



RAPPORT DE DURABILITÉ
EXERCICE 2024



Sommaire

MOT DE LA DIRECTION..... P.03

01 | LE MODÈLE D’AFFAIRES DE L’ENTREPRISE..... P.04

02 | LES PRINCIPAUX RISQUES FINANCIERS..... P.12

03 | PLAN D’ACTION ET RÉSULTATS..... P.15

Axe 1

APPUYER NOTRE DÉVELOPPEMENT SUR
UNE PÊCHE RESPONSABLE ET TRANSPARENTE

P.16

Axe 3

ACCOMPAGNER LE CONSOMMATEUR DANS SA
TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION PLUS SAIN
ET PLUS DURABLE

P.27

Axe 2

RÉDUIRE LES IMPACTS
ENVIRONNEMENTAUX DE NOS ACTIVITÉS

P.21

Axe 4

ÊTRE UNE ENTREPRISE CITOYENNE QUI
SUSCITE L’ENGAGEMENT DE SES ÉQUIPES

P.33

04 | NOS ENGAGEMENTS ÉTHIQUES..... P.40

05 | BILAN ET PERSPECTIVES..... P.42

06 | SYNTHÈSE KPI’S 2020-2024..... P.44

Mot de la direction



Eric Philippe
Directeur Général maison CHANCERELLE

S'engager pour le développement durable est une réalité quotidienne naturelle pour maison CHANCERELLE qui va bientôt fêter ses 200 ans.

Initiateur de la démarche Pêche Responsable, la plus ancienne conserverie de poissons au monde encore en activité, maison CHANCERELLE, s'engage clairement pour :

- Appuyer son développement sur une pêche responsable et transparente
- Limiter les impacts environnementaux de ses activités
- Accompagner le consommateur dans sa transition vers une alimentation plus saine et plus durable
- Être une entreprise citoyenne qui suscite l'engagement de ses équipes

Parmi les produits phares commercialisés par l'entreprise, les petits pélagiques comme la sardine et le maquereau en conserves sont des aliments simples et accessibles, bénéfiques pour les consommateurs grâce à leur richesse en oméga 3 à longue chaîne (EPA et DHA)*, entre autres. Ces conserves de poissons bleus comptent déjà parmi les sources de protéines animales dont les impacts environnementaux générés tout au long du cycle de vie sont les plus modérés**.

Les réalisations que nous vous présentons sur les 4 axes retenus sont des engagements quotidiens que nous portons et partageons avec l'ensemble de nos collaborateurs, clients et fournisseurs, en toute transparence.

*pour en savoir plus sur nos produits : <https://www.maison-chancerelle.com/nos-marques/>

**pour consulter l'empreinte environnementale d'aliments : <https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments>

01

LE MODÈLE D'AFFAIRES DE L'ENTREPRISE

Entreprise familiale fondée il y a bientôt 200 ans,
nous perpétuons **une tradition de qualité issue d'un savoir-faire ancestral.**

*“ Offrir le meilleur de la mer sur terre,
durablement ”*

176 M€

chiffre d'affaires
en 2024

11,8 %

de part de marché
conserves de poisson
en France en 2024*

42 %

de part de marché et
leader de la sardine entière
en France en 2024*

Nous sommes reconnus sur nos marchés pour notre savoir-faire et nos compétences.

QUALITÉ DES PRODUITS



GESTION DES RESSOURCES



EXIGENCES SOCIALES



TRANSPARENCE



AFIN DE GARANTIR LA PÉRENNITÉ DE MAISON CHANCERELLE, NOTRE VISION EST DE :

- **Sécuriser et développer notre modèle économique durable et responsable de création de valeur** par l'offre qualitative attendue par nos clients et nos consommateurs.
- **Nous ouvrir à de nouveaux marchés pour développer notre résilience.**
- **Développer et responsabiliser les équipes** pour créer l'efficacité et l'agilité nécessaires à notre évolution et **faire de maison CHANCERELLE une entreprise citoyenne attractive.**

6 VALEURS

DÉFINIES PAR NOS COLLABORATEURS
NOUS ANIMENT AU QUOTIDIEN

1

RESPECT



**ESTIMER LES FEMMES
ET LES HOMMES**

2

**PASSION
DU MÉTIER**



**TRANSMETTRE
ET ADAPTER NOS
SAVOIR-FAIRE**

3

**ESPRIT
D' ÉQUIPE**



**TRAVAILLER TOUS
ENSEMBLE VERS UN
OBJECTIF COMMUN**

4

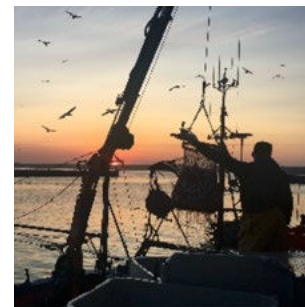
QUALITÉ



**VISER L'EXCELLENCE
DE NOS PRODUITS
ET DE NOS SERVICES**

5

**GESTION
RESPONSABLE**



**AGIR AVEC ÉTHIQUE,
DANS LE RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT
ET DES HOMMES EN
CRÉANT DE LA VALEUR
LOCALEMENT ET
DURABLEMENT**

