Édition
2025

CARNET RSE

Onoré
TASTE THE FINEST

LE MOT D'ALEXANDRE VIGNERON,

CEO DU GROUPE ONORÉ

Au fil des années, nous avons construit un groupe réputé pour la qualité de ses produits. Aujourd'hui, notre ambition est aussi d'être reconnu pour la manière responsable dont nous les concevons, les fabriquons et les faisons grandir.

La réussite d'Onoré repose sur un équilibre simple : cultiver l'excellence de nos produits tout en assumant pleinement notre responsabilité envers nos collaborateurs, nos partenaires, nos territoires et notre environnement.

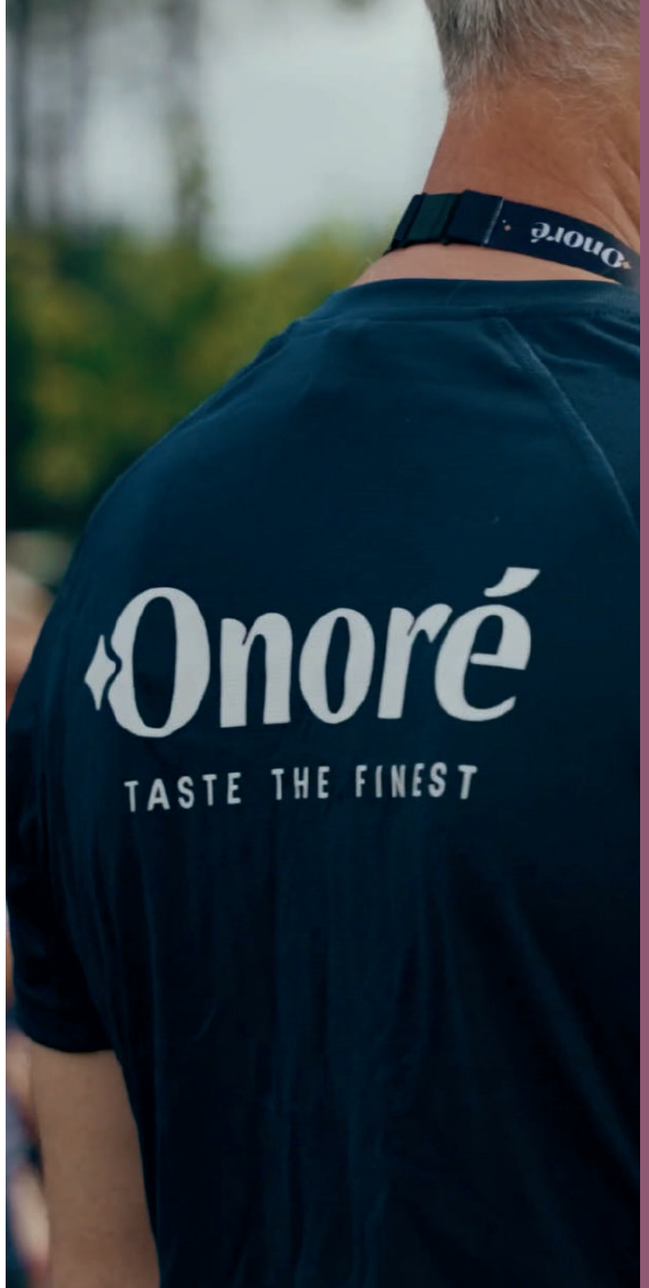
Cette exigence ne se limite pas à nos produits. Elle guide aussi notre manière de travailler, de collaborer avec nos partenaires, de préserver nos ressources et de contribuer au développement des territoires où nous sommes implantés.

Ce carnet RSE reflète cette vision. Il présente les actions que nous menons déjà, les progrès accomplis, mais aussi les défis qu'il nous reste à relever. Car la responsabilité est avant tout une démarche d'amélioration continue, portée chaque jour par l'engagement de nos équipes.

Je suis fier du chemin parcouru collectivement et convaincu que c'est en conciliant performance, responsabilité et passion que nous construirons durablement l'avenir d'Onoré.

Je souhaite, à travers ce carnet, remercier chaleureusement l'ensemble de nos collaborateurs. Par leur engagement, leur exigence et leur passion, ils donnent chaque jour vie à nos ambitions et font progresser notre démarche RSE. Les résultats présentés dans ces pages sont avant tout le fruit de leur travail collectif.

Alexandre Vigneron



MANIFESTE

Depuis plus de 70 ans,
les femmes et les hommes d'Onoré perpétuent un patrimoine culinaire unique. Chaque jour, dans nos ateliers, ils élaborent des spécialités qui font la réputation de nos marques, en conciliant exigence, savoir-faire et plaisir.

