients à travers nos salons internes et nos supports de communication.

Dans la lignée de cet objectif, nous demandons à nos fournisseurs d'incorporer dans nos **recettes élaborées des œufs issus d'élevages alternatifs**, et ce tout particulièrement pour notre **marque Bon&Engagé**.

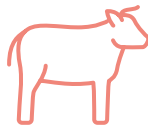
Afin d'être conseillés et confortés dans nos choix, **nous échangeons avec des associations de défense du bien-être animal**. Ces dernières nous aident à avancer sur les critères d'amélioration des conditions d'élevage dans l'ensemble de nos filières animales. Nous intégrons ces **critères dans la charte d'engagement qualité et RSE** destinée à nos fournisseurs que nous ajustons et enrichissons chaque année. Nous leur demandons notamment de s'engager à s'assurer que les **5 principes fondamentaux qui régissent le bien-être animal** soient bien appliqués, à mettre en place un plan de progrès en matière de bien-être animal et à sensibiliser l'ensemble des maillons de la filière. Nous détaillons les étapes, transport, abattage par espèces terrestres (porcins, volailles, bovins...) et marines.



PassionFroid poursuit avec son fournisseur partenaire en volailles le déploiement de la démarche d'amélioration continue lancée depuis 6 ans par ce dernier et visant à **améliorer les pratiques d'élevage en poulaillers**, mettant ainsi en avant le savoir-faire des éleveurs français.



Nous continuons de développer **une gamme de porc issu d'élevages certifiés au niveau 2 de la certification environnementale**, engagée sur le bien-être animal notamment via la non-castration des porcs et garantissant un élevage sans antibiotique après sevrage. Nous proposons également des filières de **« porc fermier Label Rouge élevé en plein air »** avec une durée d'élevage d'au moins 182 jours au sein de la marque Le Boucher du Chef de PassionFroid et chez Relais d'Or avec une filière en circuit-court de 30 éleveurs du Sud-Ouest.



Côté bovin, C'est également une **filière de race irlandaise** de 220 jours de pâturage par an en moyenne (jour et nuit) qui a été développée chez PassionFroid. La filière bénéficie d'un climat qui permet aux animaux d'être nourris à 90% en moyenne d'herbe fraîche ou conservée. **Relais d'Or** a également développé une filière **« Lépreux » de bœuf origine France**, rassemblant 400 exploitations de moyenne montagne dans le **Massif Central** qui sont pour la plupart engagées dans les démarches de bien-être animal **Boviwell** et d'évaluation de l'empreinte environnementale **Cap'2ER**.



Nous travaillons le pâturage sur nos produits laitiers.

*pour nos réseaux PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine



1.3 DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS

Renforcer la part de nos produits porteurs de **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** et aller chercher des **approvisionnements au cœur de nos territoires** matérialisent nos actions en faveur du volet sociétal de nos achats.

Promouvoir les signes d'identification de la qualité et de l'origine (hors agriculture biologique)

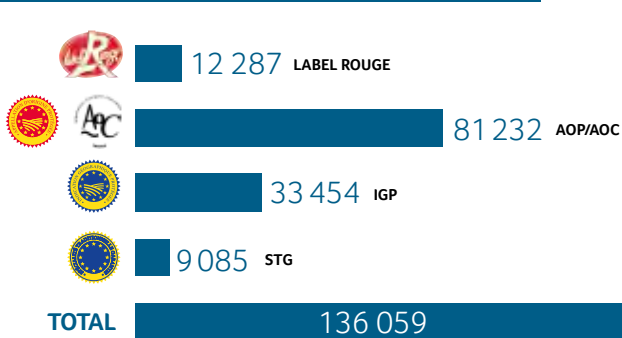
Nos réseaux intègrent au sein de leurs gammes des produits sous signes officiels de qualité et d'origine : **Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Contrôlée (AOC), Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**. Ils sont l'expression de savoir-faire, de terroirs et/ou de patrimoines culinaires.



Les produits porteurs de « SIQO* » sont éligibles aux menus Egalim. En enrichissant notre offre d'un panel de références certifiées large et varié, nous aidons nos clients à faire progresser leur part de produits répondant à la Loi.

*Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS SIQO SUR 2023-2024



Nous constatons une relative stabilité de nos ventes en chiffre d'affaires, mais une légère baisse en tonnages.

Parmi les autres labels de qualité officiels éligibles aux « menus Egalim », on compte les « Régions Ultra-périphériques » (RUP) : TerreAzur a commercialisé plus de 15 millions d'euros de bananes des Antilles sous label « RUP » associés à une belle progression en volumes.

Porter les origines françaises

PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création, Saveurs d'Antoine et Relais d'Or sont habilités pour distribuer des produits porteurs de labels Viandes Origine France.

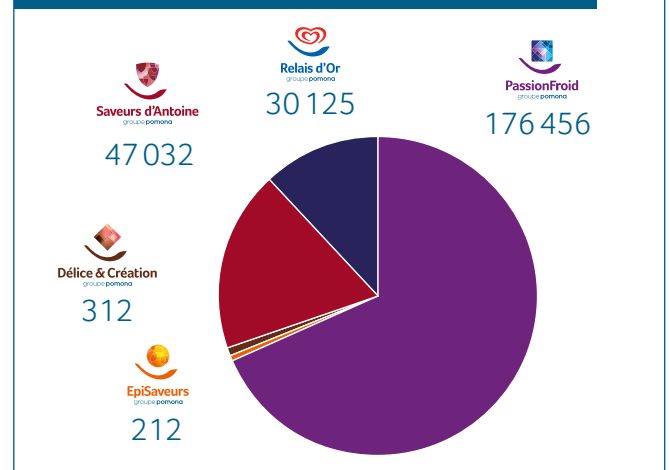
Notre réseau PassionFroid orienté vers la Restauration Hors Domicile a commercialisé **176 millions d'euros sous labels Viandes de France** (Porc, Bœuf, Volaille...).

Notre réseau **Saveurs d'Antoine** a connu une nette progression de ses ventes, atteignant **42,5 millions d'euros sous label Porc Français**.

Nos tonnages ont augmenté de plus de 6% cette année.

Délice & Création a vendu plus de 310 000 euros en **Viandes de France**.

CHIFFRE D'AFFAIRES EN K€ DE PRODUITS VENDUS SOUS LABELS VIANDES DE FRANCE SUR 2023-2024



Nous développons également l'**origine France sur nos produits laitiers et nos fruits et légumes**, en particulier dans nos réseaux orientés RHD :

- / **60% de notre chiffre d'affaires en produits laitiers** concerne des produits élaborés à partir de lait origine France. Ce critère constitue l'un des socles de notre marque **Bon&Engagé** pour les produits laitiers ;
- / **En surgelé, plus de 30%** de nos ventes de légumes sont origine France ;
- / **97% de nos pommes fraîches sont françaises** ;
- / Chez **EpiSaveurs**, tous les légumes Bon&Engagé sont labellisés **Légumes de France**.

PassionFroid et Délice & Création déploient le label **Œuf de France**.

TerreAzur et PassionFroid sont adhérents de la charte Pavillon France, garantie d'un sourcing de qualité avec des mareyeurs passionnés et du meilleur de la pêche française pour leurs clients.



254 M€

DE PRODUITS
VIANDES DE FRANCE
COMMERCIALISÉS





Frédéric Dutilh

Directeur de succursale
Saveurs d'Antoine
Passion Salaisons

3 questions à



Le Porc Français par Saveurs d'Antoine

Quelle a été cette année la dynamique du réseau Saveurs d'Antoine sur Le Porc Français ?

Frédéric Dutilh. Depuis la création de Saveurs d'Antoine il y a 15 ans, nous privilégions "Le Porc Français" dans nos choix d'assortiment. Cela s'est confirmé cette année encore avec le passage sous ce label de notre "Jambon d'Antoine", plus importante référence de notre gamme de jambons secs. Cette dynamique traduit notre volonté de promouvoir l'origine France et de répondre aux attentes de nos clients.

Quelles sont vos ambitions ?

F. D. Nous souhaitons continuer de capitaliser sur l'origine française de nos viandes, et même locale lorsque nos terroirs s'y prêtent. "Le Porc Français" fait partie des labels qui alimentent notre indicateur clé "part de nos ventes en produits labellisés de qualité", que nous ambitionnons de faire progresser au fil des années. A date, ce label représente 20% de notre chiffre d'affaires.

Au-delà du Porc Français, vous allez encore plus loin dans votre région, pouvez-vous nous en dire davantage ?

F. D. Nous avons démarré sur cet exercice une étroite collaboration avec un fournisseur basé en Angoulême, qui découpe sa viande de porc né - élevé - abattu en Nouvelle-Aquitaine, à partir de laquelle il fabrique charcuteries cuites et produits de saucisserie. Certaines recettes ont même été développées spécifiquement pour Saveurs d'Antoine, telles que du boudin aux châtaignes, de l'andouille salée et des grillons du Limousin. Et pour aller plus loin encore, une partie de notre offre référencée chez ce fournisseur est à base de Porc du Limousin Label Rouge.

Le.
saviez-
vous ?

Afin de mettre au profit de nos clients une expertise pointue des produits et des filières, PassionFroid est partenaire de **2 Meilleurs Ouvriers de France (MOF)** :

- 1. un MOF Fromager,** avec lequel sont travaillés et sélectionnés nos fromages « L'Affineur du Chef » et avec qui nos équipes vont au cœur des terroirs pour dénicher les meilleurs produits aux histoires et caractères témoins de multiples patrimoines culinaires ;
- 2. un MOF Boucher,** qui apporte sur les viandes et volailles fraîches un précieux savoir-faire produit auquel nos conseillers culinaires associent leur expertise du métier de la restauration.

Nos recettes **Ma Très Bonne Glace chez PassionFroid** sont élaborées exclusivement par des **artisans glaciers français**. **Saveurs d'Antoine** porte également le savoir-faire français en proposant des **produits élaborés par des artisans et des maîtres artisans**.



Le Groupe Pomona collabore avec de nombreux producteurs/fournisseurs dans toute la France et développe des contrats pluriannuels sur certaines filières.





Respecter les producteurs et fournisseurs

DÉVELOPPER LES FILIÈRES LABELLISÉES COMMERCE ÉQUITABLE



Afin de développer des relations commerciales respectueuses des hommes et de l'environnement, nous travaillons des filières de bananes, café, chocolats et glaces certifiées **Max Havelaar**.

3,5 millions d'euros de produits Fairtrade / Max Havelaar vendus cette année par nos réseaux TerreAzur, EpiSaveurs et Relais d'Or.



Nous travaillons des filières « **Agri-éthique France** », premier label de commerce équitable français qui garantit un revenu au producteur via un engagement prix et volume sur une durée de 3 ans. PassionFroid détient déjà 19 références.



Les labels répondant à la définition française et légale du Commerce Équitable étant éligibles aux 50% Egalim, grâce au texte de Loi Climat et Résilience d'Août 2021, ces derniers trouvent une place dans les menus durables et de qualité de nos clients.



3,5 M€
DE PRODUITS FAIRTRADE /
MAX HAVELAAR

ACCOMPAGNER LOCALEMENT

Le Groupe Pomona collabore avec de nombreux producteurs/fournisseurs dans toute la France.

Nous avons sur le territoire **plus de 300 acheteurs** qui travaillent le plus possible dans un esprit de collaboration pérenne et de confiance. Cela se traduit par exemple, sur certaines filières, par des engagements de volumes de notre part sur une ou plusieurs périodes de production.

Dans ce même souci de durabilité et de sécurisation de nos activités communes, **nos RQSE régionaux accompagnent quant à eux nos fournisseurs locaux** dans la mise en œuvre de leurs plans de progrès définis au cours d'audits de référencement et de suivi.

En fruits et légumes frais, **TerreAzur** met en place avec certains de ses producteurs des **contrats pluriannuels**, donnant ainsi à ces derniers de la visibilité dans le temps en termes de volumes et de prix. Cet engagement leur permet d'enclencher des investissements et des démarches agro-écologiques de manière plus sereine. A titre d'exemple, **15 contrats nationaux** sont en cours parmi les régions Alsace, Champagne Lorraine, Midi Pyrénées et Ile de France.

EpiSaveurs poursuit avec un fournisseur partenaire en **légumes** son contrat lancé en 2023 pour 2 ans, reconductible 1 an avec un engagement volume et une renégociation annuelle du tarif. A celui-ci s'ajoute un contrat pluriannuel tripartite signé pour 2 références de **champignons en boîte** avec un engagement volume. Enfin, un dernier contrat pluriannuel tripartite a été lancé sur une référence de **compote de pommes HVE à marque Bon&Engagé** avec un engagement volume pour 2 ans reconductible 1 an.

Via certains partenariats, nous contribuons à soutenir des éleveurs et producteurs. Par exemple, la démarche d'amélioration des pratiques d'élevage en poulaillers déployée depuis 6 ans par **PassionFroid** avec son fournisseur partenaire, offre un **soutien technique et financier** pour accompagner chaque éleveur et protéger son revenu.

Il arrive parfois que nous devons mettre fin à une collaboration. Dans ce cas, nous mettons en place des plans de désengagement, en concertation avec les services achats et juridiques, afin de ne pas mettre en difficulté les producteurs et de respecter les délais de prévenance.



1.4 MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE, LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET NOTRE PLAN DE VIGILANCE

Conformément à la réglementation, nous avons formalisé, pour l'ensemble de nos activités, **notre plan de maîtrise sanitaire, basé sur une étude HACCP** (analyse des dangers et points critiques de maîtrise) et les **bonnes pratiques d'hygiène**.

L'ensemble des procédures Qualité, Sécurité et Environnement sont **évaluées ou auditées chaque année** par notre Direction Qualité sur tous les sites pour chacun de nos réseaux français. Ces audits portent sur la connaissance des règles par les salariés, le bon fonctionnement organisationnel et le bon suivi de la maintenance technique des installations et du matériel.

Notre Direction Qualité & RSE assure également un système de **veille réglementaire et sanitaire** à destination des équipes qualité afin d'adapter au plus vite nos procédures internes aux nouvelles évolutions.

La fonction Qualité Sécurité Environnement mobilise dans l'ensemble du Groupe plus de **100 collaborateurs à plein temps** soit près de 1% de l'ensemble de nos effectifs.



Equipe Qualité et RSE du Groupe Pomona – Séminaire annuel 2024

Accompagner nos sites dans des démarches de certifications

Pour prouver notre engagement en matière de santé et de sécurité sanitaire des consommateurs, nous avons développé une **politique ambitieuse de Certification**.

Compte tenu des enjeux de chaîne du froid et de la nature périssable de certains produits, les réseaux **TerreAzur et PassionFroid sont certifiés ISO 22 000** pour leur système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Nos sites **Délice & Création** Centrale et Export sont également certifiés ISO 22000.

Les performances sont évaluées chaque année lors des audits par Bureau Veritas Certification ou pour les sites Délice & Création par AFNOR Certification.

Mettre en place des plans de contrôle des produits et des fournisseurs

Les mesures de maîtrise relatives aux fournisseurs de produits alimentaires reposent sur **l'intégration des exigences dans les cahiers des charges, les chartes d'engagement fournisseurs ou contrats**.

Une évaluation du respect des exigences est réalisée dans les questionnaires, les **visites et les audits de référencement et de suivi des fournisseurs** que nos équipes effectuent.

En ce qui concerne la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, qui est notre enjeu prioritaire, une cartographie selon la nature des produits et leurs conditions de mise en œuvre est déployée dans le cadre de nos **démarches Qualité et Sécurité des Aliments**.

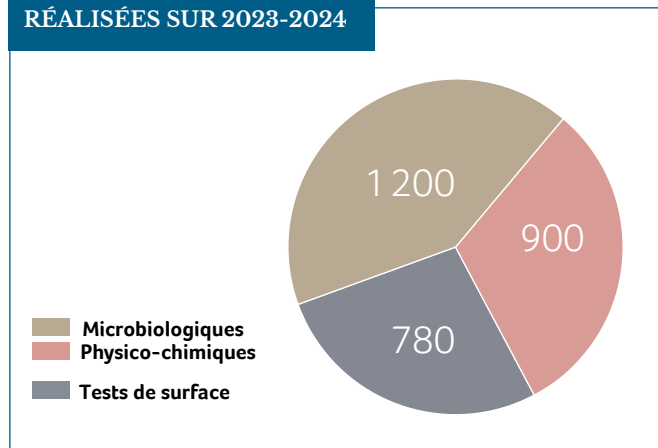
Nous menons notamment une démarche de **prévention et de surveillance** via l'élaboration et le suivi de plans de contrôle physico- chimique et bactériologique de nos produits, réalisés par un **laboratoire accrédité extérieur**.

