

RAPPORT

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE

AU TITRE DE L'EXERCICE 2023



L'Art de la Viande

Une signature qui nous engage

DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIÈRE AU TITRE DE L'EXERCICE 2023

Le présent rapport Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) constitue la Déclaration de Performance Extra-Financière du Groupe BIGARD pour l'exercice 2023 (ci-après « déclaration »).

La vérification de la sincérité et de la conformité de cette déclaration a été réalisée par le cabinet DE SAINT-FRONT, Organisme Tiers Indépendant (OTI). Pour ce faire, ses représentants ont, en avril et mai 2024, déployé un processus de vérification et de recueil de preuves via des audits au sein de cinq établissements représentatifs du Groupe, des audits auprès des Directions transverses au Siège du Groupe et des analyses documentaires.

L'OTI a conclu à la conformité de la présente déclaration aux dispositions réglementaires applicables : les informations, prises dans leur ensemble, sont présentées de manière sincère. L'avis de vérification est disponible à la suite de la note méthodologique.

Sauf mention contraire dans le document ou renvoi par le signet (*) à la note méthodologique associée à la déclaration, le rapport présente, pour la période allant du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023, les informations de l'entreprise GROUPE BIGARD et de ses filiales CHARAL, SOCOVA VIANDES, BIGARD DISTRIBUTION, BBV, LAG, SOVIA RUNGIS, GALLAIS VIANDES, SOL, CODÉVIA, TRACOVAL, BICHON GL, ARCADIE VIANDES, DESTREL VIANDES, CET, CETE, ABERA et PORCGROS.

La Direction du Groupe BIGARD remercie l'ensemble des collaborateurs, au sein des établissements et au Siège qui se sont impliqués pour la réalisation de ce rapport. Il témoigne de l'engagement de toutes les équipes du Groupe, qui contribuent ainsi au rayonnement de l'Art de la Viande.

www.process-blue.com › RCS Vannes B 381 564 913 ›
Photos : PROCESS BLUE © Studio Erico D'Ario, Frank Bauer,
Jean François Marin, Clara Groult (Groupe BIGARD), Extra.
Studio Jean Lagoarde - Mai 2024



Art

nom masculin

Ensemble des procédés, des connaissances
et des règles intéressant l'exercice d'une activité
ou d'une action.

Moyen d'obtenir un résultat.

Créations destinées à produire un état particulier
de sensibilité, notamment lié au plaisir.

Viande

nom féminin

Du latin *vivenda*, signifiant « ce qui sert à la vie ».

SOMMAIRE

01	CULTIVER L'ART DE LA VIANDE	p.5
02	L'EXPRESSION DE NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE	p.16
Enjeu N° 1	DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE CHACUN DE NOS COLLABORATEURS	p.18
Enjeu N° 2	PRÉSERVER LA SANTÉ GLOBALE DES SALARIÉS	p.22
Enjeu N° 3	ENGAGER DURABLEMENT NOTRE COLLECTIF DE TRAVAIL	p.26
Enjeu N° 4	GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS VIANDES ET PRODUITS	p.30
Enjeu N° 5	ASSURER LA BIEN-TRAITANCE DES ANIMAUX	p.36
Enjeu N° 6	PRÉSERVER LES RESSOURCES ET PRÉVENIR LES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX	p.40
03	SYNTHÈSE	p.48

Les astérisques à la suite de certaines données renvoient à une note précisant leur mode de collecte et/ou de suivi.

A still life photograph featuring two raw lamb racks as the central subject. The racks are positioned on a thick, circular wooden cutting board, which sits atop a dark, textured wooden surface. The lamb meat is a vibrant red, contrasting with the white fat and the light-colored bones. The racks are artfully arranged, with their rib bones fanning out. Garnishes include small, delicate white and blue flowers scattered around the meat, and a line of small, round red and black spices (possibly peppercorns) laid out on the wooden surface to the left. The lighting is warm and directional, creating soft shadows and highlighting the textures of the meat, wood, and spices. A vertical white line runs down the center of the image, partially obscured by the text.

01

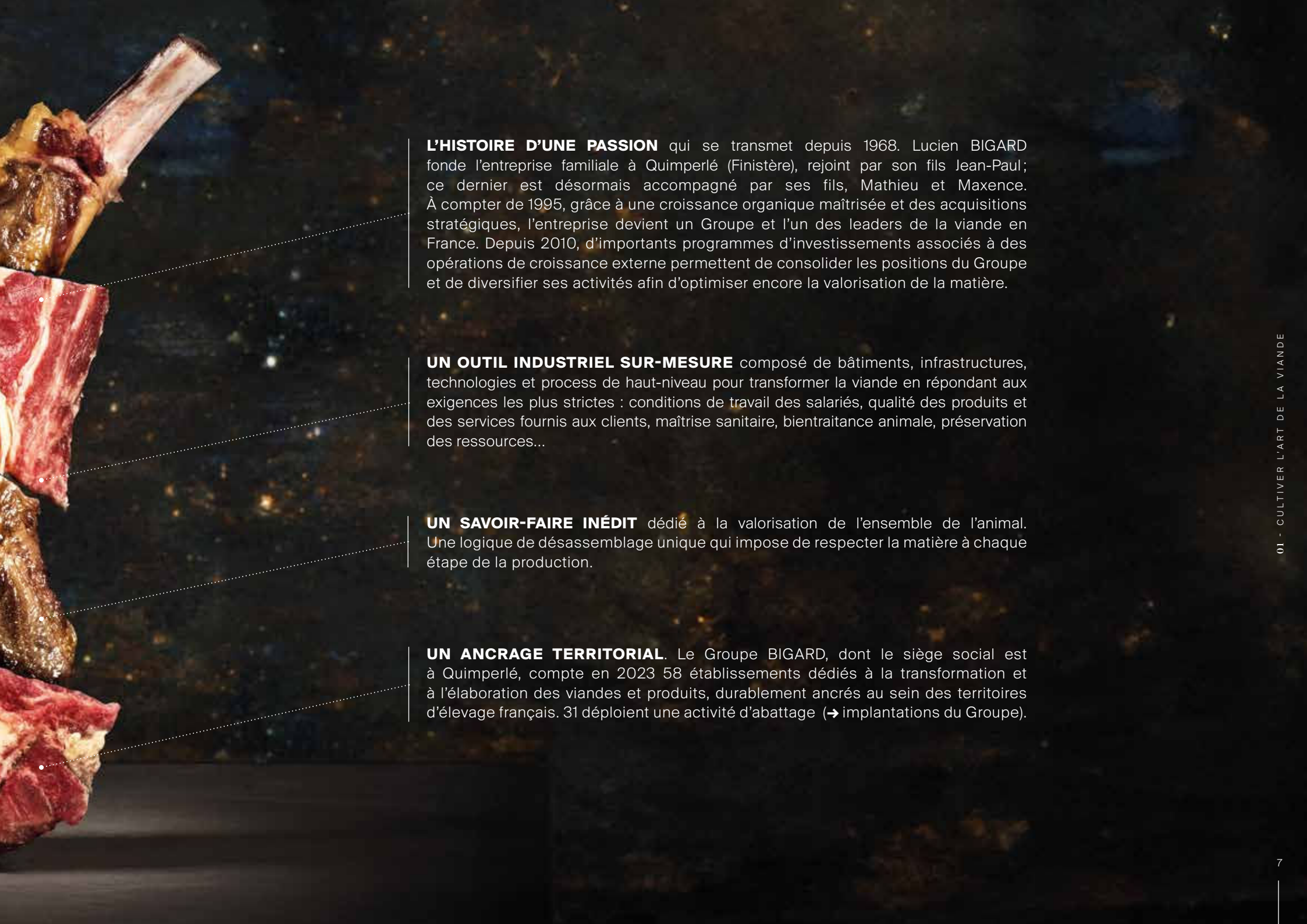
CULTIVER L'ART DE LA VIANDE

L'ART DE LA VIANDE, NOTRE SIGNATURE

À l'origine de chaque morceau de viande à déguster, des fondamentaux portés par notre entreprise familiale, au nom de l'Art de la Viande. Une signature qui nous engage à faire preuve de responsabilité, que nous prôtons au sein de notre Groupe et appliquons depuis la sélection des animaux jusqu'à la valorisation de la matière et de nos produits.

LE REFLET DE LA QUALITÉ DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS, de la richesse des cheptels, de la diversité des races et de l'engagement des éleveurs qui contribuent à façonner nos territoires et perpétuer un patrimoine agricole et alimentaire reconnu.





L'HISTOIRE D'UNE PASSION qui se transmet depuis 1968. Lucien BIGARD fonde l'entreprise familiale à Quimperlé (Finistère), rejoint par son fils Jean-Paul; ce dernier est désormais accompagné par ses fils, Mathieu et Maxence. À compter de 1995, grâce à une croissance organique maîtrisée et des acquisitions stratégiques, l'entreprise devient un Groupe et l'un des leaders de la viande en France. Depuis 2010, d'importants programmes d'investissements associés à des opérations de croissance externe permettent de consolider les positions du Groupe et de diversifier ses activités afin d'optimiser encore la valorisation de la matière.

UN OUTIL INDUSTRIEL SUR-MESURE composé de bâtiments, infrastructures, technologies et process de haut-niveau pour transformer la viande en répondant aux exigences les plus strictes : conditions de travail des salariés, qualité des produits et des services fournis aux clients, maîtrise sanitaire, bientraitance animale, préservation des ressources...

UN SAVOIR-FAIRE INÉDIT dédié à la valorisation de l'ensemble de l'animal. Une logique de désassemblage unique qui impose de respecter la matière à chaque étape de la production.

