



ICI, ON S'ENGAGE



NOS 4 ENGAGEMENTS



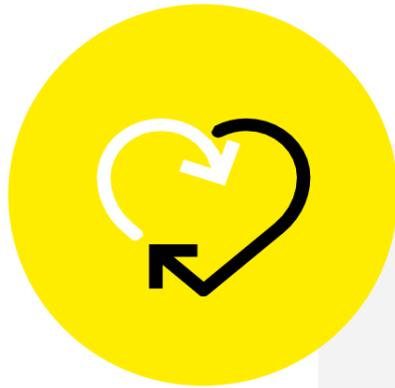
LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS

- / LE BEURRE
- / LA FARINE



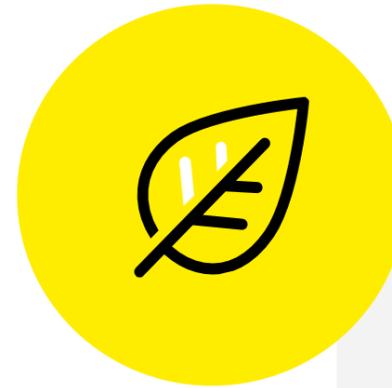
LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES

- / L'INTÉGRATION, LA FORMATION ET LA DIVERSITÉ
- / LA SANTÉ, LA SÉCURITÉ ET LE MIEUX-ÊTRE



LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

- / LE SEL
- / LE CLEAN LABEL



LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT

- / LA RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS
- / LA BIODIVERSITÉ
- / LES ÉCO-GESTES



LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS



LE BEURRE

/ Rédaction de la **Charte Beurre Responsable Bridor** avec nos partenaires transformateurs et éleveurs.

/ Utilisation du **beurre AOP Charentes-Poitou** unanimement reconnu par les artisans boulangers français.



LA FARINE

/ 100% des farines conventionnelles de nos sites de production français sont d'**origine française**, fabriquées à partir de blé français* et transformées chez des meuniers situés à moins de 300 km de nos sites de production.

/ Les farines de blés Bio des pains fabriqués sur nos sites français sont également issues de **blé Bio français***.

2027 : 100% DE NOS BLÉS SERONT FRANÇAIS*



* Sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100 % origine France.



LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS



LE SEL

/ Bridor a choisi la cible la plus **ambitieuse** des recommandations du Ministère de la Santé.

> **Un taux de sel inférieur ou égal à 1,3g de sel/100g de produit cuit¹.**

EN JANVIER 2022

59% de nos pains

étaient en dessous de la cible de 1,3g de sel/100g de produits.

EN JANVIER 2023

77% de nos pains

étaient en dessous de la cible de 1,3g de sel/100g de produits.

EN 2024

100% de nos pains

sont désormais à moins de 1,3g/100g de sel.

UNE GAMME DE PAINS « RÉDUITS EN SEL »²

Des recettes élaborées avec **25% de sel en moins** par rapport à la moyenne des produits similaires sur le marché.