Ces contrôles permettent de vérifier la sécurité sanitaire mais aussi l'absence de contamination des produits par des substances chimiques indésirables, la loyauté marchande des denrées et le respect des cahiers des charges. Les surfaces de travail sont aussi analysées pour valider l'hygiène des ateliers où sont manipulés les produits.

Les plans de contrôles sont révisés annuellement pour répondre au plus juste aux évolutions réglementaires et/ou anticiper les risques émergents.

En matière de santé et de sécurité des aliments, nous avons géré, selon nos procédures internes couvertes par nos certifications, plusieurs opérations nationales de blocage (produit isolé dans nos entrepôts), retrait (produit retiré chez nos clients) ou rappel (produit retiré chez nos clients et communication d'informations à transmettre aux consommateurs).

NOMBRE D'ANALYSES RÉALISÉES SUR 2023-2024





Pour optimiser notre gestion des alertes, notre pôle Service Après-Vente est en charge de gérer les alertes de manière centralisée pour tous les réseaux hors Relais d'Or et Espagne. En complément, un outil de gestion automatique des appels clients dans le cadre des alertes sanitaires a été mis en place afin de fiabiliser et de renforcer l'efficacité de nos procédures pour les réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs.

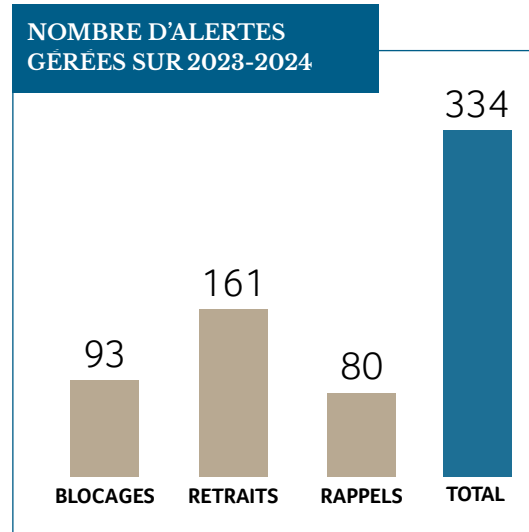
Le nombre d'alertes s'est stabilisé par rapport à l'année passée.

Ces opérations ont été réalisées en coordination avec nos fournisseurs et nos clients et en rendant compte si nécessaire aux services officiels conformément à la réglementation.

Nos équipes qualité et achats évaluent chaque année la performance de l'ensemble de nos fournisseurs nationaux sur les critères sanitaires, achats et de qualité de service :

- / Nombre d'alertes,
- / Nombre de non-conformités,
- / Maîtrise des livraisons,
- / Réactivité.

Cette année, nous avons intégré dans l'évaluation, la cotation de nos fournisseurs sur le devoir de vigilance, réalisée selon les modalités exposées ci-dessous.



Mettre en œuvre notre plan de vigilance

NOTRE OUTIL DE CARTOGRAPHIE DES RISQUES

Dans un souci d'expertise et d'objectivité, nous avons demandé à un **tiers référent, l'AFNOR** (Association Française de Normalisation), de nous aider à mettre au point un **outil de cotation des risques Fournisseurs** au regard du devoir de vigilance et au regard de spécificités de l'agro-alimentaire. Cet outil nous permet d'**évaluer par enjeu le niveau de risque associé à nos filières d'achats, par familles de produits, par pays, puis par fournisseurs.**

Les enjeux répertoriés et évalués sont les suivants :

- / **relatifs au devoir de vigilance strict** : environnement, santé et sécurité au travail, droits de l'homme et conditions sociales, sécurité sanitaire des aliments
- / **complémentaires** : contexte et environnement des affaires, loyauté des pratiques et éthique, food defense, fraude alimentaire, bien-être animal.

L'outil permet de délivrer un scoring par fournisseur.

LES ÉVALUATIONS SE POURSUIVENT

Suite à la formation des nouveaux acheteurs et à la définition de catégories homogènes et comparables entre les réseaux, ce sont désormais tous nos fournisseurs à marque propre des réseaux PassionFroid, EpiSaveurs, Délice & Création et Saveurs d'Antoine qui ont été notés dans l'outil. L'évaluation des fournisseurs de TerreAzur est en cours de finalisation. Nous poursuivons le travail sur nos fournisseurs à marque nationale. **Des plans d'actions sont mis en place en cas de décalage d'un fournisseur par rapport à sa catégorie.**

L'ÉVOLUTION DE NOTRE SOURCING ET LA GESTION DES CRISES

Les évaluations nous permettent de **mettre à jour et d'enrichir encore davantage notre base de données informatives sur nos fournisseurs.** Nous identifions des données clés pour élaborer des **stratégies d'approvisionnement pertinentes, objectives, efficaces et fiables** face aux risques spécifiques de nos catégories d'achats.

Nos équipes montent en connaissance et en compétences pour leur activité de sourcing.

Lorsque des alertes surviennent sur des critères sociaux, environnementaux ou sur des pratiques de filières, **nous mettons en place des cellules de crise internes.** Si nécessaire nous mandatons des audits spécifiques visant à confirmer ou réduire le niveau de risque identifié. En cas de problématique avérée et non soluble, nous actons l'arrêt d'une filière, d'un produit ou la radiation d'un fournisseur.

Nous capitalisons sur les enseignements de ces alertes pour ensuite améliorer nos évaluations et actualiser nos procédures internes.



2

Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables

Dans le cadre de notre mission auprès de nos clients, nous souhaitons les accompagner dans leur démarche RSE en leur apportant des services de qualité et respectueux de l'environnement :

- 2.1 Faire preuve de transparence et mesurer la satisfaction des clients
- 2.2 Réduire les pollutions et l'impact carbone
- 2.3 Gérer les déchets
- 2.4 Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire



Des services sûrs

- Une transparence de l'information
- Une mesure de la satisfaction clients
- Une sécurisation via des outils de gestion

Notre objectif

Être aux côtés des professionnels des métiers de bouche en leur apportant des services qui complètent leur propre démarche RSE

Des services éco-responsables

- Un stockage moins énergivore
- Des livraisons moins carbonées
- Un traitement des déchets lié au cycle de vie des produits
- Une lutte contre le gaspillage alimentaire via des partenariats



Net Promoter Score :
> 40

Réduire de 30%*
nos émissions de gaz à effet de serre sur notre métier de grossiste

*Année de référence: 2022-2023

SUR L'EXERCICE 2023/2024

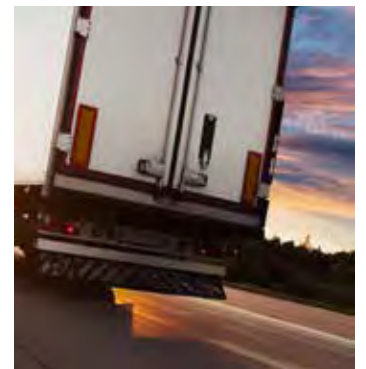


Net Promoter Score
de nos réseaux français :

40

Émissions de gaz à effet de serre sur notre métier de grossiste

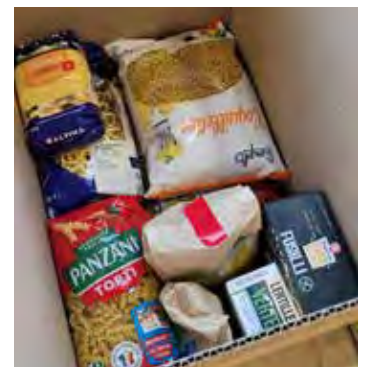
166 720 tonnes
de Co2



7 300 m²

de panneaux solaires
équipent nos sites

1 060 tonnes
de produits donnés
aux Banques Alimentaires





2.1 FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS

Informer sur nos produits et mettre à disposition de nos clients des statistiques d'achat

Nous nous engageons sur la **qualité des données produits transmises à nos clients**, qui attendent des informations fiables, précises, mises à jour régulièrement et facilement accessibles. Les fiches techniques doivent ainsi refléter ces exigences croissantes. C'est pourquoi nous avons **mis en place un PIM** (Product Information Management) dédié qui regroupe et permet des échanges sous forme digitalisée de l'ensemble des données produits. **Le système a été déployé dans nos réseaux PassionFroid et EpiSaveurs.**

Grâce à cet outil performant, nous faisons **évoluer l'échange de données entre nos fournisseurs et nous**, pour notre plus grand bénéfice commun :

/ Une saisie centralisée et facilitée via un portail web ergonomique compatible GDSN (Global Data Synchronisation Network),

/ Des informations complètes, mises à jour et conformes à la législation pour satisfaire nos clients et répondre au contexte réglementaire.

Afin de permettre à nos clients en restauration collective de suivre l'évolution de la part des produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dans leurs menus, **l'identification et le reporting chiffré de ces produits au sein des mercuriales sont en place.** Nos clients ont à disposition des **statistiques spécifiques aux produits sous labels éligibles ou potentiellement éligibles à la loi Egalim** ; leurs labels sont clairement identifiés avec mention de leur éligibilité.

En tant que fournisseur de l'Economat des Armées, nous participons au lien Nation-Armée au travers de nos métiers.

Informer et écouter les consommateurs, sensibiliser à la nutrition et à la consommation responsable

Dans le cadre des formations internes « **École des chefs** » ou « **École des saveurs** » qui s'adressent aux commerciaux en restauration collective, nos équipes de vente sont formées aux **enjeux et aux recommandations du GEMRCN** (Groupe d'Études des Marchés, Restauration Collective et Nutrition).

Au sein de son école l'**Académie des Experts**, Délice & Création propose des formations à ses clients artisans. Parmi elles, un stage est dédié à la confection de pâtisseries végan et sans gluten, des techniques pour réduire les quantités de sucre y sont également abordées.



L'ensemble de nos réseaux met en place pour les équipes (commerciales, achats et qualité) **des supports et des formations sur les enjeux relatifs à nos engagements RSE.**

Plus particulièrement, **depuis 2023, les Grands Comptes de nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs bénéficient d'un module de formation étoffé sur les thématiques RSE.**

Notre pôle RSE intervient régulièrement dans les instances d'information de nos équipes de vente pour les acculturer sur les actualités et points d'expertise RSE. Il participe également à de nombreux échanges et rendez-vous clients.

Salons, événements organisés par les interprofessions, rencontres avec nos clients sont autant d'autres moyens et donc d'occasions d'informer et d'échanger sur les valeurs des produits et les enjeux de nutrition et de consommation responsable.

Nos ateliers Climat illustrent notre volonté de sensibilisation des équipes sur ces sujets.

Pour accompagner nos clients dans le **calcul et l'optimisation de leur empreinte carbone**, nous leur mettons à disposition notre empreinte carbone en livraison exprimée en gCO2 par kg livré, en particulier pour nos réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs.



Mesurer la satisfaction de nos clients

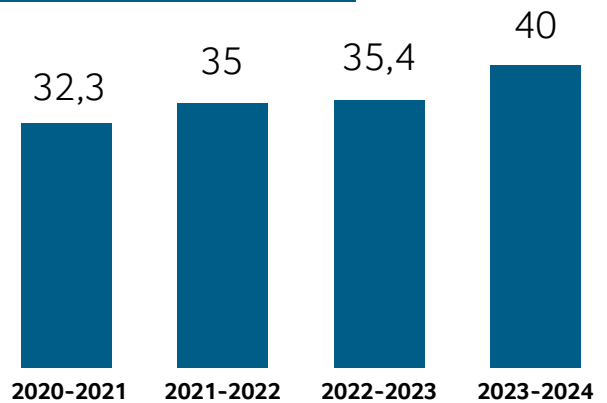
Pour prouver leur engagement en matière de satisfaction clients, **les réseaux PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs et Relais d'Or sont certifiés selon le référentiel ISO 9001 pour leur système de management qualité**, ce qui représente l'ensemble des régions des 4 réseaux.

Afin d'accompagner au mieux les clients, chaque année notre Direction Qualité & RSE réalise une enquête de satisfaction auprès de 10 000 clients de l'ensemble de nos réseaux de distribution français.

Ces enquêtes permettent de recueillir par segment client et par famille de produits les attentes sur l'ensemble des prestations et leurs évolutions, pour anticiper des besoins émergents.

Les enquêtes mesurent la qualité perçue, exprimée selon le niveau de recommandation des clients, en complément des indicateurs internes de conformité de la livraison suivis mensuellement.

NET PROMOTER SCORE GROUPE POMONA (FRANCE)



Dans leur ensemble, nos réseaux français voient progresser leur Net Promoter Score avec un résultat à 40 pour l'exercice 2023-2024.

La progression de l'indicateur nous conforte sur la solidité de nos liens avec nos clients. Nous avons atteint notre objectif dès cette année. Notre enjeu est désormais de maintenir ce niveau pour le Groupe sur les prochains exercices et de faire progresser les réseaux et sites qui ne l'auraient pas encore atteint.

L'ensemble des performances montre que nous restons un **partenaire de confiance pour nos clients.**



NET PROMOTER SCORE =  - 
 % Promoteurs % Détracteurs

Le Net Promoter Score permet de classer les clients en trois catégories selon leur degré d'enthousiasme :

/ **Promoteurs** = répondants donnant un score de 9 ou 10

/ **Passifs** = répondants donnant un score de 7 ou 8

/ **Détracteurs** = répondants donnant un score de 0 à 6

Il est calculé en prenant le pourcentage de promoteurs et en y soustrayant le pourcentage de détracteurs.

Le NPS n'est pas exprimé en pourcentage, mais comme nombre absolu qui se situe entre -100 et +100.

2.2 RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE

Bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) de notre métier de grossiste

Notre périmètre « **métier de grossiste** » correspond au scope 1 (émissions directes de gaz à effet de serre produits par nos activités), au scope 2 (émissions indirectes liées à l'énergie) et à nos activités de sous-traitance en navettage inter-sites et en livraison. Les émissions comptabilisées dans ce périmètre sont donc :

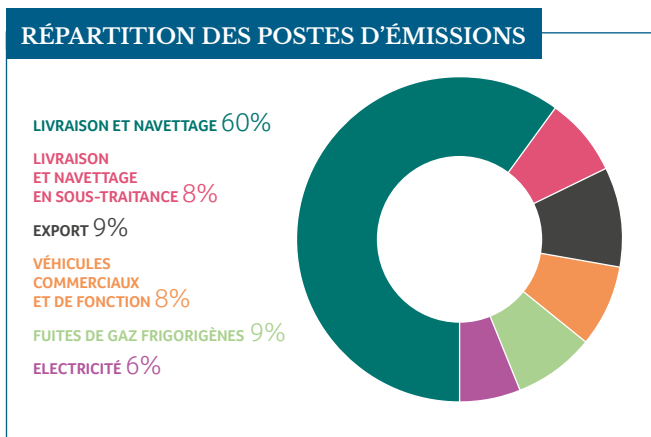
- / Les émissions liées aux carburants de la livraison et du navettage de nos produits, soit par notre flotte de véhicules en propre et soit par des sous-traitants ;
- / Les émissions liées aux carburants de nos véhicules commerciaux et de fonction ;
- / Les fuites de gaz frigorigènes de nos installations en propriété ;
- / Les émissions liées à la consommation électrique de nos bâtiments.

Sur ce périmètre, nos émissions de gaz à effet de serre s'élèvent à 166 720 tonnes de CO2 pour l'exercice 2023-2024.

La réalisation du second Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre sur notre périmètre métier de grossiste nous a permis :

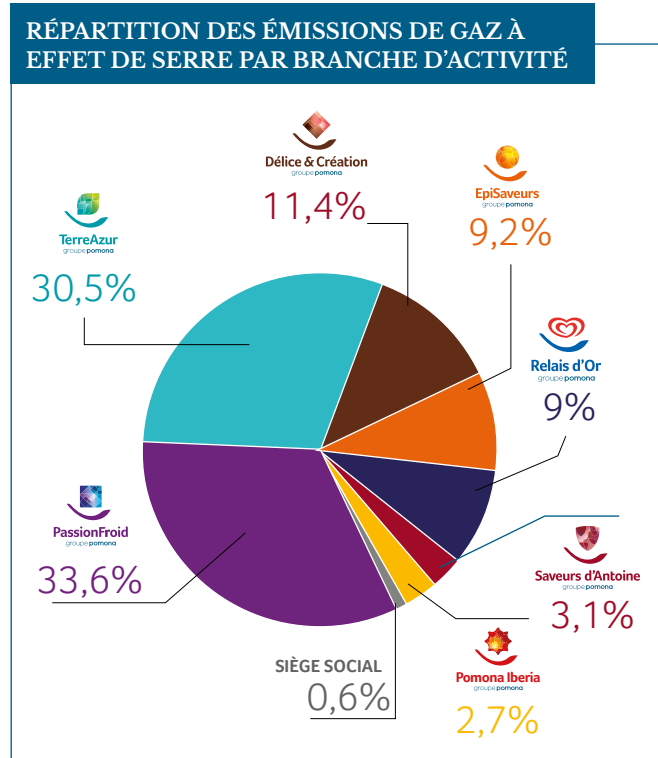
- / de consolider le reporting des données carbone de chacun de nos sites ;
- / d'ajouter Pomona Iberia au périmètre France ;
- / de faire évoluer notre méthodologie de calcul sur les émissions de notre transport en sous-traitance.

