

Ce Rapport a été rédigé à partir des données de Bolton Alimentari et Saupiquet couvrant la période 2014-2017. Bolton Group crée aujourd'hui Bolton Food, nouvelle division qui englobe Bolton Alimentari, Saupiquet et Garavilla et opère dans le domaine alimentaire.



# Le Bon Cap

Rapport socio-environnemental 2017



Le développement durable pour Bolton Group : un choix quotidien	4
« Le meilleur poisson issu de meilleures mers »	5
Nos résultats, au prisme de la qualité responsable	6
01 Qui sommes-nous ?	8
Marchés sur lesquels nous sommes présents Notre histoire Chiffres clés de 2017 Valeur économique générée et redistribuée Modèle de gouvernance et structure de l'organisation	
02 La mer, notre passé et notre avenir	16
Culture et histoire du poisson Les raisons de notre engagement «Qualité Responsable» : notre modèle de durabilité Gestion de la durabilité Nos parties prenantes	
03 La pêche et la protection de l'écosystème marin	24
La pêche durable du thon Une approche scientifique, globale et systémique Tri Marine : notre fournisseur stratégique Notre partenariat avec le WWF Diversification des méthodes, espèces et océans de pêche Donner le bon exemple : Saupiquet et la « pêche française »	
De l'océan au consommateur : le suivi de la chaîne d'approvisionnement Traçabilité des matières premières	
Maquereaux, sardines et saumon Notre engagement pour l'adoption et la promotion de la pêche durable	
04 La durabilité dans nos processus de production	40
La performance environnementale de nos usines Gestion des émissions Consommation d'énergie Consommation d'eau Gestion des déchets Un conditionnement durable	48
Nos emballages	

Notre engagement pour améliorer les performances écologiques



05 Le respect de l'individu	66	
Nos collaborateurs Bien-être et communication interne Formation et développement personnel Évaluation et mécanismes de fidélisation Sécurité au travail	١١١١	
Notre engagement pour le bien-être des salariés		
Filière responsable et modèle d'entreprise Protection des droits humains sur toute la filière Nos projets sociaux		
Notre engagement pour la filière et les communautés locales		
06 Une alimentation saine	82	
Nos produits : sûrs, sains et de qualité Contrôles Bienfaits nutritionnels		
Promouvoir une alimentation saine, chaque jour Inciter chacun à consommer davantage de poisson Collaborations institutionnelles et projets éducatifs		
Notre engagement au service d'une alimentation saine		
Conclusion Les défis qui nous attendent	94	
Note méthodologique	96	
Écoute des parties prenantes et analyse de matérialité GRI Table des matières		







# Le développement durable pour Bolton Group : un choix quotidien

Bolton Group est présent dans 139 pays et plus de 100 millions de ménages dans le monde grâce à un large éventail de produits de grande consommation et de marques leaders, reconnues et appréciées pour leur qualité: Rio Mare, Saupiquet, Simmenthal, Isabel, Omino Bianco, Neutro Roberts, Borotalco, Collistar, Somatoline Cosmetic, UHU et Bison. Bolton Group est présent sur les catégories de l'alimentation, des produits d'entretien pour la maison et le linge, des adhésifs, de l'hygiène corporelle et des cosmétiques.

Entreprise familiale de plus de 5 000 personnes, présente à l'international, nous sommes reconnus depuis toujours pour notre forte culture entrepreneuriale fondée sur des valeurs communes.

Notre Code éthique est le document qui guide nos actions vis-à-vis de nos collaborateurs, de nos partenaires commerciaux et de la société. Les principes fondamentaux auxquels nous nous identifions sont l'esprit d'entreprise, la passion de l'excellence, l'engagement pour atteindre nos objectifs, la responsabilité, l'honnêteté, l'intégrité et le développement durable.

Pour une entreprise familiale, il est naturel de se projeter sur le long terme, de favoriser un développement respectueux des besoins actuels et à venir des individus et donc, d'être à l'écoute de leurs attentes, de celles des partenaires professionnels, des clients, des fournisseurs et de la société dans son ensemble.

Ainsi, la responsabilité sociétale représente une évolution naturelle de notre culture d'entreprise. Nous sommes conscients que nous devons agir pour assurer la durabilité économique de notre entreprise et, parallèlement, nous tenons à proposer des produits de qualité, à préserver les ressources naturelles, à respecter l'environnement et à générer de la valeur pour nos salariés et pour la société.

Ceci nous a conduits à mettre en place le programme de développement durable de Bolton Group intitulé « We Care ». Il est calqué sur notre chaîne de valeur afin d'avoir un impact stratégique sur nos activités. Cette approche nous engage à un approvisionnement plus durable des matières premières, à réduire l'impact de nos activités de production et à rechercher le bien-être de nos collaborateurs et des communautés avec lesquelles nous travaillons.

Notre division alimentaire, Bolton Food, intègre depuis longtemps la durabilité dans ses choix quotidiens. Elle entreprend notamment de promouvoir une pêche durable et de protéger l'écosystème marin à travers de nombreux projets que nous réalisons notamment en partenariat avec le WWF depuis 2016. Grâce aux efforts constants de tous ceux qui travaillent pour Bolton Food, notre programme de développement durable nous a permis d'atteindre des résultats qui dépassent souvent les objectifs les plus ambitieux.

Conscients qu'il reste encore beaucoup à faire, nous renouvelons notre engagement pour l'avenir avec l'énergie et le sérieux qui distinguent notre Groupe depuis toujours.

#### **Marina Nissim**

CEO Bolton Group

# « Le meilleur poisson issu de meilleures mers »

Cela fait déjà plusieurs années que nous avons défini le « bon cap », à savoir le parcours de Bolton Alimentari vers la durabilité. Depuis lors, nous avons beaucoup progressé, notamment grâce à la création de Bolton Food et à la nouvelle orientation stratégique adoptée. Cette nouvelle stratégie intègre pleinement le développement durable à notre travail. En tant que leader de ce secteur, nous sommes convaincus qu'il est de notre responsabilité, y compris en matière de durabilité, d'œuvrer sans cesse pour atteindre des objectifs toujours plus ambitieux et de guider ainsi l'ensemble du secteur vers un réel changement. À plus forte raison sur un marché qui évolue rapidement, où le consommateur est toujours plus sensible aux aspects du développement et de la consommation durables.

Avec nos partenaires, nous voulons englober dans notre stratégie de développement durable à la fois la notion d'économie circulaire, à savoir notre engagement à garantir une régénération du capital naturel allié à l'équité sociale, et l'Agenda des Nations Unies à l'horizon 2030 et ses 17 objectifs de développement durable. Nous travaillons sur 8 de ces points avec des objectifs d'amélioration concrets.

Notre engagement en faveur de la durabilité est quotidien pour tous les salariés de Bolton Food qui, chaque jour, travaillent de façon responsable dans nos usines et nos bureaux partout dans le monde. Bolton Food opère en effet sur 4 continents, possède 7 bateaux de pêche et gère 6 sites de production dans le monde. La responsabilité est le mot-clé qui nous guide depuis 2008 vers le « bon cap » : la responsabilité à l'égard de l'environnement, des océans afin qu'ils demeurent une ressource pour les générations à venir ; la responsabilité à l'égard des individus et des communautés qui travaillent dans notre filière ; la responsabilité envers les personnes qui travaillent dans notre entreprise ainsi que la responsabilité à l'égard de ceux qui achètent nos produits en toute confiance depuis des dizaines d'années.

Nous travaillons dans l'industrie alimentaire. Cela implique une grande responsabilité, aussi bien en amont qu'en aval. Une responsabilité à laquelle il n'est pas facile d'échapper. Nos usines sont l'expression tangible de notre engagement. Tout industriel a une double responsabilité, a fortiori dans le secteur alimentaire, par le prélèvement de ressources de la planète pour les transformer en aliments et nourrir ses habitants.

C'est le métier le plus noble qui soit. Encore faut-il l'exercer correctement.

Et Bolton Food l'a parfaitement compris. Depuis ses débuts, en mettant en place un parcours de longue haleine, il y a 10ans.

C'est un chemin que nous empruntons tous ensemble. Nous le suivons avec nos partenaires institutionnels, avec nos fournisseurs, sur tous les continents et sur tous les océans, avec nos clients, mais avant tout avec nos salariés qui l'appréhendent de plus en plus comme une mission, une manière de construire l'entreprise.

On parle beaucoup de durabilité et de responsabilité sociétale depuis plusieurs années. Chez Bolton, nous avons le sens pratique, raison pour laquelle nous avons préféré faire de la durabilité notre manière d'agir, dès le début.

Nous ne pensons pas que gérer une entreprise signifie faire des profits puis mettre en place un programme de développement durable.

Nous sommes convaincus que gérer une entreprise signifie, aujourd'hui plus que jamais, créer un développement économique durable, c'est-à-dire compatible avec le développement de la société et des communautés dans lesquelles nous opérons.

Ceux qui exercent la profession de pêcheur, ce que Bolton fait également avec ses bateaux de pêche, le savent bien : ils sont confrontés chaque jour à une limite : si l'on pêche trop un jour, on risque de ne rien attraper le lendemain. Bolton Food en est parfaitement conscient. C'est notre manière de travailler.

**Giuseppe Morici** CEO Bolton Food



# Nos résultats, au prisme de la qualité responsable



Voici une dizaine d'années, lorsque Bolton Alimentari a opté pour un nouveau parcours stratégique, que nous appelons aujourd'hui non sans fierté « **Qualité Responsable** », nous ne savions pas exactement

ce que signifiait *faire* de la durabilité dans une grande entreprise comme la nôtre. Depuis, nous avons engrangé de nombreux succès et changements grâce à notre vision stratégique: un parcours ambitieux, difficile, que nous avons entrepris avec sérieux et passion et qui nous a hissés au rang de leader de la durabilité et des bonnes pratiques, en mesure d'entraîner le secteur vers de nouveaux horizons.

Dans son précédent Rapport socio-environnemental, Bolton Alimentari s'engageait à suivre le « bon cap » de la durabilité. Aujourd'hui, en tant que *Sustainable Development Director*, je suis fier de présenter les résultats de notre action qui constituent non pas une arrivée, mais le point de départ vers des objectifs et des défis toujours plus ambitieux. Depuis 2018, nous avons consolidé ces derniers dans une stratégie quinquennale pour « devenir l'entreprise thonière la plus durable et la plus responsable au monde ».

Le développement durable est un facteur toujours plus stratégique pour le succès de notre entreprise et un élément porteur de nos valeurs et de notre culture d'entreprise. Nous avons réalisé de nombreux projets et initiatives dans les quatre domaines constituant les piliers de notre stratégie de durabilité : la pêche et la protection de l'écosystème marin, les performances écologiques de nos usines, le respect de l'individu et la promotion d'une alimentation saine.

Nous sommes partis de la conviction que, pour rendre notre pêche véritablement durable, nous avons besoin du concours de tous les acteurs de la filière, une filière aussi longue que complexe. **Nous avons ainsi mené un travail complet tout au long de la chaîne d'approvisionnement**, auquel ont participé les fournisseurs et les communautés locales dans lesquelles nous opérons. Ceci nous a permis de mieux différencier les méthodes de pêche, d'augmenter le nombre de thons

et de maquereaux pêchés dans des zones certifiées MSC (le label de référence en matière de certification de la pêche durable), et de garantir la traçabilité complète de nos produits tout au long de la filière grâce à l'adoption du système de tracabilité ISO 22005 (le label de référence en matière de certification de la filière agroalimentaire). Parmi les premiers au monde, ce dernier nous permet de suivre l'historique de chacune de nos boîtes de conserve et de mettre ces informations à la disposition du consommateur final. Notre engagement s'est fait encore plus concret depuis le coup d'envoi d'un partenariat sur l'approvisionnement responsable des ressources de la mer avec le WWF Italie et le WWF International en décembre 2016. À l'horizon 2024, celui-ci nous conduira à nous fournir exclusivement en thon certifié MSC ou provenant de projets solides d'amélioration des pêcheries (Fishery Improvement Projects, ou « FIPs »). À ce propos, nous avons clos l'exercice 2017 avec un chiffre important qui confirme que nous sommes en bonne voie : un an après la signature de l'accord avec le WWF nous sommes déjà à 52,4 % de thon issu d'approvisionnements responsables. Ce partenariat nous permet de garantir une meilleure gestion des pêcheries et d'améliorer la transparence sur toute la chaîne d'approvisionnement, tout en sensibilisant les consommateurs à l'importance de la pêche durable. Nous avons pris le même engagement pour les autres espèces de poissons utilisées dans nos produits, à savoir le saumon, le maquereau et les sardines.

De plus, nous avons poursuivi nos efforts **de protection de l'environnement en perfectionnant nos emballages** afin de réduire leur empreinte écologique et d'améliorer leur recyclage et leur réutilisation. Autant de projets qui nous ont permis de remporter trois fois de suite le concours CONAI pour l'éco-durabilité des emballages grâce à la réduction de l'épaisseur de nos boîtes de conserve.

Mais Qualité Responsable signifie également **respect de tous les individus qui contribuent au succès de notre entreprise**. C'est pourquoi nous avons élaboré et mis en place la **Politique sur les droits humains** du Bolton Group, un document qui nous engage, avec nos fournisseurs, à assurer activement la protection de toutes les personnes travaillant dans notre filière.

Afin de promouvoir une alimentation équilibrée et un mode de vie sain, nous avons maintenu et renforcé notre **soutien envers la recherche scientifique** en collaborant avec des partenaires reconnus tels que la *Nutrition Foundation of Italy* et l'*International Foundation for Mediterranean Diet.* 

Ces résultats vont nous permettre de relancer, de manière toujours plus ambitieuse, notre engagement envers une durabilité complète de la mer à l'assiette. Un engagement toujours plus partagé et intégré à nos procédures d'entreprise, et tenant compte des attentes de toutes les parties prenantes.

La décision de publier ce rapport en ligne uniquement, comme lors de l'édition précédente, traduit elle aussi notre volonté de préserver l'environnement et les écosystèmes, tout en nous permettant de faire vivre son contenu de manière interactive et dynamique.

En conclusion, j'aimerais fournir quelques pistes au lecteur pour faciliter la lecture du document. Ce rapport est divisé en cinq chapitres correspondant à nos volets d'action: orientation stratégique, pêche et protection de l'écosystème marin, respect de l'environnement, respect de l'individu et alimentation saine. Chaque chapitre résume les résultats atteints au cours de la période 2014-2017 et fixe les objectifs de demain.

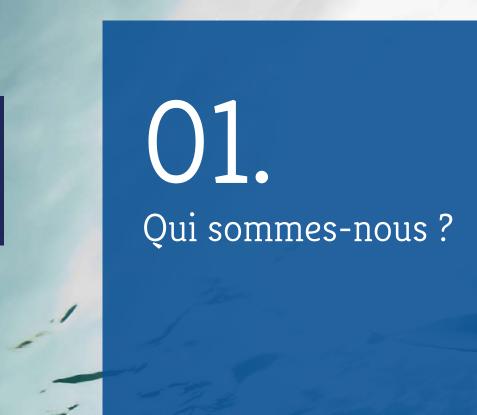
Rendez-vous est pris pour le prochain rapport qui rendra compte des activités et des résultats de Bolton Food, la nouvelle unité opérationnelle de Bolton Group comprenant Bolton Alimentari, Saupiquet et Garavilla.

Je remercie tous les collègues qui ont pris part à la rédaction de ce document et les lecteurs qui nous ont accompagnés jusqu'ici sur le chemin du développement durable, et je leur souhaite bonne lecture!

#### **Luciano Pirovano**

Sustainable Development Director Bolton Food







698,2 M€

Chiffre d'affaires total



932

Nombre de salariés



Nombre d'usines

Nos établissements de production se trouvent à Cermenate et à Quimper.









Catégories de produits

Thon, saumon, maquereau et sardine

Qui sommes-nous?

Bolton Alimentari fait partie de Bolton Food, l'unité opérationnelle de Bolton Group chargée de l'alimentaire. Nous produisons et commercialisons des conserves de poisson sous les marques Rio Mare, Palmera et Saupiquet. Une success-story à l'italienne qui nous a hissés au rang de leader européen sur le marché du thon en boîte.

Notre mission consiste à être leader de la production durable et de qualité du poisson à longue conservation, afin de rendre la vie des personnes plus facile et plus saine. Pour ce faire, nous produisons **depuis plus de 50 ans** des conserves de poisson de qualité à base de thon, saumon, sardine et maquereau, que nous commercialisons dans plus de 45 pays du monde.
Nous produisons principalement dans deux usines : à **Quimper (France)** et à **Cermenate (Italie)**. Cette dernière est la plus grande et la plus développée sur le plan technologique en Europe ; elle figure parmi les premières au monde pour la production du thon en boîte.

# Marchés sur lesquels nous sommes présents

Rio Mare: Albanie, Arabie Saoudite, Australie, Autriche, Bahreïn, Belgique, Bosnie, Bulgarie, Canada, Chypre, Croatie, Corée du Sud, Égypte, Émirats arabes unis, Estonie, États-Unis, Grèce, Hongrie, Israël, Italie, Jordanie, Kosovo, Koweït, Lettonie, Liban, Libye, Lituanie, Macédoine, Malte, Moldavie, Monténégro, Pays-Bas, Pologne, Qatar, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Russie, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suisse, Ukraine.

Palmera: Italie.

**Saupiquet:** Belgique, France, Allemagne.



#### Notre histoire



province de Côme, marque la fondation de la société
Trinity Alimentari S.p.A., qui deviendra par la suite Bolton
Alimentari S.p.A. La marque Rio Mare voit ainsi le jour et
part à la conquête du marché italien du thon en boîte.
Elle se distingue par la couleur rose de ses boîtes et par
le slogan « un thon si tendre qu'il se coupe avec un
gressin » qui s'inscrit immédiatement dans l'imaginaire
collectif des consommateurs italiens et qui en fait,
en quelques années, la référence incontournable des
conserves de poisson en Italie.

Création. L'ouverture de l'usine de Cermenate, dans la

Croissance. Quelques années à peine après son lancement, la marque Rio Mare est leader du marché italien. Débute alors une phase de croissance grâce au lancement de nouveaux produits, à l'acquisition de nouvelles marques et à l'expansion sur les marchés étrangers. Au cours de cette période, la gamme s'enrichit de produits comme les Insalatissime Rio Mare, le Filet de saumon, les Filets de maquereau et le Pâté. L'entreprise conquiert progressivement les principaux marchés européens et poursuit son expansion au Moyen-Orient, en Afrique et en Amérique du Nord. En 1999, elle acquiert Saupiquet, leader sur les marchés français et allemand, et, en 2007, la marque italienne historique Palmera.





L'ère du développement durable. À partir du début des années 2000, l'entreprise prend conscience de son rôle de guide vers une conciliation entre durabilité économique, écologique et sociale du secteur.

Bolton Alimentari figure parmi les fondateurs de l'*International Seafood Sustainability Foundation* (ISSF - http://iss-foundation.org/), la principale organisation internationale à but non lucratif pour une pêche au thon durable.



Qui sommes-nous?



Lancement de notre programme de responsabilité sociétale d'entreprise « **Qualité Responsable** », destiné à informer toutes nos parties prenantes que le concept de **qualité totale** s'applique de manière responsable tout **au long de la filière**, dans le respect de l'environnement et des individus, dès l'instant où le poisson est pêché jusqu'au moment où le produit fini arrive sur la table du consommateur.

Lancement de notre **première référence de thon durable** : le **Thon Rio Mare pêché à la ligne**, que nous commercialisons aujourd'hui dans plusieurs pays.





Bolton Alimentari est le **premier en Italie** et parmi les premiers au monde à décrocher la certification **ISO 22005** pour son système de traçabilité de la filière des longes de thon.

Bolton Alimentari signe un **partenariat avec le WWF** en vue d'atteindre, d'ici 2024, 100 % de thon issu de pêcheries certifiées MSC ou de projets crédibles d'amélioration de la pêche (FIP) destinés à obtenir le label MSC.









Qui sommes-nous?

# L'engagement de Bolton Group pour la durabilité

La durabilité a toujours été l'un des piliers de la stratégie et du modèle économique de Bolton Group, un engagement confirmé par la publication du **Code éthique** (http://www.boltongroup.net/flash/Code-of-Ethics/brochure.html) adopté par toutes les entités du Groupe. Le Code éthique résume les principes fondamentaux de notre conduite ; il guide nos activités et a pour objectif de favoriser le partage des valeurs qui nous inspirent. Il est adopté par toutes les personnes qui agissent au nom et pour le compte de Bolton Group, car il est un élément clé de la culture et de la vie de l'entreprise.

En 2016, notre Code éthique a été renforcé par la publication de la **Politique sur les droits humains** qui énumère les engagements de l'ensemble du Groupe à l'égard de toutes les personnes travaillant avec nous.

Enfin, en décembre 2016, Bolton Group a annoncé le lancement du programme de développement durable « We Care » qui repose sur trois piliers stratégiques : Sourcing : un approvisionnement durable ; Producing : une production responsable ; et People : le respect des individus, aussi bien des personnes qui travaillent pour le Groupe, que celles qui évoluent dans les communautés avec lesquelles nous opérons, que les consommateurs qui choisissent nos produits chaque jour. Ce plan s'est accompagné d'activités de communication interne pour sensibiliser et informer les salariés au sujet de l'engagement du Groupe en matière de durabilité.

Des rencontres trimestrielles sont organisées en interne, les Comités RSE. Coordonnés à l'échelle du Groupe, ils réunissent des représentants de toutes ses entreprises et permettent de comparer et de partager les bonnes pratiques et l'avancée des projets communs. Enfin, il incombe au Conseil d'administration de Bolton Group de fixer l'orientation stratégique et d'évaluer les résultats des politiques de durabilité.

## Les valeurs de Bolton Group

Notre travail quotidien s'inspire des valeurs fortes que nous partageons :

- → Esprit d'entreprise : nous offrons un environnement de travail stimulant et gratifiant qui encourage et récompense la créativité, la rapidité à saisir les opportunités et la capacité à assumer des risques calculés.
- → Passion de l'excellence : les bons résultats ne nous suffisent pas, nous visons l'excellence dans tous nos produits et services.

  Nous encourageons nos collaborateurs, à tous les niveaux, à remporter les défis et à saisir les opportunités afin de tirer le meilleur parti de chaque situation.
- → Responsabilité: nous œuvrons sans relâche pour obtenir d'excellents résultats, pour offrir toujours plus de valeur à nos consommateurs et à nos clients et pour maintenir l'efficacité et l'efficience de notre organisation.
- → Honnêteté et intégrité : agir avec respect et correction en toute circonstance, tel est le principe fondateur de notre solide réputation professionnelle.
- → **Durabilité :** nous favorisons un modèle de développement durable sur les plans économique, social et écologique, destiné à protéger les ressources naturelles, en particulier pour les générations à venir.





Oui sommes-nous?

#### Chiffres clés de 2017

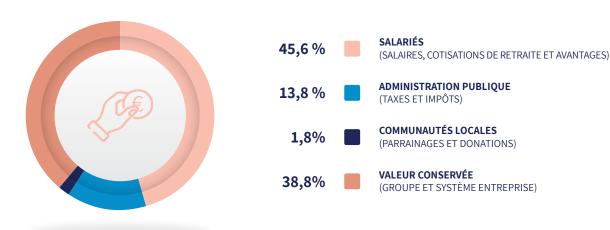
- Chiffre d'affaires total: 698 millions d'euros
- Nombre d'usines : 2. Nos établissements de production se trouvent à Cermenate et à Quimper
- Nombre de salariés: 932
- Nombre de catégories de produits : 4 : thon, saumon, maquereaux et sardines
- Nombre de boîtes produites chaque jour dans nos usines: près de 3,5 millions de boîtes par jour
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre: -20 % entre 2014 et 2017
- Réduction de la consommation d'eau par tonne de produits en usine : -10 % entre 2014 et 2017
- Taux de recyclage et de récupération des déchets dans les usines de production : >99 % en 2017
- Thon issu de sources durables: 52,4 % des approvisionnements

## Valeur économique générée et redistribuée

Ces quatre dernières années, nous avons enregistré des résultats extrêmement positifs sur le plan économique : notre entreprise se développe de manière saine et durable. Le chiffre d'affaires des marques Rio Mare, Saupiquet et Palmera est en effet passé de 624 à 698 millions d'euros entre 2014 et 2017, soit un bond de 12 %.

Nos performances se sont améliorées elles aussi, notamment en matière de valeur ajoutée distribuée à nos parties prenantes, calculée comme la différence entre la valeur économique générée et les coûts d'exploitation de l'entreprise. En 2017, nous avons distribué 45,6 % de la valeur ajoutée à nos salariés, sous forme de salaires, de cotisations de retraite et d'avantages. Par ailleurs, 13,8 % ont été versés à l'administration publique sous forme de taxes et d'impôts,1,8 % a été distribué aux communautés locales, à travers des parrainages et des donations qui seront décrits de manière plus détaillée dans le chapitre « Le respect des individus ». La valeur qui est restée dans l'entreprise (amortissements, provisions et bénéfices conservés au sein du Groupe) s'élève quant à elle à 38,8 %.

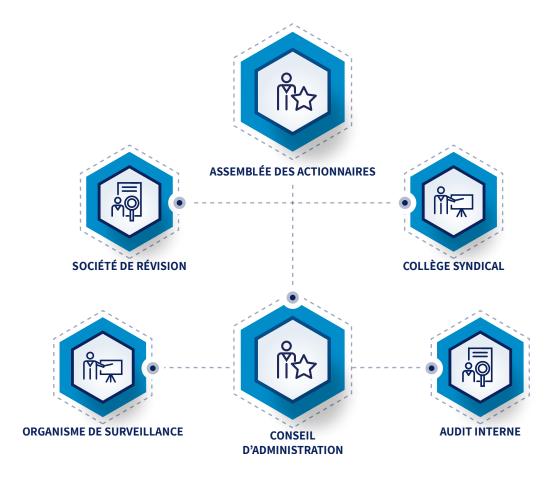
#### RÉPARTITION DE LA DISTRIBUTION DE LA VALEUR ÉCONOMIQUE GÉNÉRÉE





## Modèle de gouvernance et structure de l'organisation

L'organigramme suivant présente la structure de Bolton Alimentari S.p.A. :



**Le Conseil d'administration** est nommé par l'Assemblée des actionnaires à laquelle il rend compte de ses activités et il est responsable de la gestion ordinaire et extraordinaire de l'entreprise. Il se compose de 4 membres.

Notre société est soumise à une révision externe assurée par une société indépendante ; elle s'est dotée d'un organisme de surveillance et d'un service d'audit interne à l'échelle du Groupe, qui garantissent le suivi et le contrôle des risques internes potentiels tout en assurant le respect des principes énoncés dans notre Code éthique.

Le système des contrôles internes repose par ailleurs sur un modèle d'organisation, de gestion et de contrôle conforme aux exigences du décret législatif italien n° 231/2001 et ses amendements successifs, en vertu duquel l'entreprise doit indiquer les activités à risque de délits, et qui définit les principes généraux, la structure et les éléments des activités d'organisation, de gestion et de contrôle des risques internes. De plus, le Modèle 231 institue pour l'ensemble du personnel de l'entreprise l'obligation d'informer sans délai l'organisme de surveillance en cas de délit présumé ou potentiel ; il introduit également un système disciplinaire destiné à sanctionner le non-respect de ces mesures.

Le Code éthique du Groupe est considéré à son tour comme un fondement essentiel du Modèle 231. Il est la clé de voûte de notre système normatif interne et le principal outil de diffusion d'une culture de l'éthique et de la transparence d'entreprise, ainsi qu'un élément fondamental de notre système de contrôle supervisé par l'organisme de surveillance.





02.

La mer, notre passé et notre avenir



**ODD dans notre stratégie de RSE** 



**Domaines d'engagement** 

# Culture et histoire du poisson

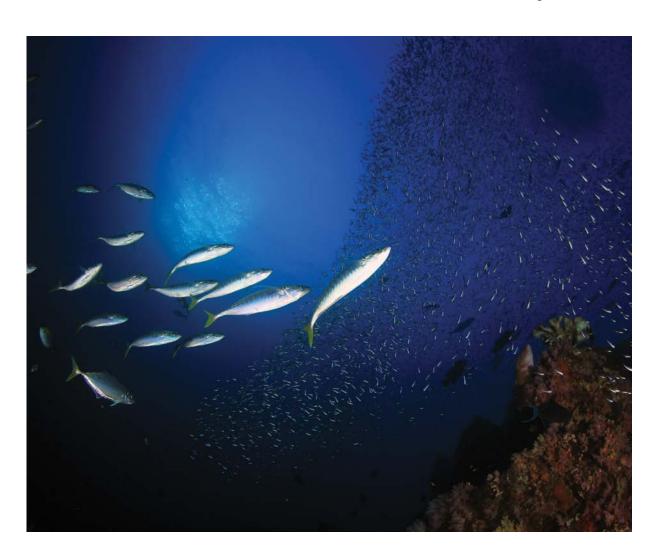
Les aliments possèdent un pouvoir imaginaire et expressif, un potentiel communicatif qui, au-delà de leur goût, évoque des idées et des sentiments. Les historiens appellent cela le « statut » des aliments.