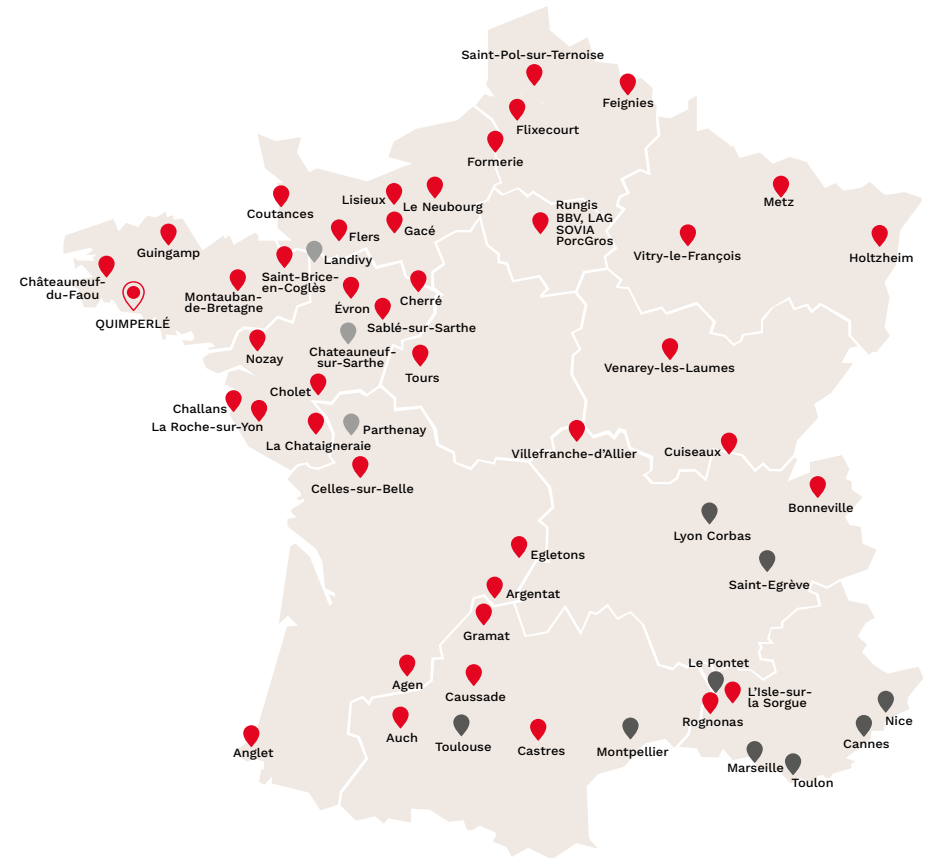
UN ANCRAGE TERRITORIAL. Le Groupe BIGARD, dont le siège social est à Quimperlé, compte en 2023 58 établissements dédiés à la transformation et à l'élaboration des viandes et produits, durablement ancrés au sein des territoires d'élevage français. 31 déploient une activité d'abattage (→ implantations du Groupe).

MODÈLE D'AFFAIRES

Grâce à la sélection des animaux, la maîtrise de leur transformation et la valorisation de la matière, le Groupe BIGARD propose une palette diversifiée et complète de viandes et produits, commercialisés *via* de multiples réseaux : présent dans les rayons des supermarchés avec ses trois marques majeures BIGARD, CHARAL et SOCOPA, il fournit les artisans bouchers-charcutiers, les grossistes et les professionnels privés et publics de la restauration hors-domicile. Le Groupe développe aussi des activités à l'international (Europe et grand Export).



IMPLANTATIONS DU GROUPE BIGARD EN 2023



- 📍 Transformation / Élaboration de viandes et produits
- 📍 Distribution / Négoce
- 📍 Cuirs

APPROVISIONNEMENT

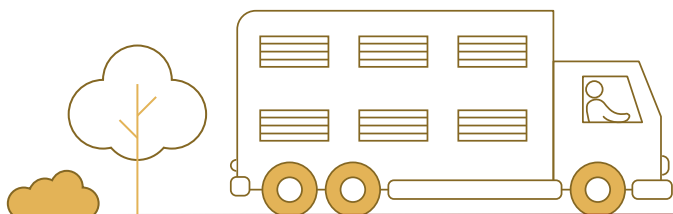
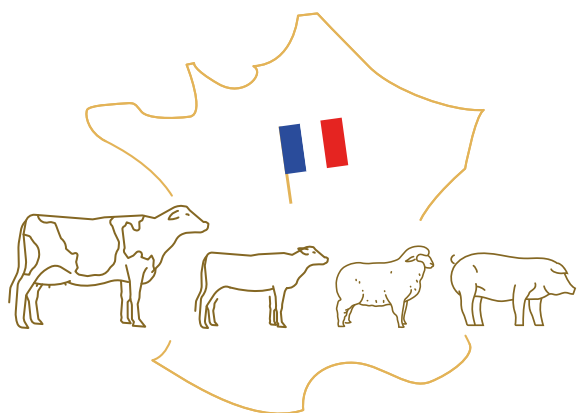
Sélection des animaux :
gros bovins, veaux, porcs et agneaux

99,92 %

des animaux abattus
nés et élevés en France (*)

83 326

éleveurs partenaires



TRANSFORMATION

- Abattage
- Découpe des carcasses et préparation des viandes
- Élaboration des produits

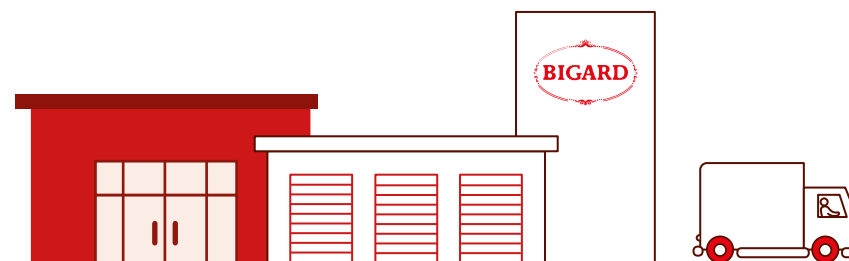


58

établissements en France,
dont 31 déploient une activité
d'abattage

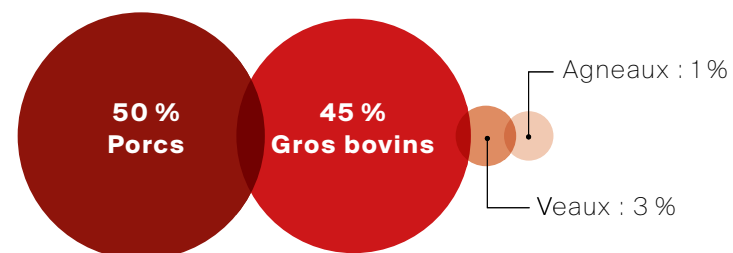
13 112

salariés en CDI et CDD



948 000

tonnes d'abattage en 2023 :



LES 3 PILIERS DU GROUPE BIGARD :

LA MATIÈRE :
respect et valorisation

VENTE ET CONSOMMATION DES VIANDES ET PRODUITS ÉLABORÉS

40 000

points de vente
uniques servis

5,9

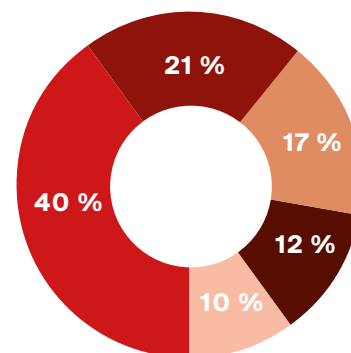
milliards €
de chiffre d'affaires

1,5

million €
de dons alimentaires

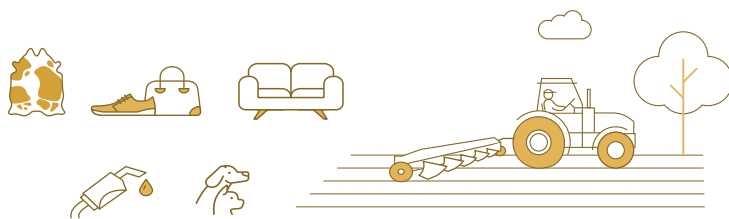
1,2

million de tonnes de produits
commercialisés :



- Enseignes de grande et moyenne distribution
- Industriels alimentaires
- Export
- Professionnels de la restauration et grossistes
- Boucheries et charcuteries artisanales

VALORISATION DES CO-PRODUITS ET PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT



MAÎTRISE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

98 % des volumes commercialisés
sont élaborés avec de la viande
transformée au sein du Groupe.

LES FEMMES ET LES HOMMES :

compétence et santé globale

LES OUTILS INDUSTRIELS :

une dynamique d'investissement ambitieuse

GOUVERNANCE

La Direction Générale du Groupe BIGARD est assurée par le Directoire, présidé par Jean-Paul BIGARD sous le contrôle du Conseil de Surveillance, assisté par les autres membres du Comité Exécutif (COMEX) lesquels assurent en étroite relation avec les Directrices et Directeurs des établissements et fonctions transverses la direction du Groupe au quotidien et impulsent toutes les orientations stratégiques.



AGIR EN RESPONSABILITÉ

Leader de la viande en France et acteur international, la réussite du Groupe BIGARD repose sur le professionnalisme de ses équipes, qui fonde confiance et légitimité auprès de ses partenaires, clients et acteurs des filières viandes. Il est adhérent et actif au sein de plusieurs organisations professionnelles, contribuant à représenter et faire évoluer la profession dans de nombreux domaines. Chaque relation professionnelle est envisagée pour durer et apporter à l'entreprise et à l'Art de la Viande ; elle implique exigence et réciprocité. Une évidence qui guide la Direction Générale du Groupe BIGARD et les comportements de l'ensemble des collaborateurs. Elle constitue le socle de sa réputation. Aussi, les affaires et relations commerciales de quelque ordre que ce soit obéissent à une éthique basée sur les principes de respect, de probité et de responsabilité.

FORMALISER ET DIFFUSER LA POLITIQUE DE GESTION DES RISQUES

La Direction Générale a défini une politique relative à la conformité au sein du Groupe BIGARD, notamment en matière de lutte contre la corruption, le trafic d'influence et l'ensemble des délits s'y rapportant. Elle fait l'objet d'un Code de Conduite, publié et diffusé auprès des équipes. Son non-respect est susceptible d'entraîner des sanctions disciplinaires. Les membres des équipes de Direction particulièrement exposés à ces risques sont formés à propos de ces enjeux et des principes du droit de la concurrence ainsi qu'aux bonnes pratiques à respecter.

POUVOIR ALERTER

Les salariés du Groupe BIGARD peuvent mobiliser de manière confidentielle le dispositif d'Alerte professionnelle mis en place par la Direction Générale ; il permet de signaler toute situation susceptible de caractériser une violation du Code de Conduite en matière de corruption, de non-respect du droit de la concurrence, de violation de la loi, d'atteinte aux libertés fondamentales, aux droits humains, à la santé et la sécurité des personnes ou à l'environnement.

GÉRER LES ÉVÉNEMENTS

Le Direction Générale du Groupe BIGARD a constitué une cellule chargée de gérer les événements internes et externes pouvant impacter la continuité de ses activités, remettre en cause ses engagements à l'égard de ses parties prenantes et/ou atteindre sa réputation. La cellule veille, avec les interlocuteurs compétents, à anticiper et le cas échéant à identifier et qualifier l'événement, à coordonner sa gestion jusqu'au retour à une situation conforme, ainsi qu'à informer et communiquer.

PROTÉGER LES DONNÉES PERSONNELLES

L'entreprise est amenée à collecter des données personnelles nécessaires à la mise en œuvre de ses activités : recueil de candidatures aux offres d'emploi, administration des ressources humaines, relations commerciales, liens avec les consommateurs... Ces données ne font l'objet d'aucune commercialisation. En conformité avec le Règlement Général Européen sur la Protection des Données Personnelles, le Groupe BIGARD a structuré une démarche dédiée et nommé un Délégué à la protection des données personnelles. Il veille à la sécurité des bases de données et à la prévention des risques associés, en lien étroit avec la Direction des Systèmes d'Information.



Siège du Groupe BIGARD à Quimperlé

L'ANNÉE 2023 AU SEIN DU GROUPE BIGARD : FAITS MARQUANTS

Quatre faits marquants, pour rendre compte des défis relevés par l'ensemble des équipes du Groupe BIGARD tout au long de l'exercice 2023, alors que la filière de l'abattage-transformation des viandes en France connaît d'importantes tensions.

