

Édition 2023

# CARNET RSE



✦ Onoré  
TASTE THE FINEST

# INTERVIEW.

Alexandre VIGNERON  
CEO du Groupe ONORÉ



## 01 LE GROUPE ONORÉ EST RÉCENT, QUELLE EST VOTRE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT ?

Depuis 2022, nous avons connu une très forte accélération. Boncolac a racheté Mag'M, puis Proper Cornish et enfin Cakesmiths. Fin 2023, nous sommes devenus le Groupe ONORÉ, avec une ambition commune : mettre à l'honneur les spécialités culinaires locales pour les faire découvrir aux consommateurs à travers le monde. **C'est dans cette direction que nous poursuivons notre développement, en allant chercher des savoir-faire authentiques, pour élargir notre offre de pâtisseries et de snacking, avec de nouveaux produits iconiques, en France et à l'international.**

## 02 POURQUOI AVEZ-VOUS SOUHAITÉ ADOPTER UNE STRATÉGIE RSE ?

La RSE est au cœur de notre stratégie d'entreprise. C'est un engagement collectif que nous avons pris, avec l'ensemble de nos collaborateurs, pour construire un avenir durable, préserver notre planète, l'âme de nos territoires et la richesse de notre patrimoine culinaire.

Il se décline autour de 4 grands piliers :

**COLLABORATEURS, PRODUITS, ENVIRONNEMENT et TERRITOIRES.**

Chacun de nous doit les avoir en tête, quand il prend une décision ou développe un nouveau projet, au sein du Groupe.

## 03 QUELS SONT LES PLUS GRANDS DÉFIS QUE VOUS DEVEZ RELEVER ?

**La décarbonation est, sans hésiter, notre plus grand défi.** Nous nous sommes fixés l'objectif d'être en ligne avec la Science-Based Targets Initiative (SBTI) et l'Accord de Paris. C'est un vrai challenge ! Nous réalisons désormais des bilans carbone réguliers, ce qui nous permet d'évaluer notre progression et d'orienter nos actions pour tenir nos engagements. **Notre second grand défi est de parvenir à fédérer l'ensemble de nos collaborateurs autour de la stratégie RSE,** de permettre à chacun de s'approprier les grands enjeux du Groupe pour faire évoluer ses pratiques et prendre des initiatives.

## 04 QUELLES SONT LES ACTIONS DONT VOUS ÊTES LE PLUS FIER ?

Depuis fin 2023, toutes nos équipes sont mobilisées pour mettre un terme à l'utilisation d'œufs de poules élevées en cage. C'est une décision qui paraît simple, mais sa mise en œuvre est complexe. Cette action, essentielle pour le bien-être animal, se concrétisera sur tous nos sites courant 2024. J'en suis très fier. Je suis également très attaché aux actions que nous menons sur nos territoires, avec les acteurs associatifs, en particulier sur l'inclusion. À Rivesaltes, nous avons adapté des postes de travail pour les rendre accessibles à des personnes en situation de handicap. Ce sont de très belles réussites qui illustrent notre volonté d'être une entreprise à impact positif.

LE SAVIEZ-VOUS ?

ONORÉ est un clin d'œil à Saint Honoré le saint patron des pâtisseries.

# ONORÉ. TASTE THE FINEST.

Groupe européen, nous sommes dotés d'une expertise unique dans la production de pâtisseries et de snacking surgelés premium. Depuis près de 70 ans, nous fabriquons des spécialités culinaires qui célèbrent les richesses de notre patrimoine gastronomique. Nous nous donnons pour mission de les produire avec passion et exigence, dans le respect des Hommes, des territoires et de notre planète, pour qu'elles conservent tout leur caractère lorsqu'elles seront dégustées tout près ou à l'autre bout du monde.

Notre ambition collective : perpétuer ces recettes traditionnelles pour devenir leader de la specialty food.

## CHIFFRES CLÉS

- ♦ **1 000** collaborateurs passionnés
- ♦ **7 usines** en Europe
- ♦ **+ de 10** spécialités culinaires
- ♦ **23 000 tonnes de produits** vendus chaque année
- ♦ Dans **+ de 30 pays**
- ♦ **200 millions d'euros** de chiffre d'affaires
- ♦ **100%** de nos sites certifiés global food safety initiative (GFSI), norme mondiale de référence en matière de sécurité alimentaire.



Données au 1<sup>er</sup> avril 2024

# QUI SOMMES-NOUS ?

## LA FAMILLE ONORÉ



**Boncolac,** spécialiste français de la tarterie, du snacking et de l'apéritif.



**Mag'M,** expert français du macaron premium.



**Proper Cornish,** leader anglais des pasties des Cornouailles (IGP).



**Cakesmiths,** fabricant de référence de gâteaux artisanaux au Royaume-Uni.



## NOS ENGAGEMENTS RSE

Convaincus que notre impact sur le monde contribue à notre réussite, nous avons adhéré en 2023 au Pacte Mondial des Nations Unies et inscrit 10 de ses grands engagements au cœur de notre stratégie RSE.