Notre empreinte carbone s'élève à 122 kg CO2 / tonne vendue. A périmètre constant, nos émissions de CO2 rapportées à la tonne vendue sont équivalentes à celles de l'exercice 2022-2023. A noter que la mesure de nos émissions est plus précise cette année grâce aux ajustements de reporting et de méthodologie.



La principale source d'émissions de gaz à effet de serre est liée à la consommation de carburants.

La répartition de ces émissions sur nos différents réseaux est la suivante :



Notre objectif est de réduire de 30% ces émissions d'ici 2030 (année de référence : exercice 2022-2023). Il a été construit selon les objectifs de décarbonation des secteurs du bâtiment et du transport définis par la Stratégie Nationale Bas Carbone (version 2), qui est la feuille de route de lutte contre le changement climatique que la France a établie dans le cadre de sa signature de l'Accord de Paris.

Notre plan d'actions de décarbonation s'articule selon les leviers suivants :

- / Transformation de nos technologies de camions
- / Transformation de nos technologies de véhicules commerciaux et de fonction
- / Incitation de nos transporteurs sous-traitants à une décarbonation au moins similaire à la nôtre
- / Remplacement dans les installations frigorifiques de nos sites des fluides à fort pouvoir de réchauffement par des gaz moins impactants
- / Réduction de nos consommations d'électricité.

Tous les détails sur ces actions sont précisés dans les pages qui suivent.



Sélection et suivi des transporteurs tiers amont

Concernant le transport amont, **nous organisons et massifions nos approvisionnements** jusqu'aux entrepôts en régions. Cette démarche consiste à charger des camions complets regroupant des produits provenant de plusieurs fournisseurs issus d'un même bassin de production.

Les transporteurs amont sont référencés et suivis conjointement par la **Direction Logistique et Achats et la Direction Qualité et RSE**. Ils s'engagent sur un cahier des charges, des chartes et des contrats qui intègrent des exigences qualité sécurité environnement.

Ils sont évalués au référencement et en suivi annuel selon les procédures du Groupe. Ils déclarent annuellement les coûts en équivalent CO2 pour le transport en propre des produits des fournisseurs jusqu'à nos entrepôts.

Concernant les coûts environnementaux du transport des produits pour notre compte depuis nos fournisseurs jusqu'à nos entrepôts, **l'impact moyen calculé est de 49 g CO2/kg transporté**. Cet indicateur est en hausse par rapport à notre exercice 2022-2023. Des actions d'amélioration, ciblées sur les enjeux qualité et RSE, sont établies chaque année avec les prestataires présentant des performances décalées.



Stockage éco-responsable

Notre Direction immobilière œuvre à la **réduction de l'impact environnemental au travers de 2 axes : la limitation des gaz à effet de serre** dus aux fluides frigorigènes et la **limitation de la consommation d'électricité**.

CHOIX DE FLUIDES FRIGORIGÈNES À FAIBLE IMPACT CARBONE

Les technologies d'équipement frigorifique utilisant des **fluides dits naturels (CO2 et/ou NH3 et propane notamment) à faible impact carbone** continuent d'être déployées sur nos entrepôts lors des opérations neuves ou des travaux de remplacement d'installations existantes. Lors de l'exercice 2023-2024, nous sommes intervenus sur les sites de **TerreAzur et PassionFroid Annecy, PassionFroid Bourges et TerreAzur Saint-Jean-de-Luz**.

Ces fluides remplacent progressivement les fluides de type HFC, qui sont des gaz à effet de serre avérés.

Des études intégrant un volet environnemental et énergétique sont systématiquement menées afin de définir le meilleur choix d'installation à mettre en œuvre. Elles sont réalisées avec l'aide d'un Assistant Maîtrise d'Ouvrage (AMO) spécialisé dans le froid industriel. En parallèle, la Direction immobilière reste en veille sur les nouvelles technologies.

PassionFroid Carquefou a pour l'instant bénéficié du remplacement du fluide R404 par le R449, gaz à effet de serre moindre, avant une future installation avec un fluide à faible impact carbone.

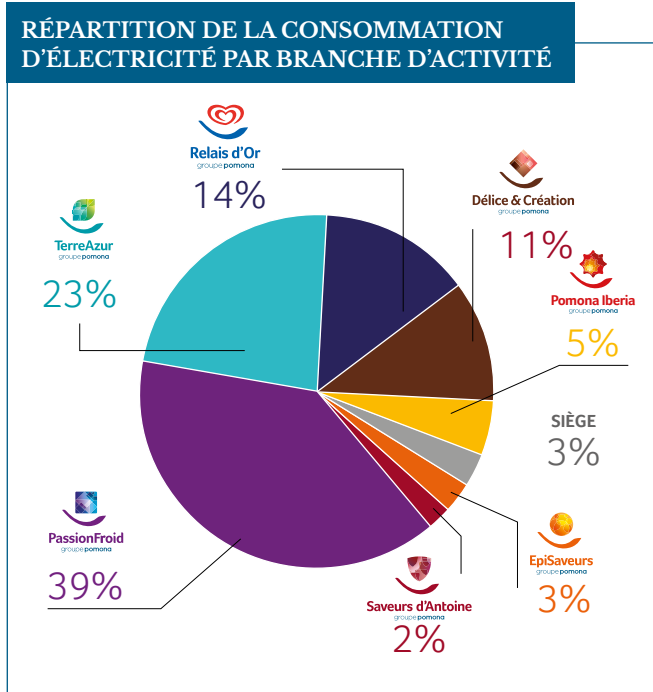
Depuis 2019, les travaux réalisés ont ainsi permis diminuer les quantités de R404 présentes dans nos installations de 27%.

Sur 2024-2025, de nouveaux changements d'installations frigorifiques sont prévus sur 10 sites. Les projets concernent PassionFroid Saint-Jacques-de-la-Lande, Gerzat et Grand-Quevilly, TerreAzur Chevigny et Mauguio, Délice & Création Valence et Wasquehal, Saveurs d'Antoine Rochefort, Relais d'Or Saint-Maximin et Anglet.



RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ PAR BRANCHE D'ACTIVITÉ

La grande majorité de nos consommations d'électricité provient des nos équipements frigorifiques.



PLAN DE SOBRIÉTÉ ET AMÉLIORATION DU PILOTAGE DE LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE

/ Notre Direction Immobilière suit au niveau national, depuis plusieurs années, un **benchmark des consommations et des coûts d'électricité** de nos principaux entrepôts pour les 4 branches les plus consommatrices : PassionFroid, TerreAzur, Relais d'Or, Délice & Création.

Nous capitalisons sur le suivi et l'optimisation de nos installations électriques, ainsi que sur le management de nos consommations d'électricité pour contribuer au plan de sobriété et réduire notre empreinte carbone.

Le choix a été fait de **rénover** les installations frigorifiques et les éclairages avec des technologies moins gourmandes en électricité :

/ **Les technologies frigorifiques à fluide naturel**, en plus d'avoir un impact carbone réduit, sont aussi plus performantes et consomment moins d'électricité ;

/ **La généralisation d'éclairages LED se poursuit sur les sites existants avec pour objectif 100% des sites équipés en 2025.**

Des rénovations de toitures avec des revêtements blancs ont également été lancées. Ce procédé permet d'amplifier la réflexion de l'énergie solaire donc de limiter le réchauffement des bâtiments. Après 3 premières réalisations en 2023, 4 nouveaux sites (TerreAzur Berre-l'Etang, Pau, Sorigny, Wissous,) ont été pourvus d'une toiture blanche en 2024, pour un total de 18 000 m².

L'année a par ailleurs été marquée par la réalisation de 2 audits Energie en interne et par l'élaboration d'un Guide des Bonnes Pratiques Energétiques dont le déploiement est à venir.





ENERGIES RENOUVELABLES

5 sites ont été équipés d'installations photovoltaïques au cours de l'exercice 2023/2024, pour un total de **7300 m² de panneaux**.

Ces réalisations vont permettre de produire et autoconsommer autour de **1500 MWh d'électricité**, soit 15% de la consommation totale annuelle de ces sites.

3 nouveaux projets en toiture sont à venir sur le prochain exercice sur de nouveaux sites ou des extensions de sites existants.

Par ailleurs, un appel d'offres a été lancé pour la mise en place d'ombrières photovoltaïques sur les parkings voitures de 17 sites existants.

Notre **contrat de gré à gré (ou power purchase agreement - PPA) a démarré en mars 2024 : désormais 10% de notre électricité provient de la production éolienne du parc éolien Saurupt** de la commune de Séraumont dans les Vosges. Ce contrat se poursuivra jusqu'en 2029 et a déjà fourni une consommation de 5241 MWh.

D'autres PPA sont en cours d'étude dans l'objectif d'augmenter la part d'énergie renouvelable française dans notre électricité.



SURVEILLANCE DES ACTIVITÉS DE STOCKAGE EXTERNE

Pour certaines filières, nous avons parfois recours à du stockage externe. Nos prestataires sont référencés sur leur capacité à respecter nos exigences en matière de santé, sécurité, environnement. Ces exigences sont précisées dans les cahiers des charges, les chartes et les contrats. Des audits ou inspections sont réalisés pour vérifier en priorité les enjeux de sécurité sanitaire des aliments. Nos prestataires font l'objet d'évaluation initiale et d'un suivi selon nos procédures Qualité Sécurité Environnement. Nous n'avons pas eu de remontées de situation de défaillance cette année.

Livraisons éco-responsables

Nous veillons à maîtriser la chaîne logistique depuis nos entrepôts jusqu'à nos clients **en matière de qualité de service et d'impact environnemental**.

PILOTAGE DES FOURNISSEURS DE VÉHICULES DE LIVRAISON

Nous privilégions la location pour **disposer des dernières générations de véhicules** de livraison et d'un panel de services qui offre confort et sécurité au quotidien à nos collaborateurs.

Nous bénéficions entre autres d'un plan de **maintenance préventive et curative** pour assurer le bon état des véhicules, un plan de lavage des véhicules pour garantir un niveau d'**hygiène et de sécurité sanitaire** des produits et de la mise en place d'un « tour de parc » systématique à fréquence adaptée.

Nous évaluons la qualité de la prestation à fréquence régulière.

Concernant l'émission de particules, **la totalité du parc de 2600 camions est en norme EURO 6** (7 derniers camions EURO 5 en renouvellement sur fin 2024).

Nous investiguons activement les différentes technologies alternatives pour la transition énergétique en partenariat avec les constructeurs. L'objectif est de faire évoluer notre flotte vers des véhicules non diesel, performants et aux coûts d'exploitation maîtrisés.

Pour atteindre notre objectif de décarbonation 2030, nous prévoyons de faire basculer 50% de notre flotte sur des technologies non diesel, selon un mix énergétique s'articulant autour des moteurs électriques, des carburants HVO et B100 ainsi que du biogaz.

Aujourd'hui, **104 véhicules circulent actuellement avec des énergies alternatives au thermique, soit 38 camions supplémentaires en 1 an, dont :**

/ 41 véhicules en **BIO GNC**, gaz issu de méthanisation (-80% de CO₂e par rapport à un véhicule thermique)

/ 59 véhicules en **B100** (colza 100% français, -60% de CO₂e par rapport à un véhicule thermique)

/ 4 véhicules **électriques**

Sur l'exercice 2023/2024, nous nous sommes également équipés de **79 camions B100 rétrofitables**, qui roulent actuellement au diesel, mais qui seront progressivement adaptés pour rouler au colza.



Nous installons également sur nos camions des **groupes froids moins consommateurs de carburant** : cette année, 51 groupes ont été remplacés par un modèle qui va venir équiper, au fil des renouvellements, l'ensemble de nos véhicules frigorifiques de livraison.

Enfin, le respect des riverains est au cœur de nos préoccupations. 157 véhicules sont certifiés PIEK, ce qui garantit que le matériel respecte le seuil sonore maximum de 60 dB(A).

Nous avons exclu le diesel du catalogue de nos véhicules de société et de fonction. L'offre en véhicules électriques et hybrides s'étoffe. Pour les moteurs thermiques encore présents au catalogue, les taux d'émissions de CO2 par km ont été réduits de 5 grammes.



Notre Groupe a rejoint en décembre 2019 le Club Déméter, aux côtés de grands acteurs de la logistique et de la distribution tels que La Poste, Carrefour, mais également de l'ADEME et du Ministère de la transition écologique et solidaire. En devenant membre de ce club, nous réaffirmons notre volonté de contribuer à la mise en œuvre de solutions logistiques plus respectueuses de l'environnement, en ce qui concerne notamment la logistique urbaine du dernier km et la transition énergétique des véhicules.

PILOTAGE ET SUIVI DES PERFORMANCES DE LIVRAISON

Notre Groupe renforce ses actions d'**optimisation des tournées de livraison sur les plans écologique, économique et qualité de service.**

L'organisation de nos réseaux à destination de la Restauration Hors Domicile par température de livraison (frais, surgelé, ambiant) nous permet une adaptation aux justes fréquences de livraison des produits. De plus, les technologies de refroidissement de nos véhicules de livraison sont ainsi dédiées aux produits conservés selon ces technologies.

Nous poursuivons nos actions et initiatives pour :

- / adapter les tournées aux variations d'activité en utilisant un **logiciel couplé à des systèmes de géolocalisation**
- / équiper nos équipes avec le matériel adapté et ainsi réduire l'utilisation de papier
- / former les équipes à l'**éco-conduite** afin d'agir sur la consommation de carburant : 15 nouveaux moniteurs « conduite économique et sûre » ont été formés sur 2023-2024
- / travailler avec nos clients sur l'**optimisation des fréquences de livraison** et poids moyens livrés.

Sur 2023-2024, l'empreinte carbone en livraison, sur notre périmètre de flotte en propre TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, a été de **61 gCO2 par kg de produit livré**. Nous avons modifié notre méthode de calcul afin d'inclure les émissions liées à la fabrication des carburants utilisés et les émissions du carburant des groupes froids. Notre indicateur est désormais plus représentatif de l'impact carbone de nos livraisons.

RETOUR D'EXPÉRIENCE SUR NOS CAMIONS ÉLECTRIQUES

Nos 4 camions électriques actuellement en test ont parcouru sur l'exercice près de 44 000 km et permis d'économiser près de 32 tonnes de CO2e. 3 de ces camions sont équipés de groupes froids électriques ce qui permet d'éviter la consommation de gasoil non routier et donc les émissions de CO2 associées estimées, selon la température du groupe froid, entre 4 et 7 tonnes de CO2e/camion/an. Pour maximiser la réduction des émissions, ces camions vont à l'avenir rouler beaucoup plus.

Un de ces camions est une co-construction avec l'entreprise espagnole Irizar qui a été testée chez TerreAzur durant 6 mois. Le Groupe a conclu avec ce constructeur un accord de partenariat exclusif pour poursuivre le développement de ce type de camion. Dans ce cadre, 2 nouveaux véhicules seront prochainement mis en service (chez PassionFroid et chez EpiSaveurs), avant d'envisager un déploiement plus large.

Toujours dans le cadre de nos expérimentations, un de nos sites PassionFroid teste le HVO, carburant issu de la transformation d'huiles alimentaires usagées. Le test est concluant et devrait permettre de déployer cette solution sur d'autres sites dans les prochaines années. Ce carburant permet de réduire de 80% les émissions de CO2 par rapport à du diesel.





Jean-François
Macé

Directeur logistique
TerreAzur Wissous

3 questions à

Transformation de notre flotte de camions

Comment se traduit la démarche d'innovation de TerreAzur Wissous au sein de sa flotte de camions ?

Jean-François Macé. Le Groupe Pomona est en veille constante des évolutions du marché et des constructeurs. En région, nous sommes très à l'écoute des besoins de nos clients et de nos territoires. Une illustration de cette dynamique est l'évolution, ces dernières années, des technologies de camions de livraison de notre site de TerreAzur Wissous, et tout particulièrement il y a quelques mois l'arrivée d'un camion électrique innovant.

Pouvez-vous nous en dire davantage sur ce camion ?

J-F.M. Il a été développé sur mesure avec un constructeur expert de la mobilité électrique. Conçu sur la base d'un châssis de bus, le poste de conduite est abaissé, la descente se fait côté trottoir, des caméras embarquées sont installées en lieu et place des rétroviseurs : tout cela rend le véhicule très ergonomique. La caisse est compacte, des équipements spécifiques atténuent le bruit, ce qui est particulièrement adapté au transport urbain. Notre chauffeur et nos clients nous en font de très bons retours.

