

Édition
2024

CARNET RSE

✦ Onoré
TASTE THE FINEST

Alexandre VIGNERON
CEO du Groupe ONORÉ



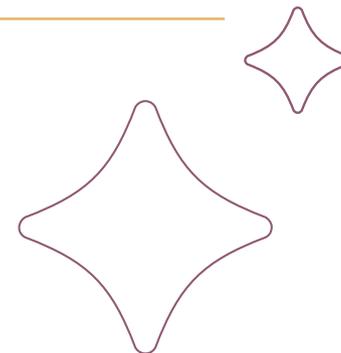
Clémentine GUIRAUD
Directrice Qualité,
Sécurité et Développement durable

INTERVIEW.

01 LE GROUPE ONORÉ A-T-IL CONNU DES ÉVOLUTIONS EN 2024 ?

Alexandre : En 2024, la famille ONORÉ s'est agrandie ! Nous avons accueilli Cakesmiths, spécialiste de la pâtisserie artisanale à destination des coffee-shops et So Mochi, fabricant français de mochis glacés premium. Deux partenaires de choix pour proposer aux consommateurs de nouveaux produits iconiques. Pour continuer à faire rayonner les spécialités culinaires locales, nous avons travaillé avec **Jean-Thomas Schneider, Meilleur Ouvrier de France, pour sublimer nos macarons et nous avons lancé le turnover, un snacking anglais très prisé, composé de pâte feuilletée, de cheddar et de bacon.**

Clémentine : Nous nous sommes également équipés d'une nouvelle technologie de packaging sous atmosphère modifiée, qui nous permet d'augmenter la durée de vie de nos produits, **après décongélation, de 3 à 10 jours, sans perdre en qualité.** Un véritable atout pour nos clients et pour lutter contre le gaspillage alimentaire !



02 ALORS QUE LE GROUPE GRANDIT, QUELLE EST LA PLACE DE VOTRE DÉMARCHE RSE ?

Alexandre : En 2024, nous avons défini les grands principes de gouvernance de notre démarche RSE, pour que nos engagements soient totalement imbriqués dans notre stratégie Groupe. **La RSE occupe désormais une place centrale au sein de notre Comité exécutif (COMEX). C'est là que nous élaborons nos feuilles de route et que nous suivons leur avancement.** Nous veillons, en particulier, à créer de la transversalité sur un maximum de sujets. Un véritable défi pour des sites qui évoluaient, jusqu'à la création du Groupe ONORÉ, dans des univers très différents.

Clémentine : La RSE fait partie du quotidien de chacun. Tous nos collaborateurs sont parties prenantes des actions mises en place. **Nous valorisons régulièrement l'avancement de la démarche dans la newsletter du Groupe et sur nos réseaux sociaux, qui sont très suivis par nos équipes.** Nous avons également renforcé l'équipe dédiée pour accompagner la montée en puissance de nos plans d'action.

03 QUELLES ONT ÉTÉ LES GRANDES AVANCÉES DE VOTRE DÉMARCHE RSE EN 2024 ?

Alexandre : Nous avons très fortement progressé sur le volet sécurité. Nous nous étions fixés pour objectif d'avoir un TF2i¹ inférieur à 15 d'ici 2025 et nous l'avons atteint avec un an d'avance. Ce résultat très positif témoigne de l'engagement quotidien de l'ensemble de nos collaborateurs pour préserver la sécurité de tous. C'est essentiel ! Pour aller encore plus loin et harmoniser nos pratiques, **nous avons adopté 10 règles de sécurité communes à tous les sites.**

Clémentine : **2024 a également été marquée par la certification SMETA des sites d'Aire-sur-la-Lys, Bonloc, Geneston et Rivesaltes.** C'est la première reconnaissance officielle de nos engagements sur le pilier "Collaborateurs" et nous en sommes très fiers. Nos trois autres sites, Agen, Bodmin et Bristol, sont en cours de certification.



04 QUELLES SONT VOS PRIORITÉS À MOYEN TERME ?

Alexandre : Poursuivre le travail engagé sur la structuration de filières d'achats responsables, que ce soit sur la farine, les œufs, les pommes, nos emballages carton... **Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs pour les aider à développer des pratiques qui correspondent à nos engagements RSE.** C'est un partenariat vertueux qui permet à chacun d'innover, auquel je tiens beaucoup.