Structurée autour de 4 grands piliers, elle se déploie progressivement sur l'ensemble de nos sites :



DÉCOUVREZ LES ACTIONS CONDUITES EN 2023

# NOS COLLABORATEURS. SONT NOTRE FORCE.

Offrir à nos équipes un cadre de travail épanouissant qui garantit leur sécurité, préserve leur santé et favorise le développement des compétences est notre priorité. Engagés en faveur de l'égalité et de la qualité de vie au travail, nous mettons tout en œuvre pour que chacun se sente pleinement à sa place chez ONORÉ et exerce son métier avec passion.



## SANTÉ & SÉCURITÉ

- ◆ Un grand temps fort de sensibilisation, sur tous nos sites le 28 avril, à l'occasion de la 20ème édition de la Journée mondiale de la santé et de la sécurité au travail.
- ◆ Un accueil sécurité systématique pour toutes nos nouvelles recrues : salariés et intérimaires.

## CHIFFRES CLÉS

**18,1** TF2i\*  
**872 jours sans accident**  
avec arrêt sur le site Boncolac d'Aire-sur-la-Lys,  
une belle performance !

\*Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt multiplié par un million, divisé par le nombre total d'heures travaillées (CDI, CDD et intérimaires).

## QUALITÉ DE VIE

Sur les sites, nous avons créé des groupes Qualité de Vie au Travail. Ce sont des relais de nos actions RSE, mais aussi des porte-paroles, qui font remonter les idées de nos collaborateurs. Sur les partenariats avec les acteurs locaux, par exemple, ce sont eux qui choisissent les causes qu'ils ont envie de défendre.

- ◆ **Chez Boncolac**, une semaine dédiée à la Qualité de Vie au Travail sur l'ensemble des sites. Au programme : yoga, dégustation de produits, réaménagement des espaces de pause et partage de moments conviviaux en équipe.
- ◆ **Chez Proper Cornish**, une cantine d'entreprise avec des repas à prix coûtant, ouverte 24h/24h. Produits locaux, plats chauds, english breakfast, pâtisseries Boncolac, options sans viande, sans produits laitiers ou sans gluten, boissons gratuites... Un menu résolument équilibré et inclusif.

## COMPÉTENCES

Une formation management de 35h, avec notamment un module horsefeeling pour appréhender différemment le travail en équipe, et une participation à la Fresque du Climat pour tous nos managers. Deux belles expériences, qui ont renforcé les liens au sein de notre équipe d'encadrement et qui ont permis de déployer la stratégie RSE sur l'ensemble des sites !

## ÉGALITÉ

- ◆ **40 % DE FEMMES** dans nos comités de direction, au sein du Groupe.
- ◆ **INDEX ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES :**
  - **Chez Boncolac**, le meilleur score est détenu par notre site d'Aire-sur-la-Lys 94/100
  - **Suivi de Mag'M**, avec un score de 92/100

# NOS PRODUITS. BONS POUR VOUS, BONS POUR LA PLANÈTE.

Élaborer des recettes simples, sélectionner nos matières premières avec soin, travailler main dans la main avec nos fournisseurs, tels sont les ingrédients que nous utilisons, chaque jour, pour fabriquer des produits sains et savoureux. S'inscrire dans une démarche de durabilité respectueuse des Hommes et de la planète, c'est aussi notre façon de célébrer la richesse et la diversité de notre patrimoine culinaire.

## QUALITÉ

- ◆ **Chez Boncolac**,
  - À Agen, **jusqu'à moins 10% de sel sur toutes nos plaques de pain de mie**. Nous anticipons de 2 ans l'objectif fixé à 2025 à l'échelle de la filière boulangerie.
  - À Bonloc, **2 nouvelles recettes garanties sans huile de palme** à marque Boncolac Food Service : la tarte chocolat et la tarte coco.
- ◆ **Chez Mag'M**,  
Une **recette sans additif certifiée sans gluten**, réalisée avec seulement 3 ingrédients : amandes, blanc d'œuf frais et sucre. Et un travail de cleaning sur nos fourrages pour utiliser 100% d'arômes naturels et du beurre frais.



## LES PASTIES

La spécialité culinaire de Proper Cornish

Un feuilleté typique des Cornouailles, bénéficiant d'une **Indication Géographique Protégée**, confectionné à la main par nos équipes passionnées de Bodmin !