-25%
DE SEL



LE CLEAN LABEL

EN 2026

100%

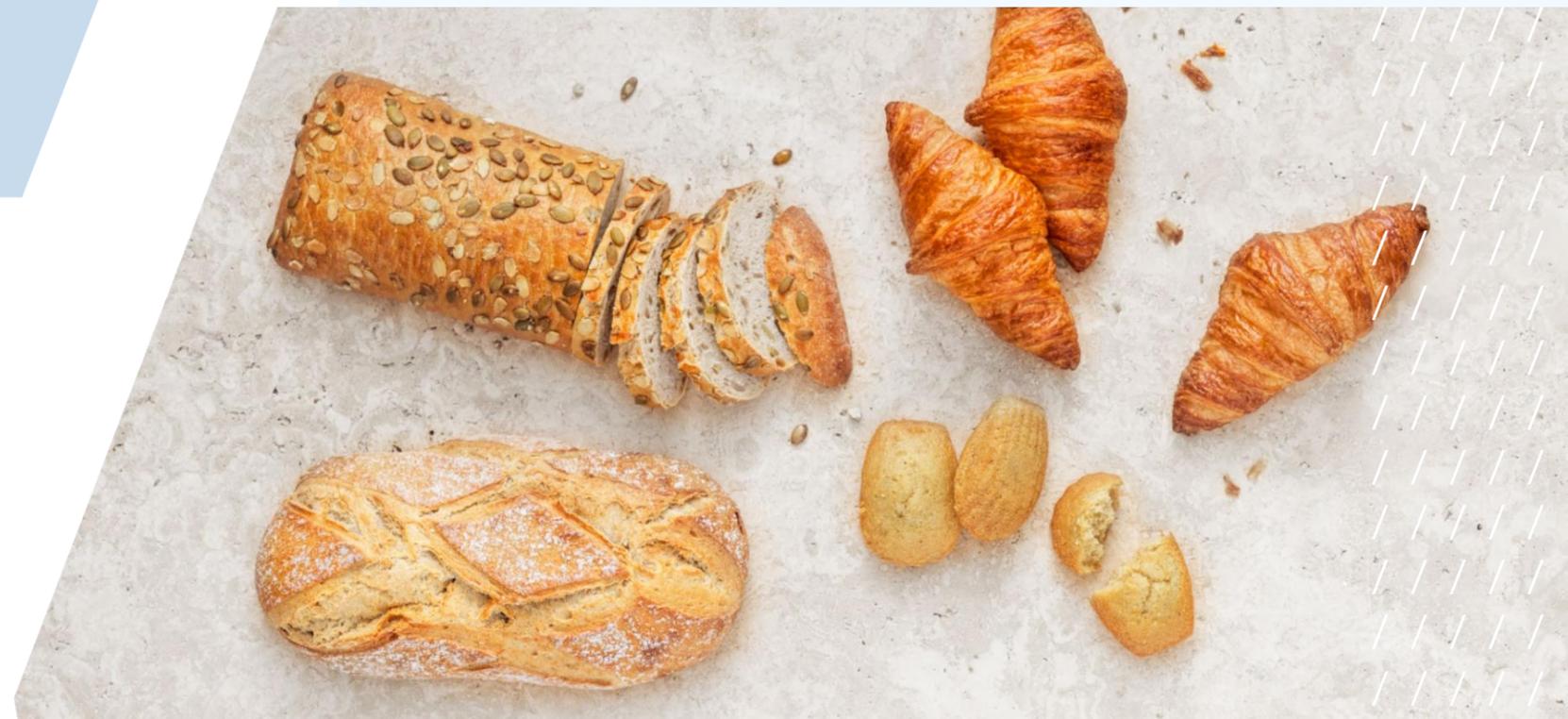
DE NOS RÉFÉRENCES
SERONT CLEAN LABEL³



74%
JANVIER
2021

83%
JANVIER
2024

76% des viennoiseries
98% des pains
72% des produits snacking



(1) Pour les produits fabriqués en France. Sur produit cuit tel que consommé, hors Focaccias. • (2) Règlement (CE) No 1924/2006.
(3) Périmètre Clean Label Bridor : Pain, Viennoiserie, Snacking, Brioche, à marque BRIDOR, y compris mix et produits de négoce.



LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES



L'INTÉGRATION, LA FORMATION ET LA DIVERSITÉ

/ Intégration de deux **chatbots** pour accompagner nos collaborateurs dans leurs missions et dans leurs démarches RH.

/ Intégration de **personnes sourdes** dans nos équipes dans le cadre de notre Programme handicap.

/ Lancement du **Campus Bridor**, le programme de formation Bridor.

CAMPUS
BRIDOR

/ Accompagnement à la préparation du **programme CQP**.
Nombre de personnes diplômées :

15	26	100
2021	2023	2027

LA SANTÉ, LA SÉCURITÉ ET LE MIEUX-ÊTRE

/ **Obtention de la certification Santé et sécurité au travail**
> Encourage les entreprises à intégrer une politique de gestion de la santé et de la sécurité.



/ Déploiement des **exosquelettes** et des capteurs de fatigue musculaire.

/ **Obtention du label « Vitrine Industrie du Futur »** qui récompense les innovations technologiques centrées sur l'Homme au sein de nos sites de production.



/ 100 % de nos collaborateurs sont formés aux **gestes qui sauvent** dès leur intégration.

/ **Lancement du projet HUMAN**, un programme d'activités physiques personnalisé dédié aux salariés permettant notamment de prévenir les risques de TMS.

/ **Index Egalité Professionnelle** au titre de l'année **2023** : score de **88/100***

/ **Indicateurs de la représentation équilibrée en entreprise****

*1. Ecart de rémunération entre les femmes et les hommes : 38 points sur 40.
2. Ecart de taux d'augmentation individuelle entre les femmes et les hommes : 20 points sur 20.
3. Ecart de taux de promotion entre les femmes et les hommes : 10 points sur 15.
4. Pourcentage de salariées ayant bénéficié d'une augmentation dans l'année de leur retour de congé de maternité, si des augmentations sont intervenues au cours de la période pendant laquelle le congé a été pris : 15 points sur 15.