1 DÉCAPITALISATION

En 2023, la production d'animaux en France est à nouveau en recul, même si le mouvement semble quelque peu ralentir. Les chiffres demeurent implacables : en 7 ans, les cheptels de vaches laitières et allaitantes ont perdu respectivement 409 000 et 564 000 têtes... soit près de moins 1 million au total¹ ; la production de porcs baisse de - 4,7 % en 2023 (déjà - 5 % en 2022²) ; la baisse se poursuit aussi dans les filières Veau et Agneau. La colère exprimée début 2024 a mis en avant les problématiques structurelles auxquelles sont confrontés éleveurs et agriculteurs français, à qui le Groupe BIGARD apporte son plein soutien, convaincu que la filière viande française doit être unie pour promouvoir la souveraineté alimentaire.

La sécurisation des approvisionnements est vitale. Au quotidien, 320 salariés maillent les bassins d'élevage, dédiés à l'accompagnement des fournisseurs, à l'achat des animaux et à leur transport jusqu'à nos abattoirs. Ces derniers assurent un débouché permanent et sécurisé aux apporteurs partenaires et aux éleveurs sur l'ensemble du territoire. Les productions animales françaises représentent en effet 99,92 % des approvisionnements du Groupe BIGARD en 2023, qui défend et porte une politique d'achat engagée et responsable, ainsi que des démarches partenariales constructives et pragmatiques, adaptées au rythme et aux attentes des éleveurs, négociants et groupements.

1. Source : GEB - Institut de l'Elevage

2. Source : FranceAgriMer d'après AGRESTE

2 ADAPTATION

Les difficultés d'approvisionnement associées aux surcoûts industriels ont marqué l'exercice 2023. Dans ce contexte de marché, et compte-tenu des effets durables de la décapitalisation, la Direction du Groupe a mené des restructurations au sein de la Filière Porc. L'objectif : adapter ses capacités industrielles pour pérenniser la compétitivité des activités et son modèle social. Des décisions lourdes, déployées avec responsabilité dans le cadre du dialogue social et des Accords d'entreprise, pour accompagner les salariés concernés et préserver emplois et compétences.

3 PROJECTION

Le Groupe BIGARD a poursuivi une ambitieuse dynamique de modernisation de ses outils industriels. Les projets d'investissement sont nombreux, qui visent à mettre en conformité et/ou remodeler sites et ateliers (Cholet, Villefranche-d'Allier, Argentat...), améliorer encore les conditions de travail des salariés, entretenir process, machines et utilités, contribuant en cela à la diminution des consommations d'énergie et de l'empreinte carbone des activités industrielles. En parallèle, les systèmes d'information se développent pour accompagner chaque métier au sein du Groupe.

Plus que jamais, les Directions Filières se projettent pour valoriser « l'Art de la Viande » auprès de chaque client, quel que soit le réseau de distribution : diversification des gammes de produits, service de proximité jusqu'à la réception et la distribution, rayonnement des marques...

Dans un secteur en pleine mutation et alors que les importations sont au plus haut, les perspectives sont nombreuses pour valoriser avec conviction nos viandes « made in France » auprès des consommateurs. Nous avons à leur transmettre le goût du bon produit et rendre accessibles, à plusieurs titres, des viandes de qualité.

Investis au quotidien, les hommes et les femmes du Groupe BIGARD donnent de la valeur à la matière, élaborent les pièces et apportent le service attendu par chacun de nos clients avec exigence et authenticité - celle du travail bien fait.

4 L'HUMAIN AU CŒUR DU QUOTIDIEN

En 2023, la santé globale des équipes - à la fois physique, mentale, sociale et relationnelle, a été au cœur de la négociation sociale, avec la conclusion à l'unanimité d'un Accord ambitieux. Une nouvelle occasion de rappeler l'intransigeance avec laquelle doit être portée la dynamique de prévention de la sécurité au travail des équipes.

Tout au long de l'année, alors que nombre de repères ont été bouleversés, l'entreprise a pu compter sur les hommes et les femmes du Groupe : les jeunes qui découvrent chaque année nos métiers, les salariés fidèles aux savoir-faire « affûtés » et bien évidemment les anciens qui ont vu l'entreprise grandir et avec qui nous partageons émotion et fierté lors de leur départ en retraite, souvent après plusieurs décennies de carrière. Autant d'histoires professionnelles vécues au sein des établissements autour de notre savoir-faire, alors que plus jamais, « l'humain doit être au cœur du quotidien ». C'est le mot d'ordre de la dynamique sociale en 2024, année durant laquelle de nombreux Accords d'entreprise seront renouvelés.



1. Pénélope, chauffeur, transporte des animaux vers le site de Quimperlé. Elle est l'un des visages de la nouvelle campagne de recrutement initiée par le Groupe.
2. Animaux de la filière «Perle du Massif», née du partenariat entre des éleveurs du Massif Central et le Groupe BIGARD pour proposer des viandes d'exception.
3. Animation CHARAL, au cœur des villes, pour proposer aux curieux de déguster les nouvelles gammes de burgers !

02

L'EXPRESSION DE NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE

Six enjeux sont considérés comme relevant de l'expression de la responsabilité sociétale et environnementale du Groupe BIGARD et témoignent de sa performance extra-financière. La réponse à ces enjeux participe à la performance économique de l'entreprise, autant qu'à la continuité durable de ses activités (→ modèle d'affaires).

LES 6 ENJEUX RSE DU GROUPE BIGARD

Enjeu N° 1

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE CHACUN DE NOS COLLABORATEURS

Enjeu N° 2

PRÉSERVER LA SANTÉ GLOBALE DES SALARIÉS

Enjeu N° 3

ENGAGER DURABLEMENT NOTRE COLLECTIF DE TRAVAIL

Enjeu N° 4

GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS VIANDES ET PRODUITS

Enjeu N° 5

ASSURER LA BIEN-TRAITANCE DES ANIMAUX

Enjeu N° 6

PRÉSERVER LES RESSOURCES ET PRÉVENIR LES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX

**Structurant depuis 2021 la consolidation du reporting extra-financier du Groupe BIGARD,
6 enjeux ont été définis et formalisés par la Direction Générale compte-tenu :**

1. Des politiques considérées pour définir les orientations stratégiques autant que pour piloter et cadrer les actions opérationnelles, toutes dédiées à assurer la performance globale et durable de l'entreprise. Les 6 enjeux RSE sont au cœur du quotidien des Directeurs des établissements, chargés de les décliner à leur échelle selon un cadre suivi par les Directions transverses. Aussi, les indicateurs publiés dans le présent rapport sont d'abord associés au déploiement des politiques, régulièrement suivis selon les objectifs annuellement définis.

Chacun, sur son périmètre respectif est ainsi investi des enjeux RSE et participe à la mise en œuvre d'une activité d'importance vitale : le Groupe BIGARD contribue en effet à ce que chacun puisse se nourrir en sécurité... et avoir le plaisir de bien manger tous les jours !

2. Des attentes des parties prenantes majeures de l'entreprise eu égard à son activité, notamment au sein des territoires :

- les salariés et leurs représentants ;
- les fournisseurs, en particulier pour l'approvisionnement en animaux ;
- les clients ;
- les consommateurs ;
- les autorités réglementaires et instances de régulation, à tous les niveaux ;
- les territoires sur lesquels l'entreprise est implantée.

La continuité des engagements est un levier pour avoir avec elles des liens de confiance. Une confiance qui ne se décrète pas, mais qui s'entretient par des convictions, des décisions, des actes et des résultats - en témoignent les indicateurs présentés dans le rapport.

Une dynamique que nous poursuivons, plus que jamais convaincus que le Groupe BIGARD est un repère : partenaire sur les territoires, fabricant de viandes et produits consommés chaque jour par une grande majorité de français, acteur de la souveraineté alimentaire de la France et bien évidemment employeur.

Enjeu N°1

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE CHACUN DE NOS COLLABORATEURS

La compétence de chacun des collaborateurs du Groupe BIGARD est stratégique à plusieurs titres. Elle fonde la performance de l'entreprise et sa signature, l'Art de la Viande. Elle est aussi la clé de l'intégration des salariés au collectif de travail, ainsi que de leur évolution professionnelle. Aussi, la Direction des Ressources Humaines (DRH) porte-t-elle la politique « Parcours Pro », formalisée dans un Accord d'entreprise. Pilier de la dynamique sociale, elle est dotée d'importants moyens et dispositifs pour recruter, former tous les salariés et leur permettre de développer leurs compétences. Son déploiement vise à renforcer l'engagement de tous et à fidéliser chacun au sein de l'entreprise.

En 2023, les équipes de la DRH, en lien étroit avec les managers de proximité, ont poursuivi la dynamique « Parcours Pro » visant au développement des compétences des équipes, ainsi qu'à la fidélisation des salariés. Le Groupe y a consacré un budget équivalent à 3,6 % de sa masse salariale.

INTÉGRER DURABLEMENT LES NOUVEAUX SALARIÉS

Compte-tenu de la spécificité de ses métiers et savoir-faire, le Groupe BIGARD forme en interne les nouveaux salariés, dès leur intégration : les stagiaires participent à un parcours en alternance, majoritairement au poste de travail. Ils acquièrent les compétences de base de leur emploi... autant qu'ils s'intègrent au sein de l'entreprise et de leur équipe. En 2023, 300 stagiaires ont été formés dans le cadre d'un Pass IFRIA ; 167 ont suivi un Pass BIGARD. Le Groupe a aussi accompagné, grâce à l'investissement des « maîtres d'apprentissage », la formation professionnalisante de 318 apprentis du BTS au Bac +5.

78,66 %

des salariés ayant suivi un Pass IFRIA engagent à son issue un parcours durable au sein du Groupe (*). L'indicateur s'améliore, se rapprochant de l'objectif fixé à 80 %.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)

FORMER TOUT AU LONG DU PARCOURS

En 2023, près de 74 % des salariés en CDI ont suivi au moins une action de formation continue pour renforcer leurs compétences ou en acquérir de nouvelles, développer leurs connaissances à propos des enjeux de l'entreprise ou encore être habilités à exercer un poste. De nouveaux dispositifs ont été développés, parmi lesquels le Parcours Maintenance destiné aux équipes techniques ; elles disposent ainsi d'un catalogue de formations « à la carte », adaptées aux métiers et technologies des établissements.

L'École des Métiers BIGARD demeure un acteur essentiel de la formation des opérateurs et des managers (→ enjeu 3). Les 10 formateurs EMB ont accompagné plus de 2 700 salariés en 2023 ; ils participent aussi à la construction de modules de formation « made in BIGARD », utilisés par les formateurs internes ou déployés en *e-learning*.

GARANTIR L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE POUR TOUTES ET TOUS

La promotion individuelle ou autrement dit « l'ascenseur social » est une valeur forte au sein de l'entreprise, qui reconnaît la légitimité de compétence et l'engagement. Polyvalence, mobilité, certification de qualification professionnelle : autant de jalons qui rythment le parcours professionnel, associés à des mécanismes de valorisation de la rémunération.