Au fil de l'histoire, le statut du poisson a été particulièrement compliqué et protéiforme. Dans l'Antiquité, il assurait la subsistance de nombreuses populations, mais c'était également un aliment convoité, un mets suggestif sur le plan gastronomique. Les choses ont changé au Moyen-Âge, lorsque l'Église chrétienne a introduit l'interdiction de manger de la viande plusieurs jours par semaine et au cours de l'année (au total, près d'un jour sur trois), associant ainsi le poisson, en tant qu'aliment de substitution de la viande, à des images de pénitence et de renonciation qui ont porté préjudice à ses aspects proprement gastronomiques. Et pourtant, dans le même temps, sa consommation s'est diffusée massivement grâce au perfectionnement des techniques de conservation héritées de l'Antiquité (salage, séchage, fumage, conservation à l'huile ou au vinaigre) et au développement d'importantes industries de poisson en conserve.

Ce n'est qu'au début du XVIIIe siècle que les prescriptions de l'église passent au second plan. Les tables des grandes maisons, optant pour la légèreté et la finesse, apprécient désormais le poisson pour son goût, car c'est là « l'aliment le plus savoureux et le plus délicieux que la Nature ait produit », comme l'écrivit Antonio Latini dans son livre de cuisine en 1694. Ainsi libéré de son image de substitut de la viande, entre les XVIIIe et XIXe siècles, le poisson retrouve son autonomie sur le plan gastronomique et commence à figurer à côté et non plus à la place de la viande sur les menus.

Entre les XXe et XXIe siècles, une transformation historique voit la société de la faim passer à celle de l'abondance. La société qui redoutait tant le ventre vide (et recherchait donc avant des aliments « rassasiants ») craint à présent le ventre plein (et s'oriente ainsi vers des aliments « légers »). La « légèreté » perd totalement sa connotation de renonciation et le poisson conquiert un nouveau statut d'excellence qui réunit plaisir et santé.

Texte de **Massimo Montanari**Professeur d'histoire médiévale et d'histoire de l'alimentation à l'Université de Bologne



La mer, notre passé et notre avenir

## Les raisons de notre engagement

### Notre contribution aux objectifs de développement durable des Nations Unies (ODD)

#### Les objectifs internationaux de développement durable

élaborés par les Nations Unies en septembre 2015 sont au nombre de 17 et couvrent les principaux secteurs d'intervention en lien avec la durabilité mondiale, de la protection de notre planète, à la lutte contre la faim et la pauvreté. Fixés pour la période 2015-2030, ces objectifs appellent tous les acteurs publics et privés à l'échelle mondiale à s'unir et à travailler ensemble pour relever les défis du développement durable. Dès leur publication, notre stratégie de durabilité en a fait l'une de ses références pour définir les priorités et les domaines d'intervention pour chacun des 5 piliers sur lesquels repose notre approche de la responsabilité sociétale des entreprises.



La pêche et la protection de l'écosystème : objectif 14 - conserver et exploiter durablement les océans

Les océans sont un élément vital de l'écosystème terrestre. Ils abritent plus de 50 % de la biodiversité de la planète, absorbent plus de 25 % du gaz carbonique présent dans l'atmosphère et jouent par conséquent un rôle fondamental dans l'équilibre des écosystèmes terrestres¹.

La santé des mers influe considérablement sur les entreprises de la filière poisson : ce secteur important emploie plus de 200 millions de personnes à travers le monde, pour l'essentiel dans des pays en développement². De plus, le poisson représente 17 % des protéines consommées à l'échelle mondiale. Dans un marché aussi complexe, il est fondamental que les entreprises déploient leurs activités de manière durable, dans le plein respect des espèces marines et des communautés locales avec lesquelles elles opèrent.

Ces dernières années, la communauté internationale a compris l'urgence croissante qu'il y a à mettre en place des actions de sensibilisation des acteurs de la filière en matière de pêche durable et de protection des océans. Aussi la protection des océans a-t-elle été inscrite sur la liste des 17 objectifs de développement durable à atteindre d'ici 2030.

Rappelons en outre que notre engagement en faveur de la pêche durable ne date pas d'aujourd'hui : nous figurons parmi les fondateurs de l'*International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)* qui s'est alliée aux Nations
Unies pour parvenir à l'exploitation durable des océans.

L'ISSF est un organisme à but non lucratif fondé en 2009 qui réunit les scientifiques et biologistes marins les plus chevronnés, des ONG et le WWF International et a pour objectif d'assurer la durabilité des stocks de thon, la réduction des prises accessoires et la préservation des ressources marines, en investissant dans la recherche et la mobilisation à l'échelle mondiale.







La production et le respect de l'environnement : objectif 6 – eau propre et assainissement, objectif 7 – énergie propre et abordable, objectif 12 – consommation et production responsables

La durabilité environnementale dans son ensemble représente l'un des défis les plus ambitieux que la communauté internationale doit relever. Parmi ses différents aspects, le réchauffement climatique³ est l'un des plus critiques. L'Accord de Paris des Nations unies, conclu en décembre 2015 et ratifié par plus de100 pays, vise à maintenir le réchauffement global sous le seuil des 2 °C à l'horizon 2050. Afin de tenir cet objectif, les scientifiques estiment que, d'ici 2030, il faudra investir au moins 90 trillions de dollars pour moderniser les infrastructures existantes et créer de nouvelles infrastructures durables⁴.

Autre objectif de taille, la gestion des ressources en eau, à laquelle peut contribuer l'industrie, notamment en réduisant le gaspillage et en diminuant la pollution pour améliorer la qualité de l'eau. Enfin, l'industrie peut contribuer aux objectifs du millénaire pour le développement en adoptant des modèles de production qui font un usage efficient des ressources naturelles et réduisent considérablement la production de déchets. Cela peut se traduire par de la prévention, du recyclage

- World Economic Forum and International Centre for Trade and Sustainable Development, "Trade Policy Options for Sustainable Oceans and Fisheries", 2016.
- World Wildlife Fund, "Reviving the Ocean Economy. The case for action", 2015.
- 3) World Economic Forum, "Global Risks Report", 2017.
- Global Commission for the Economy and the Climate, "New Climate Economy Report: The sustainable infrastructure imperative", 2016.







#### Le respect de l'individu : objectif 8 - travail décent et croissance économique, objectif 2 - faim « zéro »

L'activité d'entreprise va de pair avec la croissance économique et la création d'emplois. On assiste depuis quelques années à une prise de conscience nouvelle de la dimension « sociétale » de la durabilité qui se focalise sur les droits humains, le développement de l'individu, la qualité de vie ainsi que la promotion de la diversité et de l'égalité entre les sexes. Ces thématiques jouent aussi un rôle important dans l'industrie du poisson en conserve dont la filière, comme nous l'avons déjà évoqué, est particulièrement longue et complexe et passe souvent par des pays en développement. Les principaux acteurs du secteur doivent donc s'engager pour promouvoir et garantir le respect des droits humains tout au long de la chaîne de valeur.

Dès l'adoption de la Déclaration universelle des droits de l'Homme en 1948 par l'Assemblée générale de l'ONU, de nombreuses organisations internationales, comme l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) ou le Danish Institute for Human Rights, ont commencé à plancher sur une série de lignes directrices et de conventions. Les acteurs de la filière poisson peuvent s'en inspirer pour exercer leurs activités dans le respect des droits humains et mettre en place un cercle vertueux. Les principes énumérés dans ces documents sont les fondements de notre Politique pour les droits humains et de l'évaluation du travail de nos fournisseurs et partenaires commerciaux. De plus, la pêche artisanale occupant une place importante dans notre filière et dans les pays où elle est pratiquée, les modalités d'échange avec les petits pêcheurs et leurs communautés locales sont déterminantes pour améliorer la productivité et leur assurer l'accès à une nourriture en quantité et en qualité suffisantes pour leur survie.



# Une alimentation correcte : objectif 3 - bonne santé et bien-être

Pour une entreprise alimentaire, le respect du point n° 3, « bonne santé et bien-être » est fondamental ; celui-ci vise à promouvoir la santé, le bien-être et un mode de vie sain ainsi qu'à combattre la mortalité prématurée due à des maladies non transmissibles, grâce à la prévention et le traitement.

Dans un contexte qui voit progresser des pathologies telles que l'obésité, le diabète et autres maladies chroniques<sup>5</sup> typiques du monde occidental, les consommateurs sont toujours plus nombreux à s'interroger sur les propriétés nutritionnelles des produits qu'ils achètent, sur la manière dont ceux-ci contribuent à une alimentation variée et équilibrée et sur les actions des entreprises pour garantir leur qualité et la sécurité alimentaire. L'exhaustivité des informations figurant sur l'étiquette constitue donc un déclencheur d'achat pour le consommateur. De plus, les actions que les entreprises mettent en œuvre pour inciter chacun à adopter un mode de vie sain et une alimentation équilibrée ont une importance croissante. L'innovation de produit a donc elle aussi un rôle à jouer en offrant aux consommateurs des solutions pratiques et équilibrées pour leurs repas, conformes aux tendances et aux besoins actuels.



# La gestion : objectif 17 partenariats pour la réalisation des objectifs

Le succès des objectifs de développement durable dépend également de la manière dont le secteur privé, la société civile et les associations à but non lucratif sauront collaborer pour surmonter les difficultés croissantes auxquelles la collectivité est confrontée. Conscients de cela, comme en témoignent notre participation à l'ISSF et plus récemment l'accord conclu avec le WWF, nous sommes depuis toujours ouverts et disposés à créer des partenariats avec de multiples parties prenantes qui mobilisent et partagent leurs connaissances, leurs compétences, leurs technologies et leurs ressources financières pour soutenir la réalisation des objectifs de développement durable dans tous les pays, notamment en développement.

<sup>5)</sup> World Health Organization et Food and Agriculture Organization, "Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases", données actualisées en juin 2016.







### «Qualité Responsable» : notre modèle de durabilité

En 2011, nous avons lancé le programme de responsabilité sociétale d'entreprise « Qualité Responsable », destiné à communiquer à toutes nos parties prenantes la notion de qualité totale, appliquée de manière responsable tout au long de la filière, dans le respect de l'environnement et des individus, dès l'instant où le poisson est pêché jusqu'au moment où le produit fini arrive sur la table du consommateur. Courant 2017, nous avons fait de la durabilité l'un de nos principaux moteurs stratégiques en actualisant le plan de développement durable et en définissant de nouveaux objectifs et résultats pour les cinq années à venir. Pour ce faire, nous avons eu recours au processus de planification OGSM (Objectives, Goals, Strategies, Measures). Celui-ci établit des objectifs clairs et identifie les choix stratégiques permettant de les atteindre, tout en définissant des mesures pour vérifier les avancées. Nous avons opté pour cette méthodologie qui favorise la collaboration entre différentes fonctions pour atteindre

nos objectifs communs, en tenant compte de l'évolution du marché et des attentes de nos parties prenantes, avec qui nous avons instauré un dialogue ouvert et continu.

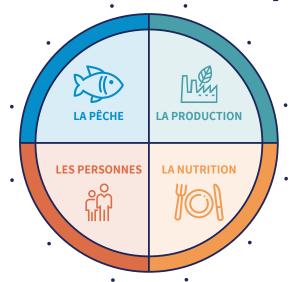
Notre nouvel objectif stratégique ambitieux consiste à « devenir l'entreprise thonière la plus durable et la plus responsable au monde » en visant les résultats spécifiques suivants :

- 1. adopter et promouvoir une pêche durable ;
- produire dans des usines à faible impact environnemental;
- développer le bien-être de nos salariés et générer un impact social positif sur toute la chaîne d'approvisionnement;
- **4.** réaliser des produits de qualité pour une alimentation variée et équilibrée.

La mise en place de ce plan repose sur un système de gestion qui sera développé au paragraphe suivant, tandis que les stratégies et les indicateurs de résultats spécifiques concernant les quatre objectifs stratégiques ci-dessus seront traités dans les chapitres suivants.

Adopter et promouvoir une pêche durable

Produire dans des usines à faible impact environnemental



Développer le bien-être de nos salariés et générer un impact social positif sur toute la chaîne d'approvisionnement Réaliser des produits de qualité pour une alimentation variée et équilibrée

## La gestion de la durabilité

La relance de notre stratégie de développement durable s'est traduite par la définition d'une nouvelle structure de gestion vouée à mieux intégrer la Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE).

Le département de développement durable, dirigé par le Directeur de la Responsabilité Sociétale d'Entreprise

qui répond directement de son action au CEO, est chargé de la gestion quotidienne des activités de RSE. Ce département veille notamment à intégrer les objectifs de durabilité à la stratégie de l'entreprise. Il établit et actualise les politiques et assure leur coordination avec celles du Groupe ; il gère les échanges avec les parties prenantes et rend compte des résultats obtenus.

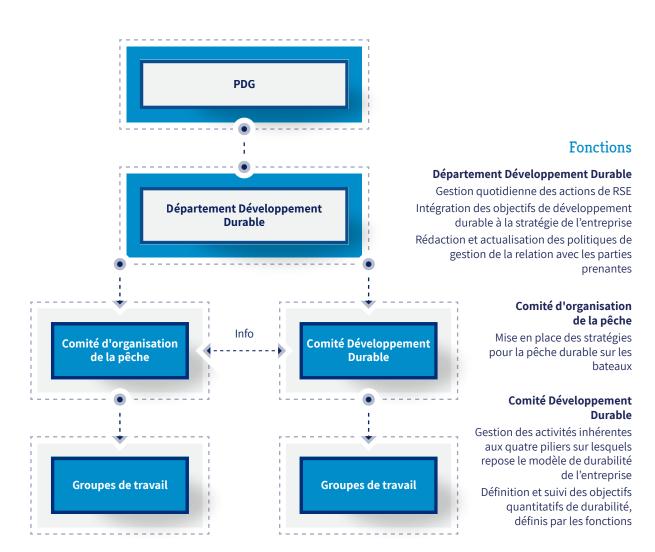
Le département de développement durable compte deux comités : le premier se consacre spécifiquement à mettre en place des stratégies de pêche durable - notre préoccupation première - et le second assure la gestion

des activités relevant des autres piliers de notre modèle de durabilité : production dans des usines à faible impact environnemental, bien-être de nos salariés et des communautés dans lesquelles nous opérons, offre de produits de qualité pour une alimentation variée et équilibrée.

Ce dernier comité détermine notamment les objectifs de durabilité liés aux engagements inscrits dans ce document : ils seront publiés dans les prochains mois sur notre site www.qualiteresponsable.fr.

Enfin, la mise en place sur le terrain des activités spécifiques prévues par le plan de durabilité est confiée à des groupes de travail composés de personnes participant directement aux projets.

Grâce aux efforts déployés ces quatre dernières années, nos salariés sont plus au fait des thèmes du développement durable et ils s'engagent personnellement davantage au quotidien pour contribuer à améliorer les performances de l'entreprise dans ce domaine.



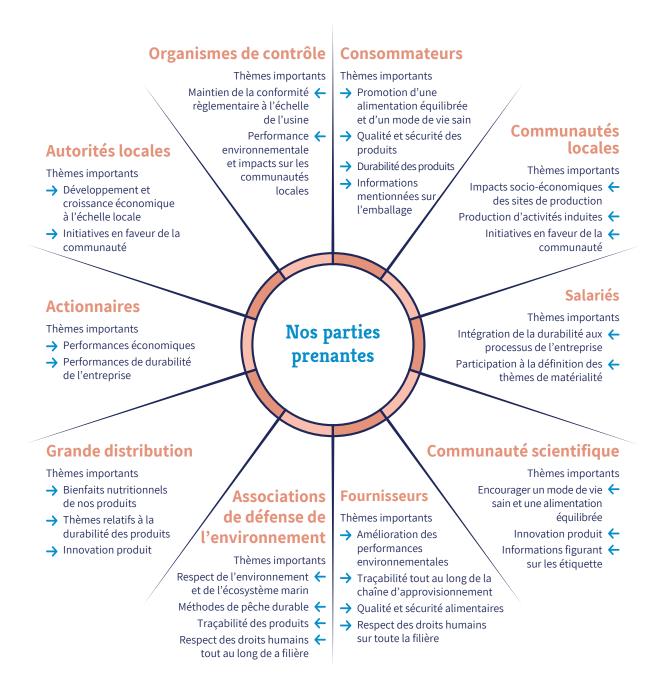






# Nos parties prenantes

Les parties prenantes (interlocuteurs) avec qui nous collaborons.



# Quelques bonnes pratiques dans notre dialogue avec nos parties prenantes : distributeurs, associations de défense de l'environnement et institutions

#### Distributeurs

À travers des questionnaires et des études, nous évaluons le niveau de satisfaction de nos clients pour mieux comprendre la manière dont sont perçus nos produits par rapport à ceux de nos concurrents, et quelles sont les exigences spécifiques d'un marché en perpétuelle évolution. Chaque année, nous effectuons une étude auprès des dix principaux distributeurs de la grande distribution en France et en Italie.

Les résultats prouvent que les clients sont très satisfaits de nos services. En 2016 notamment, nous avons enregistré une performance supérieure à la moyenne de la catégorie avec un score de 3,7/5 en Italie et de 7,1/10 en France. La variété des produits proposés et la richesse des informations figurant sur les emballages sont particulièrement appréciées, de même que la ponctualité et la compétence de notre force de vente.

Pour mesurer la satisfaction des distributeurs, nous organisons également des réunions périodiques individuelles et collectives avec nos principaux clients afin de dégager de nouvelles pistes d'amélioration et d'obtenir un retour sur nos activités.

Par ailleurs, nous ne cessons de multiplier les rencontres avec les distributeurs consacrées au développement durable afin de partager nos vision, stratégies et actions à venir.

#### Associations de défense de l'environnement

Les décisions stratégiques au sujet de la pêche durable et de la gestion intégrée des impacts écologiques

sont également le fruit d'un dialogue constant avec les associations de protection de l'environnement qui opèrent dans ces domaines, à l'échelle italienne et internationale (WWF et Greenpeace) avec lesquelles nous dialoguons dans une approche ouverte et partagée sur la responsabilité sociale de notre entreprise.

Avec le WWF, ce dialogue a notamment abouti à la signature d'un partenariat visant à mettre en œuvre la feuille de route de l'entreprise pour l'approvisionnement durable en produits de la mer et atteindre l'objectif de 100 % de ressources pêchées durablement. Ce partenariat avec le WWF a également conduit Bolton Alimentari et Bolton Group à signer le WWF Global Seafood Charter for companies et le S.O.S. (Safe Operating Space) FOR A SUSTAINABLE FUTURE, acte par lequel les entreprises reconnaissent la nécessité de respecter les limites naturelles de la Terre et s'engagent ainsi en faveur d'un développement économique inclusif et durable.

#### **Institutions**

Notre entreprise s'engage également aux côtés des institutions gouvernementales pour atteindre des objectifs de développement durable pour océans. Les 5 et 6 octobre 2017, nous avons ainsi pris part à la quatrième édition de la conférence intitulée « Our Ocean » organisée à Malte par l'Union européenne. Cet événement a rappelé l'importance fondamentale d'une action collective de la part des institutions gouvernementales, de l'industrie et des ONG afin d'assurer l'avenir de nos océans. Cette édition a permis de prendre 433 engagements tangibles et mesurables générateurs de 7,2 milliards de promesses financières et d'augmenter de 2,5 millions de kilomètres carrés les aires maritimes protégées. Pour la première fois, cette conférence a mobilisé à grande échelle le secteur des affaires ; les leaders du monde de l'entreprise ont répondu présent à travers 100 engagements, de la réduction de l'usage du plastique à la surveillance satellitaire en passant par la pêche durable.





La pêche et la protection de l'écosystème marin



**52,4** %

Des approvisionnements de thon issus de filières de pêche durable



1+3

Nous collaborons avec 1 pêcherie certifiée MSC (Îles Salomon) et 3 Robust FIP (TUNACONS, OPAGAC, SIOTI)









81 %

Des maquereaux achetés sont certifiés MSC



ISO 22005

Notre chaîne d'approvisionnement est entièrement certifiée ISO 22005

Soit un total de 500 références et 10 lignes de produits

La pêche et la protection de l'écosystème marin

La pêche durable du thon

# Une approche scientifique, globale et systémique

Notre entreprise s'est toujours engagée en faveur de la pêche durable, notamment celle du thon, à travers une approche scientifique, globale et systémique. Comme l'ont prouvé les plus grands scientifiques et biologistes marins, il s'agit d'un sujet complexe, d'un défi que l'on ne pourra relever qu'avec les efforts de tous les acteurs concernés (armateurs, industrie du poisson en conserve, ONG set organismes institutionnels). L'objectif final consiste à trouver ensemble un équilibre entre les différentes dimensions qui rendent la pêche véritablement durable : l'état des stocks de thon, la santé de l'écosystème marin et la gestion des zones de pêche.

Ainsi, dès 2009 nous comptions parmi les entreprises fondatrices de l'*International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)*<sup>6</sup>, une organisation mondiale à but non lucratif qui réunit les scientifiques et biologistes marins les plus éminents ainsi que différentes ONG, dont le WWF International. Près de 75 % des entreprises de transformation du thon sont membres de l'ISSF.

La fondation est ainsi devenue un acteur mondial majeur en matière de thon pêché durablement. Elle s'est fixé pour objectifs d'assurer la durabilité des populations de thon à long terme, la promotion de la protection et de la bonne santé de l'écosystème marin, et la diminution des prises accessoires, avec pour objectif final de disposer dans les années à venir de pêcheries respectant tous les critères fixés par la certification MSC (*Marine Stewardship Council*). Pour ce faire, l'ISSF a investi à ce jour plus de **12 millions** 



de dollars dans des activités de recherche scientifique en mer, qui ont notamment débouché sur des solutions pour réduire le phénomène des prises accessoires.

L'une des principales activités de l'ISSF consiste en effet à adopter des mesures de préservation des océans fondées sur les résultats de ses propres activités scientifiques, afin d'améliorer la gestion des filières de pêche au thon à l'échelle de la planète. Les entreprises membres de l'ISSF choisissent de respecter ces mesures et de se soumettre à des vérifications annuelles à travers des audits tiers réalisés par MRAG Americas, un organisme indépendant spécialisé dans la certification et la vérification en milieu marin.

Les principales mesures de préservation sont les suivantes<sup>7</sup>:

- l'engagement à ne pas acheter de thon à des bateaux figurant sur la liste INN (pêche Illicite, Non déclarée et Non réglementée) des ORGP (Organisations Régionales de Gestion de la Pêche) ou sur celle de l'Union européenne;
- → pour la pêche à la senne, l'obligation d'acheter exclusivement à des bateaux répertoriés au ProActive Vessel Register (PVR), registre instauré par l'ISSF afin d'identifier et de suivre publiquement les bateaux qui adoptent des pratiques en faveur de la pêche durable, et respectant les aux mesures de l'ISSF;
- → la limitation de la capacité de pêche pour permettre aux membres de l'ISSF d'acheter leur thon uniquement à thoniers senneurs déjà en place ou en cours de construction au 31/12/2013;
- L'engagement à acheter exclusivement à des bateaux possédant un numéro d'identification OMI (Organisation maritime internationale), UVI (numéro d'identification unique des navires) ou TUVI (identifiant unique des thoniers).
- 6) http://iss-foundation.org/
- http://iss-foundation.org/knowledge-tools/publicationspresentations/conservation-measures-commitments/





Les numéros d'identification de l'**Organisation Maritime Internationale** (OMI) permettent d'identifier n'importe quel bateau habilité à la pêche partout dans le monde.
Les bateaux se voient assigner un numéro d'identification unique (UVI) qui permet également aux organismes tiers de les suivre et de les surveiller. Le TUVI (*Tuna Unique Vessel Identifier*) est consigné quant à lui dans la *Consolidated List of Authorized Vessels* (CLAV).

La pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN) englobe toutes les activités de pêche sans licence en bonne et due forme ou violant les obligations fixées à l'échelle nationale, régionale, communautaire et internationale.

Ce type de pêche porte en effet préjudice à

l'environnement, à l'économie et à la société, car il appauvrit les populations de poissons et nuit à la concurrence, car il est associé à des violations des droits sociaux et humains des travailleurs. Selon la Commission européenne, près de 20 % de la valeur du poisson pêché chaque année sur la planète relève de pratiques de pêche illicites, soit une valeur de près de 10 milliards d'euros<sup>8</sup>.

Les Organisations régionales de gestion de la pêche (ORGP) sont des institutions multilatérales instaurées par les gouvernements afin de promouvoir la préservation et la gestion des populations de thon dans les océans. Fondées sur des comités scientifiques, les ORGP définissent les mesures et les recommandations à suivre pour assurer la durabilité de l'écosystème marin.

L'ISSF se caractérise par un modèle qui fait appel à tous les acteurs de la filière. Sa structure inclut un conseil d'administration et deux comités : le *Scientific Advisory Committee*, qui réunit les scientifiques et biologistes marins les plus chevronnés, et l'*Environmental Stakeholder Committee*, dont font partie les représentants d'associations de défense et de préservation de l'environnement.

L'ISSF compte également une *Implementation Team*; ce groupe de travail a pour tâche de mettre à exécution, dans les différentes entités qui y adhèrent, les décisions du conseil d'administration et de fournir des retours et des lignes directrices sur la base des décisions et des recommandations des comités internes.

L'ISSF travaille en contact étroit avec l'*International Seafood Sustainability Association* (ISSA), une association réunissant les producteurs de thon, courtiers et distributeurs qui, en vertu de leur appartenance à cette association, s'engagent à suivre les résolutions de l'ISSF.

Bolton Alimentari a été déclaré conforme au terme de l'audit de 2017 et plusieurs de ses dirigeants font partie

de l'ISSA, qui a pour tâche de proposer les ordres du jour de l'ISSF tout en facilitant les échanges d'idées et d'informations.

Preuve de l'engagement de Bolton Alimentari dans ces deux organisations : la nomination du *Sustainable Development Director* de Bolton Alimentari au poste de président du Conseil d'administration de l'ISSA et de l'ISSF, une reconnaissance prestigieuse qui témoigne des efforts consentis par l'entreprise en faveur d'une pêche durable.



 Commission européenne, « Tackling illegal, unreported and unregulated (IUU) fishing », 2015.



## Les résultats à ce jour

L'un des principaux résultats atteint par l'ISSF dans le cadre



de la préservation des océans réside dans la formation des pêcheurs à réduire les prises accessoires. En 2016, plus de 1 200 personnes ont suivi cette formation.

Une autre activité fondamentale consiste à adopter des mesures pour améliorer la transparence et la traçabilité, deux éléments essentiels pour garantir l'application effective des mesures de préservation des océans. Sur ce dernier



front, on a constaté au cours des dernières années une augmentation du nombre de bateaux inscrits au PRV : en mars 2018 on frôlait les 1 000 unités dont près de

600 thoniers senneurs. La transparence est également un volet central dans l'évaluation de l'engagement que les entreprises mettent en œuvre pour respecter les mesures de préservation proposées par l'ISSF. Dans ce sens, l'ISSF Annual Conservation Measures & Commitments Compliance Report, le rapport sur la conformité aux 22 mesures de préservation des océans, affiche un taux de



conformité de 97,5 % aux 22 mesures en vigueur durant la période de vérification parmi les 27 entreprises participantes auditées – comparé aux 79,8 % de juin 2015.

L'ISSF se mobilise également à travers des activités de sensibilisation des organisations régionales de gestion de la pêche (ORGP), institutions multilatérales créées par les gouvernements afin de promouvoir la bonne gestion des stocks de thon dans les océans, mais aussi vis-à-vis des États membres des ORGP. Ces actions sont destinées à stimuler l'adoption de politiques susceptibles d'entraîner un changement réel et positif dans la gestion de la pêche au thon à l'échelle planétaire. Les activités de sensibilisation portent également sur d'autres sujets, comme la grande distribution, et visent à améliorer



la durabilité de l'offre. À ce propos, 6 distributeurs mondiaux sur 10 ont adopté à ce jour les recommandations de l'ISSF dans leurs politiques d'achat du thon.