5. Nombre de salariés du sexe sous-représenté parmi les 10 plus hautes rémunérations : 5 points sur 10.

**1. Ecart de représentation parmi les cadres dirigeants : 20% de femmes parmi les cadres dirigeants, 80% d'hommes parmi les cadres dirigeants.
2. Ecart de représentation parmi les membres des instances dirigeantes : 27% de femmes parmi les membres des instances dirigeantes, 73% d'hommes parmi les membres des instances dirigeantes.



LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT

LA RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS

/ **Obtention de la certification Management de l'énergie**
> Valorise nos engagements sur la protection des ressources.



/ **100% d'éclairage LED** sur tous nos sites d'ici fin 2024.

60% 2020 90% 2022 100% 2024

/ **2024 : installation de panneaux photovoltaïques** sur notre site de Louverné.

/ **+ de 75 000 m3 d'eau par an sont économisés** sur nos sites de production français depuis 2021 grâce à l'utilisation de la technologie adiabatique pour nos anciennes et nouvelles installations de surgélation.



LA BIODIVERSITÉ sur notre site de Louverné

/ Mise en place de d'un **éco-pâturage**
> Entretien des espaces verts par les « **Moutons de l'Ouest** ».

/ Installation de **huit ruches** pour la protection de la Biodiversité.

LES ÉCO-GESTES

/ 100% de notre eau industrielle rejetée est utilisée pour l'**irrigation des champs** à proximité de nos sites de production.
En 2022, cela représentait **112 000 m3 d'eau réutilisés**.

/ Suppression de l'emballage carton de 8 600T de beurre = **158T de déchets supprimés**.

/ **100 % de nos déchets solides valorisés** en 2022.

85% EN 2020

100% EN 2022



FEUILLE DE ROUTE RSE 2024



LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS

Matières premières

Objectif : que 100% de nos blés soient français à horizon 2027.



Œufs origine France et issus de poules élevées au sol.



LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

Pourcentage de produits Clean Label Bridor

Des recettes facilement compréhensibles et contenant l'essentiel.



Réduction du sel

En 2024, nos pains auront un taux de sel maximum de 1.3g/100g.



LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES

Formation aux gestes qui sauvent

Objectif : former 100% de nos collaborateurs aux gestes qui sauvent.



Accidents du travail (Taux de fréquence)

Objectif : -50% d'accidents de travail avec arrêt d'ici 2024.



Formation Programme CQP

• Nombre de personnes diplômées par le Programme de Formation Certifiante.



• 2023 : création du Campus Bridor, qui prépare notamment à la certification CQP.

« Formation certifiante Campus »



LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT

Éclairage 100% LED

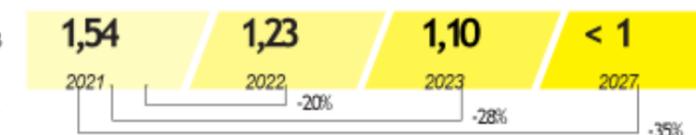
Généralisation de l'éclairage LED.



Protection de la ressource en eau

• Réduction de la consommation d'eau, en m3 par tonne produite.

• Utilisation de notre eau industrielle pour l'irrigation des champs sur nos sites de production : 100%.



Bilan carbone (Scope 1 - Scope 2)

Évolution des émissions directement liées à l'activité, en tonne équivalente de CO2 émis



Décarbonation (Scope 1 - Scope 2)

• En tonne de CO2 émise/tonne produite.
• Objectif : neutralité d'ici 2030.



Gestion des déchets

• Issus des matières premières, de leurs emballages et des processus de fabrication



Taux de recyclage de nos déchets.



Taux de valorisation de nos déchets.



Consommation des énergies

Optimisation des consommations de gaz

Réduction de la consommation de gaz en kWh/tonne de produit fini. Objectif : réduction / 2023.



Optimisation des consommations d'électricité en kWh/tonne produite.

Objectif : réduction / 2023.



INFORMATIONS VALABLES POUR NOS SITES DE PRODUCTION PAIN ET VIENNOISERIE FRANÇAIS

1- Sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100% origine France. 2- Sous réserve de disponibilité. 3- Périmètre Clean Label Bridor : Pain, Viennoiserie, Snacking, Brioche, à marque Bridor, y compris mix produits de négoce, hors collection Panidor.



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