Quelles sont les autres technologies de camions non diesel chez TerreAzur Wissous ?

J-F.M. Nous avons intégré des camions roulant au biocarburant, pour cela nous avons installé une cuve dédiée au B100 sur notre site. Quelques camions roulant au Bio-Gaz ainsi qu'un autre camion électrique complètent également notre parc. Nous souhaitons être un acteur clé d'une livraison moins carbonée chez nos clients d'Île-de-France.

Le saviez-vous ?



La Charte Objectif CO2, portée notamment par l'ADEME, accompagne les transporteurs pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre. Nous y avons adhéré en décembre 2022, avec pour objectif de réduire sous 3 ans les émissions issues de notre flotte de camions de livraison.

Le dispositif conduit à la mise en place d'un plan d'actions selon 4 thématiques de progrès :

1. *La flotte de véhicules*
2. *Le carburant et sa consommation*
3. *Le comportement de conduite*
4. *L'optimisation des transports*



2.3 GÉRER LES DÉCHETS

Trier et traiter nos déchets

Nous générons peu de déchets dans notre activité propre.

En effet, d'une part, les cartons et plastiques proviennent majoritairement des étapes de fabrication des produits, ces derniers devant être protégés par des emballages lors des étapes de stockage et de transport. D'autre part, les déchets bois proviennent principalement des palettes endommagées lors des activités logistiques.

Le flux des biodéchets permet de suivre la quantité des produits alimentaires écartés et mis en destruction au fil du processus logistique.

Le suivi de nos déchets se matérialise en **deux filières distinctes**, chacune composée de différentes sous-filières :

Filières de déchets

DÉCHETS NON DANGEREUX



DÉCHETS DANGEREUX (ou potentiellement dangereux)



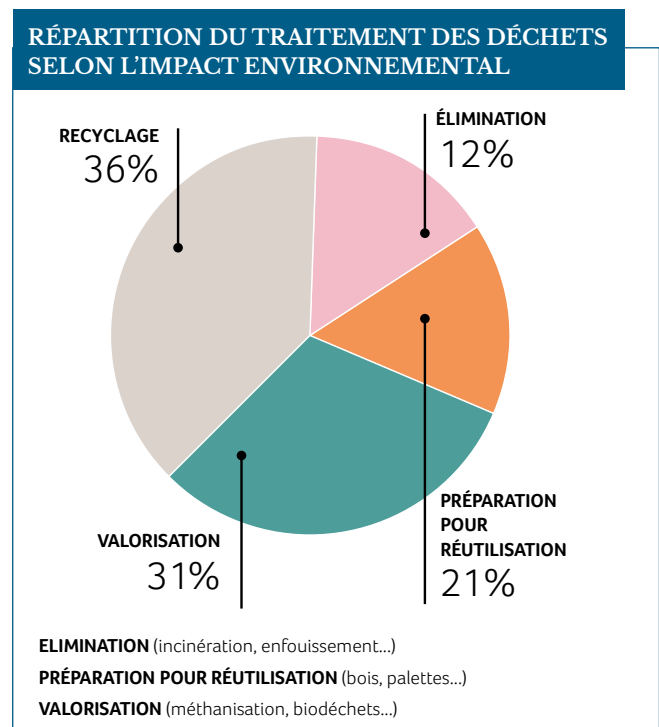
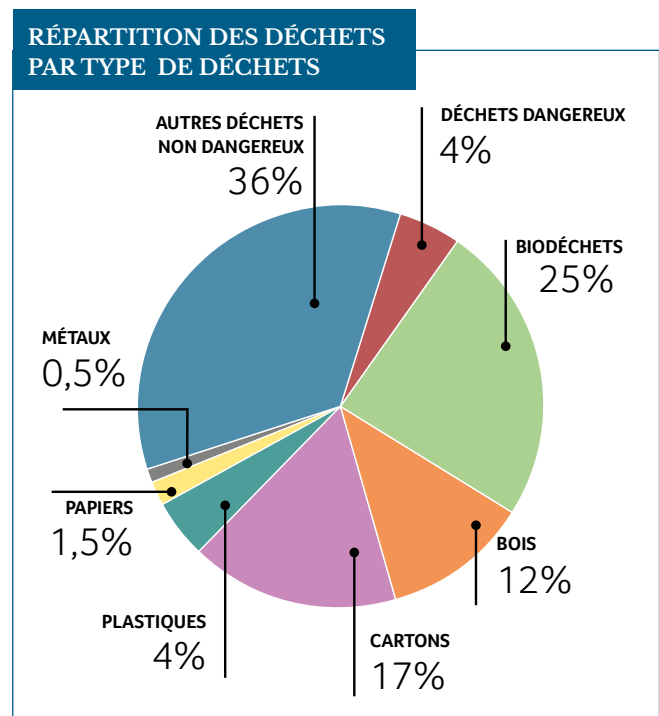
Sous-filières

- | | |
|---|--|
| / Bio-déchets | / Néons, piles, ampoules |
| / Bois | / Déchets de produits chimiques |
| / Cartons | / Déchets de séparateurs d'hydrocarbures, de bac à graisse |
| / Plastiques | / Gaz frigorigènes |
| / Papiers | / Déchets bureautiques |
| / Autres déchets non dangereux (métaux,...) | / Autres déchets (potentiellement dangereux) |

Pour les réseaux **TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs**, un registre des déchets a été déployé afin d'identifier :

- / la **répartition des déchets** selon différentes typologies,
- / la **répartition des modalités de traitement** des déchets selon leur impact environnemental.

Le poids total de déchets généré par l'activité des trois réseaux s'évalue à près de **9 370 tonnes, en baisse de 2,7%** et réparties selon les graphiques ci-dessous.





Afin de réduire son empreinte environnementale et conformément à la réglementation, le Groupe Pomona a déployé le **tri sélectif des déchets dans ses établissements**. Cette bonne pratique permet une meilleure orientation des déchets vers des filières de réemploi, recyclage ou simple valorisation.

Ainsi par exemple, les **emballages en carton** issus de nos activités en entrepôt sont soit réutilisés pour préparer des commandes, soit **triés et récupérés pour être recyclés**.

L'optimisation de nos quantités et filières de traitement de déchets fait partie des points de vigilance de nos régions.



Améliorer les emballages

L'emballage a pour fonction de protéger le produit alimentaire d'un point de vue sanitaire, organoleptique et mécanique, depuis sa production jusqu'à sa consommation. C'est également un support de communication comportant les informations associées aux exigences réglementaires, allégations et autres éléments marketing relatifs au produit. C'est donc un **outil indispensable de la maîtrise de la sécurité sanitaire, d'efficacité de la chaîne logistique et de réduction du gaspillage alimentaire**.

En parallèle de contribuer à l'amélioration du traitement des déchets sur nos sites de stockage, nous travaillons à la **réduction et à l'optimisation des emballages** avec nos fournisseurs.

5 points clés, basés sur les « 4 R », sont intégrés à notre charte qualité et RSE :

- 1/ Réduire au maximum l'utilisation d'emballages
- 2/ Développer le Réemploi dès que cela est possible
- 3/ Favoriser le Recyclage et l'incorporation de matière Recyclée
- 4/ Porter un regard attentif sur les matériaux et leurs origines
- 5/ S'engager sur le calendrier des échéances réglementaires d'interdiction des plastiques à usage unique

Chez **TerreAzur**, les fruits et légumes à marques **Bon&Engagé** et **100% Experts terroirs** sont conditionnés dans des **cartons fabriqués à partir de bois venant de forêts gérées plus durablement**.

En produits de la mer, le polystyrène expansé disparaît progressivement pour nos clients. C'est un **carton compact** qui le remplace à date dans une majorité de nos régions. Ce carton est constitué à 95% de fibres cellulosiques recyclées et vierges issues de filières forestières durables et est recyclable. Il est utilisé dans nos entrepôts pour la vente au détail et est également utilisé par certains de nos fournisseurs dès la préparation des produits.

Le **réemploi des emballages** est expérimenté chez TerreAzur, avec un test sur des caisses réutilisables sur le site de Wissous démarré en octobre 2023. Ce test sera prochainement étendu à un autre site TerreAzur afin d'avoir un retour d'expérience plus large sur la mise en place de ce dispositif, avant d'acter un potentiel déploiement national.

Chez **PassionFroid**, les glaces des marques **Bon&Engagé** et **Ma Très Bonne Glace** sont en **emballages recyclables**.

Pour répondre aux objectifs de la loi AGEC, EpiSaveurs a développé une gamme de **vaisselle réutilisable** à destination des professionnels de la restauration. Ustensiles, saladiers, verres : ce sont actuellement 25 références qui composent notre catalogue. Une gamme de contenants sans plastique est également proposée à base de matériaux comme le bois, le bambou, le carton ou la bagasse.



Le Groupe Pomona a renouvelé son partenariat pour 4 ans avec les Banques Alimentaires

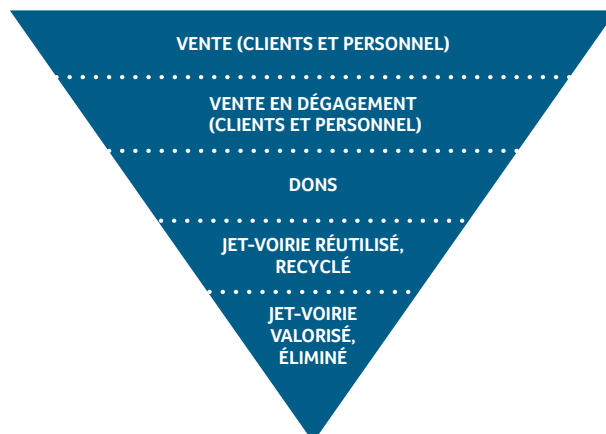


2.4 LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Nous nous inscrivons dans une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** à travers différentes actions. Le flux des denrées alimentaires que nous distribuons se matérialise par le schéma ci-contre :

Nous avons signé le premier **Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre 2013**, puis avons renouvelé notre engagement en signant le Pacte National 2017-2020.

Au sein d'une commission pilotée par l'AFNOR, nous avons activement participé en 2022 à l'élaboration du référentiel pour le label « Anti-gaspillage alimentaire dans la distribution », mis en place par la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC).



Banques Alimentaires

Nous avons réaffirmé notre soutien à la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) en signant en **septembre 2024 une nouvelle convention de partenariat pour une durée de 4 ans**.

L'implantation des Banques Alimentaires sur tout le territoire national au travers d'antennes locales est très proche de la nôtre et nous permet ainsi de venir en **aide à de nombreuses associations regroupées au sein de la FFBA**. Dans la quasi-totalité de nos succursales, un référent Banques Alimentaires est garant des dons et actions de mécénats initiés localement.

Ainsi, nous privilégions le réseau de Banques pour nos dons de produits ne pouvant plus être vendus. D'octobre 2023 à septembre 2024, les quantités données se sont élevées à **1 060 tonnes de produits, soit environ 2 120 000 repas**.

Mécène pour la dixième année consécutive, sur la période 2023-2024, nous avons ainsi contribué :

- / **A l'acquisition et à l'aménagement d'un bâtiment** pour la Banque Alimentaire de l'Aisne ;
- / **A l'achat d'un camion** pour la Banque Alimentaire de Côtes-d'Armor ;
- / **A l'installation de panneau photovoltaïque sur le toit** de la Banque Alimentaire du Béarn et de la Soule ;
- / **A l'achat d'un engin de manutention** pour la Banque Alimentaire du Bas-Rhin.



3

Favoriser l'engagement de nos équipes

Nos actions pour soutenir l'engagement de nos équipes se déclinent selon plusieurs piliers d'actions :

- 3.1 Offrir un cadre de travail toujours plus sûr
- 3.2 Accompagner le développement et l'évolution des collaborateurs
- 3.3 Respecter la diversité



Un engagement en interne

Une politique RH tournée vers :

- la réussite individuelle et collective de tous les collaborateurs
- l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi
- la permanence du dialogue social
- l'engagement des collaborateurs

Notre objectif

Des collaborateurs engagés
en interne
et en externe

Un engagement en externe

- La possibilité de participer à des actions solidaires et sociétales



*Indice
d'engagement de
nos collaborateurs :*
8/10

*Taux de fréquence
d'accidents
du travail :*
30

SUR L'EXERCICE 2023/2024

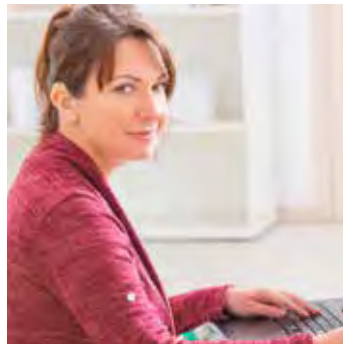


Baromètre d'engagement :
indice du Groupe

7,6/10

Taux de fréquence
d'accidents du travail

41



4,84%
de travailleurs handicapés

Part des CDI
sur l'effectif total

95%





BAROMÈTRE D'ENGAGEMENT



Simple, rapide
et anonyme
Faites
entendre
votre voix



Un des événements structurant de l'année a été la réalisation de notre seconde enquête Pomona Engagement en juin 2024. Elle s'est articulée autour de 24 questions abordant 6 thématiques :

- / les relations avec son responsable
- / les relations avec ses collègues
- / l'évolution de sa carrière
- / les conditions de travail
- / la compréhension des décisions de sa succursale ou de sa direction
- / l'épanouissement dans son travail.

La publication des résultats s'est faite sur le début de notre exercice 2024-2025.

L'indice d'engagement du Groupe est de 7,6/10.

Le taux de participation s'est élevé à 77%.

L'amélioration de L'indice d'engagement et du taux de participation par rapport à notre première enquête de 2022 marquent des progrès notables, fruits des plans d'actions définis et mis en œuvre au plus près du terrain dans chaque succursale et dans chaque direction fonctionnelle. **Avec la volonté de faire encore progresser la satisfaction et l'engagement de nos collaborateurs et afin d'atteindre notre objectif 2030, nos plans d'action** vont se poursuivre et s'enrichir au sein de nos réseaux et directions fonctionnelles.

Rendez-vous en juin 2026 pour la prochaine enquête qui permettra de mesurer de nouvelles évolutions.



3.1 OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR

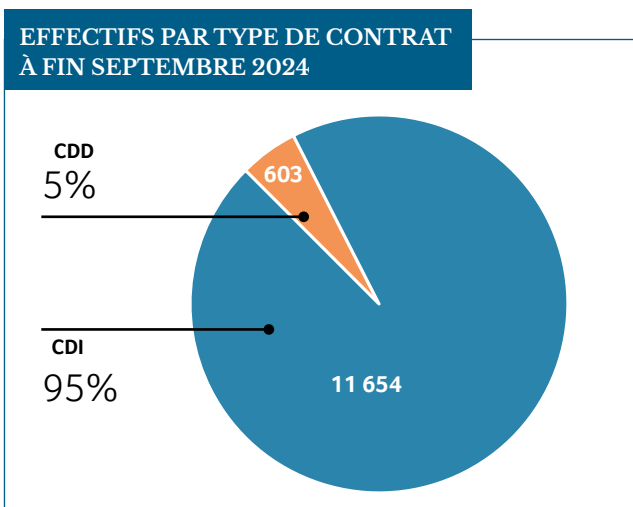
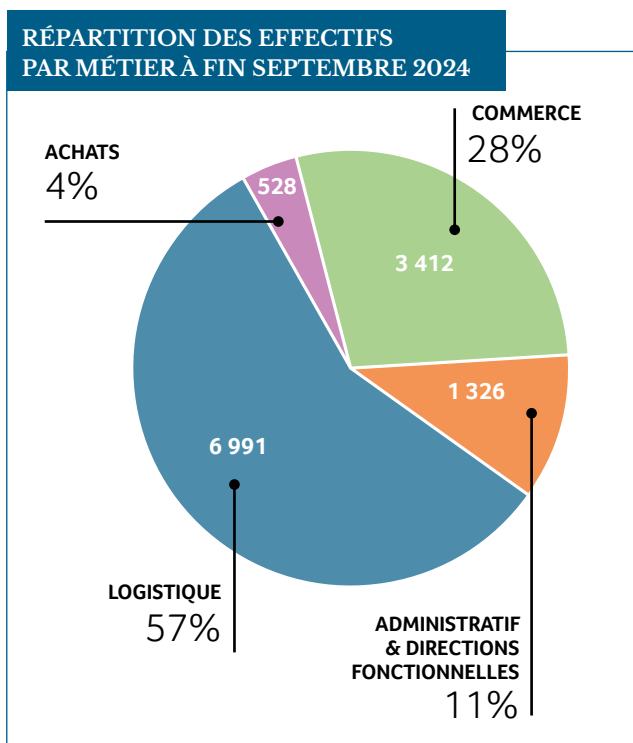
Nos équipes

Notre effectif à fin d'exercice 2023-2024 s'élève à **12 257 salariés**, dont une majorité exerce un métier dans le domaine de la logistique. Il est en **hausse de 1,4%** par rapport à l'exercice précédent.