Mais notre responsabilité ne s'arrête pas à la qualité de nos produits.

Produire durablement, préserver la santé et la sécurité de nos équipes, accompagner nos partenaires agricoles, réduire notre impact sur l'environnement et contribuer au dynamisme de nos territoires : ces engagements sont au cœur de notre manière d'entreprendre.

Année après année, cette ambition collective se traduit par des actions concrètes. Sur chacun de nos sites, en France comme au Royaume-Uni, les initiatives se multiplient et témoignent d'une conviction partagée : **la performance économique et la responsabilité sociétale avancent ensemble.**

Cette culture de l'engagement constitue aujourd'hui l'un des fondements du Groupe Onoré. Elle représente également un formidable atout pour écrire notre nouvelle histoire au sein d'IDAK Food Group et construire ensemble le leader européen des produits surgelés premium, fidèle à ses valeurs d'excellence, de passion, de respect et d'engagement.

Onoré
TASTE THE FINEST

ONORÉ
TASTE THE FINEST.

Groupe européen, nous sommes dotés d'une expertise unique dans la production de pâtisseries et de snacking surgelés premium.

Depuis plus de 70 ans, nous élaborons des spécialités culinaires inspirées de notre patrimoine gastronomique.

Nos produits authentiques sont conçus pour susciter l'émotion des consommateurs aux quatre coins 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.

NOS VALEURS

EXCELLENCE

Nous cultivons l'exigence et l'amélioration continue pour atteindre l'excellence dans tout ce que nous faisons.

PASSION

Nous exerçons nos métiers avec enthousiasme, fiers de faire vivre notre patrimoine culinaire.

RESPECT

Nous produisons dans le respect de nos collaborateurs, de nos partenaires, de nos territoires et de notre environnement.

ENGAGEMENT

Nous créons les conditions permettant à chacun de s'investir, d'oser, de prendre des initiatives et de s'épanouir au sein du Groupe.

CHIFFRES CLÉS[1]

- **1 000 collaborateurs** passionnés.
- **8 sites** en France et en Angleterre certifiés IFS[2] et/ou BRCGS[3].
- **+ de 26 000 tonnes** de produits vendus chaque année.
- **62%** de produits sucrés, **38%** de produits salés.
- **+ de 10 spécialités culinaires.**
- Des clients dans **+ de 30 pays** **65%** food service, **35%** retail.
- **220 millions d'euros** de chiffre d'affaires.

[1]Données au 31 décembre 2025.
[2]International Featured Standard.
[3]British Retail Consortium Global Standard.

NOTRE CHAÎNE DE VALEUR.

01 NOS APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

- 365 fournisseurs, dont 97,5% sont certifiés GFSI[4].
- Des partenariats de long terme avec des filières locales et durables.
- Des audits fournisseurs réguliers et une démarche d'évaluation RSE.

NOS ENJEUX

S'adapter au changement climatique et soutenir les pratiques agricoles vertueuses (préservation de l'environnement & conditions de travail).

RISQUES

- ✕ Fragilisation des écosystèmes
- ✕ Pénurie de matières premières
- ✕ Hausse des prix

OPPORTUNITÉS

- ✓ Soutien aux filières locales
- ✓ Agriculture régénératrice
- ✓ Amélioration de la qualité de nos produits

02 LA PRODUCTION DE NOS SPÉCIALITÉS CULINAIRES

- Une gamme de 920 produits, dont 269 nouveautés 2025.
- 1 000 collaborateurs aux savoir-faire complémentaires.
- 100% des sites certifiés SMETA[5], IFS[6] et/ou BRCGS[7].

NOS ENJEUX

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

RISQUES

- ✕ Augmentation de notre empreinte carbone
- ✕ Gaspillage de ressources (énergie, matières premières…)
- ✕ Dégradation des conditions de travail

OPPORTUNITÉS

- ✓ Produits durables, sûrs et de qualité
- ✓ Efficacité énergétique des sites
- ✓ Engagement et fidélisation de nos collaborateurs

03 LA COMMERCIALISATION DE NOS PRODUITS

- Des emballages éco-conçus dont 94% recyclables.
- Un partenaire logistique doté d'une flotte conforme à la norme Euro6 et de véhicules au gaz naturel, qui agit pour réduire les consommations de carburant (-9% en 3 ans) et développer l'éco-conduite.