## ACHATS RESPONSABLES

- ◆ Un **code de conduite pour engager nos fournisseurs** sur les grands principes au cœur de notre démarche RSE : respect des droits de l'Homme, éthique et préservation de l'environnement.
- ◆ **94% des fournisseurs Boncolac signataires**  
En cours de déploiement chez Mag'M, Proper Cornish et Cakesmiths.
- ◆ **Un sourcing local** exemplaire chez Proper Cornish : des légumes cultivés à moins de 50 km du site, des pommes de terre livrées chaque jour en tracteur, du bacon des Cornouailles, de la farine et de la viande produites au Royaume-Uni. Même les cartons sont fabriqués à proximité !

**Jean-René LEMÉE** | Directeur des achats Groupe ONORÉ

"L'année 2023 ayant été marquée par le rachat de plusieurs sociétés, nous avons réalisé un travail important pour mutualiser et sécuriser nos approvisionnements. Nous avons également intégré un critère RSE dans notre notation globale fournisseur et dans nos appels d'offres. Nous privilégions les partenaires engagés dans des démarches de labellisation type EcoVadis ou PME+. En 2024, nous franchirons une étape supplémentaire, en travaillant sur la construction d'une filière blé plus vertueuse. Une démarche que nous développerons ensuite sur d'autres produits : le beurre, les fruits, les amandes..."

# ENVIRONNEMENT. NOS ACTIONS POUR UN AVENIR DURABLE.

Limiter notre impact sur l'environnement et améliorer notre empreinte carbone sont, pour nous, deux enjeux majeurs. Pour y parvenir, nous avons initié un travail sur l'évolution de nos emballages, la réduction, le recyclage et la valorisation de nos déchets ainsi que sur la maîtrise des ressources naturelles indispensables à nos activités. Des efforts tout récemment récompensés.

## IMPACT CARBONE

Un second bilan carbone scope 3, intégrant Proper Cornish :

◆ -5% d'émissions de gaz à effet de serre entre 2022 et 2023, à périmètre constant.

◆ 95% de nos émissions sur le scope 3 = notre priorité d'action !

◆ Une charte voyages pour conjuguer mobilité et éco-responsabilité. Grâce à notre outil de gestion des déplacements, nous calculons l'empreinte carbone de chaque trajet réalisé.

Clémentine GUIRAUD

Directrice Qualité, Sécurité et Développement durable

"Notre bilan carbone révèle que 7 ingrédients que nous utilisons tous les jours pour fabriquer nos produits, représentent près de 50% de nos émissions ! **Nous avons donc un enjeu majeur sur le développement de filières d'approvisionnement responsables.** Nous travaillons également sur l'amélioration de nos performances énergétiques en optimisant nos installations, en passant à l'éclairage 100% LED, en privilégiant des gaz frigorigènes avec des empreintes carbone plus faibles ou encore en développant de nouvelles filières de recyclage/valorisation de nos déchets."

## ECOVADIS

◆ Fiers d'être certifiés EcoVadis Bronze. C'est la norme de référence pour évaluer la durabilité des entreprises et c'est aussi la première reconnaissance externe de nos engagements RSE. Elle couvre 4 grands domaines : environnement, travail et droits de l'Homme, éthique et achats durables. Grâce à notre mobilisation collective, nous avons obtenu un score de **64/100**, nous classant dans le **top 16 mondial** !



## EMBALLAGES

◆ Deux formations éco-conception ont été organisées pour partager avec nos équipes R&D et marketing les fondamentaux : revenir à la fonction essentielle de l'emballage pour le réduire au maximum. Prochaine étape, réaliser une analyse sur notre top 10 produits pour trouver des axes d'amélioration.

Ludivine CRUBELLIER

Responsable Packaging Boncolac

"En 2023 nous avons travaillé avec l'un de nos fournisseurs pour réduire l'épaisseur de notre film de palettisation. Après des essais sur site, **nous avons réussi à gagner près de 35%, soit 6 tonnes de plastique en moins par an.** Nous avons également remplacé un moule en papier-carton avec pelliculage plastique non recyclable, par un moule en aluminium recyclable plus léger. Cette nouveauté, lancée tout début 2024, nous permettra de générer moins de déchets en passant de 5,6 tonnes d'emballages non recyclables à 3,1 tonnes d'emballages recyclables."

# NOS TERRITOIRES. UN INVESTISSEMENT LOCAL.

Valoriser nos territoires, ce n'est pas seulement fabriquer des spécialités culinaires. C'est bien plus que ça ! Nous contribuons au développement de l'économie et de l'emploi, en investissant pour perpétuer nos savoir-faire et pérenniser nos usines. Nous participons également à la vie locale, en tissant des liens avec des acteurs associatifs, choisis par nos collaborateurs, sur des thématiques qui nous tiennent à cœur, comme l'inclusion ou la santé. Un ancrage qui fait partie de notre identité.