6

**PERFORMANCE
COLLECTIVE**

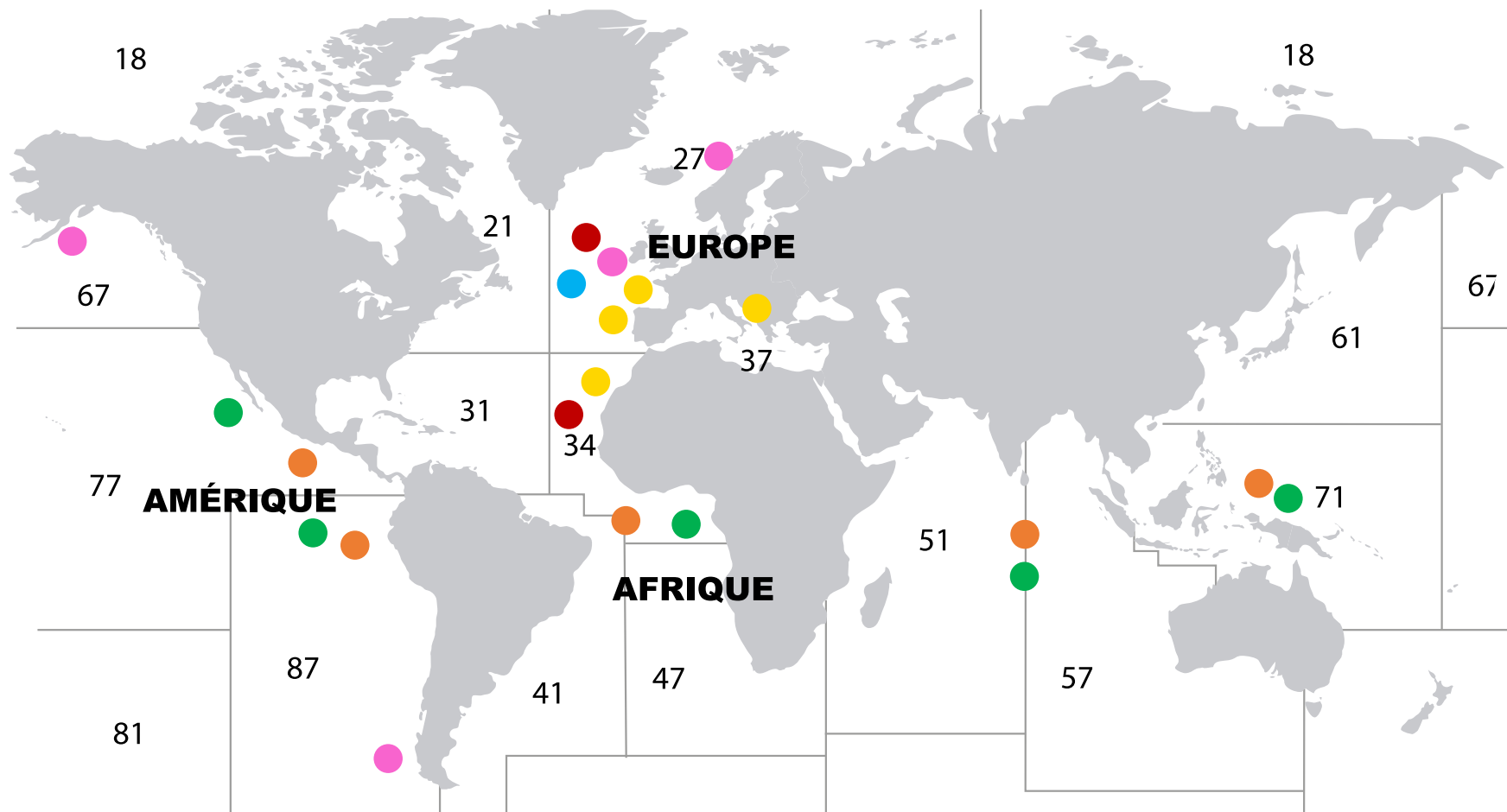


**RÉUSSIR
COLLECTIVEMENT
EN S'APPUYANT SUR 3
CRITÈRES : L'EFFICACITÉ,
L'EFFICIENCE ET LA
MOTIVATION DE CHACUN**



SOURCING POISSON

En production propre



SARDINES

ESPÈCE : *Sardina pilchardus*

ZONE DE PÊCHE : Océan Atlantique Nord-Est : Manche et mer celtique, Golfe de Gascogne, Côte ibérique
Océan Atlantique Centre-Est : Côtes marocaines
Mer Méditerranée : Mer adriatique