La répartition de nos différents métiers au sein de l'effectif du Groupe est stable par rapport à l'exercice précédent.

La moyenne d'âge de nos collaborateurs est de 42 ans, leur ancienneté moyenne de 8 ans.

Nous privilégions les embauches en contrat à durée indéterminée, afin d'assurer la pérennité de nos savoir-faire et de contribuer à l'engagement de nos équipes. Au moment de son intégration chaque collaborateur bénéficie d'un accueil sur site où lui sont présentés l'entreprise, son environnement de travail, son équipe, le règlement intérieur, les consignes et procédures Qualité Hygiène Sécurité et Environnement.



La part des CDI sur l'effectif total du Groupe est en très légère diminution par rapport à l'exercice précédent.

Organisation du temps de travail

Depuis le 2 novembre 2021, le télétravail est possible grâce à une Charte déployée au sein du Groupe, et particulièrement au Siège Social avec deux jours possibles de travail à distance par semaine.

De manière plus globale, nos salariés bénéficient dans certaines sociétés et/ou établissements d'accords d'aménagement-réduction du temps de travail, ce qui leur permet d'acquérir des jours de réduction du temps de travail. Nos cadres bénéficient quant à eux de forfaits jours.

Le Groupe Pomona a décidé de mettre en œuvre, au titre des années 2022, 2023 et 2024, **le mécanisme de monétisation des jours de réduction du temps du travail (JRTT)** prévue dans la loi de finances rectificative pour 2022. Le salarié disposant de jours de réduction du temps de travail qu'il ne souhaite pas prendre peut les monétiser dans la limite de 5 jours. Les journées ou demi-journées de RTT monétisées sont majorées de 25%.



Une politique de rémunération dynamique

La culture des résultats et la confiance dans les hommes sont des valeurs phares du Groupe. À ce titre, nous menons une politique de **rémunération équitable et motivante, basée sur la reconnaissance de la performance individuelle et collective.**

Elle s'articule autour des principes suivants :

- / **Rémunérer la performance individuelle** au travers d'un système de prime variable sur objectifs incitatif et motivant ;
- / **Rémunérer la performance collective** avec une part des primes variables des cadres basée sur la performance économique (de la succursale, de la branche ou du Groupe) et un accord d'intéressement et de participation commun à l'ensemble des collaborateurs ;
- / **Reconnaître la qualité et/ou la progression** dans la tenue du poste par une politique d'augmentation individuelle au mérite ;
- / **Veiller à l'équité interne** et la cohérence de la politique de rémunération avec les pratiques du marché ;
- / **Proposer et faire évoluer des régimes de protection sociale adaptés** en termes de frais de santé et de prévoyance.

Les négociations annuelles obligatoires ont abouti chez Pomona SA, Pomona EpiSaveurs et Relais d'Or, respectivement les 21 décembre 2023, 20 décembre 2023 et 12 janvier 2024. Selon les sociétés, la signature d'un accord avec les organisations syndicales a permis aux salariés de bénéficier de tout ou partie des éléments suivants : une augmentation à hauteur de 3,6% au 1er janvier 2024 bénéficiant aux employés-ouvriers et aux TAM, la mise en place d'une prime de partage de la valeur, le maintien des majorations des primes transport et mobilité durable, la revalorisation des primes versées à l'occasion de l'attribution des médailles du travail, l'augmentation de la majoration conventionnelle de heures de nuit prévue par la convention collective. Des déclinaisons de certaines de ces mesures ont été faites pour les réseaux **Saveurs d'Antoine et Délice & Création**.

Dialogue social

NOTRE POLITIQUE EN MATIÈRE DE RELATIONS SOCIALES EST AXÉE SUR LA PERMANENCE DU DIALOGUE SOCIAL

Nous disposons de **4 Comités Sociaux et Économiques Centraux (Pomona, Pomona EpiSaveurs, Délice & Création Distribution et Relais d'Or)** ainsi que de **65 CSE**. Outre d'éventuelles réunions exceptionnelles, chaque CSEC se réunit deux fois par an ; chacune de ces réunions est précédée de commissions formation, égalité femmes hommes, logement et, pour certaines, économiques. Les réunions des CSE sont quant à elles mensuelles. En parallèle des consultations obligatoires périodiques, nous communiquons régulièrement auprès des différents CSEC sur tous les sujets importants liés à la vie de l'entreprise.

BILAN DES ACCORDS COLLECTIFS

Après consultation des partenaires sociaux, un **accord d'intéressement a été signé dès 2013** entre la Direction et 3 syndicats représentatifs dans le Groupe (CGT, CGT-FO et CFDT) permettant la distribution à l'ensemble des salariés d'une prime d'intéressement actuellement égale à 11% de notre résultat net consolidé. Cet accord a depuis été régulièrement renouvelé, le 26 janvier 2017, le 12 décembre 2019 et enfin le 5 décembre 2022 pour une période de 4 ans.

Santé et sécurité au travail

SÉCURITÉ, AGISSONS ENSEMBLE !

Notre ambition est de « préserver la santé au travail de nos collaborateurs et améliorer les conditions de travail ».

Nous continuons de piloter nos résultats en matière de sécurité par l'intermédiaire de deux indicateurs : le Taux de Fréquence et le Taux de Gravité.

Taux de Fréquence = Nombre d'accidents du travail avec arrêt / Nombre d'heures travaillées x 1 000 000

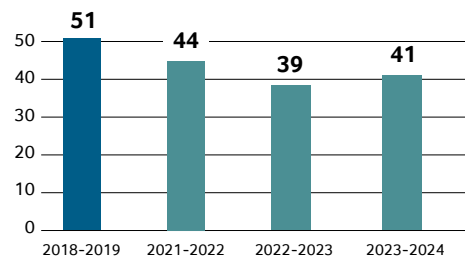
Taux de Gravité = Nombre de jours de travail perdus à cause de l'arrêt de travail / Nombre d'heures travaillées x 1 000

Nos résultats sur l'**exercice 2023/2024** sont de **41 en Taux de Fréquence et 2,9 en Taux de Gravité.**

Nous avons des Taux de Fréquence en baisse dans nos réseaux EpiSaveurs et Saveurs d'Antoine, en hausse dans nos autres réseaux. Bon nombre d'entre eux ont amélioré leurs indicateurs, alors que quelques sites ont été sujets à une accidentologie plus élevée. Grâce au passage sous Acciline, notre logiciel commun de reporting de l'accidentologie, nous avons fiabilisé la remontée des données du réseau Délice & Création.

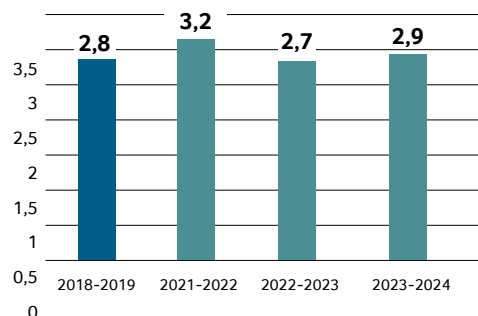
Nous maintenons notre objectif d'un Taux de Fréquence inférieur ou égal à 30 à horizon 2030. Certaines succursales ont déjà atteint ce résultat.

TAUX DE FRÉQUENCE



L'analyse des Taux de Fréquence est corrélée à celle des Taux de Gravité, permettant d'affiner le pilotage :

TAUX DE GRAVITÉ



Périmètre 2018-2019 : hors Relais d'Or et nouveaux sites Délice & Création



Déployé sur les réseaux TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs depuis 2021, Saveurs d'Antoine depuis 2022 et Délice & Création depuis 2024, notre **outil de suivi, d'analyse et de reporting des accidents de travail** nous permet de gagner en efficacité et en fiabilité dans les remontées de données mais aussi dans les analyses.

La migration vers Acciline+ de Relais d'Or est prévue dans le courant de l'année 2025. Elle nous permettra **à terme de piloter 100% des événements** et donc des résultats.

La démarche Sécurité au Travail a continué de se déployer sur l'exercice avec :

- / Des **modules de formation** e-learning mis en place en succursales : accueil sécurité au travail, formation aux matériels ;
- / Des **formations** déployées sur sites : « Être animateur prévention sécurité », « Prévention des Risques liés à l'Activité Physique », « Animer la sécurité au quotidien » ;
- / L'affichage en continu du nombre de jours sans accident de travail via un afficheur électronique positionné à l'accueil des succursales TerreAzur et EpiSaveurs ainsi que plusieurs sites PassionFroid et Relais d'Or ;
- / Une « **info sécurité** » mensuelle diffusée à l'ensemble des collaborateurs du Groupe ;
- / La mise en place de la démarche TMS Pro (Troubles Musculo Squelettiques) sur 17 de nos sites avec détermination des situations dangereuses en préparation et en livraison avec définition de plans d'actions ;
- / A chaque conception d'un nouvel entrepôt, **un travail conjoint de la Direction Sécurité et des équipes des pôles Supply Chain et Immobilier** afin d'améliorer l'intégration des règles de sécurité dans la conception des nouveaux entrepôts : **ergonomie** des pickings, espaces de circulation, filmeuses automatiques, sécurisation des flux de circulation notamment des piétons ;
- / **Une trentaine de visites sécurité réalisées chez TerreAzur, EpiSaveurs, PassionFroid et Relais d'Or** afin de partager les bonnes pratiques et d'aider les succursales à progresser avec notamment l'application des **7 basiques du management** ;

- / **L'amélioration de la sécurité de nos chauffeurs** en équipant nos camions de feux de recul additionnels, de feux de travail en haut de cadre, de portes vitrées côté passager (réduction des angles morts) ainsi que le système cri du Lynx ;
- / Après le déploiement d'une tenue chauffeur, la validation pour l'ensemble du Groupe d'une **tenue entrepôt** intégrant des éléments de sécurité ;
- / Pour les métiers entrepôts, la mise en place de groupes de travail sur l'**amélioration des conditions de travail et du cadre de vie**.



LES 7 BASIQUES DU MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ EN SUCCURSALE :

- 1/** Décliner les objectifs sécurité à tous les niveaux de la succursale
- 2/** Mettre en place et suivre une feuille de route sécurité
- 3/** Suivre et afficher en continu les nombres de jours sans accident du travail
- 4/** Démarrer au moins 1 fois par mois le comité de direction par un point sur la sécurité au travail
- 5/** Manager la sécurité en logistique via le responsable logistique et son équipe d'encadrants
- 6/** Définir, communiquer, appliquer et respecter les 5 Règles d'or
- 7/** Analyser systématiquement les accidents du travail



Cette année, un temps fort de l'animation de notre démarche a été la Journée mondiale de la Santé Sécurité au Travail sur le thème « En circulant, j'adopte le bon comportement », thématique choisie en lien avec notre accidentologie. Lancée par une vidéo de notre DRH, cette journée a rencontré un fort succès à travers de multiples animations réalisées en région et les 3 400 collaborateurs ayant répondu au quiz national.



Marc Estrade

Directeur de succursale
EpiSaveurs Est

3 questions à

La sécurité : une exigence au quotidien

Quels sont les fondements de votre démarche sécurité ?

Marc Estrade. Nous axons nos efforts sur la prévention et la responsabilisation. La sensibilisation et la formation sont essentielles pour instaurer une vigilance et ancrer de bonnes pratiques dans le quotidien de nos différents métiers. En complément, nous faisons de la sécurité un sujet de responsabilité pour chacun de nos collaborateurs : nous sommes tous acteurs de notre sécurité et de celle des autres dans notre environnement de travail.

Qui sont les ambassadeurs de la sécurité dans votre succursale ?

M. E. Nos managers sont les forces vives de l'animation de notre démarche sécurité. Avec nos piliers que sont les responsables QSE, RH et Logistique, nos encadrants véhiculent nos valeurs et font vivre nos actions au quotidien.

Quelles ont été vos actions majeures au cours de cette année ?

M. E. Le renforcement de l'animation sécurité a été au cœur de nos préoccupations : diffusion régulière de vidéos de sensibilisation sur les écrans de la succursale, « minute sécurité » mise en place dans tous les services, affichage en continu des résultats d'accidentologie. L'action s'est également renforcée auprès de nos clients : nos équipes commerciales ont fortement porté le sujet de la sécurisation des modalités de livraisons sur sites. Toutes ces actions, fruit de l'action collective des équipes, vont bien sûr se poursuivre, dans l'objectif d'améliorer encore nos résultats en matière de sécurité.

Le.
saviez-
vous ?

Nous restons concentrés
sur nos enjeux en
poursuivant notre feuille
de route :

- 1. Réduire** l'accidentologie de nos collaborateurs ;
- 2. Poursuivre** la culture prévention des risques et améliorer les conditions de travail ;
- 3. Finaliser** l'application des 7 basiques du management de la sécurité
- 4. Renforcer** la mise en place du système de management de la sécurité chez Saveurs d'Antoine, Délice & Création et Relais d'Or.
- 5. Intensifier** la formation et la sensibilisation de l'encadrement et des équipes.



3.2 ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS

Développer les talents avec une solide politique de formation

Grâce à la **diversité de nos activités et à la richesse de nos métiers**, nous avons pour ambition de donner les moyens à chaque collaborateur de se développer et de s'épanouir professionnellement.

Les entretiens annuels de développement et les entretiens professionnels auxquels sont conviés régulièrement nos collaborateurs permettent de faire le point sur leurs besoins de formation, leurs attentes et leurs souhaits d'évolution. Ces derniers sont un moment idéal pour détecter les potentiels évolutifs de nos collaborateurs et identifier les actions d'accompagnement à mettre en place pour les soutenir dans leur parcours. Afin d'améliorer encore ce processus, des groupes de travail ont été mis en place dans l'objectif d'auditer nos outils et de mieux dialoguer avec nos collaborateurs.

Pour accompagner cette démarche, nous mettons en œuvre une politique de formation proactive et diversifiée.

L'investissement formation pour l'année civile 2023 a représenté **3%** de la masse salariale.

5 134 collaborateurs des domaines commerciaux, achats, technique-logistique, ressources humaines, gestion-finance, juridique, informatique ou encore bureautique, ont participé à ces actions et ont consacré globalement **119 514 heures** à l'amélioration de leur qualification professionnelle (données hors filiales à l'étranger et Patis services).

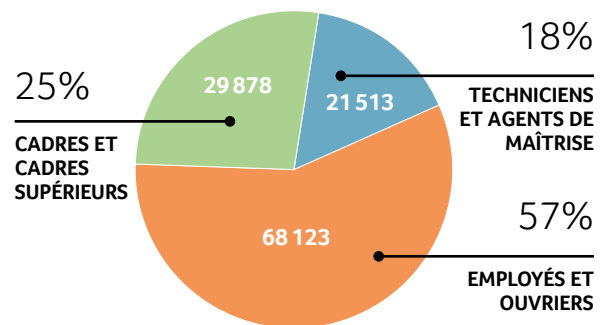
Nos sessions ont été adaptées en format digital : à date, 40% des participants à une formation de L'Académie Pomona, l'école interne de formation du Groupe, ont effectué celle-ci à distance. Les bénéfices qui en découlent sont une possibilité de séquencer les formations et de dispenser les programmes de manière plus progressive dans le temps. Cela permet aux apprenants entre deux

séquences à distance de tester des acquis de la formation, en évitant les déplacements. Cette approche permet aussi de mieux intégrer la formation dans l'activité professionnelle des apprenants.

Notre effort de formation répond aux besoins liés au développement de nos activités ainsi qu'à la nécessaire évolution des compétences de nos équipes.

Par ailleurs, nous continuons à organiser des formations diplômantes en alternance. Depuis 2019, dans plusieurs régions, le Groupe Pomona organise via un dispositif tripartite bâti entre l'AFTRAL et le groupe STEF, ses propres promotions d'alternants. En 2023/2024, 40 personnes ont obtenu leur titre professionnel de conducteur routier sur porteur pour devenir chauffeur-livreur.

NOMBRE D'HEURES DE STAGES DE FORMATIONS RÉMUNÉRÉES PAR STATUT



Favoriser l'accès à l'emploi des jeunes diplômés

Nous mettons en place des **partenariats avec plusieurs écoles** (niveau BAC +2/5) dont les domaines de formation font écho à nos métiers. Nos équipes RH se rendent régulièrement sur leurs **forums pour l'emploi**, diffusent auprès d'elles nos offres de stage/alternance/emploi.

Des collaborateurs du Groupe interviennent dans ces écoles pour apporter leurs témoignages aux étudiants. Des concours culinaires sont mis en place avec des écoles partenaires afin de faire connaître nos produits et nos métiers.