## Tri Marine : notre fournisseur stratégique

L'entreprise Tri Marine, fondée à Singapour en 1972, travaille avec les plus grandes marques de thon au monde auxquelles elle fournit la matière première et propose des services commerciaux. Son action vise également à aider les entreprises du secteur à assurer la durabilité du thon en tant que ressource naturelle.

Cela fait plus de 20 ans que Bolton Alimentari collabore avec Tri Marine, son **fournisseur exclusif de longes de thon** préparées dans l'usine de Cermenate. Le fait que Bolton Group détienne une part importante dans l'actionnariat de Tri Marine a encore renforcé notre collaboration.

Guidés par des valeurs communes et par une même vision à long terme du développement durable, nous collaborons avec Tri Marine sur différents types de projets sociétaux et durables. Nous travaillons notamment conjointement :

→ au système de traçabilité qui relie nos produits aux embarcations;



- → à la mise en œuvre des mesures de préservation émise par l'ISSF;
- → à la rédaction de codes de conduite (Seafood Taskforce Code) et de normes en matière de droits humains;
- → au support d'initiatives destinées à obtenir et à conserver la certification MSC, comme le FIP AP2HI en Indonésie et la pêcherie des Îles Salomon;
- → à la promotion et au soutien d'initiatives de remise en état d'équipements de pêche et de dispositifs de concentration de poisson (DCP en français, FAD en anglais) abandonnés, comme la Global Ghost Gear Initiative.







#### Le partenariat avec le WWF

Au cours des quatre dernières années, nos efforts en matière de pêche durable ont conduit à des améliorations du « **bon cap** » défini dans le précédent Rapport socio-environnemental.

En décembre 2016, nous avons en effet conclu un partenariat sur l'approvisionnement responsable des ressources en produits de la mer avec le WWF Italie et le WWF International qui s'applique à toutes nos marques (Rio Mare, Palmera et Saupiquet) ainsi qu'à l'ensemble de nos approvisionnements et qui a été annoncé en 2017 dans différents pays européens. Notre collaboration avec le WWF se fonde sur une série de critères et d'objectifs qui, dans la même lignée de ceux de l'ISSF, visent à encourager des pratiques de pêche durable et à garantir la protection de l'écosystème marin.

Le partenariat a été établi sur les objectifs suivants :

#### Augmenter l'approvisionnement et la production de produits durables :

- → D'ici 2024, la totalité du thon que nous achetons sera issu de pêcheries certifiées MSC (Marine Stewardship Council) ou faisant partie de projets concrets et solides d'amélioration de pêcheries (Fishery Improvement Projects – FIPs).
- → D'ici 2024, 100 % des autres espèces de poisson pêchées par Bolton Alimentari (saumon, maquereaux et sardines) proviendront d'activités de pêche certifiées MSC/ASC (Aquaculture Stewardship Council) ou de projets d'amélioration des pêcheries (FIP) ou de l'aquaculture (Aquaculture Improvement Projects – AIPs).

#### 2. Traçabilité:

- → Traçabilité de tous les bateaux qui approvisionnent Bolton Alimentari en thon.
- → Pour toutes les autres espèces de poissons, même transparence et même traçabilité que pour le thon.

#### 3. Droits humains:

- → Adoption d'une politique de droits humains solide et alignée sur les bonnes pratiques internationales.
- → Intégration de la politique de droits humains au système de gestion de Bolton Alimentari et au rapport de développement durable de la société.

Le WWF et Bolton Alimentari œuvreront ensemble afin de sensibiliser tous les acteurs de la filière, des fournisseurs aux consommateurs, aux thématiques de la pêche durable.

Ce partenariat se fixe des objectifs et des défis ambitieux. Le chemin pour arriver à une pêche 100 % certifiée MSC



ou issue de FIP solides est encore long, car à ce jour, le pourcentage de thon certifié MSC à l'échelle de la planète avoisine les 18 %. Grâce au partenariat avec le WWF et à l'obtention de la certification MSC aux Îles Salomon, nous

pensons pouvoir augmenter rapidement le pourcentage de produits issus d'activités de pêche certifiées MSC dans notre portefeuille, au cours des prochaines années, ainsi que nous l'avons annoncé publiquement lors de la Conférence « Our Ocean » de Malte en octobre 2017, en présence du WWF et des principaux acteurs et institutions du secteur.

# Les résultats à ce jour



Fin 2017, 52,4 % du thon Bolton Alimentari était déjà issu d'activités de pêche certifiées MSC (12,9 %) ou de projets concrets et solides d'amélioration des pêcheries (*Fishery Improvement Projects* – FIPs) (39,5 %).

# Statut pêcherie 9

Pêcherie	Statut	Zone FAO
Îles Salomon	Certifiées MSC	71
TUNACONS	Robust FIP	87-77
SIOTI	Robust FIP	51-57
OPAGAC	Robust FIP	71-77-87-31-34-51-57

9) www.fisheryprogress.org



# La pêcherie MSC des Îles Salomon

Le cas des Îles Salomon compte parmi nos principaux résultats en termes de pêche durable. En 2016, nous



avons en effet réussi, grâce à l'aide de notre fournisseur exclusif de thon Tri Marine, à décrocher la certification MSC pour la pêcherie des Îles Salomon.

Ces dernières années, nous avons mis en place, toujours dans les Îles Salomon, des projets sociaux en faveur des communautés qui interviennent dans notre chaîne d'approvisionnement. Nous avons en particulier requalifié et modernisé la flotte des bateaux locaux de Noro.

# Projet d'amélioration des pêcheries (FIP) dans l'océan Pacifique oriental (TUNACONS)

Différents acteurs participant aux activités de pêche dans cette région du monde contribuent à ce projet : ils s'engagent à réduire l'impact environnemental de leurs activités et à soutenir la pêche durable dans la région.



Cette initiative englobe 45 thoniers senneurs soit 18 % de la flotte opérant dans la région.

Le FIP est géré par le *Groupe Tuna*Conservation (TUNACONS) avec le concours du WWF

Équateur et le soutien du Ministère équatorien de
l'aquaculture et de la pêche, du *National Fisheries*Institute, d'EPESPO, de CIAT et d'autres experts en
gestion de la pêche.

TUNACONS est un groupement d'entreprises leaders dans le secteur du thon (Negocios Industriales Real NIRSA, Eurofish, Grupo Jadran, Servigrup et Tri Marine) fondé justement dans l'objectif de mettre sur pied un projet solide d'amélioration des pêcheries destiné à lui permettre de décrocher la certification MSC.

Tri Marine étant le principal fournisseur de filets de thon de Bolton Alimentari, sa participation est la meilleure garantie pour permettre à notre entreprise de tenir ses engagements. Le WWF est un partenaire clé dans la réalisation de ce projet : il a contribué à créer le groupe de travail en facilitant la rencontre et la coopération entre les différents acteurs. NIRSA, qui a initié la procédure de pré-évaluation de la zone et des activités de pêche, ainsi qu'Eurofish et Jadran, ont fait figure de pionniers pour cette initiative. Par la suite, notamment grâce à l'intervention du WWF, de nouveaux acteurs se sont mobilisés, comme Tri Marine et Servigroup, l'une des principales entreprises de produits de la mer d'Équateur.

Plus spécifiquement, le WWF a assuré la coordination du processus d'audit annuel du FIP, en choisissant un consultant indépendant qui a mené les évaluations et rédigé une analyse des résultats atteints la première année.

De manière plus générale, le WWF met son expérience et sa connaissance du monde marin à la disposition du FIP en encourageant les politiques de gestion de la pêche durable à l'échelle nationale et régionale.

En vertu de l'engagement pris à travers ce partenariat, Bolton Alimentari contribue à soutenir le travail du WWF sur le terrain et le développement de certaines activités spécifiques à travers un budget dédié.

Grâce à cette initiative, TUNACONS est en train de devenir un modèle de travail pour toutes les entreprises opérant dans le domaine des produits de la mer, partout dans le monde. Cette initiative prouve que le secteur privé, lorsqu'il travaille en synergie avec le secteur public et les organismes de la société civile, peut participer à la préservation d'espèces marines et de leurs écosystèmes.

#### Le WWF

Le **World Wildlife Fund (WWF)** est la plus grande organisation au monde pour la préservation de la nature ; présente dans



plus de **100 pays sur les 6 continents**, elle est soutenue par plus de 5 millions de personnes et a pu ainsi mettre en place plus de **1 300 projets de protection des habitats et des espèces les plus à risque**, de l'Italie à l'Arctique et de l'Afrique à la Chine. La mission du WWF consiste à faire reculer la dégradation de notre planète et à construire un avenir où l'humanité pourra vivre en harmonie avec la nature, en encourageant la préservation de la diversité génétique des espèces et des écosystèmes, l'utilisation durable des ressources naturelles et la réduction de la pollution et de l'impact anthropique. Pour de plus amples informations, consulter le site wwf.fr.

La pêche et la protection de l'écosystème marin

# Les principales certifications de durabilité dans la filière des produits de la mer

# La certification *Marine Stewardship Council* (MSC)

Le Marine Stewardship Council (MSC) est un label de certification mondial, volontaire et indépendant qui soutient l'adoption de pratiques de pêche durable et fixe les normes pour l'approvisionnement responsable en produits de la mer. Le MSC garantit en particulier que les activités de pêche respectent trois critères fondamentaux :

- → La pêche doit laisser suffisamment de poissons dans la mer pour préserver la bonne santé des stocks et pérenniser ainsi les activités de pêche.
- → La pêche doit être pratiquée de manière à n'avoir qu'un impact minimum sur l'écosystème marin afin de permettre aux plantes et animaux marins de prospérer.
- → La pêche doit être gérée par les entreprises de manière responsable et de façon à s'adapter aux conditions environnementales changeantes, dans le respect de la réglementation nationale et internationale.

La chaîne de contrôle MSC **garantit la traçabilité complète** « **de la mer à l'assiette** » et réduit considérablement les risques de pêche INN (illicite, non déclarée et non réglementée).

# La certification Acquaculture Stewardship Council (ASC)

Fondée en 2010 par le WWF et l'IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative), l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) est un organisme à but non lucratif indépendant qui opère à l'échelle internationale. L'ASC se veut le programme de certification et d'étiquetage leader dans le monde pour l'aquaculture responsable.

Sa mission principale consiste à gérer les normes internationales pour l'élevage responsable de poisson établies par les Dialogues sur l'aquaculture du WWF. L'ASC travaille aux côtés d'entreprises d'aquaculture et de transformation des produits de la mer, des distributeurs, des entreprises de services alimentaires, des scientifiques, des organisations de défense de l'environnement et des consommateurs afin de :

- → Récompenser les entreprises qui adoptent des pratiques d'aquaculture responsable à travers son programme de certification et d'étiquetage;
- → Promouvoir des choix de consommation responsable, sur les plans environnemental et social, pour l'achat de produits de la mer;
- → Contribuer au changement responsable du marché des produits de la mer.





# Projets d'amélioration des pêcheries (Fisheries Improvement Projects - FIPs)

Les FIPs sont des initiatives regroupant de multiples parties prenantes destinées à améliorer les pratiques et la gestion d'une filière de pêche afin que cette dernière réponde aux normes fixées par le MSC.

Parmi les principales parties prenantes des FIP figurent les pêcheurs et armateurs, les ONG, les autorités gouvernementales, les chercheurs ainsi que d'autres membres de l'industrie des produits de la mer.

Un FIP peut être qualifié de solide et crédible lorsqu'il réunit les éléments suivants :

- → rédaction d'un document énumérant les objectifs du projet;
- réalisation d'une évaluation préliminaire de conformité à la certification MSC par un organisme tiers et indépendant et, après identification des lacunes à combler, définition d'un plan d'action et d'un budget précisant les ressources nécessaires à la mise en œuvre du plan d'action, à mener à terme dans un délai de 5 ans maximum;
- → prévision d'un système indépendant pour le suivi des progrès et signature d'un mémorandum d'entente qui engage formellement l'ensemble des parties prenantes.

Les FIP sont donc des projets d'amélioration continue, conçus pour faire en sorte que les pêcheries obtiennent des résultats précis dans les délais impartis, en remédiant à leurs points faibles afin de respecter les normes fixées par la certification MSC.

Avec ses fournisseurs, Bolton Alimentari participe à plusieurs FIP importants qui lui permettront à terme d'atteindre son objectif de 100 % d'approvisionnement issu de pêcheries certifiées MSC ou de FIP solides et crédibles d'ici fin 2024.

En 2016, le FIP des Îles Salomon a notamment décroché la certification MSC tandis que les efforts se concentrent désormais sur le FIP en Équateur.

# Projets d'amélioration de l'aquaculture (Aquaculture Improvement Projects - AIPs)

Un projet d'amélioration de l'aquaculture (AIP) est un accord entre des entreprises d'aquaculture, des entreprises de transformation des produits de la mer, des distributeurs, des ONG et d'autres parties prenantes qui œuvrent ensemble afin d'améliorer la durabilité des pratiques d'aquaculture et de réduire l'impact de l'élevage aquatique sur l'habitat marin et sur la faune qui vit au-dessous.

À travers l'approvisionnement responsable en produits d'élevage de la mer, et l'adoption de politiques d'approvisionnement encourageant l'amélioration des conditions d'élevage, l'industrie alimentaire peut obtenir des résultats importants : acheter de la nourriture pour les élevages provenant de zones de pêche gérées durablement, promouvoir un usage plus efficient de l'énergie et des ressources en eau et, en dernier lieu, promouvoir une salubrité et une biodiversité accrues dans les habitats aquatiques de l'aquaculture.

Les AIP ont également pour objectif d'aider les élevages à obtenir la certification ASC, le programme d'étiquetage le plus sérieux faisant autorité dans l'aquaculture responsable.



Diversification des méthodes, espèces et océans de pêche

Afin de garantir l'équilibre des ressources, nous avons adopté une politique d'achats reposant sur la diversification des méthodes de pêche, des espèces de thon et des océans dans lesquels nous nous approvisionnons.

#### **DIVERSIFICATION DES MÉTHODES DE PÊCHE**

Nous suivons une politique d'approvisionnement qui tient compte des différentes techniques de pêche utilisées, pour équilibrer au mieux la durabilité environnementale, sociale et économique de chacune d'elles. Pour ce faire, nous étudions attentivement différents facteurs tels que l'**impact environnemental** des carburants consommés pour chaque tonne pêchée, le risque de prises accessoires d'autres espèces marines, les conditions de travail des pêcheurs, la sécurité en termes d'hygiène et de santé ainsi que la commercialisation d'un produit de haute qualité à un prix abordable.

Nous avons ainsi investi dans le développement de méthodes de pêche traditionnelles à faible risque de prises accessoires telles que la pêche à la canne et la pêche à la ligne, qui représentent actuellement 10 % de nos approvisionnements, dans le soutien des filières de pêche artisanale qui utilisent des embarcations de faible tonnage (moins de 100 tonnes brutes), ainsi que dans l'extension de la pêche sur bancs libres et issues de filières certifiées MSC ou de *robust FIP*.



Par ailleurs, l'approvisionnement auprès de thoniers senneurs se fait exclusivement auprès de bateaux enregistrés au PVR (*Proactive* 

La pêche et la protection de l'écosystème marin

**Vessel Register)**, qui suivent les consignes de l'ISFF pour une pêche durable et se soumettent chaque année à des vérifications par des tiers sur le respect de ces consignes. Le PVR permet de vérifier le respect des bonnes pratiques comme la formation des capitaines à la pêche durable, la présence d'observateurs à bord pour le suivi des campagnes de pêche, ou encore l'utilisation de dispositifs de concentration de poisson non maillants.



28%

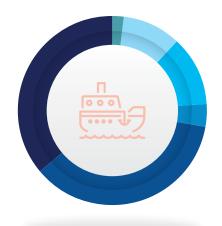
De **notre approvisionnement** selon des méthodes de pêche à faible risque de prises accessoires

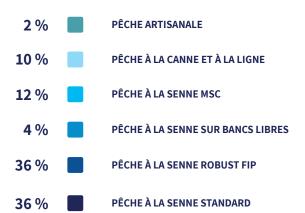


100%

Des **thoniers senneurs** (*Purse Seiner*) nous approvisionnant sont répertoriés au PVR

#### MÉTHODES DE PÊCHE UTILISÉES 2017 (%)







# Les méthodes de pêche que nous utilisons

#### Pêche à la senne (Purse Seiner)

Cette méthode est pratiquée à bord de grands navires qui partent souvent pêcher en haute mer pendant plusieurs semaines. Lorsque les pêcheurs repèrent un banc de poissons, ils descendent une petite embarcation à la mer à laquelle est fixé un filet en nylon. Celui-ci est alors jeté à l'eau de manière à former une sorte de sac (appelé senne) qui capture les poissons et permet de les ramener à bord où ils sont congelés dans des chambres froides. La pêche à la senne peut se pratiquer tant sur des **dispositifs de concentration de poisson (DCP)** que sur **bancs libres.** 

**Avantages:** les poissons sont capturés depuis une seule embarcation, ce qui permet une meilleure traçabilité et garantit le respect des normes d'hygiène et sanitaires des poissons pêchés, ainsi que de meilleures conditions de travail pour les pêcheurs. De plus, cette pêche présente une incidence de consommation de carburant moindre par tonne de poisson pêchée et un impact environnemental réduit comparé aux autres méthodes de pêche.

Inconvénients: malgré l'incidence moindre des prises accessoires comparée aux autres filières de pêche, elle représente en moyenne 5 % de la pêche totale, dont 80 % d'espèces qui ne sont pas menacées d'extinction (ISSF). Nous travaillons pour réduire le risque des ces prises accessoires par l'adoption de plusieurs bonnes pratiques developées par l' ISSF et par les projets d'amelioration de la pêche (ROBUST FIP) dans lesquels nous sommes engagés.

#### Sur DCP (Dispositifs de Concentration de Poisson)

Les DCP sont des radeaux ou des bouées munis d'un émetteur-récepteur, que l'on dépose en mer quelques jours avant la campagne de pêche de manière à récréer en dessous, des conditions qui attirent des bancs de poissons en quête de nourriture ou de protection. Cette technologie est le fruit de l'observation des pêcheurs, qui ont constaté chez les poissons une tendance naturelle à se rassembler sous les troncs d'arbres ou sous d'autres objets flottants. Cette technologie est aujourd'hui exploitée pour maximiser la pêche, car elle permet de fournir des informations au capitaine sur la localisation et la quantité de poisson.

Les DCP peuvent soit être ancrés au fond marin (DCP ancrés) soit se déplacer librement au gré des courants (DCP dérivants).

**Avantages:** en favorisant la concentration des thons, l'utilisation des DCP permet de multiplier la quantité de poisson pêché depuis un bateau dans un même laps de temps, car le thon est repéré plus facilement en haute mer et engendre ainsi une consommation inférieure de carburant.

Inconvénients: l'un des principaux problèmes liés à l'utilisation des DCP réside dans les prises accessoires d'autres espèces qui peuvent rester prisonnières de ces dispositifs. Soucieuse de lutter contre ce phénomène, l'ISSF a mené plusieurs études destinées à optimiser la structure de ces dispositifs (DCP non maillants), à améliorer leur gestion et leur utilisation mais aussi à limiter leur impact environnemental grâce à des matériaux biodégradables (DCP biodégradables).





#### Sur bancs libres (sans DCP)

Il s'agit d'une méthode de pêche sélective qui repose sur la tendance naturelle des espèces de thons migrateurs à se concentrer en bancs et qui repose sur la capacité du capitaine à repérer les bancs de thon en haute mer sans avoir recours à des dispositifs de concentration du poisson (DCP).

**Avantages:** risque limité de prises accessoires, car cette méthode évite la concentration d'autres espèces provoquée par les DCP.

**Inconvénients:** consommation accrue de carburant, car le capitaine doit chercher longuement les bancs de thon.

## Pêche à la canne (Pole & Line)

Il s'agit d'une méthode de pêche traditionnelle pratiquée à faible distance des côtes. Depuis le bateau, les pêcheurs jettent dans l'eau des appâts vivants pour attirer les thons puis, à l'aide de jets d'eau sous pression, créent des tourbillons qui attirent les poissons. Les pêcheurs lancent alors les lignes avec des hameçons et, grâce à l'agitation des eaux, les thons mordent à l'hameçon et sont hissés à bord où l'on procède rapidement à leur conservation en les recouvrant de glace avant de les congeler.

**Avantages:** le risque de prises accessoires est limité au minimum, car les poissons sont pêchés un à un.

**Inconvénients:** l'utilisation d'appâts vivants, le plus souvent des sardines ou d'autres petits poissons, peut porter atteinte à ces populations si elles ne sont pas gérées correctement. Étant donné les petites quantités de poisson pêché, les bateaux ont tendance à consommer davantage de carburant par tonne de poisson pêché. De plus, cette méthode est naturellement plus fatigante pour les pêcheurs.

# Les méthodes de pêche que nous n'utilisons pas

## Pêche à la palangre (Long Liner)

Cette méthode de pêche est utilisée pour attraper des poissons qui ne vivent généralement pas en bancs, comme les thons blancs. Il s'agit de longs câbles auxquels sont fixées de nombreuses lignes qui sont déposés dans la mer jusqu'à ce que les poissons mordent.

# Pêche aux filets maillants dérivants (FMD ou *Driftnet*)

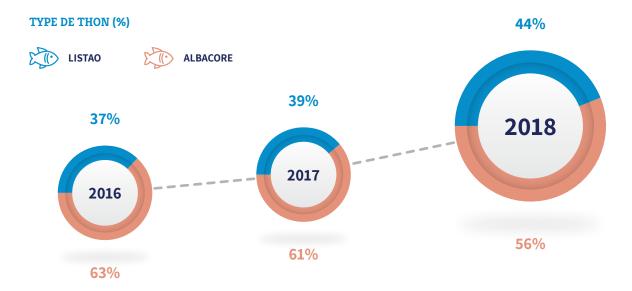
Elle consiste à utiliser des filets maillants dérivants fixés à des bateaux qui pendent dans l'eau à la verticale et ne sont pas ancrés au fond.

La pêche et la protection de l'écosystème marin

#### DIVERSIFICATION DES ESPÈCES DE THON

Le thon est une espèce migratoire pêchée principalement dans les eaux équatoriales, entre le tropique du Cancer et celui du Capricorne. La pêche se compose à 86 % <sup>10</sup> de deux espèces : le thon jaune ou Albacore (*Thunnus albacares*) et le listao, aussi appelé bonite à ventre rayé (*Katsuwonus pelamis*). Selon la dernière évaluation des stocks publiée par l'ISSF, 78 % <sup>11</sup> des populations de thon sont en bonne santé.

Afin de protéger l'équilibre de l'écosystème marin dans le temps, nous avons décidé de diversifier progressivement les espèces de thon pêché, en passant de 100 % de thon Albacore à 56 % seulement grâce à l'introduction du listao (bonite à ventre rayé) qui représente aujourd'hui 44 % de nos approvisionnements (chiffres d'octobre 2018). De plus, nous nous engageons à ne pas acheter ni à commercialiser d'espèce menacée ou considérée comme à risque, tel que le thon rouge (*Thunnus thynnus*).

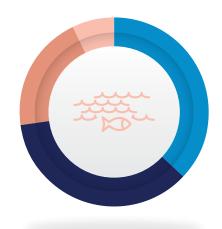


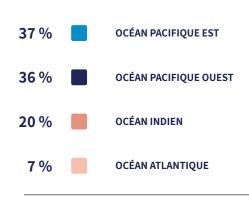
#### **DIVERSIFICATION DES ZONES DE PÊCHE**

Notre politique d'approvisionnement suit les consignes découlant de la dernière cartographie de l'état de santé des stocks de thon publiée périodiquement par l'ISSF. De plus, toutes les flottes qui nous fournissent respectent les périodes de « fermeture » de la pêche indiquées par

les ORGP afin de permettre aux thons de se reproduire et de se repeupler. Nos matières premières proviennent actuellement de l'océan Pacifique Ouest (36 %), qui a le taux de prises accessoires le plus faible de tous les océans, de l'océan Pacifique Est (37 %), de l'océan Indien (20 %) et de l'Atlantique (7 %).

#### NOS ZONES D'APPROVISIONNEMENT 2017 (%)





- $10) \qquad http://iss-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/\\$
- 11) http://iss-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/

# Les bonnes pratiques que nous mettons en œuvre

# Politique d'approvisionnements en thon

Afin de favoriser une transparence maximale tout au long de la chaîne d'approvisionnement, nous avons adopté une Politique d'approvisionnement en thon *(Tuna Supplying Policy)* qui édicte les principes et les bonnes pratiques que doivent respecter tous nos fournisseurs en matière non seulement de pêche durable, mais également de droits humains des travailleurs de la filière pêche *(norme ILO C188)*.

# Le Proactive Vessel Register (PVR) de l'ISSF

Nous avons soutenu la création du *ProActive Vessel Register* (PVR), un registre instauré par l'ISSF afin d'identifier et de suivre publiquement les navires qui adoptent des pratiques en faveur de la pêche durable. Ce registre est également mis en avant par le WWF International dans ses lignes directrices pour l'approvisionnement durable du thon; il prévoit que les bateaux répertoriés doivent être contrôlés chaque année par un organisme tiers et indépendant (MRAG) qui vérifie le respect des mesures de préservation de l'ISSF.

Toutes les embarcations que nous possédons sont inscrites au PVR et nous nous engageons à acheter exclusivement auprès de fournisseurs de thon pêché à la senne répertoriés dans ce registre.

Les 10 mesures en faveur de la pêche durable pour un bateau inscrit au PVR :

 Son numéro d'identification unique UVI doit répondre aux critères édictés par l'ISSF quant au type et à la dimension de l'embarcation.

La pêche et la protection de l'écosystème marin

- 2. Il doit être autorisé à pêcher dans des régions actuellement actives.
- Il doit battre pavillon d'un État membre ou nonmembre, mais coopérant avec l'ORGP concernée.
- **4.** Il ne doit figurer sur aucune liste ORGP des bateaux pratiquant la pêche illégale.
- 5. L'armateur du bateau doit avoir publié une politique contre la pêche aux ailerons de requin (shark finning) et le bateau ne doit pas avoir été surpris récemment en train de se livrer à une telle pêche.
- **6.** Le bateau est contrôlé à 100 % par un observateur humain ou électronique.
- 7. Pleine préservation du thon (albacore ou listao) en évitant notamment tout rejet à la mer.
- 8. Le capitaine du bateau doit avoir suivi le cours de l'ISSF sur les bonnes pratiques ou avoir pris connaissance de la vidéo et du manuel concernant les bonnes pratiques de l'ISSF.
- **9.** Ne pas utiliser de filets maillants dérivants de grande taille.
- L'armateur du bateau doit avoir publié une politique au sujet de l'utilisation de DCP non maillants.



## Limitation de la capacité de pêche

Nous adhérons à la résolution de l'ISSF destinée à établir un nombre limité et contrôlé de bateaux de pêche et nous nous sommes engagés à ce titre à n'acheter notre poisson qu'à des bateaux déjà opérationnels ou en cours de fabrication au 31/12/2012. De plus, nous sommes favorables à la limitation et à la réglementation de l'utilisation de DCP.

## Lutte contre la pêche illégale

Afin de combattre le phénomène de la pêche illégale, nous demandons à tous nos fournisseurs de refuser toute transaction avec des bateaux non répertoriés dans le registre des embarcations autorisées par les **Organisations Régionales de Gestion de la Pêche** (ORGP) ou n'ayant pas reçu le numéro d'identification de l'**Organisation Maritime Internationale** (OMI). Pour garantir la traçabilité de nos produits et un contrôle étendu tout au long de la chaîne d'approvisionnement, nous exigeons en outre de ne traiter qu'avec des bateaux qui ne pratiquent pas le transbordement du poisson pêché en haute mer – sauf autorisation des ORGP ou contrôle par des observateurs embarqués.

# Notre engagement en faveur de la réduction des prises accessoires

Nous adhérons depuis 1992 au programme *Dolphin Safe de l'Earth Island Institute* qui a permis de **réduire** la mortalité des dauphins de 98 %. Nous exigeons des garanties de nos fournisseurs afin de nous assurer qu'ils ne pratiquent pas la pêche aux ailerons de requin. De plus, comme l'indiquent les mesures de préservation de l'ISSF, nous nous engageons d'ici la mi-2018 à nous approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs utilisant des DCP non maillants, car ils diminuent le risque de prises accessoires comparées aux DCP traditionnels. Cet engagement figure également dans notre Politique d'approvisionnement en thon que tous nos partenaires ont l'obligation de signer et de respecter.