THON ALBACORE

ESPÈCE : *Thunnus albacares*

ZONE DE PÊCHE : Atlantique Centre-Est, Pacifique Ouest et Est

THON GERMON

ESPÈCE : *Thunnus alalunga*

ZONE DE PÊCHE : Atlantique Nord

THON LISTAO

ESPÈCE : *Katsuwonus pelamis*

ZONE DE PÊCHE : Océan Atlantique, Pacifique Ouest et Est, Océan Indien

MAQUEREAUX

ESPÈCE : *Scomber scombrus*, *Scomber colias*

ZONE DE PÊCHE : Atlantique Nord-Est et Centre Est

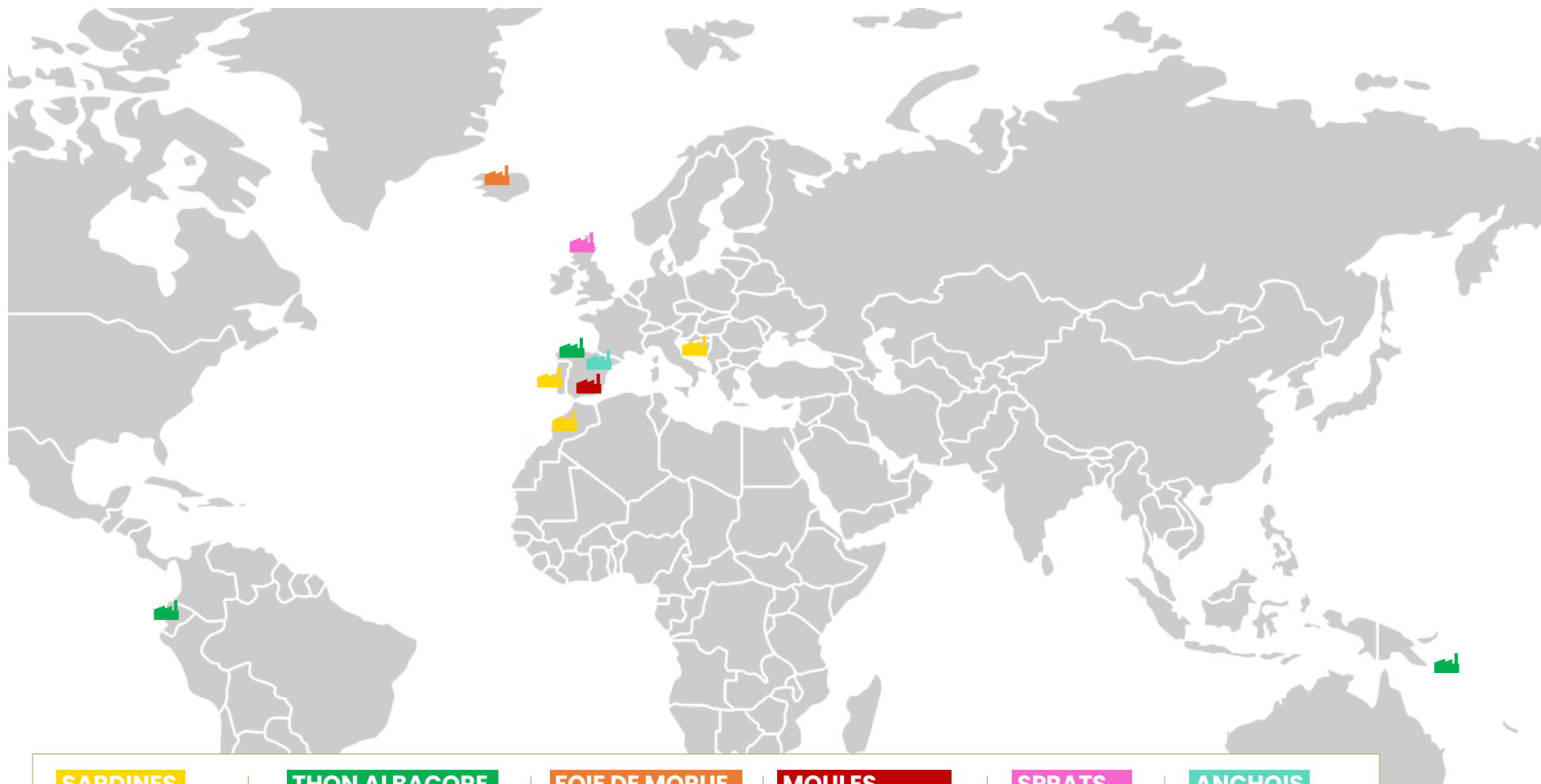
SAUMON

ESPÈCE : *Salmo salar*, *Onchorynchus gorboscha*
ZONES DE PÊCHE / ÉLEVAGE : Norvège, Ecosse, Irlande, Chili, Alaska



SOURCING POISSON

En sous traitance



SARDINES

MAROC
PORTUGAL
CROATIE

THON ALBACORE

EQUATEUR
PAPOUASIE-
NOUVELLE GUINÉE
ESPAGNE

FOIE DE MORUE

ISLANDE

MOULES

ESPAGNE

SPRATS

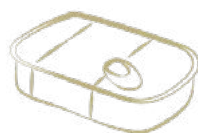
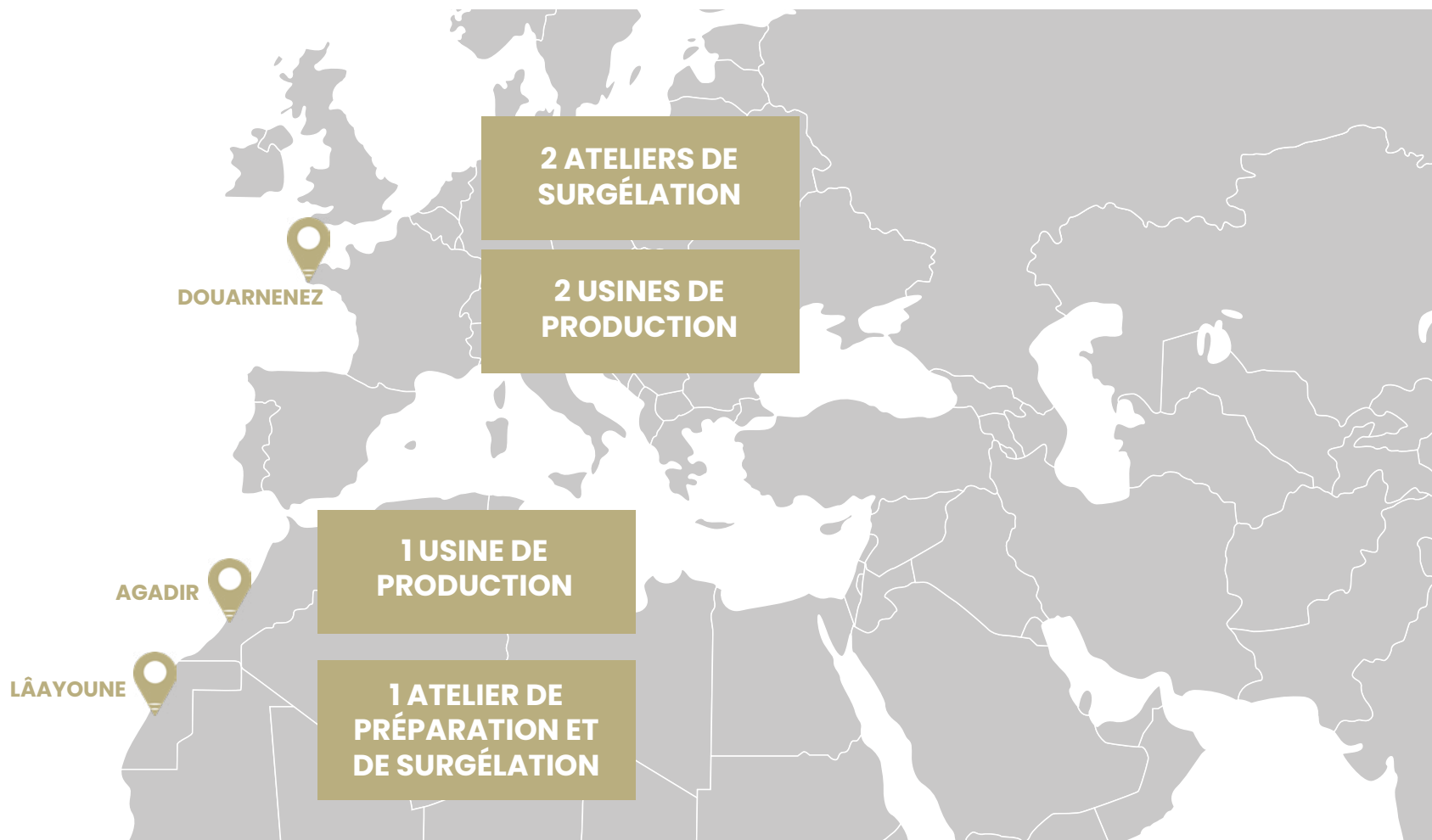
ECOSSE

ANCHOIS

ESPAGNE



TRANSFORMATION



130 M
de boîtes produites



1900 DONT **550**
collaborateurs à Douarnenez



DISTRIBUTION



Des saveurs
sublimées grâce à
une exigence
unique depuis 1853

La Méditerranée
à partager

La marque qui
éclaire le
consommateur et
embarque la filière
dans le bon sens

La marque
au plus près
des pêcheurs
bretons

02

LES PRINCIPAUX RISQUES EXTRA-FINANCIERS



Notre première démarche d'évaluation des risques date de 2015. Nous avons alors réalisé un autodiagnostic sur la base du guide ANIA (inspiré de la norme ISO 26000) et défini des priorités nous engageant pour 5 années (2015-2019) en matière de gouvernance, d'environnement, de développement local, de relation avec le consommateur, de performance économique et de conditions de travail en lien avec les attentes principales de nos parties prenantes.