Nous participons à différents forums étudiants, promouvons l'alternance en interne par le biais de campagnes de communication auprès des managers et les accompagnons dans l'intégration de leurs stagiaires et alternants. Nous organisons notamment des formations pour les managers et des journées d'intégrations pour les apprenants.

Nous avons obtenu en 2024 le label HappyTrainees®.



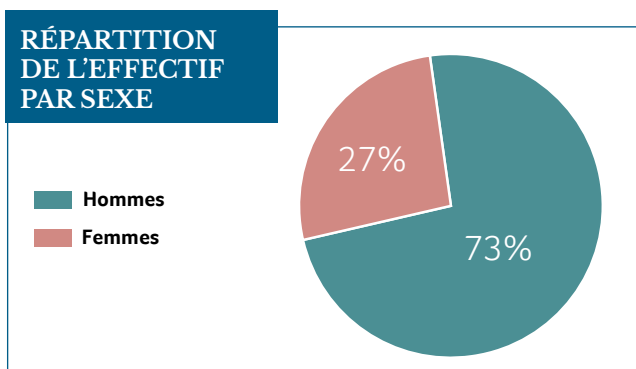
3.3 RESPECTER LA DIVERSITÉ

La confiance dans les hommes est l'un de nos principes d'action. Une des expressions de cette confiance est le respect de la diversité de l'ensemble de nos collaborateurs.

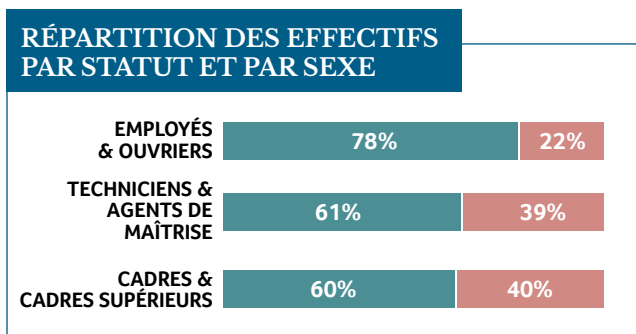
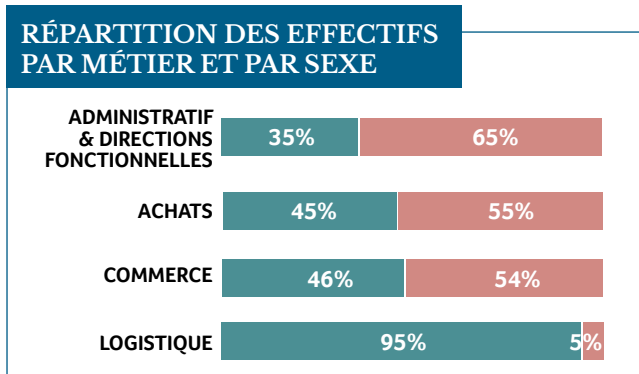
C'est dans cet esprit que nous nous sommes engagés depuis 2009 dans la mise en œuvre d'actions concrètes en faveur de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, de l'emploi des personnes en situation de handicap et de l'emploi des séniors.

Mesures prises en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes

A fin septembre 2024, l'effectif total du Groupe se répartit comme suit :



Au sein du Groupe, les femmes exercent tous les métiers. Leur part dans l'effectif total et au sein de nos différents métiers et statuts a légèrement évolué en leur faveur par rapport à l'exercice précédent :



Les axes de **notre politique en faveur de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes** sont les suivants :

- / **Les conditions d'accès à l'emploi**, à la formation professionnelle et à la promotion professionnelle ;
- / **Le déroulement des carrières** ;
- / **Les conditions de travail** et d'emploi et en particulier celles des salariés à temps partiel ;
- / **L'articulation entre la vie professionnelle et la vie personnelle** ;
- / **La mixité des emplois** ;
- / **Le principe d'égalité de traitement** entre salariés à temps plein et à temps partiel assorti d'indicateurs de suivi qui permettent de s'assurer de l'effectivité de ce principe ;
- / Des mesures permettant de **supprimer les écarts de rémunération** entre les femmes et les hommes titulaires d'un même poste.

Les index égalité salariale⁽¹⁾ entre les femmes et les hommes sont les suivants en 2023 :

Entité	Index
POMONA SA	86/100
DÉLICE & CRÉATION ⁽²⁾	87/100
DÉLICE & CRÉATION DISTRIBUTION	83/100
SAVEURS D'ANTOINE	92/100
EPISAVEURS	78/100
RELAIS D'OR	94/100

Les plans d'actions sont en cours de travail au sein de nos différentes entités.

⁽¹⁾ Instauré par la Loi pour la Liberté de choisir son avenir professionnel du 5 septembre 2018. L'index permet de mesurer l'écart salarial entre les femmes et les hommes selon une méthodologie qui repose sur l'évaluation de 5 indicateurs : rémunérations, augmentations, promotions, congés maternité et parité du top management. Le seuil minimum à atteindre étant 75 points sur 100.

⁽²⁾ Cette société a été intégrée en mars 2024 à la société Délice & Création Distribution.



Mesures prises en faveur de l'emploi et de l'insertion des personnes handicapées

Depuis 2012, nous sommes mobilisés en faveur de l'intégration et du maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap, avec la mise en œuvre d'actions concrètes qui s'articulent autour de 4 axes forts :

/ **Le maintien dans l'emploi**, avec des mesures sur l'adaptation des postes de travail, la reconversion ou encore la gestion des carrières ;

/ **Le partenariat avec les entreprises du secteur protégé & adapté** ;

/ **L'embauche et la formation**, par le biais de l'accueil de stagiaires ou alternants en situation de handicap, de partenariats avec des écoles ou organismes spécialisés, d'actions de recrutement directes sur des salons ou des sites emploi dédiés aux travailleurs handicapés ;

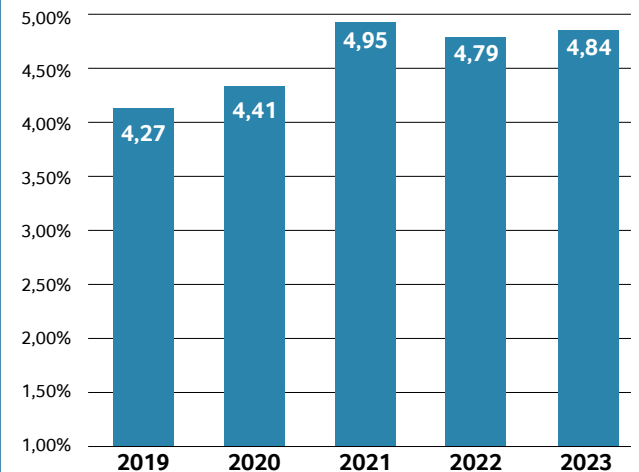
/ **La sensibilisation auprès de nos équipes** avec deux temps forts cette année :

- La SEEPH (Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées) en novembre, sur la thématique "Différent mais performant", en écho aux Jeux Paralympiques de Paris 2024 ;
- Notre campagne de sensibilisation dédiée au handicap invisible, une priorité du Groupe ayant pour objectif de mieux faire connaître ce handicap pour mieux le comprendre et combattre les préjugés associés : affiches, conférences, animations au siège et en succursales.

En mai 2024, les équipes de TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs se sont mobilisées pour l'association "Rêves de Gosse", qui promeut l'acceptation de la différence et offre à des enfants une journée magique, en distribuant près de 2000 repas aux bénévoles de la caravane.

Dans nos régions, de nombreux collaborateurs ont participé à la Course des Héros destinée à fédérer les entreprises autour de valeurs d'engagement et de solidarité.

TAUX D'EMPLOI GLOBAL DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS



Pour être au plus proche du terrain, un **réseau de 45 référents handicap régionaux** a été constitué : sa mission est de relayer notre politique handicap et la faire vivre au quotidien au sein des équipes.

Sur l'année civile 2023, **notre taux d'emploi direct global de travailleurs handicapés s'est élevé à 4,84%**, avec 477 bénéficiaires à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés.





ON NE DIRAIT PAS MAIS...
CES PERSONNES SONT EN **SITUATION DE HANDICAP**

80 %
DES HANDICAPS
SONT INVISIBLES

Sources : Agefiph et Fiphfp

HANDICAP INVISIBLE, PARLONS-EN !

80 % des handicaps sont invisibles et 1 actif sur 4 est concerné. Personnes en situation de handicap, situation de santé invalidante, actifs, proches ou aidants, en réalité cela nous touche tous.

groupe pomona



Mesures prises en faveur de l'emploi des seniors

Les démarches engagées en faveur de l'embauche et du maintien dans l'emploi des seniors ont pour vocation de développer une synergie entre les différentes générations qui coexistent au sein de nos équipes en renforçant le lien intergénérationnel et en valorisant l'ensemble des collaborateurs par la transmission et le partage de leurs compétences et expertises. Les mesures concrètes portent sur :

- / L'anticipation des évolutions professionnelles par la mise en place d'entretiens réguliers et la possibilité pour les 45 ans et plus d'utiliser leur CPF pour réaliser un bilan de compétences ;
- / L'amélioration des conditions de travail et la prévention des situations de pénibilité par la mise en place d'une priorité de passage sur un poste de jour ou un poste en température positive devenant disponible et l'octroi de jours de repos supplémentaires pour les seniors de 55 ans et plus ;
- / Le développement des compétences et des qualifications grâce à une aide à l'accès des seniors volontaires à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ;
- / L'aménagement des fins de carrière et de la transition entre activité et retraite par la possibilité pour les 55 ans et plus de réaliser un bilan retraite et de participer à un stage de préparation à la retraite ;
- / Le développement du tutorat avec notamment des formations spécifiques.

À fin septembre 2024, les salariés âgés de plus de 55 ans représentent 15,2% de l'effectif total du Groupe.

Mesures prises en faveur de l'insertion des personnes éloignées de l'emploi

Depuis fin 2017, nous sommes **partenaires de l'Association Nationale La Table de Cana**, réseau de 13 entreprises d'insertion implantées en France ayant une activité économique de traiteur ou restaurateur. Afin de lui garantir un soutien dans la durée, nous avons **renouvelé fin 2020 notre convention de partenariat pour une durée de 5 ans**.

Deux volets dans le cadre de ce partenariat : **un mécénat de compétences et technologique** ainsi qu'un **soutien financier**.

Ce dernier s'est traduit de la manière suivante sur l'exercice 2023-2024 :

- / **Soutien à l'établissement de Bordeaux** dans le cadre du déménagement au sein de ses nouveaux locaux ;
- / Aide au **développement de nouveaux établissements** ;
- / **Couverture des frais de fonctionnement** de l'association nationale.

15,2%
DES SALARIÉS DU GROUPE
ONT PLUS DE 55 ANS

Politique de lutte contre les discriminations

Nous conduisons notre démarche de lutte contre les discriminations liées à l'âge, au genre et au handicap :

- / au travers de la **mise en œuvre des mesures prévues par un accord d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes**, signé le 18 juillet 2023 pour Pomona SA, intégrant notamment davantage de jours enfants malades au bénéfice des enfants handicapés. Un accord similaire a été signé chez Pomona Episaveurs le 15 février 2024. Les autres sociétés du Groupe ont décliné les mêmes mesures dans des plans d'actions ;
- / par le **déploiement de notre politique en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap**.

Depuis 2015, plusieurs opérations de sensibilisation ont été menées auprès de l'ensemble de la population des managers du Groupe : intervention lors de réunions annuelles, intégration du sujet **« diversité et lutte contre les discriminations »** dans les formations management.

Nous avons adopté en 2018 et intégré dans notre **règlement intérieur le principe de neutralité** en matière d'expression des convictions personnelles d'ordre politique, religieux ou philosophique. Nous considérons que pour travailler ensemble sereinement à la poursuite d'un objectif commun, les convictions personnelles d'ordre politique, religieux ou philosophique doivent rester dans la sphère privée dont elles relèvent afin d'éviter les confrontations et/ou conflits que leur manifestation pourrait engendrer.

Cette neutralité est indispensable pour préserver l'ouverture et la diversité que nous souhaitons au sein de nos équipes tout en permettant l'exercice de la liberté d'expression de l'ensemble des collaborateurs dans la limite du bon fonctionnement de l'entreprise et du respect du pluralisme des convictions. Elle crée par ailleurs un cadre de travail favorisant l'épanouissement de la personnalité de chaque collaborateur en le protégeant de tout prosélytisme et de toute pression qui l'empêcheraient de faire ses propres choix, d'exercer son libre arbitre et d'accomplir sa mission dans un environnement serein.





4

Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires

Nos actions pour affirmer notre ancrage locale se déclinent selon plusieurs piliers d'actions :

- 4.1 Développer des filières produits locales
- 4.2 S'impliquer dans le développement des jeunes talents
- 4.3 S'impliquer dans le tissu socio-économique lié à nos métiers
- 4.4 Être un acteur sociétal au cœur de la région
- 4.5 Déployer des projets d'économie circulaire locale



Une dynamique locale

- Une implantation au cœur des territoires
- Un développement du tissu économique local
- Un choix de producteurs locaux ou régionaux

Notre objectif

Favoriser une économie locale dynamique, qui fasse rayonner les patrimoines, les cultures et les identités, en créant de l'emploi et en favorisant la production locale

Un déploiement local des engagements nationaux

- Une implication de nos collaborateurs dans la vie et les initiatives locales
- Un engagement solidaire au sein des régions

C'est en capitalisant sur les bonnes pratiques engagées en régions que nous continuerons de prouver notre légitimité à être « le plus régional des distributeurs nationaux ».

C'est en partageant ces bonnes pratiques au cœur et entre les différents territoires que nous continuerons de progresser et que nous contribuerons toujours mieux à leur développement.



100%
*de nos régions ayant
au moins
une action
significative sur 4
de nos thématiques
locales majeures*

NOS THÉMATIQUES LOCALES MAJEURES

- / Développer des filières produits locales
- / S'impliquer dans le développement des jeunes talents de la région : partenariats avec les écoles, formations professionnelles...
- / S'impliquer dans le tissu socio-économique lié à nos métiers au sein de la région : lien avec les associations de restaurateurs, traiteurs, commerçants...
- / Être un acteur sociétal au coeur de la région : participation à des événements, festivals...
- / Déployer des projets d'économie circulaire locale

SUR L'EXERCICE 2023/2024



41

régions sur 67 évaluées ont obtenu un score d'au moins 4 sur 5

189
implantations locales



20M€

de produits vendus sous bannière "Produit en Bretagne"

2000
producteurs régionaux
fournissent TerreAzur





4.1 DÉVELOPPER DES FILIÈRES PRODUITS LOCALES

Nous contribuons au développement de l'activité locale en **travaillant avec des producteurs et fournisseurs régionaux.**

TerreAzur commercialise des fruits et légumes frais locaux sous la marque « **Fruits et Légumes de Ma Région** ». Ils sont localisables par producteur et par département, via le site Internet de TerreAzur. Le code postal et le nom du fournisseur sont indiqués sur le bon de livraison. Chaque succursale du réseau peut également proposer des produits élaborés fabriqués dans sa région et des poissons pêchés localement en eau douce ou élevés dans la région. Ces produits régionaux ont représenté cette année **9,3% des ventes** du réseau TerreAzur et des achats auprès de **2 000 producteurs régionaux**, en direct, via des coopératives ou encore des structures d'expédition régionales.

PassionFroid contribue aux circuits courts avec son concept **100% Ma Région**, sélection de 1409 produits dont la recette est typique d'une région et la production réalisée localement. Près de **33 millions d'euros** de ces produits ont été commercialisés cette année.

TerreAzur et PassionFroid sont signataires de la charte **Aquaculture de nos Régions®** pour mettre en avant l'aquaculture française. Cette charte réunit les engagements de pisciculteurs engagés en matière de qualité et de conditions d'élevage des poissons d'eau douce et d'eau de mer. Elle met en avant les garanties de fraîcheur, de traçabilité, de suivi sanitaire, de bien-être des poissons et est contrôlée par un organisme indépendant.



A titre d'illustration, cette année PassionFroid et EpiSaveurs ont commercialisé plus de **20 millions d'euros de références labellisées « Produit en Bretagne ».**

Dans toutes nos régions sont développés des filières et des produits locaux, en voici quelques illustrations :

- / **Les produits laitiers** : avec du lait portant le label Bleu-Blanc-Cœur dans l'Ouest, des yaourts produits directement sur des fermes en Auvergne-Rhône-Alpes, en Île-de-France et dans le Nord..
- / **Les viandes et charcuteries** : avec des produits issus du travail avec des coopératives dans le Nord et le Limousin et de nombreux produits labellisés issus de savoir-faire régionaux proposés en charcuteries cuites et salaisonnerie.
- / **Nos œufs coquilles**, tous achetés et commercialisés localement, bénéficient, tout comme nos références nationales d'ovoproduits, du travail de transition vers des modes d'élevages alternatifs à la cage réalisé au sein de nos réseaux PassionFroid, Délice & Création et Saveurs d'Antoine.