#### DCP non maillants

Les DCP non maillants sont des dispositifs de concentration du poisson fabriqués dans un matériau qui diminue les prises accessoires d'animaux non destinés à être pêchés, notamment les requins et les tortues qui s'emmêlent et restent prisonniers des filets. Pour être totalement non emmêlant, un DCP ne doit utiliser de filet ni dans la partie en surface ni dans la partie immergée. Certaines organisations considèrent également comme DCP non maillants les dispositifs présentant une partie en filet, mais réalisés de manière à éviter l'enchevêtrement. Dans ce cas, ils sont parfois appelés DCP à faible risque d'enchevêtrement.

#### Pêche accessoire

La pêche accessoire (ou by-catch) indique la prise de tout animal qui n'est pas l'objectif principal de la campagne de pêche. Ce terme s'applique en outre à tout animal pêché puis rejeté à la mer, y compris le poisson éliminé pour cause de qualité ou de dimension indésirables, mais également à tout ce qui est pêché et ramené au port, mais qui n'était pas à l'origine la cible de la pêche même si cette prise est destinée au marché local. Toutes les méthodes de pêche influent de façon variable sur l'environnement; leur impact est souvent mesuré en termes de mortalité des espèces non ciblées. Parmi les principales victimes des prises accessoires figurent des espèces comme les requins, les raies Mantas et les tortues de mer.

## Soutien aux aires marines protégées

Afin de protéger l'écosystème marin, nous nous sommes engagés à ne pas acheter de poisson provenant d'aires marines protégées, ni de réserves marines créées par les États côtiers et les ORGP, parmi lesquelles figurent les quatre réserves marines du Pacifique Centre-Ouest. Par ailleurs, afin de préserver la biodiversité, nous participons à la création de nouvelles réserves marines et soutenons celles qui existent déjà, comme celle des îles Égades, la plus étendue d'Europe.

Rio Mare pour

les Îles Égades

En septembre 2014, nous avons conclu un partenariat de trois ans avec l'aire marine protégée des Îles Égades (Sicile), la plus

grande zone marine protégée d'Europe et parmi les plus vertueuses d'Italie. Ce partenariat est destiné à préserver la biodiversité et à favoriser une gestion durable des ressources naturelles de la région. Trois raisons principales ont motivé cette collaboration: premièrement, car le soutien des aires marines protégées et la protection de la biodiversité sont, selon nous, des activités stratégiques; deuxièmement parce que nous sommes convaincus qu'il faut protéger la beauté de notre territoire et valoriser l'excellence italienne et, troisièmement, car l'un des projets mis en place avec l'aire marine protégée des Îles Égades a pour objectif de lutter contre la pêche illégale, pratique que nous combattons également dans nos zones d'approvisionnement.

Notre collaboration consiste à soutenir et financer trois projets :



→ Le projet MASTER (mesures anti-traîne pour la protection et le repeuplement), créé pour empêcher la pêche côtière à la traîne illégale dans la



zone marine protégée, pour faire prospérer les populations de poissons et protéger la posidonie de Méditerranée, une plante phanérogame<sup>12</sup> marine qui colonise les fonds sableux et rocheux, créant

La pêche et la protection de l'écosystème marin

une prairie sous-marine qui abrite et nourrit d'innombrables espèces. Au-delà de son rôle de nurserie et de frayère pour la faune marine, la posidonie lutte contre l'érosion des côtes et combat les changements climatiques ainsi que le réchauffement de la planète : elle produit 2,5 fois plus d'oxygène que la forêt amazonienne à superficie égale et absorbe de grandes quantités de CO<sub>2</sub>. Afin de protéger cette zone marine de la pêche à la traîne illégale, on dispose des blocs de béton sur le fond de la zone concernée. Pour protéger l'ensemble de la zone, nous avons financé la pose de 40 de ces blocs qui sont venus s'ajouter aux 72 déjà financés par le ministère italien de l'Environnement. On constate d'ores et déjà une réduction de 80 % de la pêche côtière à la traîne illégale autour des Îles Égades.

12) On qualifie de phanérogames les plantes marines possédant des organes de reproduction apparents et différenciés situés dans la fleur.







→ La gestion de l'Observatoire des phoques moines dans le château de Punta Troia à Marettimo. Le second projet, mis en œuvre avec la collaboration des chercheurs

de l'Institut supérieur pour la protection et la recherche environnementale (ISPRA), concerne la gestion de l'Observatoire des phoques moines dans le château de Punta Troia à Marettimo. Il a pour objectif de surveiller la présence de cette espèce, parmi les plus protégées au monde. En 2016, c'est justement grâce à l'un des pièges photographiques installés grâce à notre contribution que l'on a pu observer un phoque moine dans une grotte des Îles Égades.

→ La gestion et le renforcement du Centre de sauvetage des tortues de mer à Favignana. Le troisième projet consiste quant à lui à gérer le Centre de sauvetage

des tortues de mer à Favignana; une première en Sicile occidentale, ce centre est destiné à secourir et hospitaliser les spécimens blessés ou en difficulté qui sont d'abord accueillis dans des bassins spéciaux avant d'être soignés puis remis en liberté au terme de leur convalescence. Le Centre joue également un rôle didactique et accueille des touristes. En 2017, le Centre a ainsi secouru et soigné 17 tortues Caretta caretta, soit un total de 32 individus depuis 2015.

Pour soutenir ces trois projets, nous avons mis en place dans plusieurs points de vente une série d'activités promotionnelles destinées à offrir à cette aire marine protégée les outils nécessaires à son travail, tels qu'un bassin pour accueillir les tortues, une ambulance pour tortues pour les secourir en mer, ainsi qu'une salle de classe.





La pêche et la protection de l'écosystème marin

# Donner le bon exemple : Saupiquet et la « pêche française »

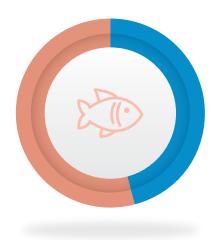
Les thoniers senneurs battant pavillon français respectent des pratiques très strictes en matière de techniques de pêche et de protection de l'environnement, de sécurité à bord et de traçabilité.

Les thoniers senneurs français (*Purse Seiner*) sont en effet tous inscrits au PVR, participent à des projets d'amélioration des pêcheries (FIPs) ; 46 % d'entre eux pêchent sur des bancs libres et les 54 % restants utilisent un nombre limité de DCP. Afin de garantir la protection de l'environnement, ils respectent en outre des règles extrêmement exigeantes en matière d'émissions, de rejets et d'utilisation de l'eau potable.

Les bateaux sont soumis à des contrôles périodiques de la part des autorités françaises afin de vérifier qu'ils respectent les consignes de sécurité, de prévention des incendies, d'hygiène et de vie à bord. Ces contrôles, associés à la durée des campagnes de pêche qui ne dépasse pas 45 jours, assurent la protection des droits des travailleurs embarqués sur les bateaux de pêche.

À bord, des systèmes électroniques enregistrent chaque jour les activités de pêche, notamment l'espèce et la zone de capture, afin d'assurer la traçabilité du produit pour le consommateur final. Un observateur se trouve en permanence à bord pour vérifier le respect des bonnes pratiques.

L'adoption de toutes ces pratiques permet à notre flotte de figurer parmi les meilleurs élèves du secteur.





**54** % PÊCHE AVEC UN NOMBRE LIMITÉ DE DCP



La pêche et la protection de l'écosystème marin

# De l'océan au consommateur : le suivi de la chaîne d'approvisionnement

Le thon que nous utilisons pour nos produits accomplit un long périple jusqu'à l'assiette du consommateur. La filière du thon est en effet longue et complexe : elle commence sous les tropiques, où l'on pêche le thon, et s'achève à Cermenate, dans la province de Côme, où se trouve notre usine de production. Cet établissement est le plus grand et le plus avancé d'Europe sur le plan technologique et parmi les premiers au monde pour les conserves de poisson.

Le thon utilisé pour produire nos boîtes de conserve vit dans les eaux équatoriales, entre les deux tropiques. Près de 72 % <sup>13</sup> du thon pêché dans le monde provient de l'océan Pacifique Ouest et Est et la plupart des bateaux de pêche sont équipés pour congeler le thon fraîchement pêché et assurer ainsi le respect des normes d'hygiène et une sécurité alimentaire maximale.

Une fois débarqué, notre thon subit une première étape de préparation directement dans les usines situées à proximité des lieux de pêche. Il y est décongelé, coupé (tête et queue sont retirés), cuit et soigneusement préparé pour lever les filets qui seront envoyés à l'usine de Cermenate pour y être mis en boîte.

À Cermenate, la production est rapide : en 6 heures seulement, les filets sont décongelés et mis en boîtes avec différents ingrédients. Une fois hermétiquement fermées, les boîtes sont stérilisées, emballées et envoyées à l'entrepôt. Cette usine, qui peut produire jusqu'à 3 millions

de boîtes de conserve par jour, réalise plus de 84 % de nos produits qui sont vendus dans plus de 45 pays.

Les produits à forte composante artisanale, comme les filets de thon, sont conditionnés quant à eux directement dans les usines proches des lieux de pêche avant d'être envoyés à l'entrepôt de Cermenate pour être ensuite vendus dans le monde entier.

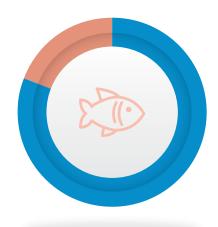
À Cermenate, nous transformons également les filets de saumon tandis qu'à Quimper, nous produisons principalement des filets de maquereaux et de sardines.

**Le maquereau** certifié MSC, soit 81 % du total de nos achats pour cette espèce, est pêché dans l'Atlantique Nord-Ouest où il subit une première préparation et est congelé dans des usines proches de la zone de pêche (Écosse, Irlande, Îles Féroé, Islande). Les 19 % de maquereau restants proviennent de l'Atlantique Centre-Est (Maroc).

**Les sardines** transformées à Quimper proviennent quant à elles à 86 % de l'Atlantique Centre-Est (congelées) et pour les 14 % restants de l'Atlantique Nord-Est (tant fraîches que congelées). Les sardines issues de cette dernière zone de pêche sont également certifiées MSC.

L'usine de Quimper produit **70 millions de boîtes de maquereaux** et près de **9 millions de boîtes de sardines** par an. Les produits à base de thon commercialisés sous la marque Saupiquet sont préparés par des fournisseurs stratégiques en Côte d'Ivoire, Espagne et Équateur.

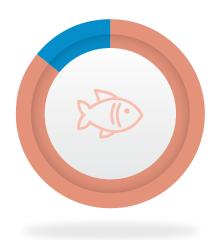
#### MAQUEREAUX PAR ORIGINE ET CERTIFICATION MSC













Remarque : ce chiffre concerne uniquement les sardines transformées dans l'usine de Quimper.

La pêche et la protection de l'écosystème marin

# La traçabilité des matières premières

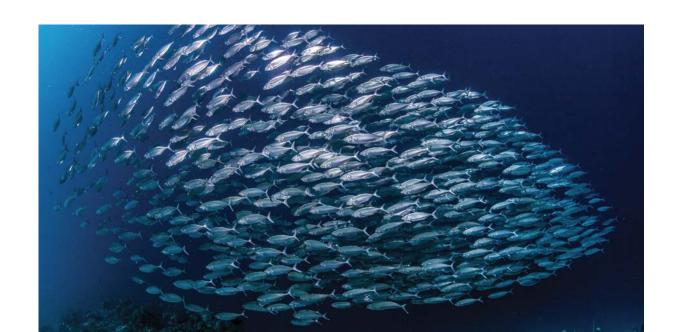
Dans une filière aussi longue et complexe que la nôtre, la traçabilité est fondamentale pour garantir la sécurité alimentaire des produits qui arrivent dans l'assiette du consommateur comme pour promouvoir la protection de l'écosystème marin. La traçabilité est en effet l'un des principaux outils de lutte contre la pêche illicite, de gestion durable des zones de pêche, et de gestion de nos politiques de développement durable.

C'est pourquoi nous avons été en 2015 la **première entreprise italienne et parmi les premières au monde à obtenir du DNV-GL la certification ISO 22005** (« Traçabilité de la chaîne agroalimentaire ») de notre système de traçabilité, qui nous permet de surveiller une filière aussi complexe que celle du thon.

Ce projet de grande envergure, à l'avant-garde pour les

conserves halieutiques, englobe **plus de 500 références** fabriquées sur 10 chaînes de production. Il permet de reconstruire l'histoire de chaque boîte et de mettre en corrélation données, analyses et contrôles tout au long de la filière. En effet, grâce à un système informatique développé en interne et validé par un organisme externe, nous sommes en mesure de vérifier et d'examiner en temps réel tous nos fournisseurs à l'échelle mondiale. Ce système nous permet de surveiller et de contrôler instantanément les données d'approvisionnement, y compris celles relevant de la diversification des méthodes de pêche utilisées, des espèces de thon et des zones de pêche.

Cette certification nous permet également de fournir des informations détaillées aux consommateurs qui en font la demande sur les sites Internet de Rio Mare et de Saupiquet, informations qui sont certifiées par un organisme indépendant garant de leur véracité et de leur fiabilité.



La pêche et la protection de l'écosystème marin

# Notre système de traçabilité et le portail fournisseurs

Les systèmes de traçabilité de la filière thon et de tous les sites de production de Bolton Food sont certifiés selon la norme **ISO 22005** qui garantit la disponibilité, l'exactitude et la fiabilité des informations liées à la provenance du thon.

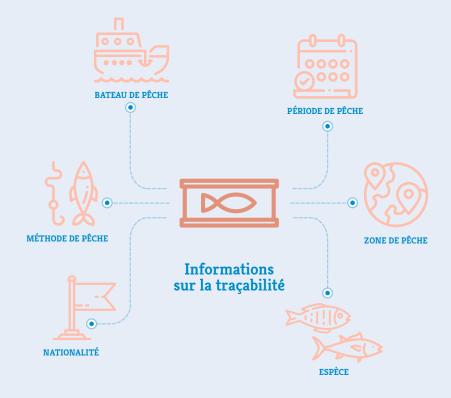
Grâce au site Internet, toutes les personnes intéressées, y compris les consommateurs finaux, peuvent demander les informations de traçabilité spécifiques du thon utilisé dans chaque boîte, y compris les données de pêche (comme le nom et la nationalité du bateau, l'océan, la zone, la méthode et la période de pêche).

Le système de traçabilité aide également l'entreprise à gérer et à atteindre ses objectifs en matière de qualité et de sécurité alimentaire, à traiter les non-conformités de produits le cas échéant, ainsi que toute situation nécessitant un retrait ou un rappel des produits mis sur le marché.

Pour partager les informations et les documents avec nos fournisseurs, nous utilisons un système informatique appelé « **portail des fournisseurs** ». Ce portail nous permet de mettre à la disposition de nos fournisseurs tous les documents nécessitant une acceptation formelle et de recueillir leurs informations en matière de traçabilité telles que :

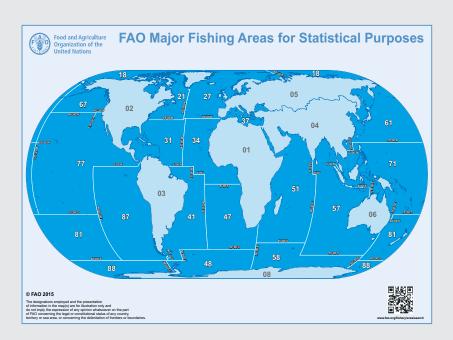
- → le nom du bateau de pêche ;
- → pour les thoniers senneurs, leur inscription au registre PVR (*Proactive Vessel Register*);
- → le numéro OMI;
- → l'océan de provenance ;
- → la zone FAO ;
- → les informations supplémentaires concernant la zone de pêche, à savoir s'il s'agit d'une zone certifiée MSC (Marine Stewardship Council), de projets d'amélioration des pêcheries (FIP) ou standard;
- → la période de pêche ;
- → la méthode de pêche ;
- → le port de débarquement.

Cet outil nous permet en outre de partager avec tous les services de l'entreprise les informations concernant les différentes étapes d'approvisionnement provenant des fournisseurs afin d'évaluer leur conformité à notre politique et à la législation en vigueur.



#### **FAO**

La Food and Agriculture Organization (FAO) est une agence spécialisée des Nations Unies chargée de l'agriculture et de la production alimentaire, notamment dans les pays en développement. Son objectif est d'encourager des pratiques agricoles plus efficaces et de lutter contre les catastrophes naturelles de différentes sortes. La FAO a subdivisé les océans de la planète en 27 zones de pêche afin de simplifier l'identification de l'origine du poisson pêché à des fins statistiques. 14



# Maquereaux, sardines et saumon

Parallèlement au thon, notre entreprise met en conserve du saumon, des maquereaux et des sardines. Les variétés de maquereaux que nous traitons sont le **Scomber japonicus colias**, provenant principalement du Maroc, et le **Scomber scombrus.** Au total, 81 % de nos maquereaux proviennent de fournisseurs certifiés MSC; plus spécifiquement, 98 % des maquereaux de l'espèce **Scomber scombrus** ont obtenu cette certification.

Début 2017, nous avons rédigé une politique d'achat du maquereau (*Mackerel Policy*), actuellement en phase d'adoption chez nos fournisseurs. Ce document établit les principes de la pêche durable que les fournisseurs doivent respecter.

Les sardines que nous utilisons pour nos produits appartiennent quant à elles à l'espèce *Sardina* 

*pilchardus*, pêchée des côtes britanniques jusqu'à l'Afrique du Nord.

Notre saumon appartient à deux espèces différentes, le *Salmo salar* et l'*Oncorhynchus gorbuscha.* Le premier provient de l'aquaculture dans les eaux du Chili et de Norvège. Le second est pêché au Canada et en Alaska, dans le respect de quotas de pêche surveillés en permanence par les autorités territoriales compétentes.

Nous nous apprêtons également à publier une politique sur l'achat des sardines et du saumon, en cours d'examen auprès du WWF au titre de notre partenariat. Ce document inclura tous les principes et les engagements que nos fournisseurs doivent prendre afin de garantir un élevage et une pêche durables, ainsi que la traçabilité complète tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

14) http://www.fao.org/fishery/area/search





# **Notre engagement** pour l'adoption et la promotion d'une pêche durable



# Préserver et améliorer la santé des océans et des stocks de poissons FILIÈRES DE PÊCHE DURABLES :

- → D'ici fin 2024 : 100 % de notre thon sera issu de pêcheries certifiées MSC (Marine Stewardship Council) ou faisant partie de projets concrets et solides d'amélioration de pêcheries (Fishery Improvement Projects - Robust FIPs).
- → D'ici 2024 : 100 % des autres espèces de poisson (saumon, maquereaux et sardines) sera également issus d'activités de pêche certifiées MSC/ASC ou de projets crédibles et solides d'amélioration des pêcheries et de l'aquaculture (FIPs- AIPs).

#### **MÉTHODES DURABLES DE PÊCHE:**

- → D'ici fin 2020: 50 % de notre thon aura été pêché selon des méthodes présentant un faible niveau de prises accessoires et un faible impact environnemental (pêche à la canne, pêche à la ligne, pêche artisanale sur de petits bateaux durables\*, pêche à la senne sur bancs libres ou certifiés MSC).
- → **D'ici fin 2020 :** 50 % de notre thon aura été pêché par des thoniers senneurs adoptant des mesures pour la gestion des DCP :
  - → utilisation de DCP non maillants exclusivement (conformément aux lignes directrices de l'ISSF);
  - → utilisation de 300 DCP dérivants maximum par bateau et par océan, sans les multiplier là où leur nombre est inférieur à 300 ;
  - → communication des données de pêche à l'ORGP, incluant les données relatives à l'utilisation de DCP, dans un délai de 4 mois.
- → D'ici fin 2019 : finalisation d'une analyse pour mieux quantifier le nombre de DCP utilisés par les bateaux qui nous approvisionnement, afin de prendre des mesures additionnelles, telles que la limitation du nombre de DCP, l'utilisation de DCP biodégradables, et la limitation de l'utilisation d'embarcations auxiliaires d'ici fin 2020.
- → **D'ici fin 2018 :** pour les bateaux appartenant à Bolton :
  - continuer à interdire l'utilisation de bateaux auxiliaires;
  - → limiter l'utilisation des DCP : 150 DCP en service maximum pour l'Atlantique (Saupiquet) et 300 DCP en service maximum pour le Pacifique (Garavilla) ;
  - → enregistrer les bateaux nous appartenant sur le site transparentsea.org où nous consignerons les données relatives aux campagnes de pêche dans un délai de 4 mois.

<sup>\*</sup>Petites embarcations effectuant des campagnes de pêche de courte durée (< 2 semaines), battant le pavillon du pays possédant les eaux territoriales où ces bateaux pratiquent une pêche durable.

#### **SOUTENIR LA PROTECTION DES ÉCOSYSTÈMES MARINS:**

- Soutenir financièrement les aires marines protégées
- Financer des projets de lutte contre la pollution des océans (récupération des équipements de pêche, des DCP et du plastique)

L'avancement de tous les engagements mentionnés plus haut sera vérifié chaque année par un organisme de certification indépendant.

De plus, nous nous engageons à inclure nos fournisseurs dans ce processus d'amélioration, en inscrivant des exigences spécifiques dans nos contrats et en suivant les progrès réalisés.



#### Assurer la traçabilité du bateau à l'assiette

- Étendre la certification du système de traçabilité du thon à toutes les espèces
- Mentionner sur l'emballage des informations concernant l'espèce, la zone FAO et la méthode de pêche pour tous les produits
- Créer sur notre site Internet un système de communication en temps réel sur la traçabilité



# Promouvoir une transformation positive du secteur halieutique à travers nos engagements publics, nos partenariats, la communication et l'innovation

- Conclure de nouveaux partenariats tels que celui avec le WWF et continuer à faire partie d'organisations telles que l'ISSF
- Impliquer nos parties prenantes et participer chaque année à des plateformes de dialogue pour faire connaître notre engagement en faveur de la durabilité
- Éduquer les consommateurs en favorisant un processus d'achat responsable et conscient, à travers la communication de contenus des marques sur des plateformes numériques



# Les performances environnementales de nos usines

L'un des piliers de notre stratégie consiste à surveiller nos performances environnementales, soumises à des vérifications périodiques et faisant l'objet de plans d'amélioration continus. Nous voulons en effet que nos usines de Cermenate et de Quimper, parmi les premières en Europe en termes de capacité de production, soient également un modèle en matière de bonnes pratiques et d'impact écologique.

Notre engagement pour réduire l'impact

environnemental implique notamment l'activité de nos usines, comme par exemple les émissions de gaz à effet de serre, la consommation en énergie et en eau, la production et le recyclage des déchets et les matériaux utilisés pour le conditionnement des produits.

Ces quatre dernières années, nous avons ainsi réduit progressivement nos émissions de gaz à effet de serre et travaillé à limiter la consommation d'énergie et d'eau par kilo de produit, avec des résultats encourageants qui confirment que nous sommes sur la bonne voie. Parallèlement, le taux de recyclage des déchets a dépassé 99 % en Italie et 95 % en France.



# La certification environnementale ISO 14001

Nos usines sont certifiées ISO 14001, une norme internationale qui définit les critères et les lignes directrices nécessaires pour établir,

mettre en œuvre et améliorer le système de management environnemental d'une entreprise. Nous avons décroché cette certification dès 2012 pour l'usine de Quimper et en 2015 pour Cermenate.

Parallèlement aux efforts déployés pour limiter la consommation dans nos sites de production, nous œuvrons pour réduire l'impact environnemental tout au long de la filière d'approvisionnement de nos matières premières d'origine animale. Selon l'analyse du cycle de vie (ACV) menée par nos soins en 2013 sur la filière thon, près de 71 % des émissions de CO<sub>2</sub> de l'ensemble de la filière de production ont lieu lors de l'approvisionnement en filets de thon et donc en amont de nos activités de production. Nous sensibilisons par conséquent nos fournisseurs opérant dans la pêche, la transformation et l'expédition des filets de thon afin qu'ils adoptent à leur tour des solutions pour améliorer leur impact environnemental.

# La politique environnementale, de sécurité et santé au travail de Bolton Alimentari

En octobre 2016, Bolton Alimentari a actualisé sa politique environnementale, de sécurité et de santé au travail, un document qui recueille et explicite les valeurs et les principes fondamentaux des activités menées dans et hors de nos usines. Cette politique contient les engagements à venir de l'entreprise pour vérifier l'impact environnemental de ses activités de production, réduire le nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles et diffuser la culture de la durabilité parmi ses salariés et ses collaborateurs, qui jouent un rôle essentiel pour atteindre les objectifs de durabilité de l'entreprise.

Ce document établit en outre une série d'indicateurs de performance, tels que l'évolution du nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles ou le taux d'absentéisme. La Direction de l'Entreprise assurera le suivi et l'évaluation de ces indicateurs lors de réunions périodiques, afin de mettre en place des programmes d'amélioration et de renforcement de l'efficacité de nos performances.

#### **Notre flotte**

Nous sommes propriétaires de **trois** thoniers senneurs de 78,33 mètres de longueur et 13,68 mètres de large ayant une capacité de stockage de 1 644 mètres cubes.

Ces navires battent

pavillon français et pêchent le thon en Atlantique. Chaque

année, un organisme de certification délivre à chaque bateau un certificat de conformité, fondé sur le respect de critères de prévention de la pollution atmosphérique, de la pollution aux hydrocarbures et des eaux usées.



#### Gestion des émissions

Ces quatre dernières années, nous nous sommes penchés très sérieusement sur le contrôle des émissions de gaz à effet de serre dans nos usines comme dans nos bureaux.

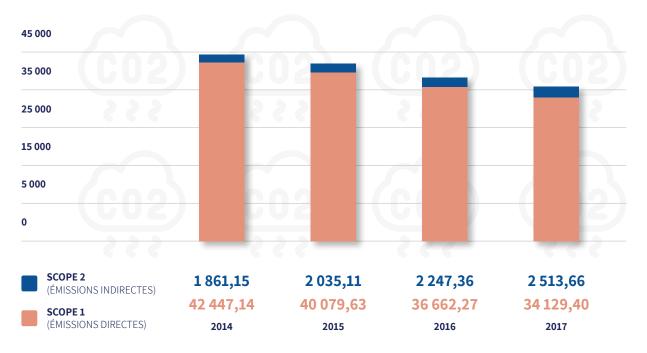
Entre 2014 et 2017 les émissions directes et indirectes dus à la pêche et à la production en usine **ont chuté au total** 



**de 20** %, passant de 42 447,14 à 34 129,40 tonnes équivalent CO<sub>2</sub>. Ce résultat est dû principalement à une optimisation des routes navales de la flotte de Saupiquet qui,

ces quatre dernières années, a diminué sa consommation d'énergie et par conséquent ses émissions de  ${\rm CO}_2$ .

#### ÉMISSIONS DE CO, DANS L'ATMOSPHÈRE (TCO, EQ)



Le calcul des émissions de gaz à effet de serre se rapporte au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). On qualifie de « directes » les émissions de gaz à effet de serre dues à des sources appartenant à l'entreprise, telles que ses sites de production, tandis que l'on entend par « indirects » les émissions de gaz à effet de serre découlant de l'énergie acquise. Ces émissions se rapportent aux usines de Cermenate et Quimper ainsi qu'à la flotte de pêche de Saupiquet.

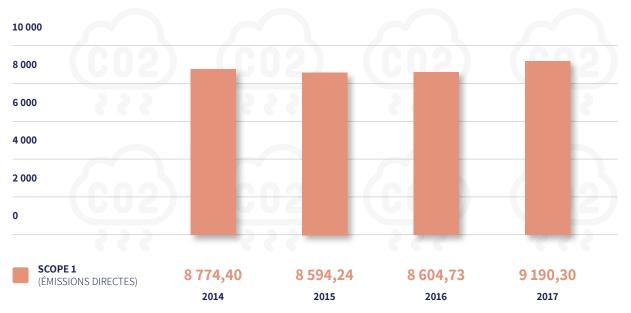


Concernant le niveau spécifique des usines de production, on a enregistré une hausse des émissions dans l'atmosphère en valeur absolue en raison de l'augmentation proportionnelle des volumes de production.

Le renforcement de l'efficacité de certains procédés industriels a également contribué à réduire certaines opérations manuelles ce qui a entraîné à la fois une amélioration de ces procédés et une hausse de la consommation dans les usines.