NOS ENJEUX

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

RISQUES

- ✕ Perte de rentabilité
- ✕ Augmentation des émissions liées au transport
- ✕ Gaspillage alimentaire

OPPORTUNITÉS

- ✓ Éco-conception des emballages
- ✓ Soutien aux filières logistiques propres
- ✓ Codéveloppement de produits à faible impact

04 LA CONSOMMATION ET LA FIN DE VIE DE NOS PRODUITS

- + de 26 000 tonnes de produits vendus.
- 83% de déchets recyclables et 800 tonnes de déchets méthanisés.
- Des partenariats avec + de 97 associations et 158 K€ de produits donnés.

NOS ENJEUX

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

RISQUES

- ✕ Augmentation des déchets produits
- ✕ Gaspillage alimentaire

OPPORTUNITÉS

- ✓ Satisfaction client
- ✓ Emballages portionnables et éco-conçus
- ✓ Consommateurs sensibilisés

[4] *Global Food Safety Initiative.*
[5] *Sedex Member Ethical Trade Audit.*
[6] *International Featured Standard.*
[7] *British Retail Consortium Global Standard.*

LA GOUVERNANCE DE NOTRE DÉMARCHE RSE.

Chez Onoré,
la RSE est pleinement intégrée
à notre stratégie d'entreprise.

À mesure que le Groupe gagne
en maturité sur les enjeux de
durabilité, notre démarche s'inscrit
dans un **modèle de gouvernance
plus robuste** pour garantir un
haut niveau d'exigence dans nos
pratiques.

STRUCTURÉE ET PILOTÉE

Nous nous appuyons sur des outils de gouvernance clairs et des indicateurs de suivi partagés pour mesurer nos progrès, dans une logique d'amélioration continue.

ÉTHIQUE ET INTÈGRE

Nous plaçons l'éthique au cœur de nos pratiques et veillons à exercer nos activités dans le respect 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, communiquons régulièrement sur nos engagements et nos résultats RSE pour entretenir une relation de confiance durable.

PACTE MONDIAL DES NATIONS UNIES

Dès 2023, nous avons choisi d'aligner notre démarche RSE avec les grands principes du Pacte Mondial des Nations Unies. Cette adhésion traduit notre volonté d'**ancrer nos engagements dans un cadre de référence international** et de **rejoindre une communauté de partage de bonnes pratiques**, en nous impliquant dans les réseaux locaux.

10 Objectifs de Développement Durable intégrés dans notre stratégie RSE

DIRECTIVE EUROPÉENNE CSRD[8]

Pour consolider la structuration de notre démarche RSE, nous avons **engagé volontairement un travail de mise en conformité** avec les exigences de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Animée par un comité de pilotage et des groupes de travail transverses, cette démarche nous permet d'**affiner nos indicateurs** de performance et d'**offrir davantage de transparence à l'ensemble de nos parties prenantes.**

Une analyse de maturité conduite sur 2 thématiques prioritaires en 2025

- Adaptation au changement climatique.
- Santé & sécurité.

[8] *Corporate Sustainability Reporting Directive.*

MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

En lien avec la CSRD, l'ensemble des métiers du Groupe a été mobilisé pour élaborer notre matrice de double matérialité. Validée par notre comité exécutif, elle nous permet de **mieux hiérarchiser les enjeux prioritaires**, en croisant les impacts sociaux et environnementaux de nos activités avec les risques et opportunités associés. Cet outil constitue un socle méthodologique indispensable pour **alimenter nos feuilles de route et homogénéiser nos pratiques.**

14 ENJEUX PRIORITAIRES IDENTIFIÉS

Enjeux environnementaux

- Adaptation et atténuation du changement climatique.
- Pollution de l'eau, de l'air et par les microplastiques.
- Gestion des déchets.
- Impact et dépendance aux services écosystémiques.

Enjeux sociaux

- Santé et sécurité de nos collaborateurs.
- Sécurité de l'emploi et temps de travail.
- Lutte contre la violence et le harcèlement au travail.
- Respect de la vie privée de nos collaborateurs.
- Rémunération équitable.
- Santé et sécurité des consommateurs.

Cette matrice constitue désormais le socle de notre feuille de route RSE et guidera l'ensemble de nos décisions dans les années à venir.

CODE DE CONDUITE

En 2025, nous avons fait évoluer notre code de conduite pour **intégrer de nouveaux sujets** liés à la sécurité, à la transparence de l'information, à l'usage de l'intelligence artificielle et au respect des droits humains. En parallèle, nous avons **consolidé notre dispositif d'alerte et déployé un outil de conformité** pour renforcer le pilotage des enjeux éthiques, notamment dans la gestion des tiers.

NOS ENGAGEMENTS RSE.