- / **Des alternatives végétales et des légumineuses** se développent dans le Sud-Ouest, des succursales de Nouvelle-Aquitaine participent à la structuration de filières locales de légumineuses, l'Île-de-France est partenaire d'un producteur de légumineuses labellisées.
- / Des bières ou limonades locales dans le Nord et l'Île-de-France.
- / Nos régions développent des **collaborations avec des moulins** pour leurs approvisionnements en farines : par exemple Île-de-France, Champagne-Ardennes, Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes.

Nos équipes vont au-delà des référencements en aidant par exemple à la relance d'une **légumerie en Alsace**, en participant à des réseaux d'entreprises et d'acteurs locaux ou au développement de marques régionales, en créant des événements permettant le contact et les échanges entre fournisseurs locaux et nos équipes, nos clients, en créant des recettes associant des produits locaux et imaginées par nos conseillers culinaires.



**Xavier
Lucien-Reinette**

Directeur de succursale
PassionFroid Centre

3 questions à

L'ancrage local en région Centre

Comment les équipes de PassionFroid Centre travaillent-elles à renforcer l'ancrage local de la succursale ?

Xavier Lucien-Reinette. C'est en connaissant déjà parfaitement notre écosystème, en tissant et en cultivant des liens avec nos parties prenantes locales, que nous pouvons définir comment agir au mieux au sein de notre territoire. Par exemple, notre sourcing fournisseurs en local est clé pour sélectionner au mieux les offres produits les plus sûres et les plus représentatives du savoir-faire régional.

Comment se traduit concrètement votre implication au sein des filières régionales ?

X.L-R. Notre territoire est riche de laiteries et de fromageries, ce qui se traduit notamment dans notre offre de fromages de chèvre et de vache. Nous nous intéressons aux pratiques de production plus durables voire circulaires de nos fournisseurs : à titre d'exemple, l'un d'entre eux a mis en place une unité de méthanisation au sein de son exploitation laitière il y a 5 ans et songe à en ouvrir une seconde. Des actions, parmi d'autres, que nous souhaitons voir se développer dans nos filières.

Quelles autres actions de vos collaborateurs souhaitez-vous valoriser ?

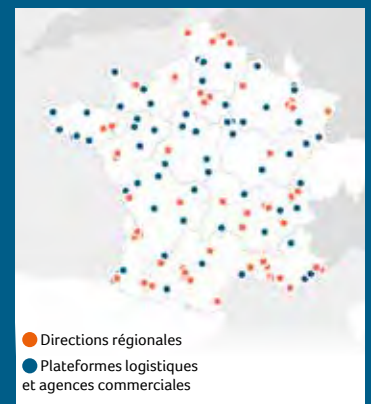
X.L-R. L'anti-gaspillage est un mot d'ordre chez nous : nos équipes sont à l'œuvre chaque jour pour garantir la bonne gestion de nos flux, les dons de produits à des associations locales, la valorisation de nos déchets. Une bonne illustration est notre récupération des palettes en bois pour les faire réparer par un professionnel de l'Indre-et-Loire.

Le.
saviez-
vous ?

Nos collaborateurs sont localisés dans toutes les régions de France. À ce titre, nous jouons un rôle important en matière d'emploi local au travers de nos **189 implantations** sur le territoire français.

**A fin septembre 2024,
nos collaborateurs
se répartissent de la
manière suivante :**

- 1.** 20% sont localisés en Île-de-France ;
- 2.** 75% se situent au sein des autres régions de France ;
- 3.** 5% sont à l'étranger.





4.2 S'IMPLIQUER DANS LE DÉVELOPPEMENT DES JEUNES TALENTS

Dans nos régions, nous sommes en **lien étroit avec les Écoles d'Ingénieurs et de Commerce, les BTS/DUT, les lycées professionnels** : leur faire connaître nos métiers, favoriser les temps d'échange dans une optique de recrutement lors de forums ou à l'occasion de visites de découverte de nos succursales, contribuer à l'enrichissement des programmes de formation... autant d'actions pour développer l'emploi local dans nos métiers et recruter des personnes qualifiées. Par exemple fin octobre 2023, afin de faire découvrir le Groupe de façon ludique et pratique, nous avons organisé un concours de cuisine, Toque Chef, dédié aux étudiants de certaines de nos écoles partenaires. Des étudiants de l'ISARA et UniLaSalle se sont affrontés dans les cuisines de notre siège social à Antony : les équipes, encadrées par deux de nos conseillers culinaires, ont dû réaliser un plat et un dessert, notés par un jury composé de 3 personnes de notre Direction Ressources Humaines.

Les stages étudiants ou les contrats d'apprentissage ou de professionnalisation sont de bonnes voies d'intégration des jeunes dans nos équipes et débouchent régulièrement sur des embauches. Nous en accueillons dans l'ensemble de nos métiers : Commerce, Achats, Marketing, Logistique, Administratif et Financier, Qualité Sécurité Environnement.

Cette année, le dispositif d'**encadrement des alternants** a été structuré à travers notamment la formation des **tuteurs et des sessions d'accueil**.

Développer les jeunes talents, c'est également favoriser l'accès à nos métiers. Grâce notamment aux formations diplômantes de notre dispositif avec l'**AFTRAL**, nous pouvons garantir des contrats à des chauffeurs-livreurs nouvellement formés et, ainsi, accompagner des insertions dans l'emploi ou des reconversions.

Nos succursales nouent également des partenariats avec les agences locales pour l'emploi, afin de favoriser les recrutements au cœur de nos zones d'activités.





4.3 S'IMPLIQUER DANS LE TISSU SOCIO-ÉCONOMIQUE LIÉ À NOS MÉTIERS

Les équipes du Groupe sont souvent présentes dans les **comités régionaux d'interprofessions, les fédérations ou les confédérations liées à nos métiers ou dans les associations d'entreprises régionales** : cette année, des postes de président ou d'administrateur ont été renouvelés, certains de nos directeurs ont participé à des assemblées générales ou animé des groupes de travail, au sein notamment d'interprofessions des fruits et légumes comme Interfel, de viandes, des métiers de la restauration collective et commerciale et de l'artisanat.

Nous nous impliquons dans la construction et la **promotion de démarches régionales**, comme par exemple Ma Région Ses Terroirs en Auvergne-Rhône-Alpes, Produit en Bretagne, Alsace Excellence ou Signé en Nouvelle-Aquitaine.

Démontrer également notre légitimité et notre aptitude, étant donnée notre expertise logistique, à accompagner de manière écologique et responsable le développement des circuits courts au sein des territoires fait partie des actions fortes et stratégiques que mènent nos équipes auprès des décideurs locaux. Sur le volet logistique, elles se mobilisent également pour la mise en place d'une logistique urbaine durable en participant, dans leurs régions respectives, au **programme InTerLUD**, soutenu par le Ministère de la Transition écologique.



4.4 ÊTRE UN ACTEUR SOCIÉTAL AU CŒUR DE LA RÉGION

En octobre 2023, en succursales comme au siège, les équipes du Groupe Pomona se sont mobilisées pour contribuer à la **lutte contre le cancer du sein**. A titre d'illustration :

- / des actions de sensibilisation ;
- / des participations à des courses sportives solidaires comme chez Episaveurs Centre, PassionFroid PACA, Relais d'Or Occitanie, TerreAzur Alsace, TerreAzur Bretagne Basse Normandie ou PassionFroid Est ;
- / des photos en rose pour la majorité des succursales.

La participation des sites **EpiSaveurs** s'est concrétisée par un versement de 5 € par collaborateur photographié avec un accessoire rose, soit un total d'environ **2500 € au profit de la Ligue contre le Cancer**.

Au mois de novembre, les mêmes types d'actions ont été menés par bon nombre de nos équipes partout en France en faveur de la santé masculine, à travers le **mouvement Movember** :

- / se laisser pousser la moustache avec photo à l'appui ;
- / marche ou course solidaire ;
- / cagnotte solidaire pour la Ligue contre le Cancer.





Nous sommes acteurs de la solidarité locale en participant à ou en animant des démarches au cœur de nos régions :

- / Au cours de l'année, nos régions se sont mobilisées pour la collecte nationale des **Banques Alimentaires** : 600 kg de produits ont été récoltés au siège social et plusieurs succursales ont également mis en place des collectes internes (TerreAzur Alsace, Champagne Lorraine, Nord, Bourgogne-Franche-Comté, PassionFroid Est, EpiSaveurs Est, Délice & Création et Relais d'Or Occitanie), et des salariés de Pomona Import, Délice & Création Occitanie et Aquitaine ont contribué à une collecte en magasin. D'autres associations ont été soutenues notamment pour l'aide aux étudiants en situation de précarité.
- / Nos régions ont régulièrement recours à des prestations par des **ESAT** pour l'entretien des locaux ou des espaces verts.
- / Cette année, nos équipes ont participé à des **événements sportifs** (trails gourmands, marathons régionaux...), à des **actions caritatives** et pour des causes médicales (orphelins des Sapeurs-Pompiers de France, Fondations ou centres de recherche contre le cancer, dons du sang, dons de fournitures alimentaires ou vestimentaires...). Les Jeux Olympiques de Paris 2024 ont également suscité l'investissement des équipes et des animations associées, citons TerreAzur Wissous qui a soutenu une athlète paralympique dans son parcours jusqu'aux Jeux.





PassionFroid, TerreAzur et EpiSaveurs s'engagent auprès de nombreux festivals et événements tout au long de l'année, en tant que partenaire ou fournisseur restauration : **Rock en Seine** à Saint-Cloud (92), **le Delta** à Marseille (13), **le Hellfest** à Clisson (44), **Rennes Sur Roulettes** (35)...

La tournée nationale **Du Rock Dans Les Cuisines** s'est poursuivie sur l'exercice : à Bordeaux, Paris, Lyon, Le Havre, Tours et Dijon, le temps d'une journée, TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs ont réuni les professionnels restaurateurs de leur région afin de leur faire découvrir nos métiers et produits, dans une ambiance conviviale et festive. Des moments autour de l'amour de la gastronomie et de la musique également très appréciés par nos collaborateurs.



4.5 DÉPLOYER DES PROJETS D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE LOCALE

Nous souhaitons être acteur de la **préservation des ressources** et de la **réduction des déchets et du gaspillage** au cœur de nos régions.

Pour ce faire, de plus en plus de **projets d'économie circulaire** se développent localement :

/ Amélioration du tri des déchets sur nos sites et développement des filières de valorisation :

- compostage de nos biodéchets pour fertilisation de terres agricoles environnantes, installation d'un biodigester même sur EpiSaveurs Wissous, récupération des invendus de pain permettant la fabrication de bière dans le Nord,
- collecte sur plusieurs sites des mégots de cigarettes permettant leur valorisation en énergie ou en matériaux réutilisables,
- collecte de déchets en mobilité douce sur le MIN de Strasbourg,
- référencement de consommables compostables,
- récupération et réparation de palettes bois.

/ Dans la continuité de nos engagements sur l'antigasillage, nous entretenons nos partenariats avec des associations locales pour les **dons de produits alimentaires**.

/ Nous allons plus loin dans la circularité en initiant par exemple des **partenariats avec des fermes d'aquaponie** dans le Sud-Ouest.

/ Nous travaillons l'**éco-conception dans nos bâtiments** : PassionFroid Est va installer un condenseur adiabatique permettant notamment une réduction importante de la consommation d'eau, l'arrêt de l'utilisation de produits chimiques et une réduction des consommations d'énergie. La circularité se développe dans nos flux également : TerreAzur Wissous teste la livraison en caisses consignées, en pilote pour le réseau.

Les projets avancent et se professionnalisent. Cette thématique essentielle de l'économie circulaire est en développement au sein de nos régions.

Annexes

Annexe 1

INDICATEURS RSE ET COMMENTAIRES MÉTHODOLOGIQUES (PÉRIODE ET PÉRIMÈTRE DE REPORTING)

PÉRIMÈTRE PRODUITS : NÉGOCE

	PÉRIODE OCTOBRE 2022 À SEPTEMBRE 2023	PÉRIODE OCTOBRE 2023 À SEPTEMBRE 2024	ÉVOLUTION
Chiffre d'affaires négoce en €	4 084 377 385	4 273 528 308	5%
1. DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE			
Part de produits Bio et en conversion en chiffre d'affaires	2,7%	3,1%	15%
Part de produits labellisés de qualité en chiffre d'affaires	21,5%	22,4%	4%
PRÉSERVER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS			
Recettes retravaillées : nombre de références	86	96	12%
Filières sans antibiotique : nombre de références	60	80	33%
Bleu-Blanc-Cœur : nombre de références	159	145	-9%
AMÉLIORER LES PRATIQUES CULTURALES ET D'ÉLEVAGE			
Agriculture Biologique : chiffre d'affaires	106 810 778	129 277 243	21%
Bio en conversion : chiffre d'affaires	2 497 074	2 884 489	16%
Certifications environnementales niveaux 2 et 3 (HVE) : chiffre d'affaires	132 366 983	153 963 092	16%
MSC : Chiffre d'affaires	92 336 016	93 514 880	1%
Œufs et ovoproduits : part de volumes hors cage sur le mois de septembre	21,8%	44,2%	103%
Œufs et ovoproduits : part d'assortiment hors cage sur le mois de septembre	46,8%	56,7%	21%
DÉFENDRE LES VALEURS SOCIÉTALES DE NOS ACHATS			
SIQO : chiffre d'affaires	135 503 478	136 058 555	0%
Bananes des Antilles : chiffre d'affaires	11 128 199	15 339 711	38%
Viandes de France : chiffre d'affaires	239 486 855	254 137 386	6%
MAÎTRISER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS			
Effectifs fonction QSE à fin septembre	90	90	0%
ISO 22000 : nombre de régions certifiées à fin septembre	30	30	0%
Nombre d'analyses microbiologiques	1 700	1 200	-29%
Nombre d'analyses physico-chimiques	1 170	900	-23%
Nombre de tests de surface	750	780	4%
Nombre d'alertes gérées	329	334	2%
2. ACCOMPAGNER NOS CLIENTS AVEC DES SERVICES SÛRS ET ÉCO-RESPONSABLES			
FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE ET MESURER LA SATISFACTION DES CLIENTS			
ISO 9001 : nombre de régions certifiées à fin septembre	49	49	-
Net Promoter Score : valeur et évolution	35,4	40	4,6
RÉDUIRE LES POLLUTIONS ET L'IMPACT CARBONE			
Emissions GES périmètre «métier de grossiste» : kCO2/tonne vendue	122	123	1%
Emissions GES périmètre total (scopes 1-2-3) : TCO2e	4 046 107	4 034 201	0%
Consommation d'électricité en kWh	130 416 201	134 260 737	3%
Livraison : empreinte carbone en éq CO2/Kg livré	65,4	61,1	-7%
Livraison : nombre de véhicules en énergie alternative	61	104	70%
GÉRER LES DÉCHETS			
Déchets : tonnages sur période juillet A à juin A+1	9 632	9 375	-3%
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE			
Dons FFBA : tonnages bruts	957	1 064	11%

PÉRIMÈTRE D'ACTIVÉS Groupe Pomona

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

PassionFroid, Saveurs d'Antoine, Délice & Création

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

PassionFroid, Délice & Création, Saveurs d'Antoine

PassionFroid, Délice & Création, Saveurs d'Antoine

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

Groupe Pomona France

PassionFroid, TerreAzur, EpiSaveurs, Relais d'Or

Groupe Pomona France ((2022/2023 : hors Biofinesse et Patis Service - 2023/2024 : hors Biofinesse)

2022/2023 : Groupe Pomona France (hors Patis Service) - 2023/2024 : Groupe Pomona

2022/2023 : Groupe Pomona France - 2023/2024 : Groupe Pomona (Pomona Iberia uniquement sur "métier de grossiste")