Clémentine : Nous voulons aussi accélérer la réduction de nos consommations d'eau et d'énergie, en faisant évoluer nos pratiques, en modernisant nos équipements, en installant des panneaux photovoltaïques... Si nos objectifs sont communs, nous adaptons nos plans d'action aux spécificités de chaque site et nous appuyons aussi sur les retours d'expérience partagés au sein des réseaux locaux du Pacte Mondial des Nations Unies, auquel nous avons adhéré en 2023. Autre sujet qui nous mobilise très fortement : la mise en conformité avec les exigences de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Même si le calendrier est en train d'évoluer, nous souhaitons poursuivre le travail engagé pour **prendre de la hauteur sur nos actions et continuer à améliorer nos performances pour devenir un groupe toujours plus durable.**

¹ Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt multiplié par un million, divisé par le nombre total d'heures travaillées (salariés et intérimaires).

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 et la diversité de notre patrimoine culinaire.

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.

QUI SOMMES-NOUS ?

LE GROUPE 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.



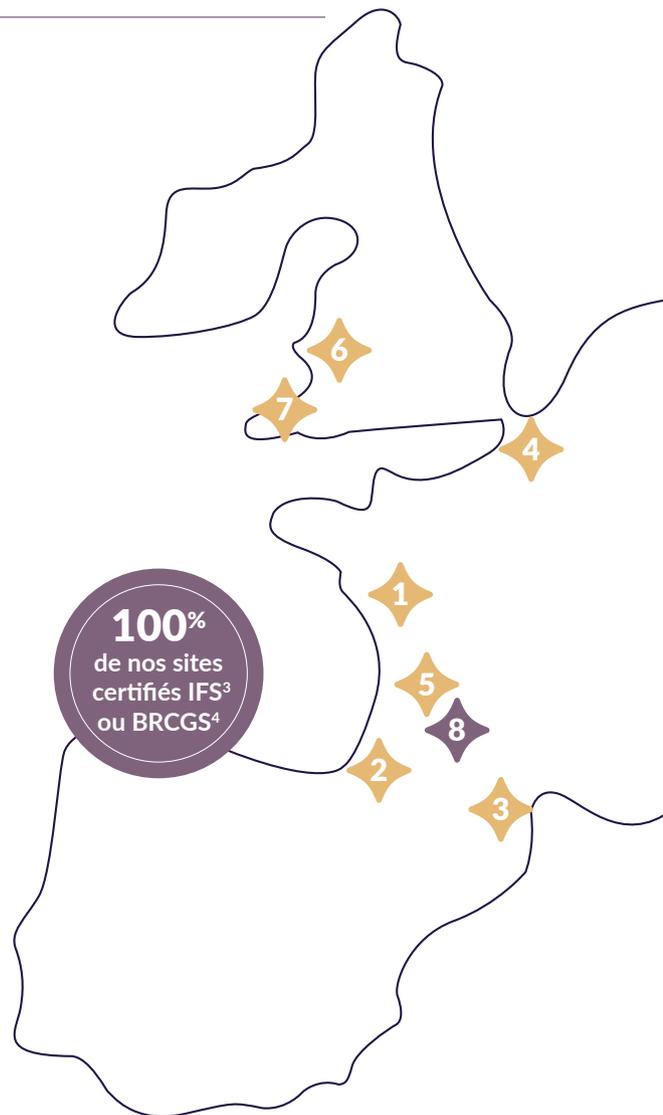
CHIFFRES CLÉS²

- ◆ **1 000** collaborateurs passionnés.
- ◆ **38%** de produits salés.
- ◆ **62%** de produits sucrés.
- ◆ **23 000** tonnes de produits vendus chaque année.
- ◆ Dans **+ de 30 pays**.
- ◆ **200 millions** d'euros de chiffre d'affaires.
- ◆ **+ de 10** spécialités culinaires.
- ◆ **65%** de clients food service et **35%** de retail.

8 SITES EN FRANCE ET EN ANGLETERRE



- ◆ **1 GENESTON** (44)
Spécialité : macarons
- ◆ **2 BONLOC** (64)
Spécialités : tartes au citron meringuées, tartes tatin, gâteaux basques, fondants au chocolat
- ◆ **3 RIVESALTES** (66)
Spécialités : tartelettes citron meringuées, tartelettes aux fruits
- ◆ **4 AIRE-SUR-LA-LYS** (62)
Spécialités : mini wraps, bouchées festives, sandwichs et mochis
- ◆ **5 AGEN** (47)
Spécialités : mini croque-monsieur, bouchées festives, pains surprises, plaques de pain
- ◆ **6 BRISTOL** (UK)
Spécialités : carrot cakes, roulés à la cannelle et traycakes
- ◆ **7 BODMIN** (UK)
Spécialités : pasties, roulés à la saucisse et turnover
- ◆ **8 TOULOUSE** (31)
Siège social



² Données au 31 décembre 2024.