Notre démarche RSE s'articule autour de 4 grands piliers déclinés en objectifs.

COLLABORATEURS

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

Offrir un environnement et des conditions de travail **épanouissants.**

Accompagner le développement de leurs **compétences** et permettre 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.

PRODUITS

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.**

ENVIRONNEMENT

Développer **l'éco-conception de nos emballages** et réduire leur quantité sans dénaturer la qualité de nos produits, **en cohérence avec 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.

TERRITOIRES

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 des territoires.**

NOS COLLABORATEURS SONT NOTRE FORCE.

Tous nos sites ont été évalués selon le référentiel d'audit SMETA !
Une belle reconnaissance qui consacre les efforts accomplis collectivement pour assurer la sécurité de nos collaborateurs, préserver leur santé, améliorer leurs conditions de travail et placer l'éthique au cœur de nos activités.

SMETA

SÉCURITÉ

Pour consolider les progrès réalisés, nous avons mené plusieurs actions en 2025 :

✧ **Renfort de notre politique sécurité** autour de 4 grands axes : l'expertise en matière d'évaluation des risques, le développement d'une culture sécurité basée sur le leadership, la conformité à nos normes internes et l'amélioration de nos pratiques.

✧ **Structuration de la démarche sécurité chez Cakesmiths**, avec le recrutement d'un référent sécurité, la création d'un comité dédié, la mise en place d'un plan d'évaluation des risques et le lancement d'un programme d'audit interne.

✧ **Valorisation des initiatives locales** permettant de répondre à des problématiques communes, comme la réduction des manutentions manuelles, à l'occasion de la Journée mondiale de la sécurité.

✧ **Développement de la formation aux premiers secours,** avec 20% de nos effectifs Sauveteurs Secouristes au Travail et 21 collaborateurs formés aux premiers secours en santé mentale sur le site de Bodmin.

✦ Une très nette amélioration : réduction du TF2i de 40% en 5 ans.

✦ Résultat 2025 : TF2i 2025 **16,1** (+3 points par rapport à 2024).

→ **Objectif 2027 :** TF2i[9] **< à 15**.

✦ **4 sites avec un TF2i < à 10**
Agen, Aire-sur-la-Lys, Bodmin et Toulouse.

✦ **383 jours sans accident**
avec et sans arrêt à Agen.

[9]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).

SANTÉ

C'est désormais un rendez-vous inscrit dans l'agenda Onoré ! Au mois d'octobre, nos équipes se sont mobilisées pour **soutenir la lutte contre le cancer du sein**. Au programme : un challenge sportif avec l'application United Heroes réunissant 438 participants, une journée « Tous en rose », des interventions d'experts, des actions de prévention et un don de 3 000 € aux associations RoseUp (FR) et Breast Cancer (UK).

QUALITÉ DE VIE

Dans le cadre de notre démarche d'écoute, **nous avons réalisé un baromètre social qui a recueilli un taux de participation encourageant,** témoignant de l'engagement de nos collaborateurs. Les résultats nous permettent de mieux comprendre leur état d'esprit et leurs attentes, afin de mettre en place des **actions ciblées pour améliorer leur quotidien**.

✦ Près de **50% de répondants.**

✦ **88%** de collaborateurs satisfaits.

✦ **92%** fiers de la qualité des produits fabriqués.

ÉGALITÉ

✧ **40% de femmes** dans nos comités de direction au sein du Groupe.
> Une belle progression de nos **sites anglais qui dépassent les 40%.**

✧ **93/100** index de l'égalité professionnelle sur le périmètre France.
> Un très bon score de **Geneston avec 99/100.**

INCLUSION

L'inclusion des personnes en situation de handicap est un axe fort de notre démarche RSE. Grâce aux actions de sensibilisation et à l'accompagnement réalisés par nos équipes RH, **le nombre de collaborateurs en situation de handicap progresse régulièrement** et plusieurs de nos sites dépassent le seuil légal. Notre engagement s'appuie notamment sur un partenariat de longue date avec la **Fondation FACE** et une participation annuelle au **DuoDay.**

✦ **6% de travailleurs** en situation de handicap.
✦ **100% des sites français** mobilisés pour les DuoDay.