Formation au poste pour Matteo, accompagné par Patrice (site de Cherré)

DONNER DU SENS AUX COMPÉTENCES

Depuis 2022, la « Démarche Compétence » vise à assurer la préservation des savoir-faire. Elle est vitale pour pérenniser l'Art de la Viande. Des outils digitaux sont en cours de développement, permettant de recenser les savoir-faire et d'ancrer chaque action, chaque geste dans une chaîne de valeur. Ils sont notamment mobilisés par les managers et les formateurs internes chargés de transmettre leur expertise technique aux salariés... autant que leur passion du métier et le sens qu'il revêt !

22 %

des salariés en CDI ont bénéficié d'une promotion.

Une logique qui soutient aussi les objectifs d'égalité professionnelle, fondés sur les compétences.

CULTIVER UNE GESTION DES EFFECTIFS INÉDITE

En 2023, 90 % des salariés du Groupe BIGARD le sont en Contrat à Durée Indéterminée, contrat cible quel que soit l'emploi. Il permet de sécuriser le parcours professionnel et de fidéliser les salariés. Il est aussi un levier pour préserver les savoir-faire, qui s'acquièrent sur le long-terme. Aussi, en 2023, 1 046 nouveaux collaborateurs en CDI ont été recrutés grâce à la proactivité des équipes RH sur les bassins d'emploi et à la promotion des métiers et de l'entreprise dans les écoles et sur les réseaux sociaux. Le recours aux contrats intérimaires demeure extrêmement faible (375 intérimaires en moyenne en 2023, soit l'équivalent de 2,7 % de l'effectif salarié).

90 %

**des salariés du Groupe BIGARD
sont en Contrat à Durée Indéterminée**

« Notre savoir-faire, unique, est fait de techniques, de gestuelles, de sensations qui s'acquièrent au fil du temps et de l'expérience... ce qui le rend passionnant à transmettre. Avec l'appui des formateurs internes et de l'École des Métiers BIGARD, nous consacrons un temps important à la formation des salariés, dès le début et au fil de leur parcours. Cet investissement est essentiel pour assurer un haut niveau de compétences ; c'est aussi un levier d'évolution pour chacun. Voir grandir mes équipes est l'une de mes plus grandes satisfactions ! »

JÉRÔME BESSEAU

Directeur du site de Flers



Nicolas, Responsable Maintenance au sein de la tannerie CET



Réunion de travail à Evron entre services Maintenance, Projets/Méthodes, RH et PST, Philippe, Philippe, Alexis, Mélanie et Simon



Antouriya, pareuse (atelier désossage du site d'Evron)

Enjeu N°2

PRÉSERVER LA SANTÉ GLOBALE DES SALARIÉS

Veiller sur la santé des salariés est un engagement fondé sur une conviction profonde de la Direction Générale. En 2023, les partenaires sociaux ont défini à l'unanimité une politique visant à promouvoir la « Santé Globale », à la fois physique, mentale, sociale et relationnelle. Au travail, elle implique de renforcer la démarche de prévention des risques professionnels en y associant les engagements relatifs au respect de la diversité et de l'égalité entre les hommes et les femmes. L'intégration de chacun au collectif, quelles que soient les caractéristiques inhérentes à sa personne, participe en effet à la santé au travail. Des objectifs qui convergent avec ceux de Ma Solution Santé, la mutuelle développée par l'entreprise pour les salariés et leur famille.

La Santé Globale est un objectif central des Directions des établissements et des managers, impulsée par la Direction Générale avec l'appui de la DRH. Les objectifs annuels sont suivis tous les mois pour améliorer les performances absentéisme des équipes, ainsi que la survenance des accidents du travail et des maladies professionnelles. Le taux de fréquence global 2023 s'établit à 48,46 (*) ; le taux de gravité à 4,89 (*). Le taux d'absentéisme cumulé en 2023 est de 6,6 % (*).

RENFORCER LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION ET DE SANTÉ AU TRAVAIL (PST)

La prévention des risques professionnels est un enjeu du quotidien pour les Directeurs d'établissement. Ceux-ci doivent notamment appliquer les « fondamentaux PST » du Groupe :

- veiller aux organisations du travail et des activités et limiter les manutentions manuelles pour réduire les contraintes physiques ;
- gérer les événements santé / sécurité lorsqu'ils surviennent pour éviter qu'ils ne se reproduisent.

À cela s'ajoutent des bonnes pratiques essentielles comme la mise à disposition d'équipements et outils adaptés et le plus possible personnalisés ; la sensibilisation PST des nouveaux embauchés dès leur accueil ; la formation des opérateurs de transformation des viandes à la maîtrise du pouvoir de coupe de leurs couteaux... La dynamique d'investissement contribue aussi à sécuriser les conditions de travail et améliorer l'ergonomie des postes.

48,46

taux de fréquence global (*)

4,89

taux de gravité global (*)

Les deux indicateurs tiennent compte des accidents du travail, des maladies professionnelles et des éventuelles rechutes associées.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)

PRÉVENIR LA DÉSINSERTION PROFESSIONNELLE

Depuis de nombreuses années, conscient de l'engagement physique significatif qu'impliquent ses métiers, le Groupe BIGARD prône la prévention ; cela a notamment motivé le développement de Ma Solution Santé. Une logique intégrée au management centré sur l'écoute des salariés, particulièrement lorsqu'ils ressentent une gêne physique ou un mal-être. En complément, des dispositifs leur permettent de poursuivre leur activité dans un cadre adapté et étroitement suivi par les équipes RH et infirmières, si nécessaire en réduisant le temps de travail pendant une durée déterminée, sans impact sur la rémunération. Ces mêmes aménagements sont désormais proposés aux salariés de retour d'un arrêt de travail de plus de trois mois (dont congé maternité).



Avant le démarrage des activités, réveil musculaire à Cherré

RESPECTER LES DIVERSITÉS ET PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

La politique du Groupe BIGARD repose sur deux principes impératifs, réaffirmés en 2023 par les partenaires sociaux :

- respecter les diversités et ne pas tolérer les discriminations ;
- garantir un milieu de travail équilibré dans son articulation avec la sphère personnelle propre à chaque salarié.

Une attention particulière est portée aux salariés porteurs de handicap, dont le taux d'emploi est de 5,8 % en 2023. Celui-ci doit être amélioré en 2024 ; l'objectif est de favoriser la reconnaissance des salariés déjà présents dans l'entreprise et d'accompagner, s'ils en ont le besoin, la gestion de leur situation au travail. L'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes est aussi un sujet prégnant. Le plan d'actions Groupe, piloté par la DRH, est structuré selon 5 thèmes : le recrutement, la formation, la promotion, la rémunération, l'accompagnement de la parentalité et l'articulation avec la vie professionnelle. Les résultats de l'Index Égalité Professionnelle sont publiés et partagés chaque année. Ils s'établissent à 89 /100 en 2023 pour chacune des trois sociétés majeures du Groupe (représentant 90 % des effectifs).

→ résultats complets sur www.groupebigardrecrute.fr

PROMOUVOIR MA SOLUTION SANTÉ, LA MUTUELLE DE L'ENTREPRISE

Composante reconnue du « pack social », la mutuelle Ma Solution Santé permet à plus de 36 000 bénéficiaires – les salariés et leur famille, de construire le « chemin de santé » qui leur convient pour entretenir leur bien-être physique, mental et social : soins courants, thérapies non conventionnelles, implantologie dentaire, optique...

En 2023, le développement de l'offre Santé, dans le cadre du contrat responsable, tend vers encore plus d'individualisation, notamment pour les bénéficiaires dont la situation de santé demande une prise en charge particulière, qui doit être la plus globale possible.

IMPLIQUER TOUS LES SALARIÉS

La réussite de la Démarche PST repose sur la vigilance et l'implication de tous les collaborateurs. Pour « faire vivre la PST », la politique impose au sein des établissements la diffusion et le suivi d'un plan d'actions annuel, l'affichage mensuel des performances de chaque atelier et l'animation par les managers auprès des équipes de points dédiés... La DRH organise un Challenge annuel, qui récompense les projets techniques et/ou managériaux portés par les équipes, qui ont permis d'améliorer les performances PST et le bien-être des salariés au travail.

ACCOMPAGNER LES FINS DE CARRIÈRE

Les salariés seniors participent à la performance de l'atelier, notamment en accompagnant le renouvellement des équipes à qui ils transmettent leur expérience. Leur maintien au travail est stratégique... même si l'allongement des carrières est source d'inquiétudes. Aussi, le Groupe BIGARD met à leur disposition des dispositifs complémentaires : aménagement du temps de travail lors des trois dernières années avant la retraite ; des jours de congés de fin de carrière en fonction de l'ancienneté (plus encore s'ils sont reconnus comme travailleurs handicapés) ; conversion de l'indemnité de départ en retraite en temps ; positionnement sur des postes moins sollicitants ; aménagement des horaires...

“ La sécurité des salariés repose sur l’attention que nous portons aux conditions de travail : équipements et outils adaptés, ordre et rangement, visibilité des organisations. Nous devons surtout être à l’écoute de chacun et répondre aux préoccupations, questions, suggestions... qui vont souvent dans le bon sens ! La responsabilisation est essentielle : l’information et la sensibilisation y contribuent. Nous organisons régulièrement des ateliers santé sur la nutrition, la prévention des addictions, l’activité physique... en lien avec l’offre Ma Solution Santé. Ces actions intéressent les salariés et contribuent à fédérer le collectif. »

FRÉDÉRIC SAVARY

Directeur du site de Flixecourt



Point Sécurité auprès des équipes, animé par Julien et Sébastien (atelier Pièces de Cholet)

Enjeu N°3

ENGAGER DURABLEMENT LE COLLECTIF DE TRAVAIL

L'entretien de relations humaines de confiance contribue au développement économique et social de l'entreprise. Le taux d'absentéisme, s'il reflète les performances PST de l'établissement (→ enjeu 2), est aussi le reflet de « l'ambiance au travail », de l'intégration et de l'implication de chaque membre de l'équipe au sein du collectif. Indicateur clé de la dynamique sociale du Groupe BIGARD, son amélioration repose sur le déploiement de la politique sociale, avec l'objectif de fédérer et cultiver le lien dans et à l'entreprise. Une politique négociée et suivie par les partenaires sociaux, incarnée et relayée sur le terrain par les Directeurs d'établissement et les managers.

DÉVELOPPER LA POLITIQUE SOCIALE

Au-delà de l'obligation légale, la négociation collective est un moyen pour les partenaires sociaux de construire la politique sociale du Groupe BIGARD... et de lui donner du sens lors de son déploiement sur le terrain auprès de chaque salarié. En 2023, 3 Accords ont été signés à l'unanimité dont deux portent sur la « Santé Globale ». Depuis 2020, 45 accords (hors avenants) ont été signés : ils ont notamment permis de renforcer la rémunération des salariés et les modalités de partage de la valeur. Une dynamique affirmée d'évolution salariale que la Direction du Groupe promeut et porte depuis de nombreuses années.