³ International Featured Standard.

⁴ British Retail Consortium Global Standard.

NOS ENGAGEMENTS RSE.

CHEZ ONORÉ,

nous avons à cœur de construire un avenir durable et de mettre notre culture de l'excellence au service du monde dans lequel nous évoluons. Dès 2023, nous avons adhéré au Pacte Mondial des Nations Unies et déployé nos premières actions RSE.

En 2024, nous allons plus loin en structurant la gouvernance de notre démarche RSE pour que nos engagements deviennent les véritables piliers de notre stratégie Groupe.



NOTRE DÉMARCHE EST



STRUCTURÉE ET PILOTÉE

Nous mettons en place des outils de gouvernance clairs et des indicateurs de suivi afin de garantir l'atteinte de nos objectifs RSE, tout en nous inscrivant dans une démarche d'amélioration continue.



ÉTHIQUE ET INTÈGRE

Nous garantissons la conformité de nos activités à des standards éthiques élevés, en adoptant des pratiques respectueuses des lois, des droits humains, des principes de justice et d'intégrité.



COLLECTIVE ET PARTAGÉE

Nous impliquons l'ensemble de nos parties prenantes (internes et externes), partageons régulièrement nos engagements et résultats RSE, dans une logique de transparence afin de renforcer la confiance et l'adhésion.

ELLE S'ARTICULE AUTOUR DE 4 GRANDS PILIERS DÉCLINÉS EN OBJECTIFS



Assurer leur **sécurité** et préserver leur **santé** dans le temps.

Leur fournir un environnement et des conditions de travail **épanouissants**.

Les accompagner dans leur vie professionnelle en développant leurs **compétences** et en permettant à chacun d'évoluer au sein du Groupe.

Placer l'**égalité** des chances au cœur de nos actions, en rééquilibrant les disparités et en garantissant des rémunérations équitables.



Développer des **recettes saines et savoureuses**, qui répondent aux attentes des consommateurs.

Assurer un **sourcing responsable**, en développant des relations fournisseurs pérennes, intégrant des notions de filière et d'environnement.

Promouvoir nos savoir-faire historiques et nous inscrire dans les traditions culinaires régionales, en créant des produits de **qualité** avec une **identité forte**.



Développer l'**éco-conception de nos emballages**, réduire leur quantité sans dénaturer la qualité de nos produits et en s'inscrivant dans les enjeux environnementaux à horizon 2030.

Réduire nos déchets à la source et travailler à accroître nos filières de **valorisation** et de **recyclage**.

Réduire notre **empreinte carbone** en cohérence avec les objectifs de la Science-Based Targets Initiative (SBTI) et de l'Accord de Paris.

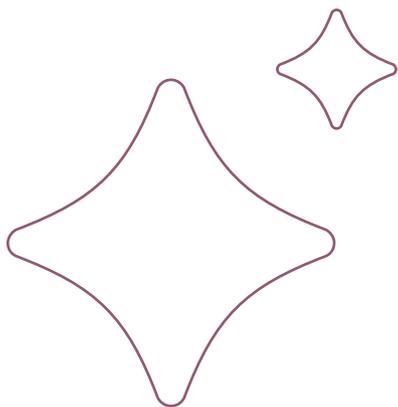


Être reconnu comme un acteur engagé au niveau local en tissant des **partenariats avec des associations** qui agissent en faveur de l'inclusion, de la santé, de l'environnement...

Investir, moderniser nos outils de production pour pérenniser nos implantations et contribuer au **développement économique de nos territoires**.



NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES.



CHEZ ONORÉ, NOS RESSOURCES

DES TALENTS ENGAGÉS

- ◆ **1 000 collaborateurs** aux savoir-faire complémentaires, de la R&D à la commercialisation.
 - ◆ Des recrutements qui favorisent la **diversité et l'inclusion**.
 - ◆ **2 800 heures** de formation sécurité.
 - ◆ **47 animations** qualité de vie au travail.

UNE CHAÎNE DE VALEUR CENTRÉE SUR

- ◆ Une stratégie d'approvisionnement qui privilégie le **local et la durabilité**.
 - ◆ Un **code de conduite** pour nos **371 fournisseurs**.
 - ◆ Une cellule **assurance qualité fournisseur** et **8 auditeurs** internes.
 - ◆ Une communauté **R&D Onoré**, des équipes dédiées sur chaque site et **1.3%** de notre chiffre d'affaires consacré à l'innovation.