COMPÉTENCES

La **généralisation des entretiens individuels** sur l'ensemble des sites marque une nouvelle étape dans l'accompagnement de nos équipes. Réalisés par les managers, ils permettent de faire le point sur les compétences, les attentes et les perspectives d'évolution de chacun, tout en anticipant l'évolution de nos métiers. En donnant à chaque collaborateur plus de visibilité sur son parcours, ces entretiens contribuent à **renforcer notre marque employeur** et à faire d'Onoré un Groupe où chacun peut **construire son avenir professionnel sereinement.**

FAMILY DAYS

Shirley GRIMARD
Gestionnaire RH sur le site d'Agen

« À Agen, plusieurs collaborateurs ont exprimé l'envie de faire découvrir leur univers professionnel à leurs proches. C'est ainsi qu'est née l'idée du Family Day, un concept original qui a ensuite été **déployé sur tous les sites français.** Le temps d'une journée, nous avons accueilli les familles avec un **programme d'animations variées** : visites guidées, sensibilisations à la sécurité, découverte des équipements de protection individuelle, immersions dans les postes de travail, dégustations, ateliers ludiques, challenges… Chacun a pu mettre la main à la pâte et s'initier à la fabrication de nos produits : assemblage de pains surprises à Agen, pochage et tartinage de crèmes à Aire-sur-la-Lys, préparation de gâteaux à Bonloc et Rivesaltes, confection de macarons à Geneston… Cette journée, pleine de sourires et de gourmandises, a vraiment marqué les esprits ! »

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

Lancement du projet produit durable, sécurisation de nos filières stratégiques, renforcement de notre politique qualité, amélioration nutritionnelle de nos recettes…

Le déploiement de notre feuille de route s'accélère, grâce à l'engagement de nos équipes et de nos partenaires, animés par une ambition commune : cultiver l'excellence pour faire rayonner toutes les saveurs de notre patrimoine culinaire.

PRODUIT DURABLE

Benoit METAIS
Directeur commercial, marketing, R&D et innovation

« Le projet Produit durable nous permet de franchir une nouvelle étape : ne plus seulement répondre aux attentes de nos clients ou aux exigences réglementaires, mais **construire un référentiel ambitieux,** fidèle à nos engagements. Depuis plusieurs mois, 36 collaborateurs, représentatifs de tous les métiers du Groupe, travaillent à **définir ce qu'est un produit durable signé Onoré** autour de 4 axes : Environnement, Santé & Nutrition, Social & Éthique, et Traçabilité & Transparence. L'année 2026 nous permettra d'affiner nos critères puis de les **déployer sur des produits phares,** qui cochent déjà de nombreuses cases, comme les plaques de pain et les tartes. Cette démarche **fait émerger de nouveaux défis**, mais elle **valorise aussi toutes les bonnes pratiques que nous avons déjà adoptées** : sourcing local, œufs ponte au sol ou plein air, éco-conception des emballages… C'est une vraie fierté collective d'élaborer des spécialités culinaires qui conjuguent authenticité, plaisir et durabilité ! »

QUALITÉ

Afin de garantir un haut niveau d'exigence sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, nous avons engagé trois démarches complémentaires :

✧ **L'évaluation RSE de nos fournisseurs** pour mieux comprendre et soutenir leurs engagements. Cette démarche nous permettra d'intégrer un critère RSE dans notre système de cotation des fournisseurs, d'ici 2027.

✦ **53% de répondants**. → Objectif 2026 : **80%.**

✧ **L'internalisation des audits fournisseurs** pour s'assurer du respect des grands principes de notre Code de conduite et identifier des axes de progrès partagés. Ces audits nous permettent d'observer une amélioration globale des performances du panel, notamment en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

✧ **La réalisation d'audits internes croisés** pour harmoniser nos pratiques et renforcer notre conformité aux référentiels IFS et BRCGS. Cette initiative contribue à la montée en compétences de nos équipes et à la diffusion d'une culture qualité commune sur l'ensemble des sites.

✦ **20 audits** réalisés en 2025.

✦ **15 fournisseurs** audités en 2025.

✦ Note moyenne de l'évaluation annuelle : **93,3 points** (+ 5,5 par rapport à 2023).

✦ **97,5% de fournisseurs** certifiés GFSI.

ACHATS RESPONSABLES

Nous poursuivons la structuration de nos filières d'achats responsables, en concentrant nos efforts sur quatre matières premières stratégiques :

✧ **LA FARINE :** Nous renforçons notre partenariat avec la coopérative Arterris, qui rassemble 15 000 agriculteurs du sud-ouest de la France, afin d'accroître le volume de **farine issue de blés certifiés NF V30,** une norme qui garantit des pratiques agricoles plus vertueuses, un stockage sans insecticides et une traçabilité renforcée.

→ Objectif 2026 : **330 tonnes** de farine issue de blés conformes à la norme NF V30.