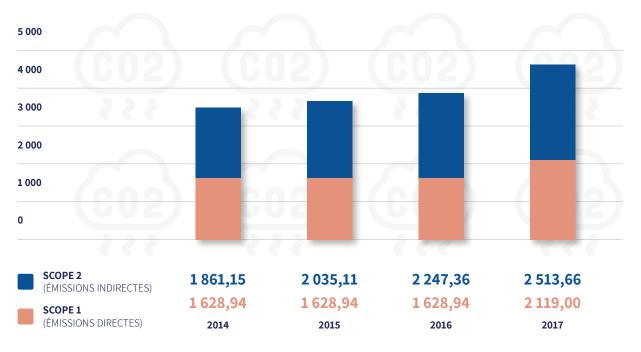
Globalement, l'**indicateur d'efficience énergétique** (ou IEE, qui établit une corrélation entre les émissions de CO<sub>2</sub> et les volumes produits) indique que notre consommation reste pratiquement constante.

#### ÉMISSIONS DANS L'ATMOSPHÈRE (TCO,EQ) - CERMENATE\*



 $<sup>{}^\</sup>star Les\ \acute{e}missions\ de\ Scope\ 2\ sont\ \acute{e}gales\ \grave{a}\ z\acute{e}ro,\ car\ l'\acute{e}nergie\ \acute{e}lectrique\ provient\ \grave{a}\ 100\ \%\ de\ sources\ renouvelables.$ 

## ÉMISSIONS DANS L'ATMOSPHÈRE (TCO2EQ) - QUIMPER\*







#### INDICATEUR D'INTENSITÉ DES ÉMISSIONS\* - CERMENATE

	2014	2015	2016	2017
kg éq. CO <sub>2</sub> /tonne	0,16	0,16	0,15	0,16

<sup>\*</sup>calculé en tonnes de CO<sub>2</sub>/tonnes de produit fini

#### INDICATEUR D'INTENSITÉ DES ÉMISSIONS\* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
kg éq. CO <sub>2</sub> /tonne	0,41	0,38	0,37	0,42

<sup>\*</sup>calculé en tonnes de CO<sub>2</sub>/tonnes de produit fini

Enfin, nous nous sommes engagés à réduire les émissions de gaz émis pendant le transport et la distribution des produits finis. Pour ce faire, en France comme en Italie, nous faisons appel à des fournisseurs particulièrement attentifs au développement durable et à la réduction de leur empreinte carbone. Par exemple, les émissions

de gaz à effet de serre dus au transport de nos produits par notre fournisseur italien n'ont cessé de diminuer ces dernières années pour passer de 23,5 kg d'équivalent  ${\rm CO_2}$  par tonne de produits transportés en 2014 à 21,1 en 2017, soit une baisse de 10,2 % au total.

#### ÉMISSIONS LORS DU TRANSPORT ET DE LA DISTRIBUTION\* EN ITALIE

	2014	2015	2016	2017
kg éq. CO <sub>2</sub> /tonne	23,50	23,20	23,00	21,10

<sup>\*</sup>calculé en tonnes de CO<sub>2</sub>/tonnes de produit fini

Cette diminution résulte de la réduction du trajet à vide des camions et à leur meilleur taux de remplissage. Ainsi, de nombreux camions livrent à des dates convenues à l'avance avec les dépôts des clients et à pleine charge. Ces solutions de **mobilité intelligente** présentent des avantages pour tous les acteurs de la chaîne de distribution : les entreprises productrices gagnent une journée sur leurs délais de traitement<sup>15</sup>, le transporteur ne circule jamais à vide et les points de vente améliorent la gestion de leur entrepôt.

De la même manière, nous encourageons des systèmes de **co-camionnage** consistant à transporter nos marchandises avec celles d'autres entreprises. Enfin, nous privilégions le recours à des camions moins polluants comme ceux des **catégories Euro 5 et Euro 6** dont l'utilisation ces quatre dernières années est passée en Italie **de 59 % à 67 % pour l'ensemble de la flotte.** 



<sup>15)</sup> Le délai de traitement est un paramètre qui caractérise un réseau logistique à différents niveaux. Il s'agit généralement du laps de temps nécessaire pour qu'une entreprise puisse satisfaire la demande du client. Plus ce délai est court, plus l'entreprise fait preuve de rapidité et de souplesse pour répondre aux attentes du client.



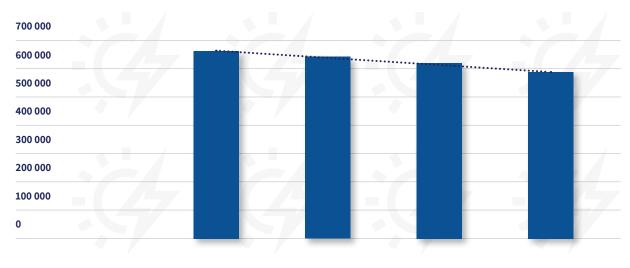
# La consommation d'énergie

La consommation d'énergie a elle aussi diminué ces quatre dernières années, à l'instar des émissions de  ${\rm CO}_2$ . Cette réduction s'explique en partie par le



raccourcissement des trajets en mer réalisés par la flotte Saupiquet. La consommation d'énergie a ainsi chuté de 11%.

# CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE GLOBALE (GJ)



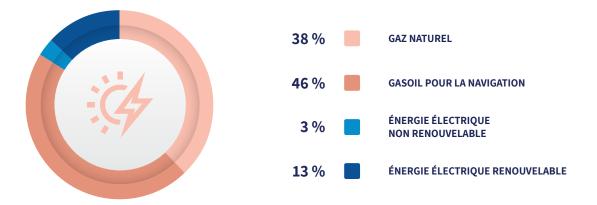
661 010,49 2014 641 119,72 2015 619 058,07 2016

587 342,42 2017





#### PRINCIPALES SOURCES D'ÉNERGIE - 2017



La consommation d'énergie des usines dépend quant à elle directement des volumes produits chaque jour, des techniques de production adoptées et des conditions climatiques. Ces quatre dernières années, malgré l'amélioration progressive de nos installations, la forte augmentation des volumes de production et l'automatisation de certains procédés ont entraîné une hausse de la consommation énergétique par unité de produit fini, aussi bien à Cermenate qu'à Quimper.

Notre engagement dans ce domaine est constant; nous avons mis en place une série d'actions destinées à

améliorer notre efficacité énergétique et à multiplier les sources d'électricité renouvelables jusqu'à notre passage prochain à la cogénération.

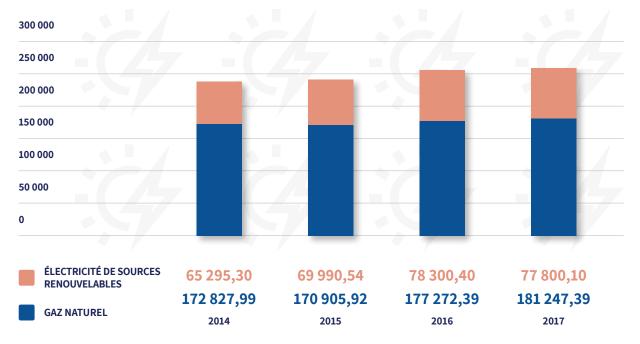


Depuis 2011 par exemple, notre usine de Cermenate s'approvisionne à **100** % en énergie électrique issue de sources renouvelables, notamment hydroélectrique.

Nous visons le même résultat à Quimper dans les années à venir, de manière à consolider l'augmentation progressive des sources renouvelables dans le mix de consommation énergétique de l'entreprise.



## CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE CERMENATE (GJ)\*



<sup>\*</sup>Données relatives à la consommation de la seule usine de Cermenate. L'énergie électrique est certifiée issue de sources renouvelables. Au-delà de l'électricité et du gaz naturel, l'usine consomme une quantité minime de gazole dont les chiffres ne figurent pas dans le graphique ci-dessus pour des raisons de lisibilité. En 2017, la consommation de gazole se montait à 711 GJ, un chiffre sensiblement égal à celui de la période 2014-2017.

#### INDICATEUR D'INTENSITÉ ÉNERGÉTIQUE\* - CERMENATE

	2014	2015	2016	2017
GJ/tonne	4,46	4,62	4,41	4,50

<sup>\*</sup>l'indicateur d'intensité énergétique établit une corrélation entre l'énergie consommée (exprimée en gigajoules ou GJ) et les volumes produits (exprimés en tonnes).

Remarque: les chiffres de la consommation énergétique n'incluent pas les consommations de 2014 du siège italien de Bolton Alimentari à Milan ni du siège français de Courbevoie où se trouvent les bureaux. Ce chiffre représente toutefois une part minime dans la consommation globale des deux usines.





# CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE QUIMPER (GJ)



# INDICATEUR D'INTENSITÉ ÉNERGÉTIQUE\* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
GJ/tonne	4,84	4,73	4,75	5,11

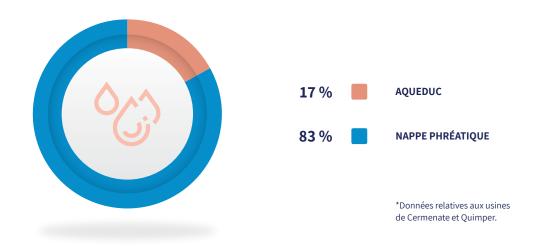
<sup>\*</sup>l'indicateur d'intensité énergétique établit une corrélation entre l'énergie consommée (exprimée en GJ) et les volumes produits (exprimés en tonnes).



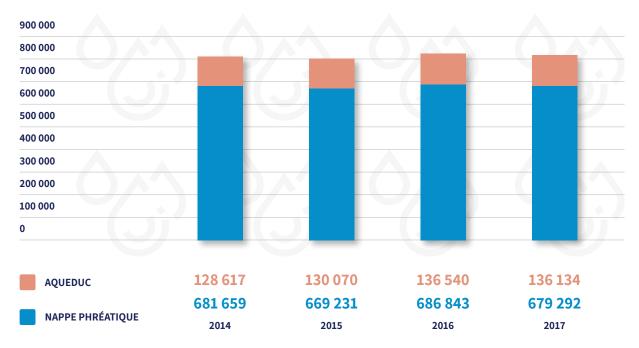
#### La consommation d'eau

Notre consommation d'eau est due à la décongélation de la matière première et à la stérilisation du produit fini, ainsi qu'au fonctionnement et au nettoyage des unités de production. Ces quatre dernières années, le renforcement de l'efficacité des lignes de production a permis de **diminuer la consommation d'eau par tonne de produits tant à Quimper qu'à Cermenate** (respectivement de 22 % et 7 %).

#### **CONSOMMATION D'EAU PAR SOURCE - 2017**



#### CONSOMMATION D'EAU TOTALE (M³)\*



<sup>\*</sup>Données relatives aux usines de Cermenate et Quimper.







# CONSOMMATION D'EAU (M³) - CERMENATE



# INDICATEUR D'INTENSITÉ HYDRIQUE\* - CERMENATE

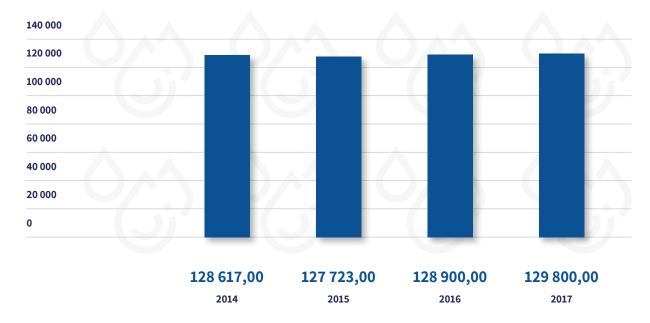
	2014	2015	2016	2017
m³/tonne	12,73	12,84	11,96	11,89

<sup>\*</sup>l'indicateur d'intensité hydrique établit une corrélation entre l'eau consommée (exprimée en m³) et les volumes produits (exprimés en tonnes).





## CONSOMMATION D'EAU (M³) - QUIMPER



# INDICATEUR D'INTENSITÉ HYDRIQUE\* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
m³/tonne	15,09	13,42	12,42	11,74

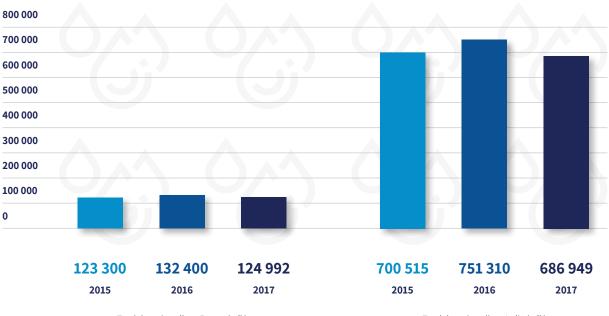
<sup>\*</sup>l'indicateur d'intensité hydrique établit une corrélation entre l'eau consommée (exprimée en m³) et les volumes produits (exprimés en tonnes).







#### **REJETS D'EAU (M³)**



Total des rejets d'eau France (m³)\*

Total des rejets d'eau Italie (m³)\*

Les eaux usées sont traitées dans des systèmes internes à l'usine. Une fois dépurées, elles sont réintroduites dans le bassin d'eau local, dans le cas de Cermenate, et dans le réseau d'eau de la ville pour Quimper. Dans ce dernier cas, les eaux sont d'abord soumises à un pré-traitement dans la centrale de l'eau de Quimper avant d'être réintroduites dans le réseau urbain des eaux usées où la compagnie des eaux parfait la dépuration.

#### Les projets d'efficacité énergétique

En 2015, nous avons fait réaliser un diagnostic énergétique de notre usine de Cermenate, conformément à l'arrêté législatif italien 102/14. L'objectif était de déceler les points critiques en termes de consommation et de coûts énergétiques de chaque unité opérationnelle, et d'envisager l'adoption de solutions pouvant apporter des bienfaits durables et mesurables à travers des indicateurs clés de performance (KPI) quantitatifs. Ce diagnostic a révélé qu'il fallait remplacer les lampes traditionnelles existantes par des LED. Courant 2018, nous prévoyons par ailleurs d'installer un système de récupération de l'énergie thermique des fumées de combustion issues des chaudières de la centrale thermique de l'usine.

Nos salariés sont régulièrement sensibilisés à la réduction de la consommation d'énergie liée à leurs attributions quotidiennes, à travers des rencontres de

formation internes consacrées à diminuer le gaspillage d'eau et d'électricité.

Notre volonté d'économiser l'énergie se traduit également par les investissements effectués : sur les installations les plus énergivores, les nouveaux appareils installés ont été dotés de systèmes de limitation de la consommation thermique (économiseurs) et électrique (régulateurs de vitesse des moteurs électriques de type inverseur). À titre d'exemple, les moteurs traditionnels destinés à produire l'air comprimé dans le système de traitement des eaux ont été remplacés par des compresseurs munis d'un inverseur. Les économies d'énergie nettes ainsi réalisées se montent à 17,02 tep (tonnes d'équivalent pétrole). Grâce à cette intervention, nous avons décroché 45 certificats blancs en octobre 2016. Ces titres négociables certifient la réalisation d'économies d'énergie dans les utilisations finales à travers des actions et projets destinés à améliorer l'efficacité énergétique.



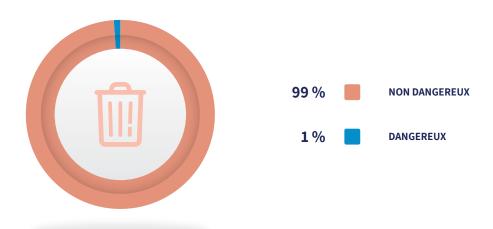
# La gestion des déchets

Bolton Alimentari se distingue par l'attention portée à la gestion des déchets : près de 99 % des 7 305 tonnes de déchets générés par les établissements de Cermenate et Quimper ainsi que par la flotte Saupiquet en 2017 ont en effet été recyclés ou récupérés dans des centres de traitement agréés. En particulier, les déchets d'emballage utilisés pour la production, tels que le papier, le carton, le

plastique, le bois et le métal, sont entièrement destinés au recyclage ou à la réutilisation.

Les déchets dangereux représentent seulement 1 % de l'ensemble des déchets produits, soit 93,65 tonnes ; il s'agit pour l'essentiel d'huiles usées, de déchets électroniques, d'aérosols et de composants chimiques tels que les arômes et les sprays.

#### **DÉCHETS DANGEREUX ET NON DANGEREUX PRODUITS EN 2017 (%)**



# Les activités de modernisation des usines de Quimper et Cermenate

Ces trois dernières années, nous avons modernisé les usines de Quimper et Cermenate pour réduire leur impact sur l'environnement et les communautés locales, mais également pour améliorer les conditions de travail.

En 2015, avec l'aide d'une entreprise locale, nous sommes intervenus sur le système de collecte des effluents organiques afin de limiter les odeurs provenant du site de Quimper. D'autres interventions sont à l'étude.

À Cermenate, les investissements commencés il y a trois ans se sont poursuivis avec l'introduction de systèmes automatiques qui ont remplacé la manutention manuelle des charges dans l'atelier de stérilisation. Nous avons également expérimenté des systèmes de chargement automatique du thon, que nous prévoyons d'étendre à toutes les lignes de production. Nous étudions aussi d'autres interventions.

L'installation de traitement des eaux usées a également bénéficié d'importants investissements destinés à améliorer considérablement ses performances et sa fiabilité grâce aux dernières avancées technologiques.

Afin d'améliorer encore les conditions de travail, tant à Quimper qu'à Cermenate, nous avons investi de manière ciblée dans le traitement de l'air en introduisant des systèmes de rafraîchissement dans les espaces de production.



## Un conditionnement durable

## Nos emballages

L'emballage d'un produit est le vecteur le plus immédiat pour transmettre des informations qui déterminent souvent la décision d'achat du consommateur.

Aussi, nous veillons à indiquer clairement sur nos emballages les ingrédients contenus dans nos produits ainsi que leurs propriétés nutritionnelles. En 2018, nous commencerons à mentionner progressivement sur toutes nos boîtes de produits à base de thon l'océan de pêche, la zone FAO ainsi que la méthode de pêche, autant d'informations disponibles aujourd'hui en faisant une

demande de traçabilité sur nos sites Internet.



Pour le conditionnement de nos produits finis, nous avons principalement recours au carton, au fer-blanc et à l'aluminium.

Suivant l'augmentation des volumes de production, la consommation de ces matières premières a légèrement augmenté ces trois dernières années.

Cependant, pendant la même période, le pourcentage de matières premières telles que le papier, le carton, le fer-blanc et l'aluminium recyclés a lui aussi augmenté, comme le montre le tableau ci-dessous.

Type de conditionnement	Pourcentage de matières premières recyclées (2017)
Papier et carton	81%
Fer-blanc	35%
Aluminium	40%
Bois	0%
Plastique	0%
Verre	32%
•	

Avec l'aide de nos fournisseurs, nous avons également travaillé sur la réduction de l'épaisseur de nos emballages et sur un meilleur taux de recyclage de ces matériaux.

De plus, nous nous sommes penchés très sérieusement sur les performances de nos emballages ; entre 2014 et 2017, la réduction de l'épaisseur des matériaux a ainsi permis d'économiser **290 tonnes d'aluminium et de fer-blanc** à nombre de boîtes de conserve produites équivalent, soit l'équivalent de près de 240 véhicules utilitaires.



**81%**DE PAPIER ET CARTON PROVENANT
DE MATIÈRE PREMIÈRE RECYCLÉE



# **290 TONNES**D'ALUMINIUM ET DE FER BLANC ÉCONOMISÉS =240 VÉHICULES UTILITAIRES

# Nos projets pour réduire les emballages

## L'étude menée par Breizpack

Breizpack est le **réseau des producteurs d'emballages opérant en Bretagne.** En janvier 2016, Saupiquet a réalisé avec Breizpack une étude destinée à répertorier les principales évolutions dans l'univers du conditionnement à l'échelle internationale.

L'objectif était de **trouver des solutions innovantes et durables à adopter lors de la distribution des produits et en magasin.** Les projets ainsi mis au point prendront forme dans les années à venir.

# Participation au concours CONAI pour la prévention

En Italie, Bolton Alimentari a été distingué lors des trois dernières éditions du concours CONAI pour la prévention et la valorisation de la durabilité environnementale des emballages. En 2015, nous avons remporté ce concours grâce au travail réalisé en 2014 sur le conditionnement du thon à l'huile d'olive Rio Mare 120 g (3 % de poids en moins grâce à la réduction de l'épaisseur du couvercle). En 2016, nous avons été primés pour avoir encore réduit l'épaisseur des boîtes de thon à l'huile d'olive Rio Mare 120 g et de thon à l'huile d'olive Rio Mare 80 g (6 % de poids en moins pour les deux boîtes grâce à la réduction de l'épaisseur du fer blanc). Enfin, en 2017, nous avons été récompensés pour notre projet de réduction de l'épaisseur de la boîte de conserve et du couvercle du filet de Saumon Rio Mare qui nous a permis de diminuer de 10 % le poids total de l'emballage. Grâce à ce résultat, le CONAI nous a remis un prix de 3 000 € en 2015, de 13 000 € en 2016 et de 14 000 € en 2017.



# Le CONAI, Consortium italien des emballages

Cet organisme privé à but non lucratif constitue la réponse des entreprises privées à un problème d'intérêt collectif, celui du **recyclage.** Il réunit plus d'un million

d'entreprises productrices et utilisatrices d'emballages qui lui versent une contribution obligatoire; ce financement permet au CONAI de soutenir les activités de collecte différenciée et de recyclage des matériaux d'emballage.







# Notre engagement pour améliorer les performances écologiques



# Réduire l'empreinte carbone et hydrique de nos usines

- → Améliorer notre efficacité énergétique, notamment grâce à la cogénération dans l'usine de Cermenate
- → Nous approvisionner en électricité issue de sources renouvelables
- → Réduire les émissions de CO,
- → Continuer à diminuer la consommation d'eau (par kg de produit fini)



# Maximiser la récupération des déchets

- → Continuer à recycler ou réutiliser les déchets
- → Récupérer les déchets d'usinage comestibles
- → Récupérer 100 % des produits comestibles, mais non commercialisables



## Réduire l'impact écologique des emballages

- → Continuer à étendre l'utilisation du papier recyclé ou certifié FSC
- → Appliquer des critères d'évaluation environnementale aux projets d'innovation produit
- → Améliorer l'étiquetage des produits au sujet de la recyclabilité
- → Continuer à travailler sur la diminution de l'épaisseur des emballages



# Réduire l'empreinte écologique sur toute la chaîne d'approvisionnement

- → Inciter nos fournisseurs à réduire les émissions de gaz à effet de serre dans leur logistique
- → Diminuer les émissions de gaz à effet de serre dans la chaîne d'approvisionnement







Salariés



2016

Année de publication des droits humains de Bolton Group



3 300 000

Boîtes données dans le cadre de notre partenariat avec la Banque alimentaire



400

Participants au projet Tous Hanscene en France

# Nos collaborateurs

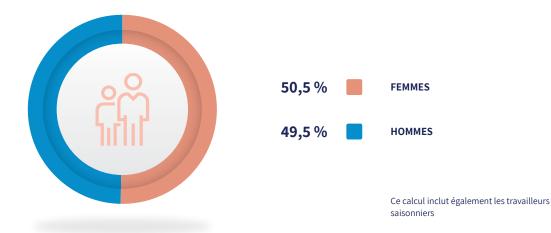
Nous nous engageons depuis toujours en faveur des besoins et du respect de nos collaborateurs, en leur assurant la sécurité sur le lieu de travail et en leur proposant des contrats stables ainsi qu'un climat de travail en mesure d'attirer de nouveaux talents.



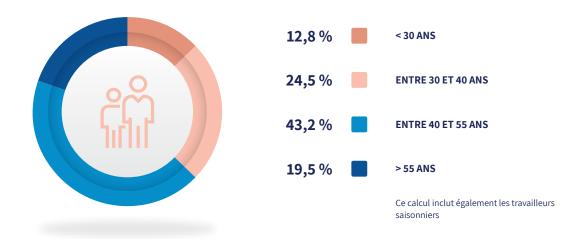
Grâce à la croissance et à la durabilité de nos activités, le nombre de nos salariés est passé de 818 à 932. En 2017, **37 % de nos effectifs** étaient constitués d'**employés**, de **cadres** et de **dirigeants** et les **63 %** restants d'**ouvriers**.

Fin 2017, notre force de travail se composait à 49,5 % d'hommes et à 50,5 % de femmes, qui sont désormais les plus nombreuses dans l'entreprise en termes d'effectifs.

## RÉPARTITION DES TRAVAILLEURS PAR SEXE (2017)



# RÉPARTITION DES EFFECTIFS PAR TRANCHE D'ÂGE (2017)







#### Bien-être et communication interne

Nous sommes convaincus que le succès d'une entreprise se mesure également à l'attention qu'elle porte à la santé et au bien-être de ses salariés, tant sur le lieu de travail qu'à l'extérieur. Aussi, nous mettons chaque année à la disposition de nos salariés un plan d'activités pour le bien-être en entreprise. Son objectif est d'améliorer encore la qualité de l'environnement de travail, de répondre aux attentes de nos collaborateurs et de développer un sens accru d'appartenance à l'entreprise.

Cette initiative s'inscrit dans une stratégie de plus grande ampleur de Bolton Group qui a mis en place **Bolton for You** dès 2013. Ce programme de bien-être au travail s'enrichit chaque année de nouveaux services dédiés aux employés et divisés en quatre volets: santé, famille, économies et loisirs.

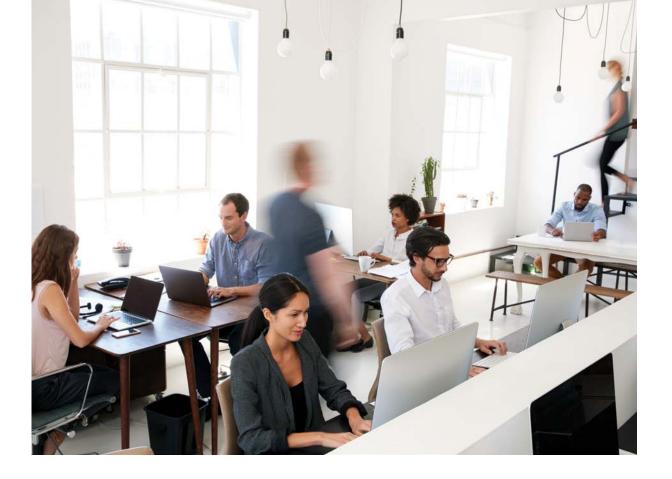
Uniquement en vigueur en Italie pour le moment, ce programme propose des campagnes de prévention médicale (bilan de santé, protocoles spécialisés, dépistage des cancers féminins), des services dédiés à la famille (remboursement des frais de scolarité et centres aérés l'été), des bons pour le cinéma, les thermes et les voyages, des remises sur les abonnements des transports publics, une aide à la déclaration de revenus, etc.).

Afin d'accroître la participation des salariés à la vie de l'entreprise, nous avons également intensifié la communication interne et notamment les lettres d'information présentant les nouveautés et les progrès réalisés par Bolton Alimentari, notamment en matière de durabilité.

## Formation et développement personnel

Pour une entreprise opérant dans un contexte mondial, la formation interne est une valeur importante. Afin de favoriser l'épanouissement de notre personnel, nous avons mis au point un catalogue de cours et de plans de développement visant à renforcer les compétences managériales et fonctionnelles et approfondir la connaissance des langues étrangères. Ces deux dernières années, nous avons notamment multiplié le nombre d'inscrits aux cours de Marketing et Vente grâce à la Marketing Academy; ce programme international fondé sur nos bonnes pratiques et méthodologies internes est complété par des exemples de succès hors entreprise. En 2016, en Italie, la première édition du cours « Finance for non finance people » visait à améliorer la compréhension des dirigeants au sujet des outils financiers disponibles et la connaissance des conséquences économiques possibles de certains choix. Cette première édition a réuni 19 dirigeants de Bolton Alimentari, qui ont participé pendant 4 jours non consécutifs à des cours de formation dispensés par un expert mondialement reconnu. À l'avenir, nous souhaitons étendre ce cours à des profils plus jeunes tout en augmentant le nombre de dirigeants inscrits. En 2016, nous avons également organisé la première formation spécifique sur les droits humains, première étape de sensibilisation interne à la Politique sur les droits humains. Cet événement a réuni 13 dirigeants des services de l'entreprise concernés au premier plan.





Enfin, nous voulons élargir à l'avenir l'offre de cours sur le numérique, en proposant notamment une formation spécifique aux principaux logiciels de management et d'analyse des données, désormais indispensables pour optimiser le travail des différents services.

Ces quatre dernières années, le nombre d'heures de formation dispensées à nos salariés italiens et français a bondi de 12 %, passant de 11 980 en 2014 à 13 427 en 2017. Parallèlement aux cours obligatoires prévus par la législation, notre objectif consiste et consistera à dispenser des cours de formation toujours plus proches des besoins spécifiques de nos salariés.