Avec l'ambition de faire reconnaître notre engagement et nos actions en matière de développement durable, nous avons en 2019 décroché **le label PME+**. Ce label (créé par la FEEF Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France), est attribué aux entreprises indépendantes françaises à taille humaine, ayant des pratiques éthiques et responsables, après un audit annuel effectué par Ecocert environnement. Il s'appuie sur un référentiel inspiré de la norme ISO 26000 riche de **6 thématiques et de 20 exigences**.

A la suite de cet audit, et nourris par de nouvelles recommandations, nous avons fait en 2020 le bilan de nos actions, mis à jour notre analyse et questionné notre durabilité et nos risques au regard des ODD (Objectifs de Développement Durable) définis par l'ONU.

ODD	DURABILITÉ DE L'ENTREPRISE	ENJEUX
BONNE SANTÉ ET BIEN ÊTRE 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque d'impact des produits sur la santé des consommateurs (contaminants) (3.9.) • Risque pesant sur la santé de nos collaborateurs (3.4.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer ou limiter l'exposition des consommateurs aux contaminants chimiques • Compléter la prévention légale sur nos lieux d'implantation
ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de discrimination des femmes présentes dans l'entreprise (5.1.) • Risque d'absence de femmes dans les instances dirigeantes de l'entreprise (5.5.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenir la discrimination
TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de corruption pêche • Risque de conditions de travail dégradées • Risque de pratiques non éthiques • Risque d'écart de rémunération hommes femmes 	<ul style="list-style-type: none"> • Baser notre développement sur des filières pêches sécurisées sur le plan éthique et social
CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLE 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de gaspillage alimentaire • Risque de stress hydrique • Risque de pollution par nos rejets 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser nos co-produits • Maîtriser nos ressources en eau • Développer l'éco conception
LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque d'impact de nos activités industrielles sur le climat 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire nos émissions de GES
VIE AQUATIQUE 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de maltraitance animale • Risque de disparition des ressources • Risque de diminution de la biodiversité liée à la surpêche 	<ul style="list-style-type: none"> • Nous assurer du respect de l'animal • Baser notre développement sur des filières pêches diversifiées et respectueuses de la biodiversité

EN RÉPONSE À CES ENJEUX, NOUS AVONS CHOISI D'ENGAGER NOTRE RESPONSABILITÉ POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE 5 ANS (2021-2025), EN PRIORISANT LES AXES SUIVANTS :

→ Nous avons choisi d'adresser volontairement les aspects Environnementaux, Sociaux et de Gouvernance liés à notre activité à travers le Rapport de durabilité que vous lisez actuellement.

→ La réglementation européenne encadre les règles de publication des entreprises sur leurs résultats extra-financiers. Nous n'y sommes pas actuellement soumis. Mais dans le cadre de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), Directive de droit européen n°2022/2464 relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises, nous le serons prochainement. Cela impliquera de se conformer à une nouvelle méthode et un nouveau format, commun à toutes les entreprises.

→ Ce processus comprend une revue des enjeux auxquels est soumise l'entreprise, en traitant des trois aspects Environnementaux, Sociaux et de Gouvernance. Pour chaque aspect, nous évaluerons les enjeux les plus importants auxquels notre activité est soumise, en évaluant les risques financiers pour l'entreprise, mais aussi les risques et opportunités matérielles qu'ils représentent pour l'entreprise.

→ Le rapport conforme aux exigences de la CSRD prendra la place du Rapport de durabilité que vous consultez actuellement. La direction de l'entreprise et le management ont engagé la préparation de ce nouveau reporting, qui devrait être publié début 2028.



**APPUYER NOTRE DÉVELOPPEMENT SUR
UNE PÊCHE RESPONSABLE ET TRANSPARENTE**



**RÉDUIRE LES IMPACTS
ENVIRONNEMENTAUX DE NOS ACTIVITÉS**



**ACCOMPAGNER LE CONSOMMATEUR DANS
SA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION
PLUS SAINE ET PLUS DURABLE**



**ÊTRE UNE ENTREPRISE CITOYENNE QUI
SUSCITE L'ENGAGEMENT DE SES ÉQUIPES**

03

PLAN D'ACTION ET RÉSULTATS



AXE N°1

APPUYER NOTRE DÉVELOPPEMENT SUR UNE PÊCHE RESPONSABLE ET TRANSPARENTE

NOTRE MISSION L'EXPRIME AVEC CLARTÉ :

“Offrir le meilleur de la mer sur terre, durablement”.

→ Notre activité consiste à sourcer et transformer des ressources marines.

Ce métier, nous l'exerçons tout en considérant les conditions dans lesquelles nous nous inscrivons et les impacts que nous générons. Nous cherchons à assurer la pérennité de notre entreprise dans un environnement en mutation. C'est pourquoi nous nous engageons dans une démarche exigeante et responsable de maîtrise des impacts.

La disponibilité des espèces, les évolutions réglementaires, les attentes sociétales et les aléas économiques exigent une forte capacité d'adaptation. C'est au cœur même de notre activité que cette agilité, héritée depuis 7 générations, prend tout son sens.



DANS UN CONTEXTE MARQUÉ PAR DE NOMBREUSES INCERTITUDES, NOUS FAISONS LE CHOIX D'ADOPTER UNE POSTURE VOLONTAIRE ET ENGAGÉE.