→ Objectif 2028 : **3 600 tonnes.**

✧ **LE CACAO :** Nous augmentons progressivement le volume de **cacao certifié Rainforest Alliance,** un label qui contribue à la lutte contre la déforestation et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs.

✦ **200 tonnes** de cacao certifié Rainforest Alliance.

✧ **L'AMANDE :** Nous avons cartographié les principaux acteurs de la filière, à partir des référentiels IFS et BRCGS, puis réalisé 11 audits fournisseurs pour constituer un **panel restreint de partenaires** capables de garantir une matière première de haute qualité, répondant à nos exigences de traçabilité et de durabilité.

✧ **LA VIANDE :** Nous sélectionnons des viandes (porc, bœuf, poulet) **produites localement et certifiées Red Tractor** pour la fabrication des pasties sur le site de Bodmin. Ce label atteste du respect d'exigences strictes en matière de traçabilité, de sécurité alimentaire, de respect du bien-être animal et de préservation de l'environnement.

✦ **467 tonnes** de viande certifiée Red Tractor.

RECETTES SAINES

Améliorer la qualité nutritionnelle de nos spécialités culinaires sans compromis sur la gourmandise est une priorité chez Onoré.

✧ En 2025, nous avons lancé une **nouvelle gamme de 6 macarons** co-créée avec Jean-Thomas Schneider, Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde de pâtisserie, élaborée à partir d'**ingrédients 100% naturels.**

✧ Nous avons également engagé un travail de **réduction de la teneur en sucre de nos produits**, en rejoignant le groupe de travail dédié au sein de la Fédération des Entreprises de Boulangerie.

✦ Réduire le taux de sucre de **5% minimum** sur **80% de nos pâtisseries** d'ici 2030.

VÉGÉTALISATION

La végétalisation de notre gamme se poursuit avec :

✧ 55 nouveaux produits végétariens.

✧ 36 nouveaux produits vegans.

✧ 40% de notre gamme de mochis est vegan.

Proper Chunky Cheese and Pickle Roll, un délicieux petit pain fourré aux quatre fromages et aux cornichons.

Plateau végé délices, 40 bouchées végétariennes prêtes à servir.

ENVIRONNEMENT, POUR UN AVENIR DURABLE

Bilan carbone, audits, monitoring… Nous multiplions les outils pour **piloter plus finement notre feuille de route** environnementale, **consolider nos plans d'action** et **améliorer nos performances.**

SILVER | Top 15% ecovadis Sustainability Rating JUN 2025

Grâce à l'engagement de l'ensemble de nos équipes, le Groupe Onoré se classe dans le **top 15 mondial du label EcoVadis** avec un score de 70/100. Une très grande fierté !

BILAN CARBONE

Clémentine GUIRAUD
Directrice Qualité, Sécurité et Développement durable

« En 2024, nous avons réalisé notre premier bilan carbone à l'échelle du Groupe. Cette étape structurante nous a permis de disposer de **données précises** et de définir des **objectifs de réduction alignés sur la Science Based Targets initiative** (SBTi). Parce que plus de 95% de nos émissions relèvent du scope 3, nous avons fait de la **structuration des filières d'approvisionnement** l'une des priorités de notre plan de décarbonation. Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs pour les accompagner vers des pratiques plus responsables. L'autre axe fort porte sur **l'efficacité énergétique de nos sites**, pour consommer moins et mieux. Toutes nos équipes s'emparent de ces sujets et de nombreuses initiatives émergent directement du terrain. **C'est une grande fierté de voir qu'il y a une vraie culture RSE chez Onoré**. Notre défi, pour les années à venir, sera d'**affiner encore la qualité de nos données** et de **faire de la RSE le pilier de notre analyse de risque** au quotidien. »

- **4% d'émissions de GES[10]** sur les scopes 1 et 2 (gaz, électricité, froid…).
- **96% d'émissions de GES[10]** sur le scope 3 (matières premières, emballages transports).

→ **Objectifs 2030 :**
- **- 42% d'émissions de GES** sur les scopes 1 et 2[11].
- **- 25% d'émissions de GES** sur le scope 3[11].

[10] Gaz à effet de serre. [11] Par rapport à 2024.

ÉNERGIE

Pour accélérer notre démarche de sobriété, nous avons réalisé un **audit énergétique** sur le site de Bonloc. Cette analyse nous a permis d'identifier **5 actions, avec un potentiel d'économie estimé à 75 tonnes de CO_2**, notamment grâce à la récupération de chaleur et à l'optimisation des installations. De nouveaux audits seront conduits à Agen et Aire-sur-la-Lys en 2026.

- **27 755 MWh** d'électricité et de gaz consommés.