En 2017, nous avons mis au point un cours de formation à la sécurité suivi par la quasi-totalité de nos salariés : le « cours de mise à jour sur la sécurité générale des salariés (arrêté législatif 81/2008) - Safety Crime », a réuni 469 salariés pour un total de 3 580 heures de formation. La mise à jour de la sécurité générale des travailleurs doit être réitérée régulièrement et, en 2017, nous avons investi massivement en ce sens.

Nous organisons enfin chaque année l'*Orientation Plan*, un programme de 3 jours destiné aux nouvelles recrues afin de leur faire connaître l'entreprise, ses valeurs et ses fonctions à travers les principaux responsables des différents services que compte l'entreprise. Depuis 2014, 65 nouvelles recrues ont bénéficié de ce programme.

#### Évaluation et mécanismes de fidélisation

Nous faisons également de gros efforts pour maintenir la motivation de notre personnel au plus haut niveau, notamment à travers le développement des performances fondé sur des paramètres mesurables. Ainsi, chaque année, la procédure de Performance Management nous permet de recueillir les retours d'information entre chefs de service et collaborateurs. afin de mieux appréhender les pistes de croissance de chaque travailleur et de fournir des évaluations personnalisées sur la qualité du travail en entreprise. Courant 2016, nous avons lancé le programme de Groupe « HR IS Evolution Project », un logiciel qui harmonise les procédures des ressources humaines et les systèmes de compte rendu au sein des différentes sociétés du Groupe. Ce programme inclut notamment « BTalent », une plateforme en ligne qui permet d'améliorer la gestion des processus et la qualité des informations inhérentes au développement des ressources humaines. Depuis 2016, le processus de **Performance Management** passe par cette plateforme : les responsables de toutes les sociétés gèrent ainsi aisément l'assignation des objectifs et l'évaluation des performances de leurs collaborateurs tout en les aidant à tracer le meilleur parcours de croissance professionnelle.





Le respect de l'individu

#### La sécurité au travail



La sécurité au travail revêt pour nous une importance fondamentale et elle fait l'objet de différents projets et actions. Depuis 2013, nous disposons en effet de la certification

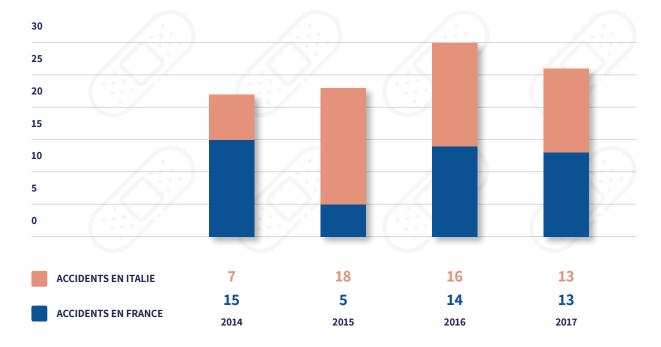
OHSAS 18001 pour l'usine de Cermenate. Cette norme internationale fixe les critères nécessaires à la mise en place d'un système de gestion de la sécurité et de la santé des travailleurs au sein d'une entreprise. En 2015, nous avons décroché cette même certification pour le site de production de Quimper.

En 2016, nous avons lancé le **Projet Sécurité** (**Progetto** Safety) à Cermenate. Destiné aux chefs d'équipe et

aux manutentionnaires de l'usine, il vise la poursuite du développement de leurs compétences et de leur sensibilité en matière de sécurité. À travers un jeu de rôle (Safety Game), nos salariés ont dû résoudre la simulation d'un accident en recherchant ses causes. Ce faisant, les participants ont encore affiné leur capacité d'observation et de prévention des dynamiques pouvant conduire à un accident du travail.

Nous sommes conscients que le travail sur la sécurité dans l'entreprise nécessite une attention et des efforts continus et constants. Malgré une hausse du nombre d'accidents du travail en valeur absolue ces quatre dernières années, nous avons réussi à inverser cette tendance en renforçant la sensibilisation.

#### NOMBRE TOTAL D'ACCIDENTS DU TRAVAIL PAR PAYS



Outre la valeur absolue du nombre d'accidents, nous avons pris en compte deux autres paramètres : l'indice de gravité<sup>16</sup> et l'indice de fréquence<sup>17</sup>.

L'indice de gravité a baissé tant en France (de 1,69 en 2014 à 0,92 en 2017) qu'en Italie où, après un pic de 0,72 en 2015, il a chuté à 0,26 en 2017.



<sup>16)</sup> L'indice de gravité mesure le nombre de journées de travail perdues en raison des accidents du travail ; il est calculé comme le rapport entre le nombre total de journées de travail perdues et le nombre total de journées de travail multiplié par un million.

L'indice de fréquence correspond au rapport entre le nombre total d'accidents et d'heures de travail multiplié par un million.

DURABILITÉ

La performance de l'indice de fréquence de ces dernières années affiche un résultat particulièrement positif : en France, celui-ci a diminué de 42,47 en 2014 à 30,50 en 2017. En Italie, après le pic négatif de 23,20 en 2015, nous avons réussi à renverser la tendance en 2016 pour arriver, en 2017, à une diminution significative de l'indice qui affiche 14,13.

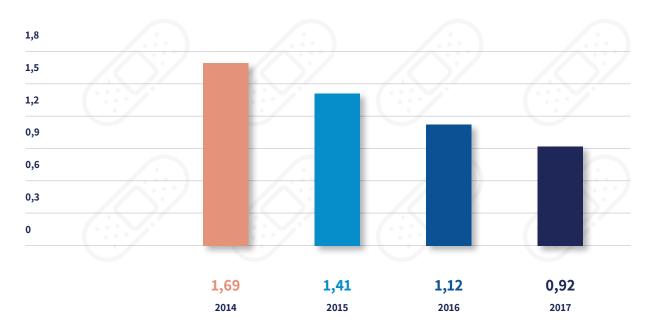
#### INDICE DE GRAVITÉ ITALIE



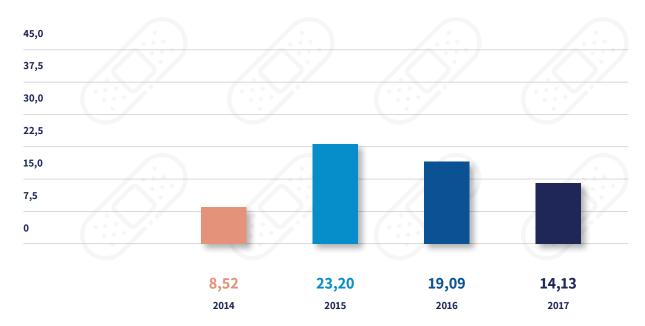


Le respect de l'individu

### INDICE DE GRAVITÉ FRANCE



# INDICE DE FRÉQUENCE ITALIE



#### INDICE DE FRÉQUENCE FRANCE



En dernier lieu, nous avons organisé en 2016 sur le circuit automobile de Monza un cours de conduite sûre pour 60 salariés des forces de vente, destiné à améliorer

la maîtrise des véhicules à travers des simulations de situations d'urgence, des exercices en zones critiques et le renforcement des bonnes pratiques de conduite.

#### Collaborations avec les universités

Depuis 2014, le service Recherche et Développement de l'usine de Quimper a mis en place un programme de partenariat avec les écoles supérieures et les universités de la ville, avec pour objectif final d'intégrer quatre stagiaires dans ce service chaque année. Ce projet comporte différentes activités dont la création d'une approche entrepreneuriale. En 2016, une solution à la fois savoureuse et innovante, reposant sur l'utilisation de la spiruline pour la tartinade, nous a permis de décrocher le prix de l'innovation alimentaire de ialys, un réseau local qui réunit des acteurs de l'industrie alimentaire en Cornouaille.





# Notre engagement pour le bien-être des salariés



#### Promouvoir la culture du zéro accident

- → Faire baisser l'indice de gravité des accidents
- → Faire baisser l'indice de fréquence des accidents



## Promouvoir l'égalité des chances

→ Tendre vers davantage de parité sur les postes à responsabilité



#### Améliorer la satisfaction des salariés sur leur lieu de travail

- → Augmenter le nombre de salariés bénéficiant des services sociaux proposés par l'entreprise
- → Améliorer le niveau de satisfaction et d'implication des salariés

# La filière responsable et notre modèle d'entreprise

Au fil du temps, nous avons adopté un modèle de gestion des approvisionnements et des productions qui nous a permis de contribuer à la croissance des économies locales des pays en développement dans lesquels nous opérons, en valorisant l'immense ressource naturelle que constitue le thon, l'une des principales richesses de ces pays.

La production du site de Cermenate repose en effet entièrement sur l'utilisation de filets de thon précuits qui sont transformés à la main sur les lieux de pêche, avec des retombées positives sur l'économie locale, qu'elles soient directes, en créant des emplois en usine, ou indirectes, en stimulant l'économie locale appelée à fournir tous les services nécessaires aux sites de production.

De plus, notre décision d'augmenter le pourcentage de thon pêché à la ligne et de manière artisanale donne naissance à de petites flottes locales, avec des perspectives de développement économique, social et culturel dans plusieurs pays émergents.

Il s'agit d'un modèle fondé sur la philosophie de la durabilité et sur la création d'une valeur partagée tout au long de la filière de production, des lieux de pêche jusqu'à l'assiette du consommateur.

#### La filière française

Saupiquet fait partie de « Produit en Bretagne », une association soucieuse de promouvoir, dans un esprit d'éthique et de solidarité, le développement de l'emploi local à travers des dynamiques économiques et

culturelles de Bretagne. La plupart des produits fabriqués à Quimper portent le logo « **Produit en Bretagne** ».





Le respect de l'individu

### La protection des droits humains sur toute la filière

Le respect des droits humains est pour nous un élément primordial de toute activité d'entreprise, mais également un pilier de notre stratégie de développement durable. Aussi, nous nous engageons concrètement pour garantir la protection de ces droits au sein de l'entreprise comme dans l'ensemble de la filière, en collaborant activement avec nos fournisseurs tenus de signer et de respecter les principes du **Code éthique** et la **Politique sur les droits humains** de Bolton Group, dont nous faisons partie.

La Politique sur les droits humains, publiée par Bolton Group en décembre 2016, fixe les principes directeurs et les engagements du Groupe afin de protéger les droits fondamentaux des travailleurs et notamment la liberté d'association, la diversité, l'égalité des chances ainsi que les droits des populations locales. Ce document réglemente également le respect des consignes de santé et de sécurité pour l'ensemble des effectifs des entreprises du Groupe, et certifie la conformité des conditions salariales et de travail aux normes locales. Enfin, ce document condamne le travail forcé et des mineurs et garantit le respect des conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT).

Bolton Alimentari a communiqué le contenu de sa politique à tous ses employés, clients et fournisseurs. En 2017, nous avons notamment demandé à ces derniers de signer et de respecter les principes édictés par cette politique ; une clause d'acceptation a été ajoutée à tous les contrats et donc signée automatiquement. Les fournisseurs stratégiques et ceux qui opèrent dans des pays à risque de violation des droits humains ont en outre reçu un questionnaire d'évaluation destiné à vérifier s'ils respectent les principes de notre politique. La procédure d'évaluation et d'intervention figure dans

le « **Manuel de gestion des droits humains** » de Bolton Alimentari, qui fait partie intégrante du système de gestion de la qualité de l'entreprise.

Pour sélectionner nos fournisseurs à qui envoyer les questionnaires, nous les avons subdivisés en fonction de leur exposition au risque de violation des droits humains afin de définir une priorité d'action. Trois aspects sont ainsi pris en considération pour évaluer le niveau de risque :

- Importance stratégique du bien ou du service acheté
- → Chiffre d'affaires du fournisseur
- → Pays dans lequel le bien ou service acheté est produit ou fourni

Les fournisseurs à *haut risque* doivent répondre à des questionnaires d'auto-évaluation **une fois par an**; ceux à risque *moyen à élevé* s'y soumettent **tous les deux ans**, tandis que ceux relevant des classes de **risque** *moyen* et *faible* sont exemptés de ce questionnaire sauf en cas de **nécessité**.

Forts des résultats des questionnaires, nous procéderons à partir de 2018 à des audits de terrain sur les situations potentiellement critiques et sur les sites considérés comme les plus à risque. Si ces audits révèlent des violations ou des anomalies, nous prendrons les mesures qui s'imposent afin d'atténuer ou d'éliminer les violations constatées.

Enfin, en mars 2017, nous avons actualisé notre **Politique d'approvisionnement en thon** pour demander à nos fournisseurs de respecter également les règlements édictés par l'OIT C188 concernant le respect des droits humains pour les travailleurs de la filière des produits de la mer.





FOURNISSEURS SIGNATAIRES DE LA POLITIQUE SUR LES DROITS HUMAINS DE BOLTON GROUP



### ÉVALUATION

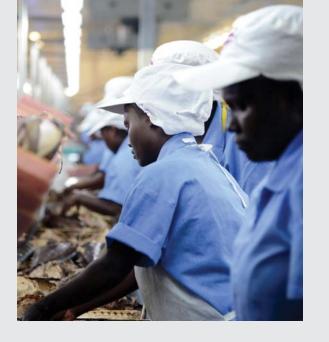
AVEC ISSUE POSITIVE POUR LES FOURNISSEURS À HAUT RISQUE





L'OIT est l'agence spécialisée des Nations Unies en charge des problématiques et des aspects liés au travail, et notamment des normes professionnelles internationales, de la protection sociale et de l'égalité des chances.

Plus spécifiquement, la convention **OIT C188** réglemente le respect du droit des travailleurs dans le secteur de la pêche. **Ratifiée par 10 pays**, elle est en vigueur depuis **novembre 2017.** 



## Nos projets sociaux

Bolton Alimentari a la conviction profonde que son engagement ne peut se limiter à la production et à la distribution de produits de qualité. Il doit également s'étendre à des activités et des initiatives tournées vers les communautés dans lesquelles l'entreprise opère, afin d'améliorer la vie des individus et le bien-être de la société.

#### NOTRE PARTENARIAT AVEC LA BANQUE ALIMENTAIRE

Nous nous sommes toujours mobilisés contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux, de la transformation à la consommation en passant par la vente. C'est pourquoi nous collaborons depuis des années avec la Fédération européenne des banques alimentaires en lui donnant des produits non vendables, mais parfaitement comestibles, destinés à des personnes

en difficulté en Italie et en France.





# Fédération européenne des banques alimentaires (FEBA)

Cette association humanitaire fondée en 1986 réunit plus de **270 banques alimentaires locales dans 23** 

**pays européens.** Ces dernières collectent des denrées alimentaires et récupèrent les excédents de la production agricole et industrielle qu'elles redistribuent à des associations caritatives réparties sur le territoire qui viennent en aide aux plus démunis.

Grâce à leurs délais de conservation, à des emballages particulièrement sûrs et résistants et à leur forte teneur en protéines, nos produits comptent parmi les plus indiqués pour répondre aux besoins des personnes sans domicile fixe, en situation de pauvreté ou d'urgence. Rio Mare soutient la Banque alimentaire depuis 2011 en lui donnant sa production excédentaire et les produits non commercialisables provenant de la grande distribution. De plus, nous avons créé en 2014 l'initiative #unTonnoPerTutti (Du thon pour tous), dont c'est la 4e édition. Son objectif est de sensibiliser les consommateurs dans 2 500 points de vente en Italie en les invitant à donner une boîte de conserve tout en bénéficiant de promotions spéciales. Entre 2014 et 2017, notre contribution en termes de don de produits s'est traduite au total par plus de 3,3 millions de boîtes offertes, contribuant ainsi à répondre aux besoins journaliers en protéines de plus d'un million de personnes. À ceci s'ajoutent les repas offerts dans le cadre du programme « Siticibo », une initiative lancée par la Banque alimentaire de Lombardie qui collecte la nourriture excédentaire auprès des restaurants d'entreprise, dont celui de Cermenate. Suspendu courant 2016 pour des raisons techniques, ce service



a repris en 2017 et a permis de fournir plus de **8 800 repas en 4 ans.** Pour finir, en 2017, nous avons participé au **Food** 

**Poverty Lab** mis en place par la Banque alimentaire de Lombardie afin de trouver des solutions pour récupérer les ingrédients excédentaires utilisés lors des différentes étapes de production. L'idée de récupérer certaines matières premières a germé de ces rencontres ; elle fera l'objet d'une étude et d'une expérience sur notre site de production de Cermenate en 2018.

# SOUTIEN À « LA JOURNÉE DES OUBLIÉS DES VACANCES »

Depuis 2012, Saupiquet participe chaque année à « La journée des oubliés des vacances » organisée par Carrefour afin de venir en aide aux personnes en difficulté. Pendant une semaine, 7 % du chiffre d'affaires généré par la vente des produits Saupiquet dans les enseignes Carrefour sont versés à une œuvre caritative afin de permettre à de nombreux enfants de profiter d'une journée de vacances. En 2017, Saupiquet a contribué à cette initiative à hauteur de 104 190,59 €.





#### LA COLLABORATION ENTRE RIO MARE ET L'ÉQUIPE DE BASKET DE CANTÙ

Entre 2014 et 2016, nous avons été les partenaires de l'équipe de basket de Cantù (Lombardie), une collaboration issue de notre volonté commune d'enseigner aux jeunes et à leurs familles l'importance d'une alimentation variée et équilibrée. Cette initiative s'inscrit dans le cadre des campagnes de sensibilisation de Rio Mare en faveur d'une alimentation saine, d'une pratique sportive et du bien-être.

À ceci s'ajoute l'ancrage dans le terroir de Côme que partagent Rio Mare, dont le site de production se trouve à Cermenate, et l'équipe de basket de Cantù. Tous



deux s'engagent à valoriser ce territoire ensemble à travers des initiatives tournées vers la communauté locale. Parmi celles-ci figure le **Progetto Giovani Pallacanestro Cantù** (Projet Jeunes Basket Cantù), avec la collaboration des jeunes

du club, qui réunit **24 clubs de basket** de la région et plus de **5 000 jeunes de 6 à 21 ans**, avec qui nous avons mis en place un projet d'éducation alimentaire. Une série de rencontres dans les écoles de la région de Côme intitulée « *Palleggiando con Cantù e Brianza* » (Dribbler avec Cantù et la Brianza) se fixe le même objectif et a rassemblé près de **800 enfants âgés de 8 à 11 ans.** 

#### AMICI DI COMO (AMIS DE CÔME)

Depuis 2014, nous sommes membres de l'association *Amici di Como* qui réunit plus de **110 entreprises d'excellence de la région de Côme** (où se trouve notre site de production de Cermenate). Cette association vise à faire connaître la ville et l'image de Côme et du territoire limitrophe à travers des initiatives et projets de développement. Depuis 2016, nous soutenons également l'initiative « *Como Città dei Balocchi* »

(Côme, ville des jouets), une kermesse de Noël organisée par l'association *Amici di Como*, adressée aux enfants et aux familles de la ville.

# LE *PULMINO AMICO* (MINIBUS) DE LA COMMUNE DE CERMENATE

En 2014, nous avons co-financé le minibus « *Pulmino Amico* » pour la commune de Cermenate, un véhicule aménagé pour les personnes à mobilité réduite et mis à la disposition des services sociaux, témoignage de l'engagement concret de notre entreprise pour le bienêtre de la communauté locale toute entière.

#### ASSOCIATION JEUNESSE ET ENTREPRISES QUIMPER

Saupiquet participe à la vie de la cité bretonne, en proposant des visites du site de production aux collégiens et aux lycéens dans le cadre d'événements municipaux d'orientation scolaire, tels que « *Cornwall at Heart* », afin d'aider les jeunes de Quimper à s'orienter dans le choix de leurs études.

#### LE PROJET TOUS HANSCÈNE

Saupiquet compte parmi les premiers soutiens du projet Tous Hanscène, un concours destiné à inciter les jeunes handicapés à prolonger leurs études dans l'enseignement supérieur. En effet, seuls 7 % des jeunes scolarisés en situation de handicap poursuivent des études supérieures en France et parmi eux, seul 1 % va jusqu'au bac+5. Pour ce concours, des équipes d'étudiants sont invitées à tourner des vidéos afin de montrer que les jeunes handicapés peuvent accéder eux aussi à une formation universitaire et à présenter les opportunités professionnelles qui les attendent une fois leur diplôme en poche. En 2016, la cinquième édition du concours a réuni plus de 400 étudiants qui ont proposé plus de 100 vidéos.







## Notre engagement pour la filière et les communautés locales



### Protéger les droits humains sur toute la filière

- Compléter l'évaluation interne sur le respect du Code Ethique et de la Politique sur les droits humains de Bolton Group par nos fournisseurs
- Mettre en place un programme d'audit annuel des droits humains adressé à nos fournisseurs
- Adopter les normes sociales de Seafood Taskforce dès qu'elles seront finalisées et disponibles



## Créer de la valeur partagée pour les communautés de pêcheurs qui nous approvisionnent

Mettre en place et soutenir des projets de développement socio-économique



## Promouvoir l'entreprise citoyenne dans les communautés où nous produisons

Investir des ressources permettant de financer des projets bénéficiant aux communautés parmi lesquelles nous opérons.



06.

Une alimentation saine



**□** | so **9001** 

Certification de nos deux usines



Lancement de gammes de produits innovantes entre 2014 et 2017



1,4 MILLION Familles concernées

4500

Médecins impliqués

Campagne Nutrition et Santé en 2016 et 2017



4 sur 10

Familles françaises consomment des produits à la marque Saupiquet

Nos produits : sûrs, sains et de qualité

Notre position de leader résulte des efforts constants que nous déployons pour assurer la qualité et la sécurité de nos produits, et répondre aux attentes des consommateurs et de nos clients. Pour ce faire, nous sélectionnons avec soin nos matières premières, procédons à des contrôles rigoureux, et accompagnons les consommateurs dans leur recherche du mieux-manger, à travers des projets de recherche et développement destinées à améliorer sans cesse la qualité de nos produits.

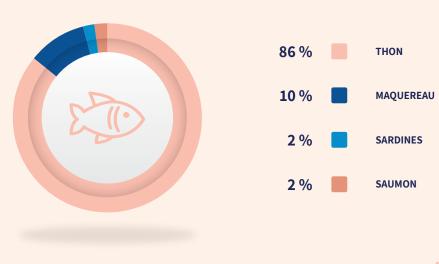
### Nos matières premières

Ces quatre dernières années, la consommation de matières premières pour préparer nos produits en usine a augmenté proportionnellement à la production, avec un volume total de poisson consommé de **44 831 tonnes\*** en 2017 et un volume de matières premières d'origine

végétale, comme l'huile d'olive et les légumes, de **28 510 tonnes** en 2017.

Le thon représente environ 86 % du poisson que nous utilisons, suivi par le maquereau, qui avoisine les 10 %. Le saumon et les sardines, eux, ne représentent à ce jour qu'une quantité mineure de notre production.

#### CONSOMMATION DE POISSON CES TROIS DERNIÈRES ANNÉES, EN MILLIERS DE TONNES





VOLUME TOTAL DE POISSON
44 831 TONNES



VOLUME DE MATIÈRES PREMIÈRES D'ORIGINE VÉGÉTALE 28 510 TONNES

<sup>\*</sup> ce chiffre se rapporte au poisson entier dont le rendement est de 36,5 % environ pour le thon, 55 % pour le saumon et 100 % pour les maquereaux et les sardines.







#### VOLUMES TOTAUX DE MATIÈRES PREMIÈRES D'ORIGINE VÉGÉTALE CONSOMMÉES (MILLIERS DE TONNES)



#### Les contrôles

Nous nous engageons à procéder chaque année à des contrôles rigoureux tout au long de la filière de production, des matières premières aux produits finis, en faisant appel à des laboratoires d'analyse externes accrédités.

Seules les entreprises en mesure de garantir un niveau élevé de qualité et d'hygiène sont prises en compte pour entrer dans notre portefeuille de fournisseurs. Lors de nos achats, nous réalisons également une série d'audits pour évaluer les connaissances en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité des matières premières de nos fournisseurs, et pour tester la justesse des pratiques mises en place lors de la collecte et de la préparation.

En parallèle, nous invitons nos principaux fournisseurs à visiter notre site de production de Cermenate afin de les familiariser avec nos procédés de production et nos principes de conduitej, et donc de les sensibiliser aux aspects fondamentaux de la qualité et de la durabilité.

Pour Rio Mare, nous réalisons périodiquement des études qualitatives et quantitatives sur nos produits finis afin de surveiller la perception sensorielle des consommateurs au sujet de nos références. Pour ce faire, nous faisons appel à un institut spécialisé qui réunit un panel de consommateurs experts en conserves de poisson. Périodiquement, celui-ci émet un avis global d'appréciation et une évaluation de conformité sur la base d'une série d'attributs qualitatifs. Courant 2017,



nous avons procédé à **10 séances de dégustation** avec un panel composé de 100 personnes. Pour finir, nous avons

également signé en 2016 un accord de collaboration avec le **Laboratoire de biodiversité et de microbiologie de l'Université de Bretagne Occidentale** afin de développer des méthodes innovantes de conservation et de stérilisation de nos produits.





# PLUS DE 8 000

ANALYSES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES



#### **PLUS DE 15 000**

ANALYSES DE CONTRÔLE DES NIVEAUX D'HISTAMINE ET DE MERCURE



# PRÈS DE 50 000

CONTRÔLES ORGANOLEPTIQUES SUR LES PRODUITS FINIS



### **PLUS DE 6 000**

ANALYSES SUR LES PRODUITS FINIS



# Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne (LUBEM)

Établi à Brest, ce laboratoire de recherche de l'Université de Bretagne Occidentale est spécialisé dans l'étude de la biologie et de l'écologie des microorganismes, qui recherche des applications potentielles principalement dans les secteurs agroalimentaire et pharmaceutique.

# Les normes internationales que nous appliquons

Le système de gestion de la qualité de Bolton Alimentari et Saupiquet est certifié selon la norme **ISO 9001** et prouve la volonté de l'entreprise de garantir à la fois la qualité de ses produits et la satisfaction de ses clients. Cette norme édicte les critères requis pour mettre en place un système de contrôle qualité au sein de l'entreprise.



De plus, les deux sites de production de Cermenate et Quimper sont certifiés selon les standards approuvés par GFSI (Global Food Safety Initiative), une organisation mondiale qui réunit les principaux acteurs du secteur alimentaire et dont l'objectif est de favoriser l'amélioration continue des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Dans ce cadre, l'usine de Cermenate est certifiée selon la norme **FSSC 22000**, tandis que le site français de Quimper répond à la norme **IFS**; toutes deux sont garantes de la sécurité et de l'hygiène alimentaire des productions.



#### Les bienfaits nutritionnels de nos produits

Nous sommes convaincus qu'une entreprise telle que la nôtre doit jouer un rôle de premier plan pour promouvoir une alimentation saine, à travers un parcours de valorisation des éléments nutritionnels et de la qualité de nos produits.

De manière générale, le poisson en conserve, à l'instar du poisson frais, se distingue par une forte teneur en protéines et par une composante lipidique qui varie selon le type de produit. Les graisses que l'on trouve dans les conserves sont pour l'essentiel des acides gras insaturés parmi lesquels dominent, dans la plupart des cas, les polyinsaturés.

Plus spécifiquement, les acides gras polyinsaturés contenus dans les poissons bleus tels que les maquereaux et les sardines, sont principalement des oméga-3 EPA et DHA. La consommation de ce type de poisson présente donc de nombreux atouts pour la santé, comme la réduction des lipides dans le sang, qui en font

un formidable allié pour la santé cardiovasculaire.

Outre sa teneur en précieux acides gras insaturés « bons pour le cœur », le poisson est une excellente source de vitamines et sels minéraux importants pour le bien-être de l'organisme.

Étape importante dans le parcours de valorisation de nos produits sur le plan nutritionnel, nous avons créé un dossier sur la consommation de poisson en boîte. Celui-ci met en avant que l'apport en acides gras oméga-3 lié à la consommation régulière de poisson réduit le risque de différents types de maladies, notamment les pathologies cardiovasculaires. Le point le plus intéressant de ce dossier est que sur le plan nutritionnel, le poisson en conserve présente des avantages pour la santé. On trouve dans ces deux poissons une richesse comparable en nutriments, comme les protéines nobles et les acides gras polyinsaturés oméga-3, qui font du poisson un élément important dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Les procédés de



transformation du poisson en boîte n'ont qu'une influence négligeable sur la composition du produit fini, avec une perte minimale de nutriments par rapport au produit cru. Les conserves de poisson constituent donc une excellente alternative au poisson frais, tout aussi nourrissantes, préparées et cuisinées avec soin, et prêtes à consommer.