Ainsi, en mars 2024, la rémunération mensuelle moyenne d'un opérateur de production s'établit à 2 700 € bruts (salaire de base et primes diverses, hors dispositifs de valorisation du travail et de l'engagement, et hors épargne salariale).

CULTIVER LE DIALOGUE SOCIAL EN CONFIANCE AVEC LES REPRÉSENTANTS DU PERSONNEL

En novembre 2023 s'est achevé un cycle d'élections professionnelles ; les 47 Comités Sociaux et Économiques au sein des établissements ont été renouvelés. En plus de la gestion des œuvres sociales, ils contribuent, auprès de la Direction et des managers, à représenter les salariés et à suivre le déploiement de la politique sociale – Démarche PST et politique Parcours Pro en premier lieu. La Direction veille aussi à les informer régulièrement sur le contexte économique et son impact sur les organisations du travail. C'est aussi une attribution centrale du « Comité de Groupe », l'instance de dialogue social au niveau du Groupe, informée et consultée sur les orientations stratégiques de l'entreprise.

DÉPLOYER LE « MANAGEMENT BIGARD »

Le « management BIGARD » est fondé sur la légitimité de compétence, la culture du résultat et des relations humaines authentiques. Les managers du Groupe, 2 300 cadres et agents de maîtrise, ont un rôle majeur pour assurer le fonctionnement du service ou de l'atelier, ainsi que la déclinaison des dispositifs de la politique sociale. A travers l'écoute collective et individuelle des salariés, ils contribuent à impliquer, reconnaître, développer et veiller sur les conditions de travail... Leur présence sur le terrain est la plus importante possible, au plus près du travail et du collectif qu'ils animent. En ce sens, la Direction développe pour eux des applications digitales (« BIG'EXPLOIT ») pour soutenir autant que structurer leur quotidien.



Echanges en salle de pause à Quimperlé - Arthur, Morgane, Malo et Corentin

INFORMER ET PROMOUVOIR

Les salariés du Groupe BIGARD peuvent télécharger l'application smartphone BIG'APP. Il y retrouvent des services utiles pour gérer leur quotidien professionnel (suivi de l'épargne salariale, suivi des congés, accès au bulletin de paie dématérialisé, accès aux services de la Mutuelle Ma Solution Santé...), ainsi que des actualités diffusées par la Direction du Groupe ou de leur établissement. Un moyen de relayer des moments marquants vécus par les équipes, aussi mises en avant dans le magazine interne BIG'MAG, dont le 51^e numéro a été diffusé en janvier 2024.

FORMER LES MANAGERS

La mission des managers est exigeante ; le Groupe BIGARD met à disposition un catalogue de formation qui leur est dédié, afin qu'ils puissent appréhender au mieux leur rôle auprès de leurs équipes et partager leur expérience avec des pairs. Tous les nouveaux managers doivent participer aux cycles I et II du « Parcours Manager » pour acquérir les compétences et les renforcer au fur et à mesure de leur évolution. 303 stagiaires ont débuté un Parcours Manager cycle I ; 64 un cycle II.

6,66 %

de taux d'absentéisme global 2023 (*).

L'objectif est qu'il soit inférieur ou égal à 6 % en 2024.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)

“ L'humain doit être au cœur du réacteur : avec les managers, nous sommes présents au quotidien auprès des équipes pour mobiliser, engager, valoriser la conscience professionnelle. La matière que nous travaillons l'exige. Avec tous, nous nous attachons à cultiver des échanges sincères, accompagner, cadrer, donner du sens et créer du lien... Chaque collaborateur, quel que soit son poste, participe à la réussite du site ! »

FRANÇOIS MONTAGNÉ

Directeur du site de Cholet



Point Sécurité sur le terrain à Cherré (atelier Saucisserie)

Enjeu N°4

GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS VIANDES ET DE NOS PRODUITS

La qualité des viandes et produits, au sens large, est un élément déterminant des choix des clients et des consommateurs. Elle dépend d'une transformation maîtrisée et d'une découpe respectueuse, d'une élaboration conforme aux cahiers des charges... soit du savoir-faire de l'ensemble des équipes du Groupe BIGARD, au fondement de l'Art de la Viande.

Des équipes investies pour développer une « Culture Qualité » globale, qui repose sur un haut niveau d'exigence en matière de sécurité sanitaire, portée par la Direction Qualité du Groupe auprès de l'ensemble des établissements. Elle vise aussi à valoriser, dans l'équilibre alimentaire quotidien, l'importance de manger de la viande pour la santé... et pour le plaisir !

LA MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES

Développer la Culture Qualité implique de rendre les salariés acteurs au quotidien ; la Démarche Compétence (→ enjeu 1) y participe, en ce qu'elle donne du sens aux actions et aux gestes pour élaborer un produit conforme aux attentes du client, dans le respect des « règles de l'art » ! Par ailleurs, les salariés sont régulièrement formés aux bonnes pratiques d'hygiène et de qualité, dès leur accueil au sein de l'entreprise. Au total, et sans considérer les modules réalisés dans le cadre des dispositifs d'intégration, 9 500 heures de formation relatives à l'hygiène et la qualité ont été délivrées en 2023, suivies par près de 3 100 stagiaires. Les équipes Qualité (167 salariés au total) contribuent à l'animation et à l'adéquation des supports en fonction des activités.

APPLIQUER UN HAUT STANDARD D'HYGIÈNE

Chaque jour, l'intégralité des locaux dédiés à l'abattage, à la découpe des viandes et à l'élaboration des produits sont nettoyés et désinfectés. L'analyse des risques sanitaires au sein des environnements de travail fait l'objet d'actions préventives pour poursuivre l'optimisation de leur maîtrise, du nettoyage et de la désinfection. Les bonnes pratiques d'hygiène et de travail, de contrôle des matières premières et la

maîtrise des process de fabrication sont cadrées par le *Principe Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) ; en découle la mise en place de points de contrôle sur la matière et les produits, l'entretien et la stérilisation des outils de travail...

CONTRÔLER ET ANALYSER

Le Groupe BIGARD exploite un réseau de 10 laboratoires internes, dotés d'équipements et matériels de pointe. En 2023, plus d'un million d'analyses en physico-chimie et en microbiologie ont été réalisées (*), complétées par des expertises externes pour couvrir l'ensemble des demandes des clients et des autorités sanitaires. Ce plan

d'analyse vise notamment à maîtriser les risques relatifs à des contaminants potentiels – bactéries *Escherichia Coli* et *Salmonella* en tête. Certaines gammes de produits ne peuvent d'ailleurs être livrées aux clients qu'après la validation de contrôles dits « libérateurs ».



1 million

d'analyses en physico-chimie
et en microbiologie réalisées (*)



L'équipe du laboratoire du site de Cherré

ÉVALUER

En 2023, 100 % des établissements de la filière Bovine du Groupe BIGARD ont fait l'objet d'un audit mené par des tiers indépendants portant sur la maîtrise des risques sanitaires significatifs. La grille d'audit vient d'être renforcée; elle est plus discriminante sur des exigences essentielles et des points opérationnels relatifs à la maîtrise du savoir-faire dans tous les ateliers d'abattage, de découpe et d'élaboration, ainsi que les laboratoires. Sont notés A / B 92 % des abattoirs, 95 % des ateliers de découpe et 100 % des ateliers dédiés à la fabrication de viandes hachées ; 100 % des laboratoires sont notés A. A horizon 2025, l'ensemble des établissements de la filière Porc intégreront ce programme d'audit, qui résulte d'une démarche volontaire initiée par la Direction Qualité, complémentaire aux inspections sanitaires conduites par les services de l'État ⁽³⁾ (33 en 2023), aux démarches de certification Qualité et aux contrôles internes (2 000 inspections tracées en 2023).

4. La castration est effectuée sous anesthésie par l'éleveur, rémunéré en conséquence. Elle obéit à un protocole strict, résultat d'une concertation entre scientifiques, acteurs de la filière et parties prenantes, validé par le Ministère de l'Agriculture. Ses services en suivent le déploiement, notamment s'agissant de la prise en compte de la douleur et du confort de l'animal pendant l'opération réalisée sous anesthésie. Les mâles castrés sont par ailleurs moins agressifs entre eux, en élevage comme durant le transport.

3. La mise sur le marché des viandes et des produits est conditionnée par l'obtention d'un agrément sanitaire européen, dont dispose chaque établissement du Groupe BIGARD. L'agrément est réévalué annuellement par l'État, via ses services vétérinaires sous l'autorité de la Direction Générale de l'Alimentation. Spécificité de l'activité d'abattage et de transformation des viandes : les agents de ces services sont présents en permanence au sein des abattoirs et contrôlent l'efficacité des mesures et procédures mises en place, dès l'arrivée de l'animal.



Point sur la mise en place d'une nouvelle ligne de production à Evron (Cécile, Alicia et Léa)

VEILLER À LA QUALITÉ DES PRODUITS

La satisfaction du consommateur exige que les viandes et produits répondent à leurs attentes gustatives et sensorielles. Cela débute par la sélection et l'approvisionnement des animaux, dont 99,92 % sont nés et ont été élevés en France (sur la totalité des abattages du Groupe en 2023).

Pour la filière Porc, la qualité de toutes les viandes commercialisées par le Groupe BIGARD est basée sur une sélection très stricte des animaux, exclusivement des femelles et des mâles castrés⁴, garantissant des pièces mieux structurées, avec une juste teneur en gras et qui n'engendrent pas d'odeurs à la cuisson ni de mauvais goût à la dégustation.

Pour la filière Bovine, le Groupe BIGARD poursuit le déploiement de projets d'intégration avec des éleveurs, de la sélection des animaux à leur engraissement pour produire une viande en adéquation avec les attentes du marché (calibrage, persillage, tendreté...).

Surtout, le Groupe BIGARD maîtrise son approvisionnement en matière première, du début à la fin de la chaîne de valeur : 98 % des viandes et produits commercialisés en 2023 ont été transformés et élaborés en totalité au sein de l'entreprise, depuis l'abattage des animaux.

La qualité de la découpe des muscles... fait la qualité des pièces de viande, d'autant que le Groupe commercialise majoritairement des viandes brutes.

C'est tout l'objectif de la Démarche Compétence (→ enjeu 1) que de transmettre aux salariés les savoir-faire permettant d'assurer la qualité des produits. Au-delà de leur teneur en matière grasse, la qualité dite « organoleptique » des produits, notamment des viandes bovines, de veau et ovines, fait l'objet d'un référentiel vérifié sur toute leur durée de vie.

Le « steak haché » est à cet égard emblématique : frais comme surgelé, il est élaboré exclusivement à partir de muscles sélectionnés conformément au cahier des charges « 100 % Muscle » qui fait référence au niveau de la filière Bovine, cadré par le Code des Usages au sein de la profession. Une exigence défendue par le Groupe BIGARD qui contribue au succès et à la réputation de qualité et de goût du steak haché 100 % pur bœuf.