EAU

La réduction de nos consommations passe par la **suppression des systèmes de refroidissement et de rinçage sans recyclage**, ainsi que par **l'optimisation des phases de nettoyage.** Un **système de recyclage** de l'eau a été installé sur plusieurs équipements à Bonloc, permettant d'économiser 300 m^3 par an.

- **4,9 L d'eau consommés** pour 1 kg de produit fabriqué (soit +0,5 L par rapport à 2024 lié à la mise en place de 2 nouvelles lignes de production).

→ **Objectif 2030 :**
< à 4 L / kg.

EMBALLAGES

Parce qu'il est le plus représentatif de la diversité de nos activités, le site d'Aire-sur-la-Lys a été choisi pour mener un **audit emballages avec l'éco-organisme Adelphe**. Tous nos emballages ont fait l'objet d'une analyse détaillée. Formats, grammages, épaisseurs… Les différentes pistes identifiées vont nous permettre d'engager de nouvelles actions pour **limiter notre volume d'emballages,** tout en préservant la qualité et la sécurité de nos produits.

- **68% d'emballages** certifiés FSC ou PEFC (soit + 10% par rapport à 2024).
- **94% d'emballages** recyclables, sur le périmètre France.

VALORISATION DES DÉCHETS

Grâce à la **maîtrise rigoureuse de nos procédés** industriels par nos équipes, tous nos sites ont atteint un **niveau de pertes de matières inférieur à 10%**. Pour aller plus loin, nous développons de nouvelles solutions de valorisation des co-produits, en généralisant notamment la **méthanisation sur toutes nos implantations.** Cette technologie nous permet de **transformer nos déchets alimentaires en biogaz**, et d'augmenter ainsi fortement le volume de déchets valorisés.

- **83% de déchets** recyclés.
- **800 tonnes** de déchets méthanisés (soit **+647 tonnes** par rapport à 2024).

NOS TERRITOIRES, UNE CULTURE DE LA PROXIMITÉ

Ancrés au cœur de nos territoires, nous contribuons à leur développement économique et social en soutenant les associations locales, en investissant dans nos outils de production et en favorisant l'insertion par l'emploi.

Chez Onoré, la proximité est un vrai levier d'impact positif !

ACTIONS CARITATIVES

À Bodmin, Proper Cornish a renouvelé son partenariat historique avec **The Hugs Foundation,** une association qui recueille des chevaux maltraités ou abandonnés et propose des séances d'équithérapie à des publics en situation de fragilité : enfants, personnes âgées, militaires et anciens combattants.

- **158 K€** de produits donnés.
- + de **97 associations** soutenues.

OUTILS DE PRODUCTION

Face à la demande croissante de cinnamon rolls et au développement des autres spécialités Cakesmiths, nous avons **transféré la ligne de production du site de Bristol vers celui de Rivesaltes.** Reconfiguration de l'atelier, tests en laboratoire, essais industriels, formation des opérateurs : ce projet a été mené en étroite collaboration entre les deux sites. Il renforce nos capacités de production, soutient la création d'emplois sur le territoire et ouvre de nouvelles perspectives, avec l'augmentation des volumes et le développement de nouvelles recettes.

- **300 K€ d'investissement.**
- **15 recrutements.**

PROJET COOKIE

Damian GROCHOWALSKI
Sweet Bakery Manager

« La création d'une ligne de production de cookies à Bodmin est née d'une belle opportunité : **internaliser une production jusque-là sous-traitée** pour gagner en qualité, maîtriser les volumes et répondre à une demande croissante. Nous sommes partis d'une pièce vide et produisons aujourd'hui **50 000 cookies par semaine,** avec une quinzaine de références ! Le procédé étant très différent de celui des pasties, nous nous sommes appuyés sur l'expertise de Cakesmiths, qui nous a guidés sur de nombreux sujets. Nous avons recruté en interne pour faire monter en compétences nos équipes et leur permettre d'acquérir de nouveaux savoir-faire. Je suis très fier de voir que chacun vient au travail avec le sourire, que nos collaborateurs prennent plaisir à produire des cookies et à imaginer de nouvelles recettes pour régaler les consommateurs. **C'est grâce à leur engagement que nous avons réussi à relever ce défi** et que nous pourrons développer nos capacités de production parce que tout le monde aime les cookies ! »

INSERTION

Chez Onoré, nous faisons de l'insertion un levier concret pour répondre à nos besoins en recrutement tout en contribuant au développement de l'emploi sur nos territoires.