UN IMPACT

- ◆ **4%** de nos investissements consacrés à l'amélioration de nos performances environnementales.
 - ◆ Des **emballages éco-conçus**.
 - ◆ **28 621 MWh** d'énergie consommée.
- ◆ **4,4 L d'eau** consommée en moyenne pour 1 Kg de produit fabriqué.
 - ◆ **2 stations de traitement** des eaux usées.
 - ◆ **4 528 tonnes** de déchets produits.

UNE CULTURE DE PROXIMITÉ

- ◆ Des **actions caritatives** portées par nos collaborateurs.
 - ◆ Des partenariats avec les **établissements scolaires**.
- ◆ **3,1%** de notre chiffre d'affaires investi pour moderniser et pérenniser nos activités.

SONT CRÉATRICES DE VALEUR

ET PASSIONNÉS

- ◆ 4 sites certifiés **SMETA**.
- ◆ **7.53%** de collaborateurs en situation de handicap en France.
- ◆ **93/100** index de l'égalité professionnelle sur le périmètre France.
- ◆ TF2i⁵ : **13,6**.
- ◆ **23 674** heures de formation.

L'EXCELLENCE ET L'INNOVATION

- ◆ **4.5%** de matières labellisées dans nos produits.
- ◆ **97%** de nos fournisseurs signataires de notre code de conduite et **96%** certifiés GFSI.
- ◆ Des **partenariats de long terme** qui sécurisent les filières et favorisent l'innovation.
- ◆ **275** nouveaux produits développés en 2024.

ENVIRONNEMENTAL MAÎTRISÉ

- ◆ Certification **Ecovadis Silver en 2024**.
- ◆ **94%** d'emballages recyclables et **58%** d'emballages certifiés FSC ou PEFC.
- ◆ Réduction de notre intensité énergétique de - **22%** en MWh/K€ par rapport à 2023.
- ◆ - **1 774 L** d'eau consommée en 2024.
- ◆ **66 736 m³** d'eau traitée.
- ◆ **83%** de déchets recyclables et **153 tonnes** de déchets méthanisés.

AVEC NOS TERRITOIRES

- ◆ **18** associations soutenues.
- ◆ **370 000€** de produits donnés.
- ◆ **250 jeunes** rencontrés, **11 alternants** et **33 stagiaires** accueillis.
- ◆ **2 nouvelles lignes** de production en cours de création à Rivesaltes et Bodmin.

⁵ Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt multiplié par un million, divisé par le nombre total d'heures travaillées (salariés et intérimaires).



NOTRE CHAÎNE DE VALEUR.

1

NOS APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

NOS PARTIES PRENANTES

La planète, nos fournisseurs (agriculteurs, transformateurs...), les territoires.

NOS ENJEUX

Agir pour lutter contre le changement climatique et soutenir les pratiques agricoles vertueuses (préservation de l'environnement & conditions de travail).



NOS RISQUES ET NOS OPPORTUNITÉS

✗ Pression sur les ressources et fragilisation des écosystèmes, risque de pénurie et de flambée de prix.

✓ Soutien aux filières locales, développement d'une agriculture régénératrice, amélioration de la qualité de nos produits grâce à la durabilité de nos matières premières.

2

LA PRODUCTION DE NOS SPÉCIALITÉS CULINAIRES



NOS PARTIES PRENANTES

La planète, nos collaborateurs, les territoires.

NOS ENJEUX

Maîtriser l'impact environnemental de nos activités, garantir la sécurité et le bien-être de nos équipes, et assurer la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits.

NOS RISQUES ET NOS OPPORTUNITÉS

✗ Pollution, augmentation des émissions de gaz à effet de serre, gaspillage de ressources et de matières premières, dégradation des conditions de travail.

✓ Efficacité énergétique de nos installations, produits à faible impact, épanouissement de nos collaborateurs, produits sains et sûrs.



3

LA COMMERCIALISATION DE NOS PRODUITS



NOS PARTIES PRENANTES

La planète, nos partenaires transporteurs, nos clients, nos collaborateurs.

NOS RISQUES ET NOS OPPORTUNITÉS

✗ Perte de rentabilité (augmentation des coûts de transport et pression sur la marge), augmentation des émissions de gaz à effet de serre liées au transport, dysfonctionnement dans la gestion des stocks entraînant un gaspillage alimentaire.





NOS ENJEUX

Favoriser des modes de distribution à faible impact environnemental et partager des bonnes pratiques avec nos clients.