## ACTIONS CARITATIVES



◆ Chez Boncolac,

À Rivesaltes, nous sommes partenaires de FACE, fondation pour l'inclusion. Présentation de nos métiers dans des collèges et lycées, accueil de stagiaires de 3<sup>ème</sup>, jurys d'oraux de stage, visite de travailleurs en insertion, campus et job dating inclusifs. L'année 2023 a été très riche !

À Aire-sur-la-Lys, nous participons aux actions d'Audomarose, engagée dans la lutte contre le cancer du sein : randonnée nocturne, color run...

Peter BROOMFIELD & Gerald ALLEN

Directeur des opérations Proper Cornish & Directeur des opérations Royaume-Uni Groupe ONORÉ

"Nous soutenons en priorité des **projets locaux** ou dans lesquels **nos collaborateurs sont impliqués.** Depuis 2018, nous sommes engagés auprès de la Fondation Hugs, basée à Bodmin, qui accompagne des enfants et adolescents en situation de fragilité grâce à l'équithérapie. En 2023, nous avons également soutenu plus de **50 associations caritatives** : nous avons sponsorisé 2 équipes de foot, le marathon de Bodmin, fait don de 10 000 £, de 12 681 pasties, de 24 lots de tombola, de 400 bouteilles d'eau aux écoliers de la ville... Tout ce qui peut avoir un impact positif sur notre communauté est très important pour nous."



## INCLUSION

Le 23 novembre, tous nos sites français ont participé au **Duo Day**. Nos collaborateurs volontaires ont accueilli des personnes en situation de handicap sur leur poste de travail, le temps d'une journée. Une initiative qui permet de sensibiliser nos équipes tout en faisant découvrir nos métiers. Mais surtout, une très belle expérience humaine !

## OUTILS DE PRODUCTION

◆ Un déploiement de l'**éclairage LED** sur tous nos sites, pour économiser plus de 300 000 kWh par an.

◆ Chez Mag'M, Un investissement significatif pour créer une **nouvelle ligne de production de macarons** sur le site de Geneston. Mise en service en 2023, elle contribue au développement de l'emploi sur le territoire et améliore les conditions de travail, grâce à des dispositifs innovants comme le décoquage automatique.



# CAP SUR 2024

“À l’heure où vous lisez ce carnet, le déploiement de notre stratégie RSE se poursuit et s’étend avec Cakesmiths, qui nous a tout récemment rejoint. Dans une démarche de co-construction, nous avons créé un Comité RSE, composé d’une dizaine de personnes, où tous nos sites et tous nos métiers sont représentés. Nous travaillons en groupe sur des thématiques précises et suivons l’avancée de l’ensemble des projets RSE. C’est en fédérant l’ensemble de nos collaborateurs et parties prenantes que nous parviendrons à atteindre nos objectifs en termes de RSE.”

**Clémentine GUIRAUD** | Directrice Qualité, Sécurité et Développement durable

## DÉCOUVREZ NOS GRANDES PRIORITÉS POUR ALLER PLUS LOIN EN 2024 !

### COLLABORATEURS.

- ◆ Obtenir la **certification SMETA®** pour tous nos sites en évaluant nos pratiques sociales, nos actions en matière de santé, de sécurité au travail et d’éthique.
- ◆ Harmoniser nos pratiques en matière de prévention des risques, en adoptant **10 règles de sécurité communes** à tous nos sites.

### PRODUITS.

- ◆ Développer une **filière d’achats responsables sur le blé** avec notre fournisseur historique.
- ◆ Utiliser exclusivement des **œufs ponte au sol ou plein air** dans la confection de tous nos produits.
- ◆ Préparer le déploiement du **Planet-score®**, à horizon 2025.

**EFFECTIF**  
au 1<sup>er</sup> avril  
2024

### ENVIRONNEMENT.

- ◆ Renouveler notre **certification EcoVadis**, en améliorant notre score.
- ◆ Définir notre **trajectoire carbone** et mettre en œuvre des plans d’action concrets pour réduire nos émissions et être en phase avec les objectifs de la Science-Based Targets Initiative (SBTI) et l’Accord de Paris.
- ◆ Augmenter la part d’**énergies vertes** dans notre mix énergétique.

### TERRITOIRES.

- ◆ Adopter une politique **handicap et inclusion**.
- ◆ Poursuivre le soutien apporté aux **acteurs associatifs locaux**.

Pour suivre nos actualités RSE,  
rendez-vous sur [www.onore.com](http://www.onore.com) et sur notre page [LinkedIn](#).