✧ **À Agen,**
nous avons recruté et formé **une dizaine de réfugiés ukrainiens**, et travaillé avec les acteurs locaux pour faciliter leur intégration, bien au-delà de la sphère professionnelle. Aujourd'hui, on compte plus de 18 nationalités chez Onoré, et c'est une vraie richesse à cultiver.

✧ **À Bonloc,**
nous avons accueilli **8 candidats pour une formation immersive** de 2 semaines, en partenariat avec une agence d'intérim et France Travail. 7 d'entre eux sont aujourd'hui en poste sur nos lignes de production.

✧ **À Bristol,**
Cakesmiths a initié un partenariat avec le Bristol City College pour proposer des **stages à des jeunes en difficulté.** Une première expérience réussie qui a déjà permis un recrutement.

✧ **À Rivesaltes,**
nous menons des opérations de **recrutement sans CV** basées sur les compétences et la motivation. Au programme : visite de site, mise en situation, exercices pratiques, entretiens et parcours d'intégration dans nos équipes.

Autant d'initiatives qui nous permettent de **révéler des talents et d'offrir des opportunités** à une très grande diversité de profils qui font la richesse du Groupe.

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **1 Code de conduite Groupe.**
- ✓ **12% de femmes** dans notre comité de direction.
- ✓ **3 conseils d'administration** consacrés à notre démarche RSE.

- ✓ **TF2i 2025 16,1.**
- ✓ **93/100** index de l'égalité professionnelle sur le périmètre France.
- ✓ **6% de travailleurs en situation de handicap**.
- ✓ **14 000 heures de formation.**

NOS INDICATEURS CLÉS
ET NOS ENGAGEMENTS POUR DEMAIN.

GOUVERNANCE

NOS PRIORITÉS :

- → **Garantir l'absence de non-conformité** ou de corruption au sein de nos propres activités ainsi que chez nos fournisseurs directs de premier rang.
- → **Renforcer nos actions** de sensibilisation.
- → **Évaluer les tiers.**
- → **Aucun cas de non-conformité ou de corruption** au sein de nos propres activités ni chez nos fournisseurs directs de premier rang.

COLLABORATEURS

NOS PRIORITÉS :

- → **Atteindre un TF2i < à 15**, d'ici 2027.
- → **Déployer le plan d'action** issu du baromètre social.
- → **Réaliser un entretien annuel pour plus de 90%** de nos collaborateurs, d'ici fin 2026.

NOS INDICATEURS CLÉS
ET NOS ENGAGEMENTS POUR DEMAIN.

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **97,5% de fournisseurs** certifiés GFSI.
- ✓ **97% de fournisseurs** signataires de notre Code de conduite.
- ✓ **100% d'œufs hors cage.**

- ✓ **4% d'émissions de GES** sur les scopes 1 et 2.
- ✓ **96% d'émissions de GES** sur le scope 3.
- ✓ **4,9 L d'eau consommés** pour 1 kg de produit fabriqué en moyenne.
- ✓ **83% de déchets recyclables.**
- ✓ **800 tonnes de déchets méthanisés.**

PRODUITS

NOS PRIORITÉS :

- → **Finaliser notre référentiel** Produit durable.
- → **Atteindre 95% de farine issue de blés conformes à la norme NF V30,** sur nos sites français, d'ici 2028.
- → **Augmenter la part de matières premières labellisées** dans nos achats.
- → **Développer nos gammes végétales** et travailler de nouveaux ingrédients moins carbonés.

ENVIRONNEMENT

NOS PRIORITÉS :

- → **Réduire de 42% nos émissions de GES** sur les scopes 1 et 2, et de **25%** sur le scope 3, d'ici 2030.
- → **Atteindre moins de 4 L/kg** de produit fabriqué, d'ici 2030.
- → **Développer de nouvelles filières de valorisation de nos déchets :** tri de métaux, filière de recyclage du plastique, valorisation des équipements de protection individuelle…

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **+ de 97 associations soutenues.**
- ✓ **11 actions d'insertion** pour favoriser l'accès à l'emploi.
- ✓ **35% de nos investissements consacrés à la modernisation et à la pérennisation de nos activités.**

TERRITOIRES

NOS PRIORITÉS :

- → **Faire vivre notre partenariat avec l'association Les Invincibles**, engagée contre la maladie de Charcot.
- → **Renforcer notre coopération avec les acteurs locaux** afin de diversifier nos recrutements.
- → **Poursuivre le développement de nos outils industriels**, avec notamment la création d'une nouvelle ligne à Bodmin, d'un nouvel atelier à Bristol, l'automatisation des lignes à Geneston et le développement de nouvelles gammes de produit à Agen et Aire-sur-la-Lys.

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.