✓ Soutien au développement de filières logistiques propres, éco-conception des emballages, codéveloppement de produits à faible impact pour répondre aux demandes des consommateurs.

4

LA CONSOMMATION ET LA FIN DE VIE DE NOS PRODUITS

NOS PARTIES PRENANTES

La planète, les consommateurs, les territoires.

NOS ENJEUX

Développer des produits sains et savoureux, lutter contre le gaspillage alimentaire et encourager le recyclage de nos emballages.



NOS RISQUES ET NOS OPPORTUNITÉS

- ✗ Augmentation des déchets produits, gaspillage alimentaire.
- ✓ Satisfaction client, développement d'emballages portionnables et éco-conçus, sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques de consommation et de conservation.

NOS COLLABORATEURS SONT NOTRE FORCE.



UNE NETTE PROGRESSION

en matière de sécurité, de nombreuses initiatives pour prendre soin de nos collaborateurs, fédérer nos équipes, devenir un groupe plus inclusif, développer les compétences...

Toutes les actions que nous menons, pour que chacun se sente à sa place chez ONORÉ, ont fait l'objet d'une première reconnaissance officielle en 2024, avec **la certification SMETA des sites d'Aire-sur-la-Lys, Bonloc, Geneston et Rivesaltes**. C'est une très grande fierté pour nous d'être en phase avec les exigences de cette norme internationale en matière sociale, de santé, de sécurité au travail et d'éthique.



Prochaine étape :
la certification des sites
d'Agen, Bodmin et Bristol.

SÉCURITÉ

◆ Grâce à la mobilisation de nos équipes, notre **TF2i⁶ a diminué de 4 points** par rapport à 2023 et nous avons atteint notre objectif initial **avec un an d'avance**. Une performance qui démontre l'efficacité des actions conduites en 2024 : **2 800 heures de formation sécurité**, tournées sécurité quotidiennes sur tous les sites, adoption de 10 règles de sécurité communes à l'échelle du Groupe, 60 groupes de travail et initiatives pour faire évoluer nos installations et réduire les risques.



CHIFFRES CLÉS

- ◆ Objectif 2025 :
TF2i⁶ < à 15.
- ◆ Résultat 2024 :
TF2i⁶ 2024 **13,6**.
- ◆ **1 238 jours**
sans accident avec arrêt
sur le site d'Aire-sur-la-Lys.

⁶ Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt multiplié par un million, divisé par le nombre total d'heures travaillées (salariés et intérimaires).

QUALITÉ DE VIE

À l'échelle du Groupe comme sur nos sites, les initiatives ont été nombreuses en 2024 :

◆ Un **challenge sportif intersites**, via l'application United Heroes, nous a permis de cumuler + de 730 000 points et de débloquer un **don de 3 000 € à l'association RoseUp**, qui accompagne les femmes atteintes de cancer. Une belle façon d'inciter nos collaborateurs à pratiquer une activité physique pour prendre soin d'eux et l'occasion de les sensibiliser au dépistage de la maladie.

◆ **+ de 20 actions organisées** en local pour faire vivre notre culture d'entreprise : dégustation de produits, journées sécurité, séances de sports et moments conviviaux.

ÉGALITÉ & INCLUSION

Nos services RH se sont réunis à 4 reprises pour élaborer **la politique handicap et inclusion du Groupe**. Ce travail, qui se poursuit en 2025, s'appuie notamment sur l'expertise du site de Rivesaltes qui développe des actions depuis de nombreuses années : sensibilisation des collaborateurs, partenariats avec des acteurs associatifs, stages d'immersion, accompagnement dans l'emploi...

CHIFFRES CLÉS

◆ **40% DE FEMMES** dans nos comités de direction, au sein du Groupe.
> **Le meilleur score est détenu par notre site d'Agen avec 57% de femmes.**

◆ **93/100** index de l'égalité professionnelle sur le périmètre France.

◆ **100% DE NOS SITES INDUSTRIELS** français ont accueilli des personnes en situation de handicap à l'occasion des DuoDay.

COMPÉTENCES

Pour accompagner l'internationalisation du Groupe, 36 collaborateurs ont bénéficié de **800 heures de formation français-anglais**. Une montée en compétences indispensable pour bien travailler ensemble.