→ Face aux logiques de compétitivité fondées sur le prix, susceptibles d'entraîner une dégradation de la qualité, nous réaffirmons notre responsabilité en tant que transformateur : défendre des produits de qualité, porteurs de sens,

→ Face aux effets durables de l'activité humaine sur les écosystèmes marins*, nous renforçons nos efforts en faveur de la préservation de l'océan, ressource précieuse et fragile,

→ Face aux inégalités persistantes**, nous soutenons des pratiques de pêche équitables, respectueuses des femmes et des hommes, et créatrices de valeur pour les communautés locales,

→ Face à l'intensification de la concurrence pour l'accès aux ressources marines***, et du risque de fraudes, nous faisons de la traçabilité et de la transparence de nos approvisionnements une priorité,

Nous avons également à cœur d'associer nos parties prenantes à cette démarche, en démontrant la pertinence de nos engagements et l'efficacité de nos actions. C'est dans cette dynamique collective que nous pourrons continuer à faire vivre une filière responsable, durable et respectueuse des équilibres humains et environnementaux.



1. CONSOLIDER ET DÉPLOYER NOTRE LABEL PÊCHE RESPONSABLE

Les océans sont notre première source d'approvisionnement. Conscients des enjeux qui pèsent sur certaines espèces et des impacts potentiels des méthodes de pêches, nous nous sommes inscrits dès 2015, dans une démarche vertueuse d'amélioration continue de nos pratiques. Nous avons ainsi mis en œuvre une politique d'achats poissons, contrôlée depuis 2019 par un organisme indépendant, Bureau Veritas.

Cette démarche est détaillée dans un référentiel validé et s'appuie sur quatre piliers :



QUALITÉ DES PRODUITS

→ **Sélection rigoureuse** de la matière première selon des critères organoleptiques et de sécurité sanitaires, correspondant à un cahier des charges propre à chaque espèce



EXIGENCES SOCIALES

→ **Engagement** sur le respect des droits et **conditions de travail** de chacun (critères OIT, Organisation Internationale du Travail*)



GESTION DES RESSOURCES

→ **Engagement** pour une gestion **responsable de la ressource** basée sur la disponibilité des espèces et les méthodes de pêche



TRANSPARENCE

→ **Traçabilité** systématique jusqu'au bateau de pêche et contrôles indépendants

Ainsi chaque approvisionnement fait l'objet d'une cotation selon une grille constituée de 46 critères. Les cotations sont mises à jour au minimum une fois par an.

Le référentiel est régulièrement révisé afin d'ajuster ou de renforcer certains points, en intégrant les remarques émises par les parties prenantes (ONG, auditeurs, etc.).

Initialement constituée de 36 critères, **le référentiel a été consolidé en 2023 pour atteindre son format actuel.**

Le volet social a notamment été renforcé :

→ par l'intégration de nouvelles sources d'évaluation du risque pays (accords du Cap, Global Rights Index, Social Accountability International);

→ par une évolution de la pondération, qui augmente le poids attribué à la partie pêche par rapport à la partie transformation.

Notre filiale MAKFROID, implantée à Douarnenez depuis 30 ans est spécialisée dans la surgélation et la congélation de poissons, en particulier les petits pélagiques (sardines, anchois, chinchards, maquereaux) ainsi que le thon germon. Ce savoir-faire permet de conserver les poissons au meilleur de la saison. Elle a été soumise en 2023 à un audit

interne d'évaluation préalable à l'intégration du label Pêche Responsable pour les sardines, le thon germon et les anchois. Celui-ci s'est déroulé avec succès. Nous en sommes fiers, car MAKFROID est un acteur référent de son métier sur l'Ouest de la Bretagne. Il capte une part importante des poissons débarqués localement (environ 8 000 T).

Le site de BELMA au Maroc a intégré également la démarche. Il a été contrôlé une première fois par Bureau Veritas en 2020.

Le référentiel Pêche Responsable a été rendu public en 2024. Un autre acteur de la filière s'est engagé à l'appliquer à ses propres produits, en signant un contrat d'usage portant sur le cahier des charges de la démarche. Deux enseignes de la grande distribution ont également reconnu officiellement ce référentiel et choisi de l'adopter pour certains de leurs produits à marque propre, qu'elles comptabilisent désormais parmi ceux répondant aux enjeux de durabilité. Ces décisions marquent une double reconnaissance : celle de la pertinence de la démarche que nous avons initiée, et celle de la solidité de notre système d'évaluation de la durabilité des produits de la pêche. Un système à la fois pionnier, exigeant, différenciant et plus complet que d'autres référentiels existants.

INDICATEUR POUR CONSERVERIE CHANCERELLE	2020	2021	2022	2023	2024
APPROVISIONNEMENT POISSONS LABELLISABLES PR	99,2%	99,4%	97,8%	96,6%	99,6%
APPROVISIONNEMENT PRODUITS FINIS LABELLISABLES PR	40,3%	33,6%	39,3%	44,7%	45,8%
APPROVISIONNEMENTS PRODUITS FINIS LABELLISÉS PR	15,8%	16,0%	14,8%	16,9%	19,7%
PRODUITS COMMERCIALISÉS SOUS LABEL PR YC MDD	21,4%	22,7%	23,6%	24,7%	39,2%

*www.ifremer.fr/fr/actualites/des-populations-de-poissons-perturbees-par-le-changement-climatique consulté le 28/03/2025

**www.inegalites.fr/IMG/pdf/note_n9_-_revenus_dans_le_monde_-_observatoire_des_inegalites.pdf

***<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4e4804ef-5128-4f5e-a18b-9c0ea441c957/content>

2. SOUTENIR ACTIVEMENT LES DÉMARCHES ENGAGÉES EN FAVEUR D'UNE PÊCHE DURABLE

La maison CHANCERELLE s'engage depuis plus de 20 ans en faveur d'une gestion responsable des ressources. Première entreprise de notre secteur à arborer le label MSC (Marine Stewardship Council) en 2008, nous avons poursuivi cet engagement au côté des acteurs de la filière pour favoriser l'émergence de nouvelles certifications. A l'initiative de la première démarche de certification MSC des sardines du Golfe de Gascogne, nous continuons de soutenir ces programmes pour les stocks qui nous concernent.

En 2022, **nous nous sommes engagés via la CITPPM** (Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture) à financer le programme de recherche DEFIPEL (DEveloppement d'une approche de gestion intégrée de la Filière petits PELagiques).

Le projet DEFIPEL, conduit de 2019 à 2025, visait à apporter des éléments scientifiques pour consolider la viabilité de la pêcherie française des petits poissons pélagiques. Il a proposé une sélection d'indicateurs pour évaluer l'état de l'écosystème, de la ressource et de la filière et lancer des alertes si nécessaire. Puis des scénarios d'adaptation ont été co-construits avec l'ensemble des acteurs et testés. Ces outils permettront d'anticiper l'impact des variations environnementales, de simuler et sélectionner les stratégies d'adaptation des flottilles les plus intéressantes.