Par ailleurs, le maintien de la valeur nutritionnelle caractéristique des différentes espèces après la pêche est garanti par le processus de traitement, dont la première étape se déroule directement sur les lieux de pêche où le poisson est congelé immédiatement.

Par exemple, le thon listao est d'abord paré puis cuit, paré de

nouveau et surgelé. Ceci permet d'obtenir des filets de poissons prêts à être envoyés en Italie pour le conditionnement. Le produit y est décongelé, mis en conserve, stérilisé, emballé puis stocké en entrepôt. Nous n'ajoutons à notre thon albacore en conserve aucun autre ingrédient que le poisson paré et débarrassé de ses arêtes, du sel, de l'eau ou de l'huile d'olive, parfois assaisonnée d'aromates naturels.

Les nombreux contrôles tout au long de la filière, la sélection scrupuleuse des matières premières et un processus de production à avant-gardiste font également de notre gamme de conserves une alternative au produit frais à la fois savoureuse, pratique et de qualité, mais également sûre et durable.

# Trois mythes à dissiper



#### Des conserves... sans conservateurs

Le mot « conserve » peut induire en erreur, mais en réalité les conserves des marques de Bolton Food sont sans conservateurs ajoutés. Elles contiennent uniquement du bon poisson, assaisonné selon la tradition méditerranéenne, avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Le processus de stérilisation garantit sa parfaite conservation et en fait une portion de poisson pratique, déjà assaisonnée et prête à déguster.



## Le mercure : aucun problème

Il y a thon et thon: tout le monde ne sait peut-être pas que les espèces utilisées dans nos produits (thon albacore ou thon listao) sont parmi celles qui contiennent le moins de métaux lourds. Les recommandations des autorités sont de consommer 2 fois par semaine du poisson en variant les espèces.

La garantie supplémentaire de Bolton Food : Les contrôles effectués constamment sur la matière première et le produit fini montrent que les valeurs de mercure dans le thon utilisé par Bolton Food sont 10 fois inférieures aux limites de sécurité prévues par la législation. La consommation de produits à base de Thon de Bolton Food est recommandée pour tous, y compris les femmes enceintes et les très jeunes enfants en respectant les limitations proposées par les autorités sanitaires. (https://www.anses.fr).



### Le sel : moins que l'on n'imagine

Quiconque mange une boîte de 80 grammes de thon absorbe 0,4 grammes de sel (moins de 10 % de la dose quotidienne recommandée par les autorités sanitaires, soit 5 g par jour).

Si l'on calcule des portions et des fréquences de consommation hebdomadaires, on constate que les conserves de poisson ne figurent pas parmi les sources importantes d'apport en sel. Un fort pourcentage du sel que nous consommons au quotidien provient en effet de sources « cachées » dans certains produits alimentaires transformés comme le pain, les biscottes ou encore les céréales du petit déjeuner et les goûters.



# L'innovation à l'enseigne du développement durable et d'une alimentation saine

Pour Bolton Alimentari et Saupiquet, l'innovation est fondamentale et peut s'appliquer à la conception des boîtes, afin de réduire leur impact grâce à une recyclabilité et une réutilisation accrues, aux méthodes de pêche utilisées, ou encore aux propriétés nutritionnelles et aux ingrédients qui entrent dans la fabrication de nos produits.

#### Quelques exemples d'innovation produit :

#### **Thon Rio Mare Léger**

Ce thon albacore, tendre et compact, pauvre en graisse (60 % de moins qu'un thon à l'huile d'olive déjà égoutté) ne contient qu'un filet d'huile d'olive vierge extra.

#### Thon Rio Mare SuperNaturel

Source de protéines nobles et ne contenant que 0,5 % de matière grasse, il surprend par son goût délicieux, car il ne contient qu'une goutte d'eau. Il est également pratique, car comme Rio Mare Léger, il ne s'égoutte pas.

#### Thon Rio Mare Pêché à la Ligne

Le thon pêché à la ligne repose sur une méthode de pêche artisanale, sélective et respectueuse de l'environnement qui se pratique aujourd'hui encore dans les pays en développement. La pêche à la ligne est une méthode durable en raison de son faible risque de prises accessoires, puisque les thons sont pêchés un à un.



#### Filets de Maquereaux Grillés Rio Mare et Saupiquet

Les Filets de Maquereaux Grillés, riches en oméga-3, sont des alliés de choix dans une alimentation variée et équilibrée.

L'innovation réside dans le procédé de fabrication, car les maquereaux sont grillés directement dans leur boîte.

#### Filets de sardines Rio Mare et Saupiquet

Les filets de sardines, riches en oméga-3 et en protéines, clairs et compacts, sans peau ni arêtes, sont soigneusement sélectionnés à la main et assaisonnés de la saveur subtile de l'huile d'olive et du goût relevé d'un piment entier.

#### Thon Rio Mare certifié MSC à l'huile d'olive bio

Ce thon albacore provient à 100 % d'une filière garantie, car nous n'utilisons que du thon certifié MSC, le principal label au monde de pêche durable. De plus, il contient uniquement de l'huile d'olive vierge extra certifiée biologique.

#### Saladières Rio Mare Bio certifiées MSC

Les Saladières BIO sont idéales pour savourer un plat complet et tendance contenant toutes les protéines du meilleur thon Rio Mare, et toutes les propriétés nutritionnelles de variétés sélectionnées de céréales, légumineuses et légumes 100 % biologiques.

#### Filet de Saumon Grillé Rio Mare

Légèrement grillé et sans conservateurs, le Filet de Saumon de la qualité sélectionnée Rio Mare est sans peau et sans arêtes. Sa chair rosée est riche en oméga-3, source de protéines nobles, phosphore, iode, vitamine B12 et vitamine D.

#### Saupiquet Apéro

En 2017, Saupiquet a lancé une nouvelle gamme d'apéritifs à base de poissons et de mollusques. Les rillettes de thon sont riches en protéines.



# Promouvoir une alimentation saine, chaque jour

Une alimentation variée et équilibrée, accompagnée d'un mode de vie actif, joue un rôle crucial dans la prévention des pathologies dites du bien-être, comme les maladies cardiovasculaires, le diabète et l'obésité qui ne cessent de gagner du terrain en Occident.

Dans ce contexte, le **régime méditerranéen** est un modèle nutritionnel sain, à promouvoir et à recommander. Dans le cadre du régime méditerranéen, la consommation de poisson revêt un rôle fondamental : la science nous prouve en effet que cet aliment peut contribuer à préserver notre santé, à condition d'être consommé en quantité adaptée.

En sa qualité d'entreprise italienne, Bolton Alimentari reconnaît et valorise le respect des traditions alimentaires et de l'histoire gastronomique de son pays ; il encourage l'adoption du régime méditerranéen comme modèle nutritionnel, car:

- il favorise une alimentation équilibrée dont le poisson est l'un des aliments à valoriser;
- il encourage la consommation responsable des aliments, selon leur disponibilité;
- il propose de consommer les aliments dans une quantité et un rapport adaptés en favorisant une consommation équilibrée et en évitant tout excès et gaspillage;
- il conjugue alimentation équilibrée et mode de vie sain;

- il constitue le bon modèle alimentaire à tout âge;
- il contribue à prévenir les principales maladies chroniques (cardiovasculaire, diabète, obésité, etc.) grâce à l'action antioxydante et préventive de ses aliments emblématiques et à la consommation réduite de graisses saturées, principalement mono et polyinsaturées;
- il favorise la convivialité à table;
- il garantit le bon équilibre entre l'homme et la nature.

## Inciter chacun à consommer davantage de poisson

Les chiffres sur la consommation de poisson montrent que les habitudes de consommation ne correspondent pas aux quantités recommandées pour la santé<sup>18</sup>. En effet, si l'on suit les recommandations du régime méditerranéen, on constate que la quantité journalière optimale n'est pas atteinte.

Or les conserves de poisson jouent un rôle positif pour encourager une consommation et un accès accrus aux bienfaits du poisson. Présentes dans la culture alimentaire des peuples méditerranéens depuis l'Antiquité, elles allient en effet une composition nutritionnelle comparable à celle du poisson frais à une consommation ultra-pratique et polyvalente.

Élaboration à partir de sources INDIS (Institut italien de distribution et de services) sur des données d'Eurostat, Istat, Ismea et à partir de données de Doxa/ANCIT (Association italienne des conserveries de poisson et de thon), 2016.







La consommation de poisson nécessite d'être mise en avant via des solutions concrètes pour inciter chacun à introduire davantage de poisson dans son alimentation. Le faible niveau de consommation actuel est en opposition avec les atouts qu'il présente pour la santé. Il est donc important d'aider les consommateurs à en prendre conscience et à faire le bon choix.

Dans cette perspective, Bolton Alimentari s'engage concrètement pour :

- promouvoir la consommation de poisson, afin de permettre à tous de bénéficier de ses importantes propriétés nutritionnelles;
- → sensibiliser les consommateurs aux bienfaits pour la santé associés à la consommation de poisson, notamment pour les systèmes cardiovasculaire et neurocognitif. C'est notamment le cas des espèces riches en acides gras oméga-3 (comme le thon, la sardine, le maquereau, le saumon, l'anchois et le hareng);
- → accorder une attention permanente aux besoins alimentaires de tous les consommateurs, en cherchant et en développant sans relâche des lignes de produits dont les caractéristiques spécifiques répondent à tous les besoins. À travers son département de Recherche et Développement, Bolton Alimentari analyse constamment les recettes de ses produits à la lumière des avancées scientifiques en matière de nutrition, en particulier la réduction de leur teneur en sel.

Afin d'atteindre ces objectifs, nous avons décidé de mettre en place une série d'actions et de collaborations en apportant notre soutien à une alimentation équilibrée d'inspiration méditerranéenne.

# Collaborations institutionnelles et projets éducatifs

Chaque année, notre équipe de Recherche et Développement réalise des études avec des partenaires institutionnels de renom afin d'améliorer la connaissance des propriétés nutritionnelles du poisson en boîte.

À l'échelle italienne, nous faisons partie depuis des années de la *Nutrition Foundation of Italy* (NFI), une association à but non lucratif dont les compétences en faveur de la recherche sur les différentes disciplines du secteur alimentaire sont reconnues. Avec la NFI, nous réalisons des enquêtes périodiques afin de vérifier les bienfaits nutritionnels de nos produits et d'en découvrir de nouveaux.

De plus, nous participons et parrainons des événements et activités destinés aux professionnels de la santé comme le forum de Nutrition Pratique « **NutriMi** » (Nourris-moi) et la **Première conférence mondiale sur le régime méditerranéen** (juillet 2016), qui a réuni pour la première fois les 30 plus grands experts mondiaux en la matière. Par ailleurs, nous avons parrainé le Congrès national de la société italienne de nutrition humaine (SINU) qui a eu lieu à Turin et a récompensé trois jeunes chercheurs pour leurs premières publications en matière de nutrition.



#### LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN ET LE PARTENARIAT AVEC LA CAMPAGNE D'IFMED POUR LA PROMOTION CE RÉGIME

Le régime méditerranéen représente un modèle alimentaire durable pour notre santé et pour la planète. Il est le fruit d'une tradition gastronomique, sociale et culturelle ancestrale, étroitement liée à la convivialité, au caractère saisonnier des denrées et au rituel familial et social. C'est pour ces raisons que l'UNESCO l'a inscrite au **Patrimoine culturel immatériel de l'humanité** en 2010. Bolton Alimentari soutient le régime méditerranéen à travers des actions spécifiques pour informer les consommateurs des bienfaits nutritionnels du poisson. Il est un partenaire majeur de la campagne européenne pour la promotion de la diète méditerranéenne lancée par l'IFMeD.

#### L'International Foundation of Mediterranean Diet (IFMeD)

Cette fondation est l'un des principaux acteurs internationaux engagés dans la recherche scientifique sur la culture alimentaire méditerranéenne. Créée en 2014, l'IFMeD est un pôle de connaissances pluridisciplinaires reconnues à l'échelle internationale qui s'attache à revaloriser le régime méditerranéen. À ce titre, la fondation publie chaque année des rapports et des recherches sur les bienfaits nutritionnels de ce régime, dont les résultats sont dévoilés à l'occasion de rencontres spécifiques, à l'échelle italienne et mondiale.

L'IFMeD a pour objectif de valoriser le régime méditerranéen à grande échelle en créant une valeur ajoutée pour l'ensemble de la communauté : éducation, université, centres de recherche, industries et consommateurs. La Fondation entend sensibiliser l'opinion publique à une alimentation saine et durable, et promouvoir les accords de coopération internationale avec les acteurs publics et privés pour soutenir et poursuivre les valeurs et les atouts du régime méditerranéen.



#### NOUVELLE PROPOSITION ILLUSTRÉE POUR UNE DIÈTE MÉDITERRANÉENNE ÉCO-DURABLE



p=portion

La taille des portions repose sur la frugalité et les habitudes locales

Activité physique régulière Repos suffisant Vin (et autres boissons alcoolisées fermentées) à consommer avec modération dans le respect des habitudes locales







Biodiversité et saisonnalité Produits traditionnels, locaux et bio Activités culinaires



© 2016 Fondazione Internazionale della Dieta Mediterranea Autore: Commissione Consultiva Scientifica di IFMeD L'uso e la promozione di questa piramide sono permessi senza alcuna restrizione

#### LA CAMPAGNE « NUTRIZIONE È SALUTE »

En 2016, nous avons adhéré à la campagne « **Nutrition et Santé** », organisée par la Fédération italienne de football et la Ligue italienne des amateurs, sous la présidence du Conseil des ministres italien, afin de promouvoir l'alimentation saine des enfants et des jeunes qui jouent au foot.

Cette année-là, la campagne a permis de distribuer du matériel d'information (une fiche pour les familles et un manuel technique pour les préparateurs physiques) et d'organiser 20 conférences régionales adressées aux préparateurs physiques, touchant ainsi 1 400 000 familles, 1 200 000 jeunes et enfants de plus de 5 ans et 200 000 dirigeants, techniciens et entraîneurs.

En 2017, cette campagne a été renouvelée avec la collaboration du CONI (Comité National Olympique Italien) et de la Fédération italienne de médecine du sport (FMSI) ; elle a touché directement un million d'athlètes de différentes disciplines et leurs familles (athlètes professionnels et amateurs à partir de 7 ans) ainsi que plus de 2 millions de patients qui passent chaque année par les salles d'attente des 100 centres de la FMSI conventionnés et des cabinets privés des médecins de la FMSI.







# Notre engagement pour une alimentation saine



## Proposer des produits conformes aux normes qualitatives et nutritionnelles les plus élevées

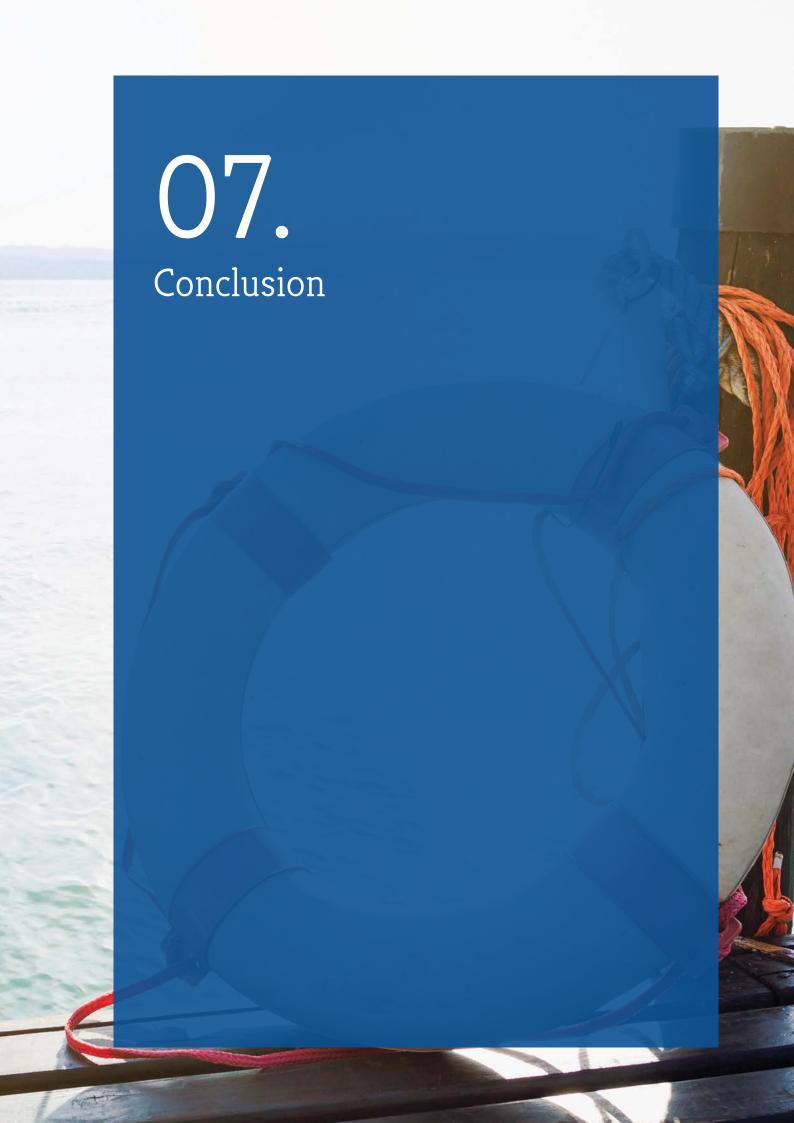
- → Développer des lignes directrices nutritionnelles applicables à tous nos produits
- → Appliquer des critères d'évaluation nutritionnelle aux projets d'innovation produit



### Encourager un mode de vie durable

- → Réaliser des campagnes de communication tournées vers les consommateurs afin de promouvoir la consommation de poisson
- → Mentionner sur l'emballage les informations concernant les bienfaits nutritionnels de nos produits
- → Participer à des actions tournées vers la communauté scientifique et les promouvoir.





# Les défis qui nous attendent

Développement durable signifie tenir un cap qui, jour après jour, nous conduit à faire des choix pour concilier attentes sociales et environnementales et impératifs économiques. Ces derniers nous contraignent inévitablement à nous mesurer à la faisabilité technique et pratique de solutions à long terme en optimisant les ressources dont nous disposons. Pour ce faire, nous décidons chaque année de concentrer nos forces sur les fronts les plus prometteurs, de manière à nous assurer des progrès concrets en mesure de soutenir à long terme notre programme de responsabilité sociétale d'entreprise (RSE).

Dans chaque catégorie, nous avons donc sélectionné parmi nos engagements certains objectifs qui constitueront notre **horizon à court terme**, des engagements qui apportent des réponses aux aspects les plus matériels et dont nous documenterons les avancées les plus significatives dans les prochaines années.



# Une gestion forte axée sur la durabilité

Nous nous consacrerons tout d'abord à la mise en œuvre de notre **nouvelle gestion de la durabilité**, conçue pour intégrer plus que jamais la RSE à notre stratégie d'entreprise. Cette condition est la meilleure garantie pour la poursuite des objectifs fixés.

Notre nouvelle gestion nous aidera également à intégrer Garavilla, nouveau membre de Bolton Food, à nos politiques.



# Vers une pêche 100 % durable

Concernant la pêche, nous nous focaliserons sur la feuille de route pour un approvisionnement durable afin d'obtenir, à moyen terme, des pourcentages très élevés pour le thon comme pour les autres espèces utilisées. Nous avons également l'intention de faire de nos bateaux des lieux où expérimenter les bonnes pratiques que nous veillerons à diffuser à l'avenir tout au long de notre chaîne d'approvisionnement. Toujours en matière de pêche, nous consoliderons notre engagement pour la défense des zones protégées qui servent de frayères à certaines des espèces les plus pêchées.



# Une production à faible impact écologique

Bien que nos procédés de production n'aient pas d'impact particulier sur l'environnement, nous intensifierons nos efforts pour améliorer leur efficacité énergétique grâce à un **projet de cogénération** sur notre site de production principal.

Toujours en matière de réduction des gaz à effet de serre, nous **achèterons du papier provenant de forêts gérées durablement** pour ne plus contribuer à la moindre déforestation sauvage.



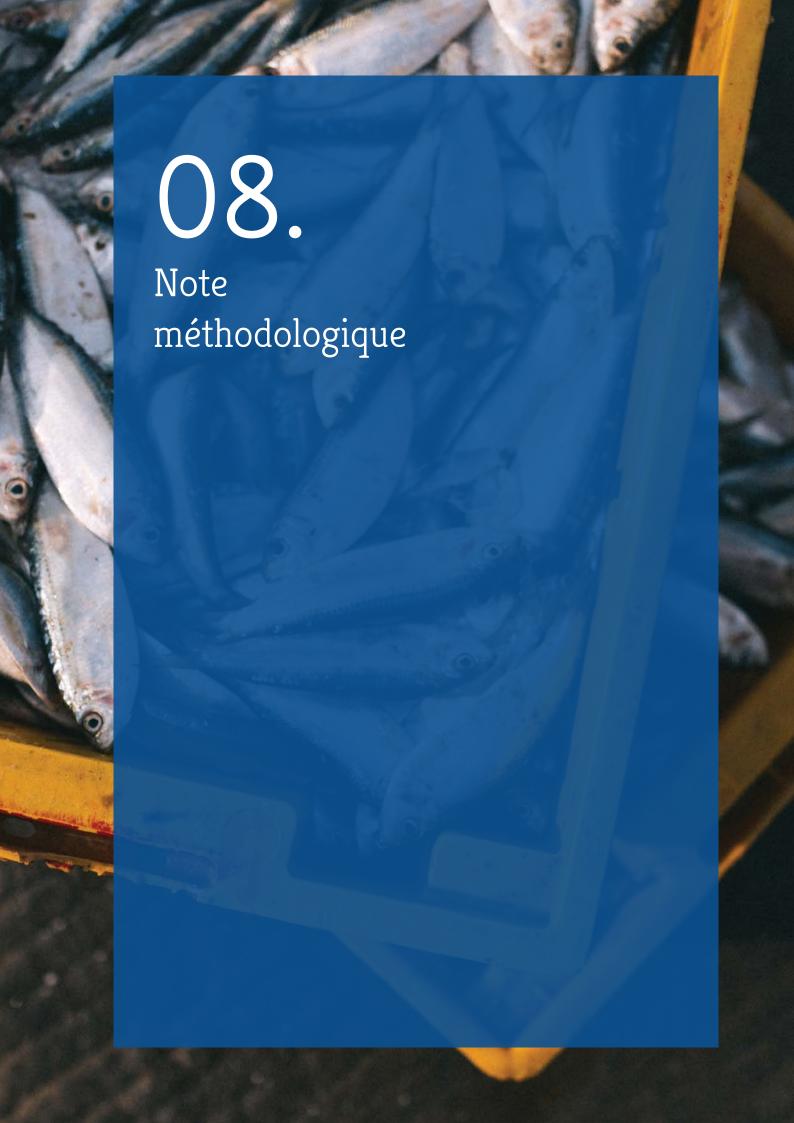
# Droits et opportunités

Concernant l'attention accordée aux individus, nous veillerons au respect des **droits humains tout au long de notre filière** et rédigerons des lignes directrices en matière de nutrition dont notre processus d'innovation produit s'inspirera à l'avenir.

Enfin, ces objectifs ne pouvant être atteints sans la contribution de **nos collaborateurs**, nous veillerons tout particulièrement à **améliorer leur niveau de satisfaction et de participation.** Cet engagement se traduira tant par des projets destinés à garantir des **lieux de travail salubres et sûrs**, que par des programmes de développement et d'amélioration de la **qualité de vie au travail.** 







## Note méthodologique

Ce document est le troisième Rapport socioenvironnemental de Bolton Alimentari S.p.A., et fait suite aux premières éditions publiées respectivement en 2011 et 2014. Il s'inspire des lignes directrices de la *Global Reporting Initiative* (GRI), la référence internationale en matière de rapport non financier, et notamment à celles du chapitre *Food Processing Sector Disclosures*, qui contient des volets supplémentaires pour les entreprises du secteur alimentaire.

Le Rapport socio-environnemental de Bolton Alimentari est l'outil principal de compte rendu des performances de durabilité de l'entreprise. Cette présentation valorise l'engagement, les initiatives et le processus continu de dialogue et d'écoute avec les parties prenantes.

Son objectif est d'exposer les progrès réalisés par Bolton Alimentari au cours de la période 2014-2107, d'identifier les pistes d'amélioration existantes et de fixer de nouveaux objectifs qui seront le pivot de l'activité de l'entreprise pour les années à venir.

Ce document fait état des performances de développement durable des marques Rio Mare, Palmera et Saupiquet; celles-ci appartiennent à la société Bolton Alimentari qui fait aujourd'hui partie de la division Bolton Food, avec Simmenthal et Grupo Conservas Garavilla. Le rapport est valable pour tous les pays dans lesquels Bolton Alimentari opère à travers les marques Rio Mare, Palmera et Saupiquet. Les données, initiatives et actions

mentionnées concernent la période du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2017. Le rapport contient certaines informations sur Bolton Group dans son ensemble, afin de contextualiser l'activité de Bolton Alimentari dans un cadre stratégique plus ample. Le document mentionne également différents projets et activités mis en place entre 2011 et 2013, mais ayant des retombées sur la période analysée.

Conformément aux préconisations de la GRI, la rédaction de ce rapport a été réalisée grâce à l'analyse de matérialité qui a permis la définition des thèmes les plus importants pour l'entreprise et ses parties prenantes.

# Écoute des parties prenantes et analyse de matérialité

Ces dernières années, Bolton Alimentari s'est employé à identifier et à cartographier les besoins de ses parties prenantes. L'entreprise a ainsi instauré un dialogue ouvert et constructif avec ces dernières : leurs attentes, leurs points de vue et leurs évaluations sont pris en compte dans les stratégies et les décisions de l'entreprise. Au fil des ans, les engagements se sont multipliés afin de tisser des relations à long terme avec les parties prenantes.

Le tableau ci-dessous répertorie les principales catégories de parties prenantes de l'entreprise, les canaux utilisés pour recueillir leurs attentes et les sujets qui les concernent de plus près.



Parties prenantes	Canaux d'écoute	Thèmes importants
Salariés	<ul> <li>→ Questionnaires et sondages internes</li> <li>→ Plateforme Bolton 4 You</li> </ul>	<ul> <li>→ Participation à la définition des thèmes de matérialité</li> <li>→ Bien-être entreprise</li> <li>→ Thèmes du développement durable</li> <li>→ Promotion d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain</li> </ul>
Consommateurs	<ul> <li>→ Canaux numériques de la marque</li> <li>→ Études de marché</li> </ul>	<ul> <li>→ Thèmes du développement durable</li> <li>→ Qualité et sécurité des produits</li> <li>→ Informations mentionnées sur l'emballage</li> <li>→ Amélioration des performances environnementales</li> </ul>
Fournisseurs	→ Rencontres périodiques en face à face	<ul> <li>→ Traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>→ Qualité et sécurité alimentaires</li> <li>→ Respect des droits humains sur toute la filière</li> <li>→ Existence de politiques de durabilité</li> </ul>
Communauté scientifique	<ul> <li>→ Congrès</li> <li>→ Collaborations pour la réalisation d'études et de recherches</li> </ul>	<ul> <li>→ Promotion d'un mode de vie sain et d'une alimentation équilibrée</li> <li>→ Innovation produit</li> <li>→ Informations mentionnées sur les étiquettes</li> <li>→ Études spécifiques prouvant les bienfaits de nos produits</li> </ul>
Associations de défense de l'en- vironnement	→ Rencontres périodiques en face à face	<ul> <li>→ Respect de l'environnement sur toute la filière</li> <li>→ Méthodes de pêche durable</li> <li>→ Traçabilité et durabilité des produits</li> <li>→ Respect des droits humains sur toute la filière</li> </ul>
Grande distribution	<ul> <li>→ Rencontres périodiques en face à face</li> <li>→ Partenariats avec les distributeurs en matière de développement durable</li> <li>→ Sondages pour mesurer la satisfaction des distributeurs</li> </ul>	<ul> <li>→ Bienfaits nutritionnels de nos produits</li> <li>→ Thèmes relatifs à la durabilité des produits</li> <li>→ Innovation produit</li> <li>→ Collaboration pour informer les consommateurs des bienfaits d'une alimentation équilibrée</li> </ul>
Organismes de contrôle	<ul> <li>→ Inspections et audits</li> <li>→ Rencontres périodiques en face à face</li> </ul>	<ul> <li>→ Maintien de la conformité aux normes à l'échelle de l'usine</li> <li>→ Performances environnementales et impacts sur les communautés locales</li> </ul>
<b>Autorités locales</b>	<ul> <li>→ Rencontres institutionnelles</li> <li>→ Collaborations en vue d'actions philanthropiques</li> </ul>	<ul> <li>→ Développement et croissance économique à l'échelon local</li> <li>→ Initiatives en faveur de la communauté</li> </ul>



Parties prenantes	Canaux d'écoute Thèmes importants	
Communautés locales	→ Initiatives philanthropiques	<ul> <li>→ Impacts socio-économiques sur les sites de production</li> <li>→ Production d'activités induites</li> <li>→ Initiatives en faveur de la communauté</li> </ul>
Actionnaires	→ Réunions internes	<ul> <li>→ Performances économiques</li> <li>→ Performances de durabilité de l'entreprise</li> </ul>

En comptabilité, on entend par **matérialité** un aspect ou un indicateur particulièrement significatif et important pour l'entreprise au point qu'il faut vérifier soigneusement le compte rendu qu'elle en fait en la comparant à une norme donnée (comme la GRI). Afin de calculer ces indicateurs, nous avons procédé à une analyse de matérialité selon les lignes directrices de la GRI.