Cathrine OSBORNE & Yvonne HOLLYOAK

Responsable des Ressources Humaines & Responsable Marketing sur le site de Proper Cornish

“ Chez Proper Cornish, nous mobilisons plusieurs leviers pour favoriser le bien-être de nos équipes. Depuis 2024, nous avons supprimé les heures supplémentaires, les équipes de week-end et introduit une fermeture complète à Noël. Toutes ces mesures ont été bien accueillies. Nous avons également **formé une vingtaine de secouristes en santé mentale**, qui offrent un soutien confidentiel à leurs collègues et les orientent vers les acteurs locaux correspondant à leurs besoins. Notre équipe chargée de la santé et du bien-être organise régulièrement des marches collectives, des événements caritatifs et des ateliers avec des formateurs externes. Ces efforts s'inscrivent dans une stratégie plus large visant à créer un cadre de travail plus sain et plus équilibré. ”

NOS PRODUITS

BONS POUR VOUS, BONS POUR LA PLANÈTE.



CÉLÉBRER LA RICHESSE ET LA DIVERSITÉ DE NOTRE PATRIMOINE CULINAIRE,

cela passe par la préservation de recettes authentiques, la sélection de matières premières de qualité, la création de relations de proximité avec nos fournisseurs, le respect des normes de sécurité alimentaire...

Mais aussi par l'innovation pour créer des recettes plus végétales et développer des filières d'approvisionnement plus durables.

Tel est le secret de la recette **ONORÉ** pour créer des produits sains et savoureux !

QUALITÉ

◆ L'amélioration continue de nos pratiques, nous a permis de répondre aux nouvelles exigences des normes IFS⁷ et BRCGS⁸ et de renouveler la certification de l'ensemble de nos sites, en obtenant de meilleures notations.

CHIFFRE CLÉ

◆ **100%** de nos sites certifiés IFS niveau supérieur et/ou BRCGS grade A.



⁷International Featured Standard.

⁸British Retail Consortium Global Standard.

VÉGÉTALISATION

◆ Pour réduire l'impact de notre alimentation, nous travaillons sur la végétalisation de nos produits. L'arrivée de Cakesmiths, expert en la matière, constitue une véritable opportunité d'innovation pour l'ensemble du Groupe.



CHIFFRE CLÉ

◆ **31 nouveaux produits** végétariens lancés en 2024.

ACHATS RESPONSABLES

Nous plaçons la durabilité au cœur de notre stratégie d'approvisionnement, en sélectionnant, autant que possible, des **fournisseurs locaux** et en travaillant main dans la main pour développer des **pratiques plus vertueuses**. Conscients que réduire notre impact demande du temps, nous privilégions des **relations de long terme pour sécuriser les filières** et progresser ensemble, en ciblant en priorité nos matières premières stratégiques : œufs, pommes, viande de porc et farine.

CHIFFRES CLÉS



Des matières premières durables

◆ **100%**

D'ŒUFS

ponte au sol ou plein air depuis avril 2024.

◆ **662 TONNES DE POMMES**

issues de Vergers eco responsables, labellisés HVE, cultivées dans la vallée de la Garonne et issues de vergers éco-responsables.

◆ **230 TONNES** de viande de porc certifiée Red Tractor, élevée en Angleterre.

OBJECTIF 2027 : 3 000 tonnes de farine issue de blés conformes à la norme NF V30⁹, et sans insecticides de stockage, cultivés dans le Sud-Ouest de la France.

Des fournisseurs engagés

◆ **97% de nos fournisseurs**

signataires de notre code de conduite sur le périmètre France.

OBJECTIF 2026 : 97% de nos fournisseurs sur le périmètre anglais.

◆ **96% de nos**

fournisseurs certifiés GFSI.

OBJECTIF 2027 : 100% de nos fournisseurs certifiés ou audités par nos services.



Mike SMART | Responsable R&D sur le site de Cakesmiths

“ Chez Cakesmiths, plus de **40% de nos pâtisseries sont vegan**. À chaque fois que nous pouvons végétaliser une recette, nous le faisons ! C'est bien meilleur pour la planète, ça va dans le sens de nos engagements RSE et cela répond à une vraie demande de nos clients. Tous nos produits sont développés dans notre laboratoire d'innovation et testés directement auprès des consommateurs dans notre coffee-shop. **En 2024, nous avons créé près de 120 recettes !** Avec toujours une **très grande attention sur la qualité des ingrédients** : pas de colorants, pas d'arômes artificiels, pas de conservateurs, des œufs plein air, de la farine issue de l'agriculture régénératrice pour certaines éditions limitées... Depuis peu, nous avons le plaisir de partager notre savoir-faire au sein de la **communauté R&D ONORÉ**, un espace d'échange qui nous permet d'apprendre les uns des autres pour fabriquer des produits toujours plus durables et gourmands ! ”

⁹Norme NF V30 « Céréales à paille et maïs – Bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme ».