PLUS DE 50 acteurs de la filière

ont participé à la journée nationale de la sardine atlantique 2022.

En 2023, notre filiale POINTE DE PENMARC'H a été partie prenante de l'émergence du label «BREIZHMER». Conçu pour valoriser l'intégralité des filières bretonnes de produits de la mer (pêcheurs, mareyeurs, conchyliculteurs et transformateurs), ce label garantit leur origine locale mais pas seulement.

Le référentiel associé à Breizhmer intègre aussi des engagements de qualité, de transparence, de respect de l'environnement et d'actions au service de la durabilité de la filière. Nous avons largement contribué à l'élaboration de ce cahier des charges et sommes très fiers d'avoir été le premier transformateur labellisé dès cette année-là.

MAKFROID a initié pour la première fois en 2023 une période de repos biologique pour la sardine. Après plusieurs années de limitation volontaire de nos achats de sardine en début de saison (printemps) en raison de la présence de gonades, nous avons arrêté totalement de nous approvisionner durant tout le mois d'avril en 2023, afin de favoriser sa reproduction. Cette mesure a été reconduite en 2024.

→ Cela représenterait environ 150 tonnes de poissons préservés par période, au regard de la moyenne des pêches 2020-2022. MAKFROID exerce également une activité de stockage en froid négatif (capacité d'environ 7 000 tonnes), indispensable pour absorber les fluctuations

d'approvisionnement en ressource fraîche et garantir, hors saison, la disponibilité de produits congelés dont la qualité est parfaitement maîtrisée.

→ **Consciente de sa responsabilité en tant qu'acteur principal de la sardine en France, maison CHANCERELLE a initié en 2022 l'organisation d'une journée nationale de la sardine regroupant tous les acteurs de la filière :** plus de 50 participants représentant les pêcheurs, les mareyeurs, les conserveurs, les surgélateurs, les scientifiques, les organismes d'état et techniques. C'était une première dans la profession, reconduite en 2023 et en 2024 grâce à la Fédération française des Industries des Aliments Conservés. En 2024, IFREMER est notamment venu présenter les résultats de la campagne annuelle d'évaluation des petits pélagiques PELGAS.

Cette campagne consiste à évaluer par plusieurs outils et méthodes l'abondance et les caractéristiques des espèces présentes en mai dans le Golfe de Gascogne, tout en récoltant d'autres données de l'écosystème, afin de mieux comprendre et tenter de prévoir les dynamiques des populations. Cela a donné l'occasion aux acteurs professionnels présents d'échanger suite à la présentation sur leurs enjeux communs.



3. PROMOUVOIR ÉTHIQUE ET TRANSPARENCE DANS LES RELATIONS AVEC NOS PARTIES PRENANTES

Désireux de répondre aux attentes des consommateurs en matière de transparence, en particulier sur l'origine des poissons que nous transformons, **nous avons mis en place une traçabilité complète pour nos boîtes de thon depuis 2017.**

Elle **permet d'identifier l'espèce, la zone et la méthode de pêche ainsi que le nom du bateau et enfin le lieu de fabrication.** Ces informations sont disponibles pour le consommateur sur les sites internet de nos marques à partir du numéro de lot.

→ Nous avons l'objectif d'étendre cette traçabilité aux autres familles de poisson courant 2025. Nos agréages (contrôles visant à déterminer la conformité des matières premières achetées) tiennent déjà compte de la traçabilité au bateau et au coup de pêche pour tous les poissons. Cependant, ce projet recouvre des enjeux d'ampleur dans la gestion de l'information et ses impacts opérationnels.

Cela englobe des changements dans la récolte, le traitement des données dans nos outils informatiques. L'autre défi est de retranscrire cela de façon simple via des interfaces accessibles aux consommateurs.

→ À terme, chaque site de marque offrira ainsi la possibilité aux consommateurs, depuis les pages produits, de saisir le numéro de lot pour accéder aux mêmes informations que celles disponibles aujourd'hui sur nos boîtes de thon : espèce, lieu de fabrication, zone de pêche, nom des bateaux et méthodes de pêche utilisées.

AXE N°2

RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE NOS ACTIVITÉS

- Les ressources naturelles, comme l'eau ou les énergies, sont des biens communs, auxquels nous avons accès dans certaines conditions. Leur facilité d'accès (technique, géographique, tarifaire...) n'est pas garantie à moyen ou long terme. Elle justifie de se préoccuper de leur durabilité, au même titre que ce que nous faisons déjà pour nos approvisionnements en poissons sauvages. Elles méritent d'être utilisées en veillant à améliorer leur rendement, tout en évitant les pertes et les gaspillages.
- La pression exercée sur les ressources naturelles comme les effets du changement climatique engendrent des fluctuations et des imprévisibilités dans leur disponibilité (quantité, nature, origine, période, prix).
- Parmi elles, les matières premières agricoles subissent également de plein fouet les aléas climatiques, mais aussi géopolitiques. Sans compter les évolutions sociales et de pratiques, qui exigent de repenser les systèmes alimentaires dans leur ensemble.





→ En tant que transformateur, nous portons également une responsabilité non négligeable sur les émissions et rejets que nous générons, notamment via nos sites industriels.

→ L'alimentation représente en moyenne 22 % de l'empreinte carbone d'un citoyen français, se positionnant ainsi au troisième rang derrière les transports (30 %) et le logement (23 %). Les choix de modèles alimentaires jouent donc un rôle déterminant dans la lutte contre le changement climatique.

→ L'Analyse de Cycle de Vie (ACV), qui prend en compte l'ensemble des impacts depuis l'extraction des matières premières jusqu'à la fin de vie des produits, constitue un outil scientifique pertinent pour orienter et hiérarchiser nos actions en fonction des principales sources d'impact.