L'analyse a débuté par la rédaction d'une première liste des principales thématiques de développement durable. L'objectif était de cerner le contexte opérationnel et stratégique de Bolton Alimentari et de décrire les principaux impacts écologiques, économiques et sociaux. Ces thèmes ont été identifiés à partir d'une réflexion interne sur les activités de Bolton Alimentari et compte tenu des préconisations de la GRI. La sélection des thèmes s'est également accompagnée d'une analyse des références (benchmark) et d'une comparaison avec les sujets reconnus comme importants par le Sustainability Accounting Standards Board (SASB) pour le secteur « Consumption – Processed Foods ».

# Sustainability Accounting Standards Board (SASB)

Cette organisation à but non lucratif met au point et diffuse des normes comptables en matière de

développement durable. Le site du SASB (https://www.sasb.org/) propose une matrice de matérialité interactive, subdivisée par catégorie de marchandise, qui identifie les thèmes importants pour les entreprises opérant dans différents secteurs.

Après avoir sélectionné une longue liste de thèmes importants pour l'entreprise et ses parties prenantes, nous avons procédé à des entretiens avec certaines parties prenantes externes et internes à l'entreprise qui ont attribué un score quantitatif aux thèmes choisis, de manière à établir des priorités ou **thèmes « matériels ».** 

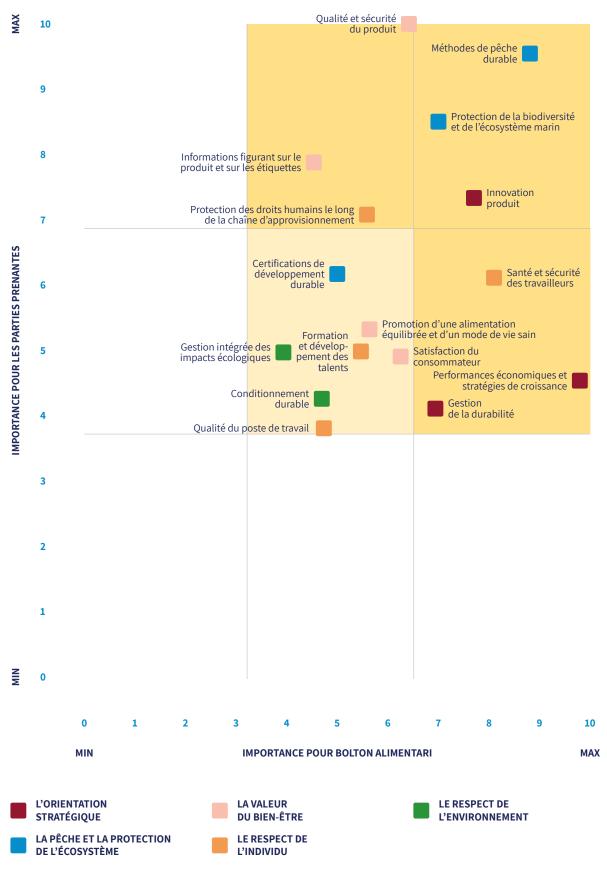
La matrice ci-dessous montre les résultats de l'analyse

des entretiens ; les encadrés surlignés en jaune indiquent les thèmes matériels sur lesquels l'entreprise a focalisé ses comptes rendus. Les thèmes sont subdivisés en cinq volets correspondant aux cinq piliers de la stratégie de Bolton Alimentari en faveur du développement durable : gestion, pêche durable et respect de l'écosystème marin, environnement, personnes et alimentation saine.





#### LA MATRICE DE MATÉRIALITÉ DE BOLTON ALIMENTARI





# Méthodes de calcul CHAPITRE PERSONNES

En matière d'accidents du travail, l'**indice de gravité** mesure le nombre de journées de travail perdues en raison des accidents du travail. Il est calculé sous forme de rapport entre le nombre total de journées de travail perdues et le nombre de journées de travail totales multiplié par un million. L'**indice de fréquence** correspond quant à lui au rapport entre le nombre total d'accidents et d'heures de travail multiplié par un million.

#### Le taux de renouvellement du personnel (turnover)

a été calculé en mettant en corrélation le nombre de démissions déposées en l'espace d'un an et le nombre moyen de salariés enregistrés à la fin de chaque année prise en compte.

#### **CHAPITRE ENVIRONNEMENT**

Pour les émissions de gaz à effet de serre, les facteurs de conversion utilisés pour calculer les émissions directes et indirectes sont les suivants :

#### Émissions directes de gaz à effet de serre

# Type de gaz à effet de serre

#### Facteur de conversion

# Dioxyde carbone (CO<sub>2</sub>)

**Italie:** Pour les émissions de CO<sub>2</sub> (Scope 1) du site de production de Cermenate, nous avons pris en compte les données communiquées au ministère de l'Environnement dans le cadre du Système communautaire d'échange de quotas d'émission (SCEQE ou ETS)<sup>19</sup>. Pour calculer le CO<sub>2</sub> rejeté par le siège social de Via Pirelli, nous avons utilisé le facteur de conversion de kWh de gasoil en kg de CO<sub>2</sub> 0,2678 (source: *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne, facteur de conversion relatif au « Diesel 100 % Mineral »), le facteur de conversion de kWh de gaz naturel en kg de CO<sub>2</sub> 0,20405 (source: *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne)

**France :** Pour calculer le CO<sub>2</sub> nous avons eu recours au facteur de conversion 55,8 de GJ de gaz naturel en kg de CO<sub>2</sub> (source : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)

### Méthane (CH<sub>4</sub>)

**Italie :** Pour calculer le méthane, nous avons utilisé le facteur de conversion de kWh de gasoil en kg de CO<sub>2</sub> 0,00030 (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne, facteur de conversion relatif au « Gas Oil »), le facteur de conversion de kWh de diesel en kg de CO<sub>2</sub> 0,00006 (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne, facteur de conversion relatif au « Diesel 100% Mineral »), le facteur de conversion de kWh de gaz naturel en kg de CO<sub>2</sub> 0,00028 (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne)

**France :** Pour calculer le méthane, nous avons utilisé le facteur de conversion de GJ de gaz naturel en kg de CO<sub>2</sub> 0,15 (source : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)

# Protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O)

**Italie:** Pour calculer le  $N_2O$ , nous avons utilisé le facteur de conversion de kWh de gasoil en kg de  $CO_2$  0,02387 (source: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, Grande-Bretagne, facteur de conversion relatif au « Gas Oil »), le facteur de conversion de kWh de diesel en kg de  $CO_2$  0,0021 (source: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, Grande-Bretagne, facteur de conversion relatif au « Diesel 100% Mineral »), le facteur de conversion de kWh de gaz naturel en kg  $CO_2$  0,00011 (source: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, Grande-Bretagne)

**France :** Pour calculer le monoxyde d'azote, nous avons utilisé le facteur de conversion de GJ de gaz naturel en kg de CO<sub>2</sub> 0,663 (source : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)

### Hexafluorure de soufre (SF<sub>e</sub>)

**Italie/France :** Pour calculer le  $SF_6$ , nous avons utilisé le facteur de conversion de kWh de gaz naturel en kg de  $CO_2$  éq. 0,20444 (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne). Une fois les valeurs en kg de  $CO_2$  éq. obtenues, elles ont été converties en tonnes de SF6 à l'aide du facteur de conversion où 1 kg de  $SF_6$  = 22 800 kg de  $CO_2$  éq. (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne)





#### Émissions directes de gaz à effet de serre

# Type de gaz à effet de serre

#### Facteur de conversion

# Trifluorure d'azote (NF<sub>2</sub>)

**Italie/France :** Pour calculer le NF $_3$ , nous avons utilisé le facteur de conversion de kWh de gaz naturel en kg de CO $_2$  éq. 0,20444 (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne). Une fois les valeurs en kg de CO $_2$  éq. obtenues, elles ont été converties en tonnes de NF $_3$  à l'aide du facteur de conversion où 1 kg de NF $_3$ = 17 200 kg de CO $_2$  éq. (source : *Department for Environment, Food & Rural Affairs* - DEFRA, Grande-Bretagne)

#### Émissions directes de gaz à effet de serre (Scope 2)

# Type de gaz à effet de serre

#### Facteur de conversion

# Dioxyde carbone (CO<sub>2</sub>)

Nous avons utilisé le facteur  $1 \, \mathrm{GJ} = 90 \, \mathrm{tonnes} \, \mathrm{de} \, \mathrm{CO}_2 \, \mathrm{\acute{e}q}$ , pour la France et  $1 \, \mathrm{GJ} = 359 \, \mathrm{tonnes} \, \mathrm{de} \, \mathrm{CO}_2 \, \mathrm{\acute{e}q}$ , pour l'Italie (source : Terna – « Confronti energetici internazionali » et Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME). En particulier, les émissions de Scope  $2 \, \mathrm{du}$  site de production de Cermenate sont considérées comme nulles car ses besoins en électricité sont tous certifiés comme issus de sources renouvelables.

L'équivalence entre le poids des véhicules utilitaires et les tonnes de fer-blanc économisées grâce à nos efforts pour améliorer la durabilité de l'emballage, résulte du poids moyen des cinq utilitaires les plus vendus en Italie entre juin 2016 et mai 2017 (source : ministère italien des Infrastructures et des Transports, élaborations : UNRAE, Publieditor).

décrit le « périmètre » d'application du thème matériel, à savoir les parties prenantes les plus touchées par ce thème. Le périmètre est qualifié d'interne si le thème produit un impact dans les limites de l'entreprise et d'externe s'il produit également des effets à l'extérieur de l'entreprise.

#### LE PÉRIMÈTRE DES THÈMES MATÉRIELS

Le tableau ci-contre indique les catégories de parties prenantes qui subissent des impacts, positifs comme négatifs ; il fournit une description succincte du thème et de l'indicateur GRI correspondant. La dernière colonne 19) Le Système communautaire d'échange de quotas d'émission (SCEQE ou ETS) est le premier marché mondial des émissions de dioxyde de carbone et actuellement le plus étendu. Dans le cadre de ce système, les entreprises reçoivent ou achètent des parts d'émissions proportionnelles à leurs performances environnementales. Si nécessaire, ces parts peuvent être échangées pour répondre aux besoins des entreprises moins vertueuses.



Thème matériel	Description	Indicateurs GRI standards associés	Périmètre
Gestion de la durabilité	La durabilité est pour nous un facteur stratégique qui influence la manière dont nous prenons les décisions qui concernent notre activité. Il est donc fondamental de gérer les aspects de la durabilité à travers des procédés de gestion internes et le suivi ponctuel par une équipe ad hoc.	GRI 102: principes généraux	Périmètre interne
Innovation produit	En matière d'innovation, nous avons opté pour une approche qui consiste à créer des produits toujours plus durables et conformes aux attentes de nos consommateurs de manière à garantir un impact mineur sur l'environnement, et à être toujours à l'écoute des demandes du marché.	-	Périmètre interne et externe (grande distribution, consommateurs, communauté scientifique)
Performances économiques et stratégies de croissance	Afin d'assurer une croissance économique durable sur le long terme de nos activités, nous devons accorder une attention maximale à nos performances actuelles et adopter des stratégies de croissance claires et realistes.	<b>GRI 201 :</b> performance économique	Périmètre interne et externe (actionnaires)
Méthodes de pêche durable	Il est fondamental à nos yeux de continuer à œuvrer pour une pêche durable en adoptant des méthodes de pêche à faible impact écologique.	GRI 301 : matériaux G4-FP1 : pourcentage du volume de matières premières conformes aux politiques d'entreprise achetées aux fournisseurs	Périmètre externe (associations de défense de l'environnement, fournisseurs, consommateurs)
Protection de la biodiversité et de l'écosystème marin	En plus de garantir l'utilisation de méthodes de pêche durable et la traçabilité complète de nos produits, nous sommes activement engagés dans la protection de l'écosystème marin, comme le prouvent les activités déployées avec l'ISSF et le projet de défense de la zone marine protégée des îles Égades.	<b>GRI 304 :</b> biodiversité	Périmètre externe (associations de défense de l'environnement, communautés locales)





Thème matériel	Description	Indicateurs GRI standards associés	Périmètre
Certifications de durabilité	L'obtention de certifications de durabilité telles celle du Marine Stewardship Council (MSC), renforce notre crédibilité aux yeux des consommateurs et garantit le suivi optimal du développement durable sur toute la chaîne d'approvisionnement. De plus, soucieux de garantir une transparence maximale à nos consommateurs et d'assurer la parfaite durabilité de nos achats, nous suivons soigneusement le parcours de chaque produit, du bateau à l'assiette.	G4-FP2: pourcentage du volume de matières premières acheté conformément aux normes internationales de durabilité G4-FP1: pourcentage du volume de matières premières achetées conformément aux politiques de l'entreprise	Périmètre interne et externe (fournisseurs, associations de défense de l'environnement)
Qualité et sécurité des produits	Pour notre entreprise, garantir la sécurité maximale des produits que nous mettons sur le marché est une condition sine qua non. Aussi, nous procédons à des contrôles ponctuels sur toutes les matières premières et les produits qui entrent et sortent de nos usines.	GRI 416 : santé et sécurité des consommateurs G4-FP5 : pourcentage de produit fini provenant de sites de production certifiés par des organismes indépendants en fonction de leur performance en matière de santé et de sécurité.	Périmètre externe (consommateurs, grande distribution, autorités sanitaires)
Informations figurant sur les produits et étiquettes	Afin de répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de connaître la provenance et les propriétés des produits qu'ils achètent, nous veillons à fournir un grand nombre d'informations sur nos emballages.	<b>GRI 417 :</b> marketing et étiquetage	Périmètre externe (consommateurs, grande distribution, autorités de contrôle
Promotion d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain	Notre engagement concret pour promouvoir les bonnes habitudes alimentaires, notre collaboration à des projets tels que <i>Nutrizione</i> e salute (Nutrition et Santé) ou notre partenariat avec l'IFMeD et l'encouragement de modes de vie sains, ne sont que quelques-unes des activités emblématiques de l'entreprise et la preuve de notre volonté d'agir pour le bien-être de nos consommateurs.	-	Périmètre externe (consommateurs, grande distribution, communauté scientifique)
Satisfaction du consommateur	La satisfaction de nos clients est pour nous un motif de fierté et la confirmation que nous travaillons correctement. Ainsi, nous accordons une profonde attention aux demandes de nos clients et aux évaluations qu'ils fournissent au sujet de nos prestations.		Périmètre externe (consommateurs, grande distribution)



Thème matériel	Description	Indicateurs GRI standards associés	Périmètre
Gestion intégrée des impacts écologiques	Afin d'assurer la diminution progressive des impacts écologiques de nos usines, nous mettons en place une gestion étendue et judicieuse des différents types d'impacts afin de protéger l'environnement et la collectivité.	GRI 302 : énergie GRI 303 : eau GRI 305 : émissions GRI 306 : effluents et déchets	Périmètre externe (organismes de contrôle, communautés locales, autorités locales)
Conditionne- ment durable	La durabilité des emballages, en termes de réduction d'épaisseur et d'utilisation de matériaux recyclés, est l'un des principaux domaines sur lesquels se concentrent nos efforts d'innovation pour diminuer encore les impacts écologiques potentiels de nos produits finis.	<b>GRI 301 :</b> matériaux	Périmètre externe (consommateurs, fournisseurs)
Protection des droits humains sur toute la chaîne d'appro- visionnement	La protection des droits des travailleurs opérant tout au long de la chaîne d'approvisionnement est pour nous une condition sine qua non et nous demandons à tous nos fournisseurs d'adhérer aux prescriptions de notre Politique sur les droits humains.	<b>GRI 412 :</b> évaluation des droits humains	Périmètre externe (fournisseurs, associations de défense de l'environnement)
Santé et sécurité des travailleurs	La garantie de la santé et de la sécurité de nos salariés est pour nous une priorité stratégique, et nous mettons en œuvre des activités de formation et d'amélioration de l'efficacité de nos sites de production, destinées à diminuer le nombre d'accidents du travail.	<b>GRI 403 :</b> santé et sécurité au travail	Périmètre interne
Qualité du poste de travail	Nous veillons à ce que notre personnel travaille toujours dans un climat stimulant et de qualité. Pour ce faire, nous mettons au point chaque année de nouvelles initiatives de bien-être en entreprise.	<b>GRI 401 :</b> emploi	Périmètre interne
Formation et développement des talents	Nous sommes conscients que le développement professionnel est l'une des clés du succès individuel et de l'entreprise	GRI 401: emploi	Périmètre interne





# GRI - Table des matières

GRI Table des	 matières		-
Code de l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
1. Profil de l'or	rganisation		
102-1	Nom de l'organisation	La durabilité de Bolton Group,un choix quotidien / Nos résultats au prisme de la qualité responsable	-
102-2	Activités, marques, produits et services	Qui sommes-nous ?	
102-3	Localisation du siège social de l'entreprise	Qui sommes-nous ?	-
102-4	Emplacement des principales activités opérationnelles	Qui sommes-nous ?	
102-6	Marchés desservis (avec analyse géographique, secteurs desservis, types de clients et bénéficiaires)	Qui sommes-nous ?	-
		Qui sommes-nous?  Qui sommes-nous?  Qui sommes-nous?	Le rapport ne fait pas état de la quantité de produits finis ni de la capitalisation divisée par dette et patrimoine nets.
102-7	Échelle de l'organisation	Qui sommes-nous ?	Bolton Alimentari s'engage pour les années à venir à rassembler les informations nécessaires afin de fournir un indicateur complet.
102-8	Informations sur les salariés et autres travailleurs	Nos collaborateurs	-
102-9	Chaîne d'approvisionnement	le suivi de la chaîne	-
102-10	Changements majeurs pendant la période de reporting concernant la structure de l'entreprise, son actionnariat et sa chaîne d'approvisionnement.	Nos collaborateurs	Aucun changement majeur n'a eu lieu entre 2014 et 2016 concernant la structure de l'entreprise, son actionnariat et sa chaîne d'approvisionnement.



GRI Table des m	 natières		
Code de l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
102-11	Explication de l'éventuelle méthode d'application du principe de précaution	La durabilité de nos processus de production	-
102-12	Souscription ou adoption de principes, initiatives ou fiches mises au point par des entités extérieures en matière de performances économiques, environnementales et sociales	La pêche durable du thon	-
102-13	Adhésion à des associations professionnelles nationales et/ou internationales	La pêche durable du thon	-
Stratégie			
102-14	Déclaration de la plus haute autorité du processus décisionnel concernant l'importance de la durabilité pour l'entreprise et sa stratégie	La durabilité de Bolton Group, un choix quotidien/Nos résultats, à l'enseigne de la qualité responsable	
102-15	Impacts majeurs, risques et opportunités	Les raisons de notre engagement/ La pêche et la protection de l'écosystème marin/ La durabilité dans nos procédés de production/ Le respect de l'individu/ Une alimentation saine	-
Éthique et intég	grité		
102-16	Mission, principes, valeurs et normes de conduites de l'entreprise	Qui sommes-nous ?	
102-17			
Gouvernance			
102-18	Structure de la gouvernance de l'organisation, y compris les comités qui répondent devant l'instance suprême de gouvernance	Qui sommes-nous ?	
102-21	Consultation des parties- prenantes en matière économique, environnementale et sociale		
Engagement de	es parties prenantes		
102-40	Liste des parties prenantes	Note méthodologique	
102-41	Accords de négociation collective	Tous nos salariés sont couverts par des accords de négociation collective	







GRI Table des i	matières		
Code de			
l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
102-42	Identification et sélection des parties-prenantes	Note méthodologique	-
102-43	Approche de l'entreprise en matière d'engagement des parties prenantes	Note méthodologique	-
102-44	Principaux sujets et préoccupations soulevés par les activités d'engagement des parties prenantes, et description des réactions de l'entreprise	Note méthodologique	-
Pratiques de re	eporting		
102-45	Liste des entités figurant dans les états financiers consolidés ou documents équivalents	Note méthodologique	
102-46	Explication du processus de définition du contenu du Bilan de durabilité et de la méthode d'application des principes de reporting	Note méthodologique	-
102-47		Note méthodologique	-
102-48	Liste des aspects matériels identifiés	-	Aucune modification majeure n'a été apportée par rapport aux éditions précédentes du rapport
102-49	Changements d'objectif et de périmètre les plus importants	-	Aucune modification majeure n'a été apportée par rapport aux éditions précédentes du rapport
102-50	Période de reporting	Note méthodologique	
102-51	Date du dernier rapport	Note méthodologique	
102-52	Fréquence de reporting	Note méthodologique	
102-53	Contacts pour les demandes d'informations sur le rapport et son contenu	Quatrième de couverture	-
102-54	Conformité aux directives GRI	Note méthodologique	-
102-55	Politiques et pratiques de vérification externe du rapport sur la durabilité sociale	-	Ce document n'a pas fait l'objet d'une vérification externe.



GRI Table de	s matières		
Code de l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
2. Indicateur	s de performance économique		
Performance	économique		
201	Approche managériale	Qui sommes-nous ?	-
201-1	Valeur économique créée, distribuée et conservée	Qui sommes-nous ?	-
Pratiques d'a	approvisionnement et marchés publics		
G4-DMA	Approche managériale	De l'océan au consommateur : le suivi de la chaîne d'approvisionnement	-
G4-FP1	Pourcentage du volume de matières premières achetées aux fournisseurs conformes aux politiques d'entreprise	De l'océan au consommateur : le suivi de la chaîne d'approvisionnement	100 % des produits que nous achetons sont conformes à nos politiques d'achat internes
G4-FP2	Pourcentage du volume de matières premières achetées conforme aux normes internationales de durabilité	La pêche et la protection de l'écosystème marin	-
3. Indicateur	s de performance économique		
Matières pre	mières		
301	Approche managériale	La durabilité dans nos processus de production	-
301-1	Volume de matières premières utilisées	La durabilité dans nos processus de production / Une alimentation saine	-
302-2	Pourcentage de matières premières recyclées sur les matières premières utilisées	La durabilité dans nos processus de production / Une alimentation saine	-
Énergie			
302	Approche managériale	La durabilité dans nos processus de production	-
302-1	Consommation énergétique au sein de l'organisation	Les performances de nos usines	-
Eau			
303	Approche managériale	La durabilité dans nos processus de production	-
303-1	Volume total d'eau prélevé par source	Les performances de nos usines	-





GRI Table des	matières		
Code de l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
Biodiversité			
304	Approche managériale	La pêche et la protection de l'écosystème marin	-
304-3	Habitats protégés ou restaurés	La pêche et la protection de l'écosystème marin.	La réserve marine naturelle des Îles Égades s'étend sur une surface de 53 992 hectares de mer
Émissions			
305	Approche managériale	La durabilité dans nos processus de production	-
305-1	Émissions directes de gaz à effet de serre (Scope 1)	Les performances de nos usines	-
305-2	Émissions indirectes de gaz à effet de serre (Scope 2)	Les performances de nos usines	-
Déchets			
306	Approche managériale	La durabilité dans nos processus de production	-
306-1	Total des rejets d'eau, par type et par destination	Les performances de nos usines	-
306-2	Poids total des déchets, par type et par mode de traitement	Les performances de nos usines	-
4. Indicateurs	de performance sociale		
Salariés			
401	Approche managériale	Le respect de l'individu	-
401-1	Chiffres et taux des nouvelles embauches du turnover par âge et genre	Nos collaborateurs	
Santé et sécur	ité au travail		
403	Approche managériale	Le respect de l'individu	-
403-2	Taux d'accidents du travail, maladies professionnelles et absentéisme total des décès par zone géographique et genre	Nos collaborateurs	-
Formation et i	nstruction		
404	Approche managériale	Le respect de l'individu	-
404-1	Moyenne des heures de formation des salariés, par genre et catégorie	Nos collaborateurs	-



natières		
Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
Programmes de développement des compétences	Nos collaborateurs	
Pourcentage de salariés concernés par l'évaluation périodique des performances	Nos collaborateurs	
alité des chances		
Approche managériale	Le respect de l'individu	-
Composition des instances de gouvernance par genre et classement des effectifs par genre	Qui sommes-nous ? Nos collaborateurs	-
de performance sociale		
locales		
Approche managériale	Le respect de l'individu	-
Pourcentage d'opérations impliquant les communautés locales, à travers l'évaluation des impacts ou des programmes de développement locaux	La filière responsable et notre modèle d'entreprise / Notre engagement pour la filière et les communautés locales	-
Sites appartenant à l'entreprise liés à des impacts négatifs réels et potentiels sur les communautés locales	-	Les seuls impacts négatifs sur les communautés locales en lien avec les activités de l'entreprise sont la pollution olfactive et le déversement d'eaux usées de l'usine de Quimper. Les actions d'atténuation mises en œuvre figurent dans le chapitre « La durabilité dans nos processus de production ».
fournisseurs selon les critères sociaux		
Approche managériale	La filière responsable et notre modèle d'entreprise	_
Nouveaux fournisseurs évalués selon les critères sociaux	La filière responsable et notre modèle d'entreprise	_
Évaluation des impacts sociaux négatifs dans la chaîne d'approvisionnement et programmes mis en œuvre	La filière responsable et notre modèle d'entreprise	100 % de nos produits sont soumis à des contrôles de santé et de sécurité
	Programmes de développement des compétences  Pourcentage de salariés concernés par l'évaluation périodique des performances  Approche managériale  Composition des instances de gouvernance par genre et classement des effectifs par genre de performance sociale  Pourcentage d'opérations impliquant les communautés locales, à travers l'évaluation des impacts ou des programmes de développement locaux  Sites appartenant à l'entreprise liés à des impacts négatifs réels et potentiels sur les communautés locales  Approche managériale  Nouveaux fournisseurs évalués selon les critères sociaux  Évaluation des impacts sociaux  Évaluation des impacts sociaux négatifs dans la chaîne d'approvisionnement et	Programmes de développement des compétences  Pourcentage de salariés concernés par l'évaluation périodique des performances  Approche managériale  Composition des instances de gouvernance par genre et classement des effectifs par genre de l'individu  Pourcentage d'opérations impliquant les communautés locales, à travers l'évaluation des impacts ou des programmes de développement locaux  Approche managériale  Pourcentage d'opérations impliquant les communautés locales, à travers l'évaluation des impacts ou des programmes de développement locaux  Sites appartenant à l'entreprise liés à des impacts négatifs réels et potentiels sur les communautés locales  La filière responsable et notre modèle d'entreprise liés à des impacts négatifs réels et potentiels sur les communautés locales  La filière responsable et notre modèle d'entreprise  La filière responsable et notre modèle d'entreprise







GRI Table de	es matières		
Code de l'indicateur GRI-G4	Description de l'indicateur	Références/Notes	Omissions
5. Responsa	bilité de produit		
Santé et séc	urité des travailleurs		
416	Approche managériale	Une alimentation saine	-
416-1	Évaluation des impacts sur la santé et la sécurité par produit et catégorie de service	Nos produits : sûrs, bons	100 % de nos produits sont soumis à des contrôles de santé et de sécurité
Information	s figurant sur les produits et services		
417	Approche managériale	La pêche et la protection de l'écosystème marin / La durabilité dans nos processus de production / Une alimentation saine	-
417-1	Obligations liées à l'étiquetage des produits et services et pourcentage des produits soumis à cette obligation d'information	La durabilité de nos processus de production / Une alimentation saine	