S'agissant des autres gammes - saucisses et merguez, viandes marinées ou cuisinées, les équipes R&D et Qualité travaillent à la reformulation des recettes pour simplifier la liste des ingrédients et améliorer leur composition vers plus de naturalité. Le but est aussi de réduire les allergènes et les additifs, sans dégrader la qualité organoleptique des produits :

- suppression de colorants dans les gammes de merguez et hot-dog ;
- réduction du taux de sel voire suppression dans certaines recettes, ou remplacement par des épices ;
- remplacement d'additifs par des extraits naturels de romarin et ferments, dans le cadre d'un processus de production adapté.

Nos marques proposent des préparations de viande hachée, clairement identifiées comme telles sur le packaging des produits ; elles répondent aux attentes des consommateurs, en termes de goût notamment (plus de moelleux et de « jutosité » à la dégustation). Le cas échéant, les protéines végétales sont issues de filières excluant la zone Amérique du Sud, compte-tenu du risque de déforestation associé à ces cultures dans cette région.

Le Groupe BIGARD, *via* son syndicat professionnel, adhère à la Charte d'engagements DURALIM pour « l'amélioration de la durabilité de l'alimentation animale ». Elle repose sur un socle de 3 engagements :

- 1.** Reconnaître, soutenir et valoriser la qualité et la sécurité des ingrédients, des aliments pour animaux et des produits animaux, garanties par les dispositifs volontaires et collectifs.
- 2.** Avoir des pratiques professionnelles responsables en entreprise et avec les parties prenantes, dans un cadre réglementaire exigeant.
- 3.** Contribuer à atteindre 100 % d'approvisionnements durables en alimentation animale avec, pour les matières premières végétales, un objectif de non-déforestation et de non-conversion.

ASSURER LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité des denrées alimentaires, des emballages et des produits finis, structurée par un système informatisé et maîtrisée grâce à la rigueur des opérateurs. Elle débute dès la réception de l'animal, chacun d'entre eux disposant d'un passeport qui permet un suivi précis des viandes depuis les élevages jusqu'à la transformation et la distribution du produit fini. Par ailleurs, tout fournisseur externe doit répondre à une procédure de référencement stricte comprenant un audit de référencement, le respect d'un cahier des charges listant des exigences Qualité et sociétales (dont respect de la réglementation).

En 2023, 21 fournisseurs ont été audités par les équipes Qualité du Groupe.

ÊTRE À L'ÉCOUTE DES CONSOMMATEURS

Le Groupe s'engage à répondre à toutes les demandes consommateurs, grâce aux équipes des services dédiés ; elles peuvent par ailleurs les mettre en relation avec des experts en nutrition, diététique... pour toute question relative à leur alimentation.

MESURER LA PERFORMANCE QUALITÉ

Les démarches de certification Qualité témoignent de la volonté du Groupe BIGARD de porter une attention permanente à l'amélioration de la qualité des produits et du management associé. Aussi, en 2023, 65 % d'établissements, toutes activités confondues, ont certifié leur système de management de la Qualité et de la Sécurité Sanitaire (référentiels IFS, FSSC 22000, BRC et ISO 9001 / 14001 / 50001) ; ce faisant, 94 % des sites commercialisant des produits élaborés sont couverts.

65 %

des établissements, toutes activités confondues, ont certifié leur système de management de la Qualité et de la Sécurité Sanitaire.

94 %

des établissements commercialisant des produits élaborés sont couverts.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)

“ Conformité, fiabilité et qualité de nos viandes et produits sont des exigences que nous portons chaque jour. Elles guident le management de tous les ateliers du site, à chaque phase d'élaboration. Ces fondamentaux sont à la base de notre performance Qualité, en lien avec la Politique Groupe. Ce sont aussi des leviers pour satisfaire nos clients et leur garantir, avec régularité, le meilleur service. »

FRANCK LUCAS

Directeur du site de Quimperlé



L'atelier Préparation Commandes de l'établissement de Cherré

Enjeu N°5

ASSURER LA BIENTRAITANCE DES ANIMAUX

La Direction Qualité du Groupe, qui intègre à son périmètre la Bientraitance des Animaux (BTA), a structuré une politique dédiée au respect des 5 libertés fondamentales de l'animal à chaque étape de sa vie, telles que définies par le *Farm Animal Welfare Council* :

- absence de faim, de soif et de malnutrition,
- logement adapté, absence de stress climatique et physique,
- absence de douleur, de lésion et de maladie,
- possibilité d'exprimer des comportements normaux propres à l'espèce,
- absence de peur et d'anxiété.

L'amélioration des performances BTA, régulièrement évaluées, est basée sur les compétences des salariés et des exigences, intégrant les dispositions réglementaires européennes et françaises, très strictes. Le Groupe BIGARD contribue en cela à répondre aux attentes prégnantes de ses clients sur le sujet.

FORMER LES SALARIÉS AUX EXIGENCES ET BONNES PRATIQUES

La bientraitance des animaux est une compétence à part entière au sein des établissements, fruit d'une dynamique de formation et de sensibilisation des salariés aux exigences du Groupe BIGARD : 100 % des opérateurs en contact avec les animaux vivants disposent du certificat de compétence en protection animale ; 100 % des chauffeurs transportant des animaux vivants justifient d'un certificat de compétence spécifique.

ÉVALUER ET AMÉLIORER EN PERMANENCE NOTRE PERFORMANCE

À leur poste de travail, les opérateurs assurent un contrôle BTA de 1^{er} niveau. Au sein de chaque abattoir du Groupe, des Responsables Protection Animale (RPA) sont désignés : ils sont 150 en 2023. Ils veillent au respect des exigences BTA et de la réglementation, notamment en utilisant des grilles d'autocontrôle. Ils rendent compte directement à la Direction de l'établissement, en lien étroit avec les Services Vétérinaires Officiels (SVO), représentant l'État au quotidien au sein des abattoirs. Le contrôle vidéo, du déchargement des animaux à leur entrée dans la zone d'abattage est un dispositif complémentaire, dédié à l'amélioration des pratiques. 87 % des abattoirs en sont équipés.

En 2023, comme chaque année, les abattoirs du Groupe BIGARD ont été intégrés au programme d'audits inopinés BTA. Ces audits sont réalisés par des éthologues et/ou vétérinaires experts suivant des référentiels interprofessionnels dédiés à chaque espèce. A titre d'exemple, le Diagnostic Bovin a été validé par les autorités françaises et les associations de protection animale ; il comporte 220 points de contrôle spécifiques.

Les auditeurs observent les animaux et les pratiques des opérateurs, inspectent les infrastructures et matériels en fonctionnement, s'entretiennent avec les équipes, managers et Direction, mènent des tests de connaissance et des analyses documentaires.

La note moyenne des audits inopinés 2023 est de 93,5/100, en progression par rapport à l'année précédente. Ce programme tierce partie est complété par des audits internes, menés par la Direction Qualité du Groupe.

93,5 /100

note moyenne des audits BTA inopinés réalisés en 2023.

L'objectif annuel, fixé à 90 /100, est reconduit.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)



AFFIRMER NOS EXIGENCES AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES

Des engagements réciproques sont formalisés avec les organisations de producteurs, les centres de rassemblement et les acteurs du transport. Ils portent sur le respect des exigences réglementaires et des bonnes pratiques liées à la surveillance de l'état de santé et de la propreté des animaux, à leur bonne alimentation, au confort de logement et pendant le transport... Ces cahiers des charges couvrent les approvisionnements, toutes espèces confondues, à hauteur de 90 % des volumes. Pour renforcer l'engagement des filières, le Groupe BIGARD porte par ailleurs une Charte dédiée au bien-être animal, qui intègre la formation de référents dans les centres de rassemblement et l'organisation d'audits à chaque étape de la vie de l'animal. En 2023, 728 audits ont été réalisés.

INNOVER ET COMMUNIQUER AUPRÈS DES PARTIES PRENANTES

La Direction Qualité œuvre à la valorisation des engagements du Groupe, ainsi qu'à l'animation des Responsables Protection Animale notamment, pour améliorer les pratiques BTA, innover (formation, modernisation des infrastructures et espaces de stabulation, en mobilisant l'expertise d'éthologues) et échanger avec les parties prenantes – clients en premier lieu, à qui sont communiqués en transparence les performances BTA et résultats des audits inopinés.

“ La bientraitance animale est une exigence sociétale majeure, à laquelle nous répondons avec conviction et pragmatisme, alors que le bien-être des animaux est un levier essentiel pour élaborer des viandes de qualité. Aménagement et sécurisation de la porcherie, formation et expérience des équipes en charge de gérer les porcs depuis leur départ de l'élevage... je m'implique au quotidien pour assurer le respect de l'ensemble des exigences du Groupe. »

JEAN-MICHEL BULEON

Directeur du site d'Évron



Échanges sur le terrain entre Dorothée, Responsable Achats, et un éleveur partenaire

Enjeu N°6

PRÉSERVER LES RESSOURCES ET PRÉVENIR LES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX

Les conséquences du changement climatique sont globales et graves. Elles impactent concrètement nos écosystèmes locaux et modes de vie, y compris au sein des territoires sur lesquels le Groupe BIGARD est implanté. Dans ce contexte, l'entreprise a engagé des solutions pragmatiques, qui contribuent à réduire l'impact environnemental de ses activités industrielles et commerciales. Ces actions sont principalement portées et déclinées par la Direction Technique et la Direction Logistique, qui, tout en tenant compte d'un cadre réglementaire changeant et parfois incertain, impliquent les équipes pour :

- **ancrer la dynamique de sobriété énergétique au sein de tous les établissements ;**
- **réduire tendanciellement les émissions de gaz à effet de serre générées par les activités industrielles et de transport ;**
- **prévenir les risques d'atteinte à l'environnement et les pollutions.**

PRÉVENIR LES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX ET DE POLLUTIONS

Les activités industrielles du Groupe BIGARD sont mises en œuvre dans un cadre réglementaire étroitement suivi et contrôlé par les autorités de l'État. Elles répondent notamment aux exigences des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) et aux « meilleures techniques disponibles » éditées et mises à jour sous l'égide de la Commission Européenne... qui évolueront d'ailleurs en 2024.

92 %

des volumes de déchets ont été valorisés dans le cadre de filières dédiées, après tri au sein des établissements. L'objectif fixé est de 90 % de valorisation, reconduit en 2024.