2022/2023 : Groupe Pomona France - 2023/2024 : Groupe Pomona

TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs

Groupe Pomona France

TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs, bureaux Siège Antony

Groupe Pomona France

INDICATEURS RSE ET COMMENTAIRES MÉTHODOLOGIQUES (PÉRIODE ET PÉRIMÈTRE DE REPORTING) *suite*

	PÉRIODE OCTOBRE 2022 À SEPTEMBRE 2023	PÉRIODE OCTOBRE 2023 À SEPTEMBRE 2024	ÉVOLUTION	
3. FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES				
Indice d'engagement des collaborateurs	7,3	7,6	0,3	
OFFRIR UN CADRE DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS SÛR				
Effectif à fin septembre	12 091	12 257	166	
Moyenne d'âge (ans)	42	42	-	
Effectif en CDI à fin septembre	11 526	11 654	128	
Effectif en CDD à fin septembre	565	603	38	
Accidents du travail : taux de fréquence	39	41	2	
Accidents du travail : taux de gravité	2,7	2,9	0,2	
ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ET L'ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS				
Nombre de collaborateurs formés années civiles 2022 et 2023	3 855	5 134	1 279	
Nombre d'heures de formation rémunérées années civiles 2022 et 2023	79 839	119 514	39 675	
RESPECTER LA DIVERSITÉ				
Part des hommes	73%	73%	-	
Part des femmes	27%	27%	-	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	86	86	-	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	73	87	14	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	60	83	23	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	89	92	3	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	71	78	7	
Index égalité salariale /100 années civiles 2022 et 2023	93	94	1	
Taux d'emploi direct global des travailleurs handicapés années civiles 2022 et 2023	4,79%	4,84%	0,05	
Taux salariés > 55 ans	14,8%	15,2%	0,4	
4. CONTRIBUER À L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES				
Scoring actions locales : nombre de régions avec un score mini de 4 sur 5	non comparable	41		

PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉS Groupe Pomona

Groupe Pomona - 2022 : hors Délice & Création et Pomona Iberia

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona France (hors Pomona Participation)

Groupe Pomona France (hors Pomona Participation)

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Groupe Pomona

Pomona SA

Délice & Création

Délice & Création Distribution

Saveurs d'Antoine

EpiSaveurs

Relais d'Or - hors Surgelés de Monaco

Groupe Pomona hors Novafrigo et sociétés avec effectif < 20 salariés

Groupe Pomona

Groupe Pomona France

Annexe 2

LES 17 OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE – NOS ACTIONS RSE EN RÉPONSE

OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE	NOS ACTIONS RSE Groupe Pomona
 ODD1 - Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde	Engagement 1 : mettre en œuvre notre plan de vigilance Engagement 2 : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire Engagement 4 : soutenir l'emploi local et valoriser la production locale
 ODD2 - Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturales et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments Engagement 2 : lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire
 ODD3 - Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD4 - Veiller à ce que tous puissent suivre une éducation de qualité dans des conditions d'équité et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie	Engagement 3 : politique de formation et respect de la diversité
 ODD5 - Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles	Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD6 - Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau	Engagement 1 : améliorer les pratiques culturales et d'élevage Engagement 2 : réduire les pollutions et gérer nos déchets
 ODD7 - Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable	Engagement 2 : réduire les pollutions
 ODD8 - Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous	Engagement 4 : soutenir l'emploi local, valoriser la production locale, contribuer au tissu socio-économique local
 ODD9 - Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation	Engagement 1 : améliorer les pratiques de production
 ODD10 - Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein	Engagement 3 : respecter la diversité
 ODD11 - Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables	
 ODD12 - Établir des modes de consommation et de production durables	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturales et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments
 ODD13 - Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions	Engagement 1 : préserver la santé des consommateurs, améliorer les pratiques culturales et d'élevage, défendre les valeurs sociétales de nos achats, maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments Engagement 2 : réduire les pollutions et gérer nos déchets
 ODD14 - Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable	Engagement 1 : privilégier la pêche durable - MSC
 ODD15 - Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres	Engagement 1 : améliorer les pratiques culturales et d'élevage
 ODD16 - Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes aux fins du développement durable	
 ODD17 - Partenariats pour la réalisation des objectifs	

Annexe 3

ANNEXE MÉTHODOLOGIQUE PLAN DE VIGILANCE

Le Plan de Vigilance comporte les « mesures de vigilance raisonnable » propres à identifier des risques et à prévenir les atteintes graves envers les droits humains et les libertés fondamentales, la santé et la sécurité des personnes ainsi que l'environnement, résultant des activités du Groupe Pomona à travers ses sociétés, ses filiales et ses établissements qu'il contrôle directement ou indirectement, mais également de celles des sous-traitants ou fournisseurs avec lesquels est entretenue une relation commerciale établie en lien avec leurs activités.

Ce plan reprend les principes d'achats responsables applicables à la relation avec les sous-traitants et fournisseurs mais ne vise pas à se substituer aux dispositifs en place chez ces derniers.

Il a été élaboré dans le cadre de la Loi n° 2017-399 du 27 mars 2017 relative au devoir de vigilance des sociétés-mères et des entreprises donneuses d'ordre et en s'appuyant sur le référentiel ISO 26000 sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

L'application du devoir de vigilance au sein du Groupe Pomona s'appuie sur un mode opératoire qui en présente les modalités de construction, les règles de gestion et les modalités de communication.

Il est structuré selon les 5 étapes suivantes :

- Cartographie des risques,
- Procédures d'évaluation régulière des filiales, des sous-traitants et des fournisseurs,
- Mesures et actions validées d'atténuation des risques ou de prévention des atteintes graves ,
- Mécanisme d'alerte et de recueil des signalements sur existence ou réalisation des risques,
- Dispositif de suivi des mesures mises en œuvre et d'évaluation de leur efficacité.

Le plan et sa mise en œuvre sont révisés annuellement et rendus publics dans le rapport annuel du Directoire, il est intégré dans la Déclaration de Performance Extra-Financière.

Le Directoire est en charge de l'élaboration du plan de vigilance et le révise chaque année.

Pour sa première analyse, le Directoire s'est appuyé sur les travaux du Comité Exécutif du Groupe sur l'ensemble du périmètre de la Responsabilité Sociétale du Groupe Pomona.

L'activité du Groupe Pomona peut se résumer en trois mots : sélectionner, conseiller, livrer.

La mission peut être décrite ainsi : « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».

Les domaines de responsabilité sociétale et du devoir de vigilance portent sur :

- 1- Les activités réalisées par les réseaux de distribution et chaque établissement de chaque réseau et les sous-traitants qui rendent ces activités possibles.
- 2- Les fournisseurs des produits alimentaires et leurs activités liées à la production.

Chacun des domaines à enjeu majeur a été évalué par les membres du Comité Exécutif pour prendre en compte l'ensemble des parties prenantes avec lesquelles ils travaillent. Cette évaluation est mise à jour chaque année en fonction des performances réalisées et des résultats de l'écoute des attentes ou exigences des différentes parties prenantes.

Les risques ont été recensés et leur niveau de gravité a été évalué dans chaque domaine d'action pour chaque activité (filiale, établissement, fournisseur) concernée.

L'évaluation du risque se base sur l'appréciation de chaque critère en combinant la gravité ou importance de l'enjeu et la fréquence d'exposition liée à la « volumétrie » de l'activité dans le domaine.

Face à chaque risque évalué Prioritaire, Modéré ou Faible, des mesures de maîtrise ont été définies avec des responsables du suivi et des moyens d'évaluation de leur efficacité.

Ces mesures peuvent mettre en œuvre des moyens techniques, organisationnels, humains et financiers.

Face à un risque estimé non significatif ou très faible, le Groupe Pomona ne met pas obligatoirement en œuvre de moyens de surveillance spécifique mais agit en « bon père de famille » en appliquant les bonnes pratiques usuelles.

Cette évaluation « initiale » est ensuite pondérée sur la base des moyens de maîtrise mis en place dont la performance et la validité sont réévaluées chaque année à la lumière des résultats et des éventuelles défaillances.

Pour assurer un contrôle et un suivi des risques significatifs, le Groupe Pomona est doté d'une organisation interne permettant d'assurer un contrôle de sa chaîne d'approvisionnement et des activités de ses filiales.

Des indicateurs et des outils de reporting sont en place et pilotés par activité. Pour chaque risque et domaine d'activité, un responsable du suivi est identifié.

Les performances et le périmètre concerné sont repris dans la Déclaration de Performance Extra-Financière. Ils permettent de valider l'efficacité des mesures.

Les responsables enregistrent les performances et les éventuelles situations de non-conformité qui les concernent.

Les alertes peuvent provenir de toutes les parties prenantes internes et externes. Le service communication assure la veille des alertes reçues sur le site internet du Groupe et les redirige vers le responsable habilité dans le respect de la confidentialité et du statut du lanceur d'alerte.

Certaines situations à risque - pour les domaines les concernant - peuvent être étudiées avec les organisations syndicales représentatives.

Ce plan de vigilance s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue du Groupe Pomona. Lors des révisions annuelles, les performances et les alertes sont une donnée d'entrée qui permet de compléter le plan d'amélioration et de renforcer - si nécessaire - les mesures de prévention et d'atténuation des risques. La cotation des risques est également revue annuellement, notamment à travers l'écoute des attentes ou exigences des différentes parties prenantes et les performances réalisées et permet de valider le renforcement ou l'atténuation de certaines mesures de prévention.



Pomona

Rapport de l'organisme tiers indépendant, sur la
vérification de la déclaration consolidée de performance
extra-financière

Exercice clos le 30 septembre 2024

A l'Assemblée Générale des actionnaires,

En notre qualité d'organisme tiers indépendant (« tierce partie »), accrédité par Cofrac Validation et Vérification sous le numéro 3-2162 (portée disponible sur 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 consolidée de performance extra-financière, préparées selon les procédures de l'entité (ci-après le « Référentiel »), pour l'exercice clos le 30 septembre 2024 (ci-après respectivement les « Informations » et la « Déclaration »), présentées dans le rapport de gestion du groupe en application des dispositions des articles L. 225-102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce.

1. 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 consolidée 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.

2. Commentaire

Sans remettre en cause la conclusion exprimée ci-dessus et conformément aux dispositions de l'article A. 225-3 du code de commerce, nous formulons le commentaire suivant : le périmètre des données extra-financières diffère en fonction des indicateurs. Il est indiqué dans l'annexe de la DPEF.

3. Préparation de la déclaration de performance extra-financière

L'absence de cadre de référence généralement accepté et communément utilisé ou de pratiques établies sur lesquels s'appuyer pour évaluer et mesurer les Informations permet d'utiliser des techniques de mesure différentes, mais acceptables, pouvant affecter la comparabilité entre les entités et dans le temps.

Par conséquent, les Informations doivent être lues et comprises en se référant au Référentiel dont les éléments significatifs sont présentés dans la Déclaration.

4. Limites inhérentes à la préparation des Informations

Les Informations peuvent être sujettes à une incertitude inhérente à l'état des connaissances scientifiques ou économiques et à la qualité des données externes utilisées. Certaines informations sont sensibles aux choix méthodologiques, hypothèses et/ou estimations retenues pour leur établissement et présentées dans la Déclaration.

5. Responsabilité de l'entité

Il appartient à la direction de :

- sélectionner ou d'établir des critères appropriés pour la préparation des Informations;

- préparer une Déclaration conforme aux dispositions légales et réglementaires, incluant une présentation du modèle d'affaires, une description des principaux risques extra-financiers, une présentation des politiques appliquées au regard de ces risques ainsi que les résultats de ces politiques, incluant des indicateurs clés de performance;
- préparer la Déclaration en appliquant le Référentiel de l'entité tel que mentionné ci-avant; ainsi que,
- mettre en place le contrôle interne qu'elle estime nécessaire à l'établissement des Informations ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs.

La Déclaration a été établie par le Directoire.

6. Responsabilité de l'organisme tiers indépendant

Il nous appartient, sur la base de nos travaux, de formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur :

- la conformité de la Déclaration aux dispositions prévues à l'article R. 225-105 du code de commerce;
- la sincérité des informations historiques (constatées ou extrapolées) fournies en application du 3° du I et du II de l'article R. 225-105 du code de commerce, à savoir les résultats des politiques, incluant des indicateurs clés de performance, et les actions, relatifs aux principaux risques.

Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les Informations telles que préparées par la direction, nous ne sommes pas autorisés à être impliqués dans la préparation desdites Informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

Il ne nous appartient pas de nous prononcer sur :

- le respect par l'entité des autres dispositions légales et réglementaires applicables;
- la conformité des produits et services aux réglementations applicables.

7. Dispositions réglementaires et doctrine professionnelle applicable

Nos travaux décrits ci-après ont été effectués conformément aux dispositions des articles A. 225-1 et suivants du code de commerce, à l'avis technique de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes, Intervention du commissaire aux comptes - Intervention de l'OTI - Déclaration de performance extra-financière et au programme de vérification.

8. Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 821-28 du code de commerce et le code de déontologie de la profession de commissaire aux comptes. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des textes légaux et réglementaires applicables, des règles déontologiques et de la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes relative à cette intervention.

9. Moyens et ressources

Nos travaux ont mobilisé les compétences de 5 personnes et se sont déroulés entre juillet et décembre 2024 sur une durée totale d'intervention de 4 semaines.

Nous avons mené une dizaine d'entretiens avec les personnes responsables de la préparation de la Déclaration, représentant notamment les directions Qualité et RSE, Affaires Sociales, Ressources Humaines et Santé Sécurité.

10. Nature et étendue des travaux

Nous avons planifié et effectué nos travaux en prenant en compte le risque d'anomalies significatives sur les Informations.

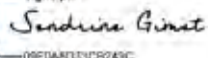
Nous estimons que les procédures que nous avons menées en exerçant notre jugement professionnel nous permettent de formuler une conclusion d'assurance modérée :

- nous avons pris connaissance de l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation et de l'exposé des principaux risques;
- nous avons apprécié le caractère approprié du Référentiel au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible, en prenant en considération, le cas échéant, les bonnes pratiques du secteur;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre chaque catégorie d'information prévue au III de l'article L. 225-102-1 du code de commerce en matière sociale et environnementale;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente les informations prévues au II de l'article R. 225-105 du code de commerce lorsqu'elles sont pertinentes au regard des principaux risques;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente le modèle d'affaires et une description des principaux risques liés à l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation, y compris, lorsque cela s'avère pertinent et proportionné, les risques créés par ses relations d'affaires, ses produits ou ses services ainsi que les politiques, les actions et les résultats, incluant des indicateurs clés de performance afférents aux principaux risques;
- nous avons consulté les sources documentaires et mené des entretiens pour :
 - apprécier le processus de sélection et de validation des principaux risques ainsi que la cohérence des résultats, incluant les indicateurs clés de performance retenus, au regard des principaux risques et politiques présentés, et
 - corroborer les informations qualitatives (actions et résultats) que nous avons considéré les plus importantes présentées en annexe. Nos travaux ont été réalisés au niveau de l'entité consolidante;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre le périmètre consolidé, à savoir l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation conformément à l'article L. 233-16 du code de commerce;
- nous avons pris connaissance des procédures de contrôle interne et de gestion des risques mises en place par l'entité et avons apprécié le processus de collecte visant à l'exhaustivité et à la sincérité des Informations;
- pour les indicateurs clés de performance et les autres résultats quantitatifs que nous avons considéré les plus importants présentés en Annexe 1, nous avons mis en œuvre :
 - des procédures analytiques consistant à vérifier la correcte consolidation des données collectées ainsi que la cohérence de leurs évolutions;
 - des tests de détail sur la base de sondages ou d'autres moyens de sélection, consistant à vérifier la correcte application des définitions et procédures et à rapprocher les données des pièces justificatives. Ces travaux ont été menés auprès de l'entité consolidante et couvrent entre 88 et 100% des données consolidées sélectionnées pour ces tests;
- nous avons apprécié la cohérence d'ensemble de la Déclaration par rapport à notre connaissance de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation.

Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une mission d'assurance modérée sont moins étendues que celles requises pour une mission d'assurance raisonnable effectuée selon la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

Paris, le 19 décembre 2024

L'organisme tiers indépendant
Aca Nexia

Signé par :
A handwritten signature in black ink that reads "Sandrine Gimat".
09FDAB033CB249C

Représenté par
Sandrine Gimat

Annexe

Domaine	Indicateurs	Taux de couverture des tests effectués
Social	Dialogue social	Qualitatif
Social	Indicateur d'engagement de nos collaborateurs mesuré par notre enquête interne	100%
Social	Taux de fréquence	88%
Social	Taux de gravité	93%
Sociétal	Net Promoter Score	100%
Sociétal	Part de nos ventes en produits issus de l'Agriculture Biologique	90%
Sociétal	Part de nos ventes en produits labellisés de qualité (Bio et en conversion, AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Certification environnementale niveau 2, HVE, Produits fermiers, Commerce équitable, Régions Ultra-périphériques, Bleu-Blanc-Cœur, MSC, ASC, Filières sans antibiotique, labels de France, Ecolabel européen, Ecocert détergence, Nordic Swan, Forest Stewardship Council FSC, Programme de reconnaissance des certifications forestières PEFC, produits à marque Bon&Engagé)	88%
Sociétal	Contribution des branches et sites à la production, l'insertion, la vie culturelle, l'économie locale et l'économie circulaire	100%
Environnement	BEGES - total émissions	97%

groupe pomona

En savoir plus sur groupe-pomona.fr