ENVIRONNEMENT POUR UN AVENIR DURABLE.



OPTIMISATION DE NOS CONSOUMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE,

amélioration de la qualité de nos effluents,
recyclage et valorisation de nos déchets,
éco-conception de nos emballages...

Chez ONORÉ, nous consacrons en moyenne 4% de nos investissements à la réduction de l'impact environnemental de nos activités et définissons des plans d'action ciblés pour répondre efficacement aux problématiques de chacun de nos sites.



Une stratégie récompensée par l'obtention de la certification EcoVadis Silver, avec un score de 70/100, en amélioration de 6 points par rapport à 2023.

Une très belle progression qui nous classe dans le Top 15 mondial !

ÉNERGIE

En 2024, plusieurs projets se sont concrétisés pour améliorer les performances énergétiques de nos installations :

- ◆ À Agen, renouvellement des fours.
- ◆ À Rivesaltes, modernisation de l'installation d'air comprimé.
- ◆ À Bristol, rénovation énergétique des ateliers de production.
- ◆ À Geneston et à Bodmin, poursuite du déploiement d'un éclairage 100% LED.

CHIFFRES CLÉS

◆ **28 621 MWh**
d'énergie consommée.

◆ **Réduction de notre intensité** énergétique
de **22%** en MWh/K€
par rapport à 2023.

EMBALLAGES

◆ **Tous nos emballages carton en fibres vierges sont désormais issus de ressources gérées durablement !** Un travail conduit en collaboration avec notre fournisseur historique, qui a su adapter son sourcing pour répondre à nos engagements RSE. Un bel exemple de partenariat vertueux.



CHIFFRES CLÉS

- ◆ **58%** d'emballage certifié FSC ou PEFC.
- ◆ **94.1%** d'emballage recyclable, sur le périmètre France.
- ◆ **74%** de nos emballages contiennent de la matière recyclée.

EAU

Réduire nos consommations nécessite un véritable effort collectif, notamment sur des sites marqués par des épisodes réguliers de sécheresse, comme Rivesaltes. Détection de fuite, suppression des équipements en circuit ouvert, usage de l'eau en dernier recours dans nos process de nettoyage... Nos services QHSE¹⁰ communiquent régulièrement auprès des équipes pour faire évoluer les pratiques. Une sensibilisation qui porte ses fruits avec une **consommation en recul de 2% par rapport à 2023**.

CHIFFRES CLÉS

◆ **4,4 L d'eau consommée** en moyenne pour 1 Kg de produit fabriqué, à l'échelle du Groupe. Et seulement **1 L/kg** sur le site de Proper Cornish.

OBJECTIF 2027 :
< À 4 L/KG.

TRAITEMENT DES EFFLUENTS

Un plan d'action sur 4 ans a été mis en œuvre sur le site Proper Cornish pour garantir la conformité de nos rejets aux normes environnementales. Un premier investissement de **80 000€ a été consacré à l'installation d'un système de filtration des effluents**. Poursuite des travaux en 2025.

CHIFFRES CLÉS

VALORISATION DES DÉCHETS

- ◆ **83% de déchets** recyclables.
- ◆ **153 tonnes de déchets** valorisés en énergie, grâce à la méthanisation.



Laurent DAVIN | Directeur adjoint des opérations Groupe

“ Le premier enjeu, pour maîtriser notre impact environnemental, est de **consolider nos indicateurs pour identifier des leviers pertinents**. Cette année, nous avons évalué le potentiel solaire de nos 5 sites français. Les bons résultats obtenus sur les sites d'Agen et Bonloc nous ont permis de lancer des études de faisabilité pour l'installation de panneaux photovoltaïques en autoconsommation. Nous travaillons aussi sur des projets qui font le lien avec nos engagements sur les piliers produits et collaborateurs : la diminution du temps de cuisson de nos plaques de pain nous permettra de réduire nos consommations et donc l'impact de notre produit ; le renouvellement du système de refroidissement chez Mag'M optimisera les performances du bâtiment tout en offrant plus de confort aux équipes... **Autant d'actions qui soulignent l'importance de travailler en transversalité.** ”

¹⁰QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement.

TERRITOIRES UNE CULTURE DE LA PROXIMITÉ.



CHEZ ONORÉ, PARTICIPER À LA VIE LOCALE FAIT PARTIE DE NOTRE ADN, DEPUIS TOUJOURS.

Nous innovons et développons nos activités pour soutenir l'emploi dans des communes souvent éloignées des grands pôles économiques.