(indicateur de performance clé de la vérification 2023)

RÉDUIRE LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIES ET L'UTILISATION DE L'EAU

La baisse des consommations se poursuit en 2023 : - 7,94 % d'électricité (- 3,04 % en 2022) (*) et - 8,18 % de gaz (- 5,95 % en 2022) (*), ces deux énergies représentant 85 % du mix énergétique du Groupe. Une dynamique exigée et managée par la Direction Technique compte-tenu de la raréfaction des ressources, ainsi que de l'explosion de leurs coûts depuis 2021. En 2023, les efforts engagés par les Directeurs

d'établissement et les équipes Maintenance ont notamment porté sur :

- le fonctionnement des salles des machines, mieux régulées en cours comme hors production ;
- la mise en place d'outils de suivi et de supervision des systèmes ;
- le réglage des consignes pour atteindre des cibles précises de températures... alors que la production de froid et d'eau chaude / vapeur compte pour près de 2/3 des consommations d'énergies ;
- l'optimisation des talons de consommation sur les principaux établissements, avec le soutien d'experts externes ;
- la sensibilisation des salariés sur le terrain et plus globalement à l'évolution des comportements « en bon sens » ; le dossier principal n°51 du magazine interne BIG'MAG a d'ailleurs porté sur les économies d'énergie.

L'utilisation de l'eau est à nouveau en baisse : - 5,72 % en 2023 (- 5,8 % en 2022) (*). Les eaux utilisées font l'objet de traitements en station d'épuration ; 60 % des volumes sont traités en interne, le Groupe exploitant 14 stations d'épuration au sein des établissements ayant les volumes d'activités les plus importants. Elles permettent d'épurer les eaux pour favoriser le retour au milieu naturel. De nouveaux protocoles dédiés à des usages industriels sont prêts à être mis en œuvre... dans l'attente de la validation par les autorités des seuils associés aux usages (réglementation « ReUse »).



Benjamin, conducteur de la station d'épuration exploitée par le site de Quimperlé

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Le Groupe BIGARD a engagé depuis 2011 une trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la mise en œuvre de ses activités industrielles et de transport amont (le transport des animaux) et aval (le transport des viandes et produits), y compris les flux internes entre établissements. Sont notamment en cours :

- des projets structurants de modernisation des infrastructures frigorifiques et de production de chaud / vapeur ;

- un mouvement franc de réduction des consommations énergétiques ;
- la concentration d'activités industrielles au sein d'établissements dont les process et utilités sont moins émetteurs et moins consommateurs d'énergies (dans la filière Porc, le transfert des activités de Celles-sur-Belle vers Évron en 2023) ;
- la baisse des consommations de carburant liées au transport : optimisations et synergies logistiques, amélioration des bonnes pratiques de conduite (formation, coach embarqué). 2022 constitue une année de référence

pour suivre les émissions liées aux consommations de carburant de la flotte interne (véhicules légers et camions) ainsi que celles liées au transport externe.

En découle une réduction progressive et continue de l'empreinte carbone du Groupe BIGARD depuis 2011 sur les principaux postes d'émission. Une trajectoire qui doit se poursuivre, avec l'objectif de diminuer, sur le même périmètre, de - 10 points le total des émissions directes et indirectes (scopes 1 et 2) d'ici 4 ans, selon des plans d'actions globaux et locaux, les établissements ne mettant pas en œuvre des activités similaires et n'exploitant pas des utilités ni process uniformes.

Les émissions liées à la combustion de gaz, de fioul, ainsi que les consommations de carburant de la flotte interne de véhicules (véhicules légers et camions)



Les émissions liées à la consommation d'énergie (électricité, réseau d'eau chaude ou de chaleur)

(en tonnes de CO2 - équivalent)

Méthodologie : depuis 2011, le Groupe BIGARD utilise la méthodologie de calcul développée par l'ADEME. Les chiffres relatifs à l'exercice 2022 ont été calculés lors de la mise à jour du bilan des émissions de gaz à effet de serre comme convenu par le Code de l'Environnement. Ils concernent les sociétés GROUPE BIGARD, CHARAL et SOCOPA. La mise à jour a été menée par la Direction Technique et le cabinet ENERLIS, qui a conclu à un niveau de précision global des données collectées très satisfaisant.



Dans la salle des machines, Jérémie, Responsable Maintenance et Théo, son adjoint sur le secteur Produits Elaborés (site de Quimperlé)

MODERNISER ET ENTRETENIR LES ÉTABLISSEMENTS ET LES ÉQUIPEMENTS

Le Groupe BIGARD a consacré, en 2023, 114 millions d'euros à la dynamique d'investissement pour moderniser et mettre en conformité les infrastructures, process et bâtiments. Sont aussi en cours des programmes majeurs de travaux, pilotés par la Direction Technique, à Cholet et Villefranche-d'Allier alors que la refonte totale de l'établissement d'Évron est en voie de s'achever. S'ajoutent à cette enveloppe les budgets consacrés à l'entretien des sites par les équipes Maintenance qui, chaque jour assurent le bon fonctionnement des équipements et utilités, contribuant aussi à la sécurisation des établissements et des conditions de travail.

Parmi les objectifs des travaux neufs comme ceux dédiés à l'entretien : répondre aux exigences de sobriété énergétique, réduire les émissions de gaz à effet de serre et prévenir les risques d'atteintes à l'environnement.

Les actions suivantes sont engagées :

- évolution des dispositions constructives : augmentation de l'épaisseur des panneaux extérieurs pour éviter la déperdition de froid ; isolation des sols ; utilisation, sur les toits, de revêtements dont l'indice d'absorption des rayons du soleil est plus élevé ;

- renouvellement des équipements vers des solutions moins énergivores ;
- mise en place de solutions de récupération d'énergie, notamment des calories générées pour produire du froid... qui permettent de chauffer l'eau de nettoyage ;
- installation de panneaux photovoltaïques en autoconsommation, pour produire de l'électricité ou de l'hydrogène vert : ombrières sur les parkings, tables au sol ou sur les toitures ;
- mise en place d'équipements sur variation de fréquence qui permettent d'ajuster la production de froid, de chaleur ou d'air comprimé aux besoins.

MODERNISER LE PARC DE VÉHICULES

Tous les camions frigorifiques exploités par le Groupe BIGARD répondront, en 2024, aux normes Euro VI visant à réduire les émissions polluantes (oxyde d'azote et particules fines) ; des projets sont en cours pour supprimer les consommations thermiques liées à la production de froid pour les remorques frigorifiques. La reconfiguration du parc de véhicules légers est en ce sens : l'ensemble des renouvellements de la flotte portent désormais sur des véhicules électriques ou hybrides.

“ Situé au cœur du bassin charolais, le site vit un projet de modernisation majeur et structurant pour l'avenir ! Toutes les infrastructures sont concernées. L'amélioration des conditions de travail est une priorité, ainsi que l'optimisation de nos performances énergétiques : gestion et récupération des flux d'énergies, installation d'une nouvelle station d'épuration, installation de panneaux photovoltaïques... A nous d'impliquer tous les collaborateurs et d'accompagner le changement ! »

STÉPHANIE GAMBADE

Directrice du site de Villefranche-d'Allier



Atelier de préparation des commandes du site d'Egletons

ÉCO-CONCEVOIR LES EMBALLAGES

Le service Gestion des Consommables poursuit la stratégie d'écoconception des packagings en recherchant la minimisation de leur impact environnemental :

- depuis 2023, le Groupe a généralisé l'utilisation de cartons d'expédition certifiés FSC (fibres issues de forêts gérées durablement) ;
- 64,5 % des emballages commercialisés sont recyclables ou en mono-matériaux. L'ambition est de généraliser cette démarche ; de nouvelles solutions sont explorées avec nos fournisseurs partenaires ;
- 84,7 % des achats d'emballages et de consommables sont réalisés en France ; l'approvisionnement est optimisé pour réduire la distance entre le fournisseur et le site utilisateur (réduction des gammes référencées, mutualisation logistique). Pour les cartons, elle est de 88 km en moyenne.

Au-delà de l'adaptation aux évolutions réglementaires, le Groupe BIGARD participe à plusieurs groupes de travail et consortiums, notamment sous l'égide de CITEO pour développer le recyclage des emballages ménagers. Le but : utiliser des packagings qui, tout en répondant aux attentes de qualité, de service et de coût puissent aussi s'insérer dans des filières de recyclage matures et/ou en cours de déploiement, sans proscrire quelque résine plastique que ce soit :

- Projet MONOFILM : recherche d'opercules de barquettes compatibles au recyclage, qu'elles soient en polyéthylène téréphtalate (PET) ou en polypropylène (PP) ;
- Consortiums PS25 (polystyrène), PET25 ou Flex25 pour donner de la visibilité globale sur les freins et surtout les leviers permettant la mise en place de filières de recyclage des barquettes.

L'emballage est fondamental pour assurer la sécurité sanitaire des viandes et des produits.

Un rôle primaire, celui de les contenir, de les transporter et les manipuler, ainsi que les protéger de toute contamination extérieure et assurer leur qualité jusqu'à leur consommation. Il contribue aussi au recul de la date limite de consommation du produit, et ainsi à la prévention du gaspillage alimentaire. Le rôle secondaire de l'emballage est de communiquer, pour mettre à la disposition des consommateurs l'ensemble des informations relatives au produit.

VALORISER LES DÉCHETS ET LES REJETS

À l'échelle du Groupe BIGARD en 2023, 174 156 tonnes de déchets ont été générées (- 2 %) (*). La Direction Technique a fixé des objectifs de revalorisation par catégorie de déchets, le but étant d'en cadrer le tri, le traitement et le « fléchage » vers des filières dédiées. Ainsi, plus de 93 % des volumes ont été traités dans le cadre de filières de valorisation. L'objectif de valoriser a minima 90 % des volumes de déchets est reconduit en 2024. Déjà cadrée par la réglementation en vigueur, la traçabilité de l'ensemble des flux émis au sein du Groupe sera consolidée sous l'égide de la Direction Technique, pour rendre compte de l'ensemble des filières de valorisation exploitées.

En 2023, 88 % des déchets sont des matières organiques, dont la plupart sont issues du traitement des eaux usées par les stations d'épuration internes. Leur potentiel méthanogène et agronomique est reconnu : plus de 100 000 tonnes de déchets ont été orientés vers des filières de méthanisation pour la production de biogaz, soit + 21 % par rapport à 2022. Dans ce cadre, plus de 156 000 tonnes de déchets ont servi d'engrais organique, soit par épandage direct des matières, soit après compostage, soit après méthanisation (épandage du digestat résultant du process de production de biogaz) pour un retour le plus direct possible à la terre.

Cette logique est centrale au sein du Groupe BIGARD, répondant d'abord à un impératif économique : valoriser l'intégralité de l'animal au fur et à mesure de son désassemblage pour élaborer des viandes et des abats... et prévenir au maximum tout « gaspillage » de la matière. Suivant les principes de l'économie des ressources, bien d'autres filières de valorisation existent, souvent méconnues et pourtant exploitées en interne ou en externe depuis de nombreuses années (→ schéma).

- les coproduits font l'objet d'usages divers. La filière Cuir du Groupe BIGARD est dédiée au traitement et à la valorisation des peaux brutes issues des gros bovins, des veaux et des agneaux. Une partie est désormais tannée au sein d'un outil dédié à Châteauneuf-sur-Sarthe ;
- les rejets de l'activité industrielle sont revalorisés le plus possible pour une réinjection au milieu initial étant donné leur important potentiel agronomique et énergétique.

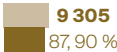
Résidus issus du traitement des eaux usées



Matières stercoraires / Pailles et fumiers



Autres



Déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM)



Cartons et papiers



Déchets métalliques



Bois et palettes



Déchets dangereux



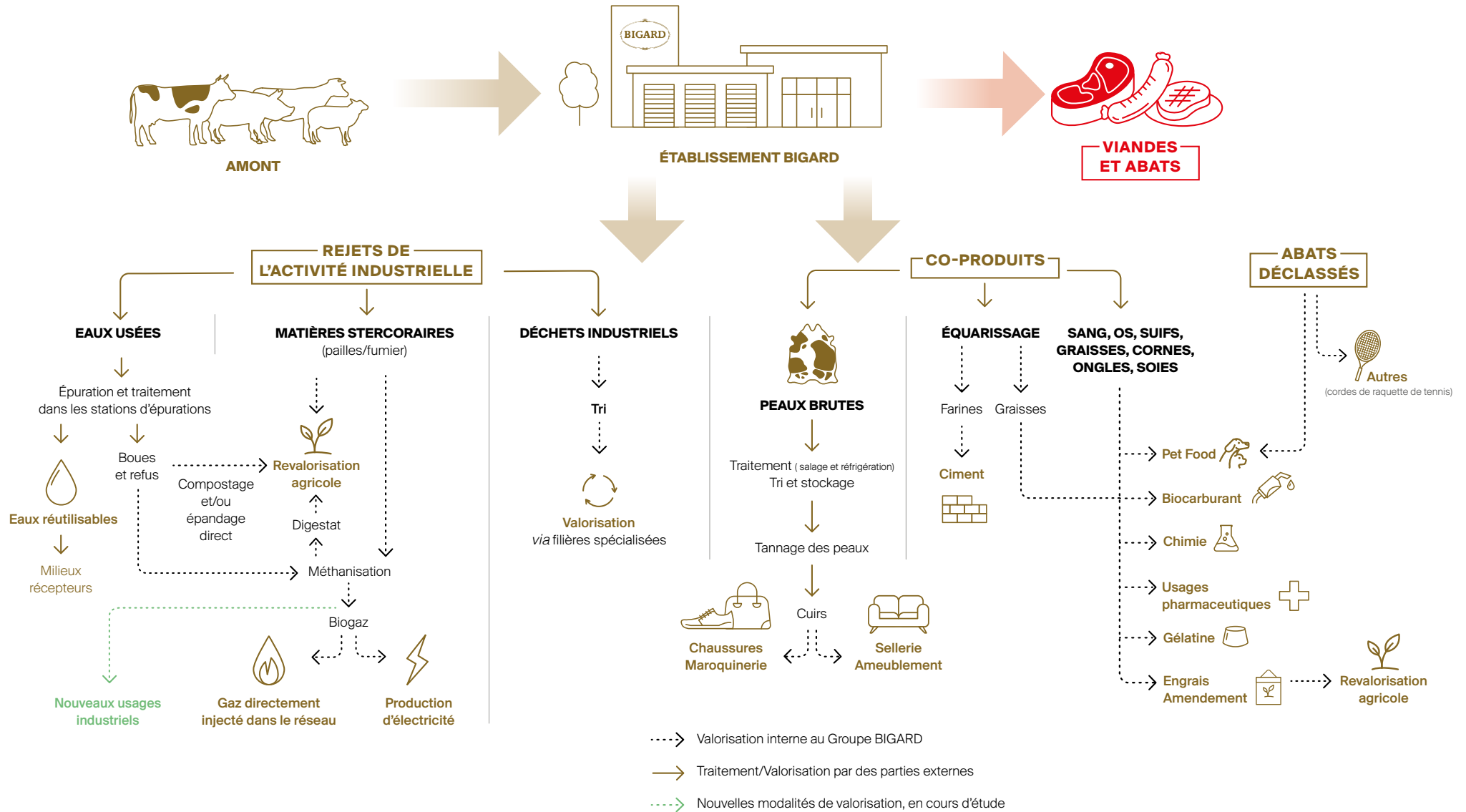
Plastiques (durs et souples)



■ Volumes générés en tonnes

■ Volumes revalorisés en pourcentage

FILIÈRES DE VALORISATION



03

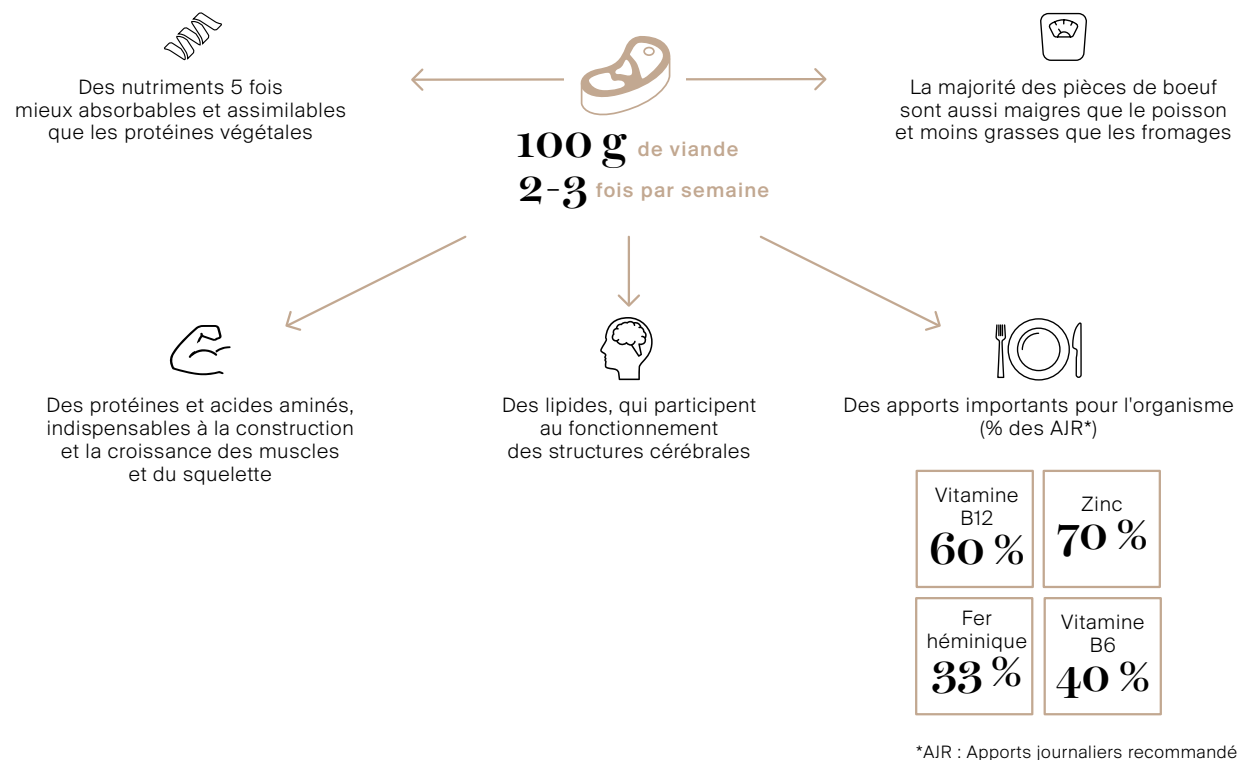
SYNTHÈSE

LES BIENFAITS DE LA VIANDE

Consommer de la viande, dans le cadre d'une alimentation équilibrée avec une activité physique régulière est source de nombreux bénéfices pour la santé du consommateur, au-delà du plaisir associé à la dégustation.

En moyenne, les français ont une consommation équilibrée de viande (hors volailles): ils en mangent 2 à 3 fois par semaine, soit 300 grammes environ. Le Programme National Nutrition Santé en vigueur recommande une consommation maximale de 700 à 750 grammes de viande crue.

Via les interprofessions, en lien avec des compétences médicales et nutritionnelles et sur la base d'études scientifiques récentes et les plus stables possibles, le Groupe BIGARD défend un système d'information objectif et impartial du consommateur afin qu'il puisse prendre des décisions éclairées, conformément aux principes et objectifs généraux de l'information sur les denrées alimentaires.



AFFIRMER NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

ACTEUR ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES

58

établissements,
dont 31 déploient
une activité
d'abattage

14 900

emplois

114

millions €
d'investissements

PARTENAIRE DES ÉLEVEURS FRANÇAIS

4

espèces
valorisées



99,92 %

des animaux abattus nés
et élevés en France

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

RÉDUIRE LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES



- 7,94 %

d'électricité



- 8,18 %

de gaz

PRÉSERVER L'EAU



- 5,72 %

de consommations

60 %

des eaux traitées au sein
de nos 14 stations
d'épuration internes

RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS ACTIVITÉS INDUSTRIELLES ET COMMERCIALES

entre 2011 et 2022

- 28 %

scope 1

- 42 %

scope 2

VALORISER LES DÉCHETS

plus de **93 %** des déchets
intégrés dans des filières de valorisation
(dont méthanisation et production de biogaz)

EMPLOYEUR RESPONSABLE ET ENGAGÉ

13 112

salariés en CDI et CDD

- 2,7 %

de l'effectif en intérim

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES ET ASSURER L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

73 %

des salariés ont suivi au moins
une action de formation

22 %

ont été promus

318

apprentis

89 /100

résultat de l'Index Egalité
Professionnelle

PRÉVENIR LA SANTÉ GLOBALE DES ÉQUIPES

6,66 %

taux d'absentéisme

48,46

taux de fréquence global

4,89

taux de gravité global

36 000

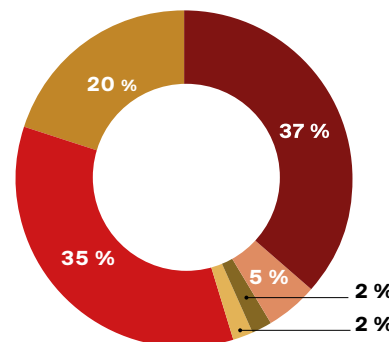
bénéficiaires de la
mutuelle de l'entreprise
Ma Solution Santé

UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE TOUS NOS CLIENTS

40 000

points de vente uniques desservis

LA VIANDE SOUS TOUTES SES FORMES



- Muscles
- Produits élaborés frais et surgelés
- Carcasses
- Abats et co-produits
- Cuirs
- Autres

MAÎTRISER NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

98 %

des viandes et produits élaborés en
totalité au sein de l'entreprise, depuis
la sélection des animaux

ASSURER LE RESPECT DE NOS EXIGENCES

94 %

des établissements commercialisant
des produits élaborés ont certifié
leur système de management
de la Qualité et de la Sécurité sanitaire



+ 1 million

d'analyses en laboratoire
pour assurer la qualité sanitaire
et gustative des produits

93,5 /100

satisfaction à nos exigences
Bientraitance Animale à l'issue
d'un plan d'audits indépendants



L'Art de la Viande

www.groupebigard.fr