Mais pas seulement ! Avoir un impact positif, c'est aussi valoriser toutes les richesses de nos territoires, en nous engageant auprès des jeunes et des acteurs associatifs.



ACTIONS CARITATIVES

◆ Précarité alimentaire, santé mentale, lutte contre le cancer, éducation, inclusion, bien-être animal, préservation de l'environnement, nous nous engageons sur des thématiques qui tiennent à cœur à nos collaborateurs.



CHIFFRES CLÉS

- ◆ **370 000 €**
de produits donnés.
- ◆ **18 associations**
soutenues.

INNOVATION

◆ À la demande de l'un des leaders français de la grande distribution, nos sites de Rivesaltes et Bonloc se sont équipés d'une nouvelle technologie d'emballage sous atmosphère modifiée, qui prolonge la durée de vie de nos pâtisseries de 3 à 10 jours, après décongélation. Une innovation conforme aux normes de sécurité alimentaire, à nos exigences qualité et qui permet d'optimiser la gestion des stocks pour mieux lutter contre le gaspillage alimentaire. Mais aussi une innovation créatrice de nombreux emplois sur nos territoires.

CHIFFRES CLÉS (Bonloc et Rivesaltes)

- ◆ 1,1 M € d'investissement.
- ◆ 4 collaborateurs en insertion.
- ◆ + 27 équivalents temps plein.
- ◆ 31% de l'activité du site de Rivesaltes et 6% du site de Bonloc.

TRANSMISSION

Faire découvrir aux jeunes les coulisses de la fabrication de nos spécialités, leur donner envie de perpétuer les traditions culinaires à nos côtés, tels sont les objectifs des actions que nous menons avec les établissements scolaires et d'enseignement supérieur implantés à proximité de nos sites.

CHIFFRES CLÉS

◆
**11 ALTERNANTS
ET 33 STAGIAIRES**
accueillis.

◆
8 VISITES de sites et
8 INTERVENTIONS
en établissement.

◆
**250 JEUNES
RENCONTRÉS.**

OUTILS DE PRODUCTION

Protection de l'environnement, développement de l'activité économique, nos sites exercent des missions d'intérêt général au service des territoires :

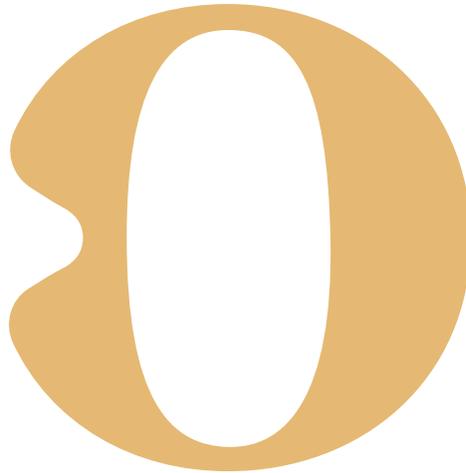
- ◆ À Bonloc, les **eaux usées de près de 300 habitants sont traitées dans notre station d'épuration**. Un volume qui devrait prochainement augmenter pour répondre à la croissance de la population.
- ◆ Rivesaltes et Bodmin se préparent à accueillir de nouvelles lignes de production. **Ce sont de nouveaux emplois à la clé !**



Sandrine CAUSADIAS | Gestionnaire RH sur le site de Rivesaltes

“ Cette nouvelle technologie représente une très forte croissance d'activité pour le site de Rivesaltes. Nous avons tout de suite vu dans ce projet l'opportunité de lancer une **campagne de recrutement en privilégiant l'intégration de personnes éloignées de l'emploi** : jeunes de moins de 26 ans, personnes en situation de handicap, seniors de + de 50 ans, bénéficiaires du RSA... Nous avons mis au point un programme de recrutement spécifique. Chaque candidat a bénéficié d'un accompagnement de proximité et réalisé un entretien téléphonique, une réunion d'information collective, une visite de site, un entretien individuel, un stage d'immersion de 35 heures et une formation à la conduite de machines de 6 semaines. Sur 6 candidats, 3 sont allés au bout de la démarche. Une belle réussite ! ”

Onoré
TASTE THE FINEST



Pour suivre nos actualités,
rendez-vous sur www.onore.com
et sur nos pages LinkedIn et Instagram.



Crédits rédaction et conception : Bee Happy
Crédits photos : Groupe Onoré
Crédits d'impression : Bee Happy
Imprimé sur du papier certifié PEFC par une imprimerie certifiée Imprim'vert.