1.CONTRIBUER À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FA-
VORISANT L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

En tant qu'entreprise agro-alimentaire nous portons une responsabilité importante en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. **Notre position de fabricant de conserves est déjà un engagement à proposer des produits qui se conservent plusieurs années, et sans énergie supplémentaire à celle qui les ont produits.**

Néanmoins, nous déplorons tout de même des pertes et gaspillages tout au long de la chaine de production et sur la chaîne logistique qui nous incombe. Un premier bilan a été réalisé en 2022. Bien que relativement négligeable quant à la proportion sur nos fabrications (de l'ordre de 0,5%), il met en lumière une part de pertes qu'il serait préférable de réduire. Parmi elles, 50% correspondent à des produits finis dans le flux logistique (boîtes cabossées par exemple). Nous comptons le renouveler grâce au Guide PACT'ALIM-CTCPA sur la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire, et exploiter plus en détail les pistes de réduction.

Notre priorité est de limiter les co-produits que nous générons. Ce qui ne peut être évité est systématiquement collecté et valorisé, afin d'alimenter d'autres systèmes productifs dans une logique d'économie circulaire. L'amélioration de nos rendements de production participe bien sûr à cet objectif.

Actuellement les sous-produits issus du travail de préparation des poissons suivent deux filières de valorisation : les sous-produits de poissons crus et cuits non souillés (têtes, viscères, arêtes et queues de sardines ou de thon) servent à la **fabrication d'aliments pour animaux, tandis que les autres sous-produits ou déchets organiques sont destinés à la production d'énergie.**

Nous collaborons avec d'autres partenaires pour étudier de nouvelles pistes de valorisation. Nous continuons à explorer différentes opportunités et examinons régulièrement des voies de valorisation de nos co-produits à destination de l'alimentation humaine si possible.

→ Les huiles alimentaires usagées issues de nos procédés, notamment l'huile de friture, ne peuvent plus être utilisées en tant qu'ingrédient. **Nous avons fait des démarches en 2023 pour trouver des voies de valorisation vers des bio-carburants. L'idée était d'intégrer ces Huiles végétales Usagées (Hvu) dans des carburants hybrides** qui puissent avoir une reconnaissance légale. A terme nous aurions souhaité les utiliser dans les moteurs des véhicules tractant les remorques au service logistique. Ce projet reste à l'étude auprès des sociétés spécialisées dans les biocarburants.

Par ailleurs, pour limiter les pertes de produits finis, nous faisons régulièrement don de nos invendus ou des produits ne répondant pas exactement aux cahiers des charges, tout en restant conformes aux normes sanitaires, à des associations luttant contre la précarité alimentaire. Ces dons permettent chaque année de distribuer entre 100 000 et 300 000 boîtes aux personnes les plus démunies.

300 000 boîtes
données aux associations de lutte
contre la précarité alimentaire en 2023

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
RENDEMENTS MATIÈRES: % DU POIDS DE POISSONS ENTIERS VALORISÉS EN ALIMENTATION HUMAINE					
Rendement usine sardine	36%	35%	37%	36%	34%
Rendement usine thon	44%	45%	42%	40%	39%
Rendement usine Maroc	ND	ND	ND	ND	42%

2. LIMITER NOS CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE, MAÎTRISER NOS REJETS

Dans nos différents sites nous mettons en œuvre un management environnemental qui dépasse le cadre réglementaire et nous encourage à améliorer notre performance par des actions portant sur :

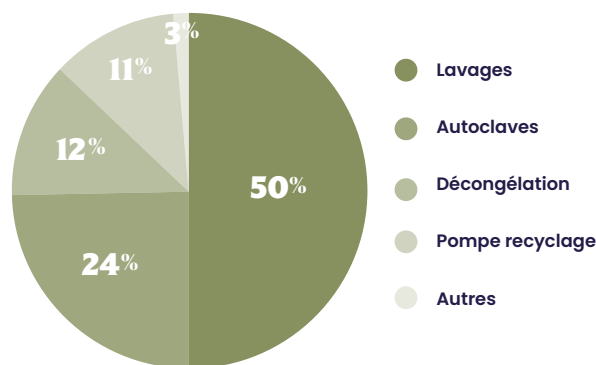
- La maîtrise des risques industriels (incendie, explosion, produits chimiques, pollutions accidentelles...).
- La baisse des consommations d'eau et d'énergie par l'investissement dans de nouveaux process mais également par un meilleur pilotage au quotidien et la responsabilisation des équipes
- La maîtrise de nos rejets dans l'air et dans l'eau

EAU:

Grâce au soutien des collectivités territoriales bretonnes, nous avons fait réaliser un audit de nos consommations d'eau. Le Rapport ECOD'O, basé sur les données 2022, dresse un bilan de nos consommations d'eau chaude et d'eau froide.

Les lavages représentent la part majoritaire (51 %) de ces consommations, suivis par les besoins liés au fonctionnement des autoclaves (24 %).

POSTES DE CONSOMMATION EAUX (C+F)



Les résultats de cette étude renforcent nos convictions dans la mise en place d'actions du même type que celles déjà engagées précédemment :

→ Depuis 1997, **nous récupérons environ 50 % des eaux chauffées en sortie d'autoclave** pour les réutiliser ultérieurement au poste de nettoyage.

→ Depuis 2017, nous avons également mis en place **la récupération et la recirculation des eaux de décongélation** (11 %), permettant là encore de limiter le gaspillage d'eau potable.

Il sera pertinent de réaliser ce type d'étude sur les autres sites du groupe.

Dans le cadre des évolutions réglementaires*, la première phase du projet consistera en 2025 à qualifier les process déjà existants (décongélation/rinçage sardine...), afin de s'assurer que l'eau recyclée réponde aux nouvelles exigences techniques et sanitaires nécessaires (d'application immédiate). Ceci devrait permettre de démontrer la faisabilité technique de la REUT au sein de notre environnement industriel. Puis la démarche

rentrera ensuite dans une nouvelle phase : l'extension de la REUT à d'autres machines et process.

REJETS :

Les sites de Conserverie CHANCERELLE et de BELMA sont équipés de stations de pré-traitement des effluents.

Pour la conserverie, 162 000 m3 sont traités, avec une conformité des eaux de rejets qui dépasse les 96%.

Le site de BELMA au Maroc est également équipé d'une station de pré-traitement des effluents qui traite 99 000 m3 / an. Celui-ci est soumis à une vérification hebdomadaire, dont les résultats sont satisfaisants à 100%, sauf en 2024 où un incident est survenu en décembre.

Celui-ci n'a pas eu d'incidence sur les rejets de l'usine, car il a été confiné et traité par les voies appropriées. Des actions correctives sont prévues en 2025 pour intégrer la gestion de ce type d'événement dans le processus standard.

*Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine sur la réutilisation des eaux en atelier de production alimentaire =REUT

Conscients des enjeux mondiaux en matière de réchauffement climatique, nous veillons à réduire nos émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) :

→ **En 2023, Conserverie CHANCERELLE a initié et mené à terme pour la première fois une étude notable : le premier Bilan Carbone Scope 3 pour l'année calendaire 2022. Il a été publié sur le site de l'ADEME.**

Sans surprise, les émissions liées au Scope 3 (émissions indirectes en dehors des consommations d'énergies) sont majoritaires, pesant 95,2% des 60 059 Tonnes équivalent CO₂ / an que nous émettons du fait de notre activité.

162 000 m³

d'eaux de rejets traités par la conserverie

60 509 Tonnes

équivalent CO₂ / an émis

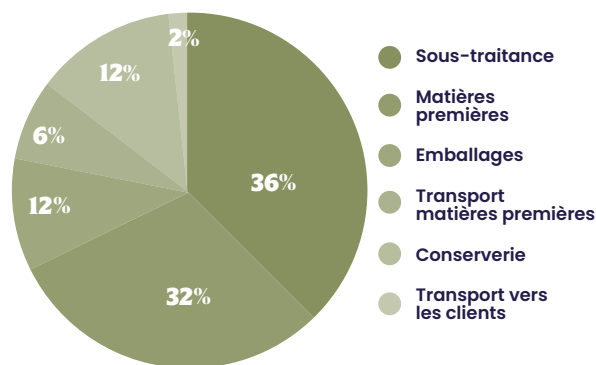
La partie d'achats de produits sous-traités, calculée majoritairement à partir de données générales de la base Agribalyse, pèse plus du 1/3. Cela nous engage notamment à prévoir un bilan carbone sur le périmètre BELMA 2024 pour quantifier de façon représentative l'impact.

→ La partie représentée par les matières premières poissons pèse près du ¼ du bilan, pointant l'impact de la performance énergétique des navires, loin devant l'impact

du transport amont des matières premières (6%).

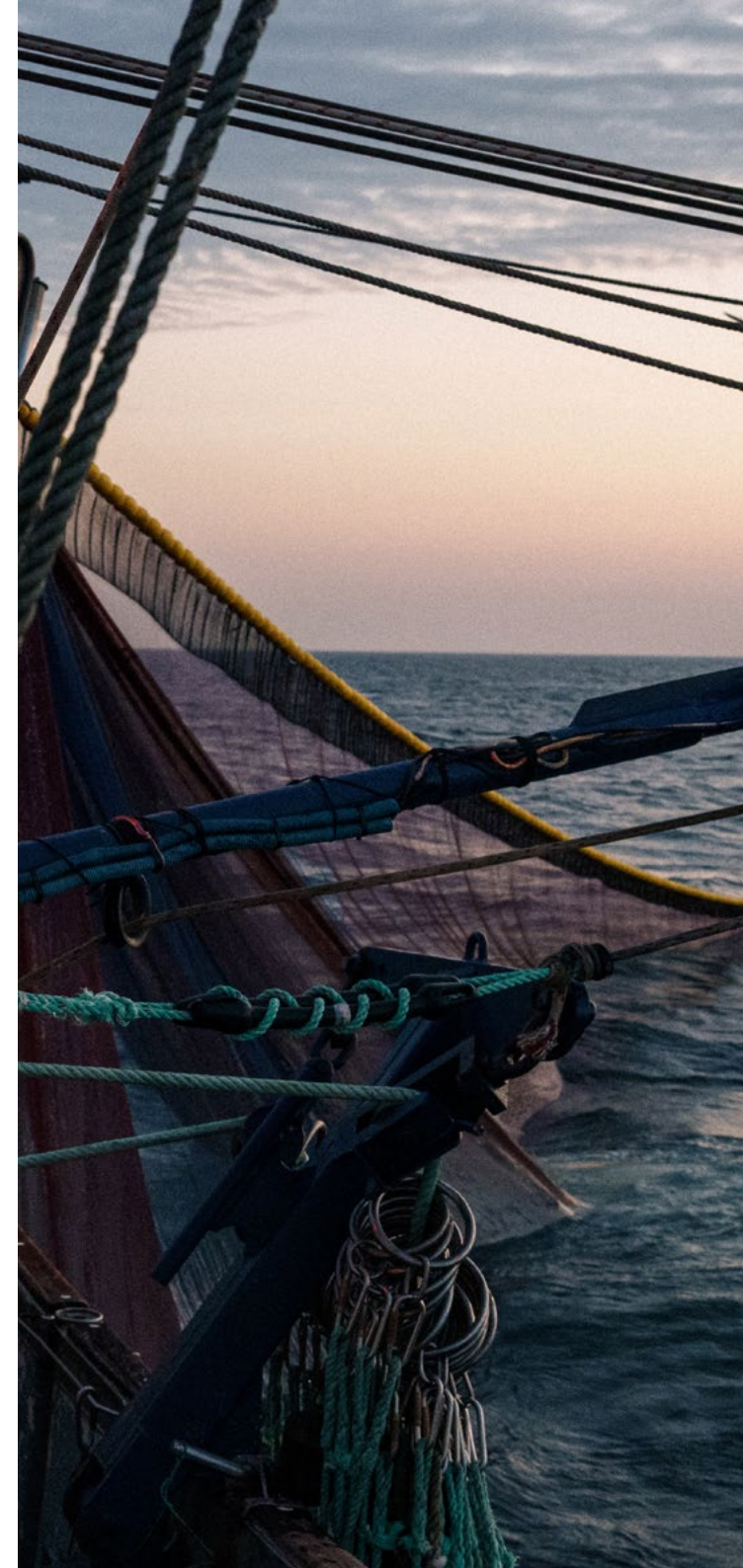
Globalement, cela nous encourage à aborder ces enjeux avec nos fournisseurs, afin de progresser ensemble sur les aspects de durabilité et de fiabiliser les données grâce à la collecte d'informations spécifiques et plus représentatives.

BILAN CARBONE SCOPE 3
CONSERVERIE CHANCERELLE 2022



Ce premier calcul est un point de départ pour quantifier les sources principales d'émissions et définir des plans d'action pour les réduire.

C'est pourquoi nous avons décidé d'aller plus loin et à ce titre **nous avons intégré une démarche ACT Pas à Pas en octobre 2024. Grâce à celle-ci, nous sommes accompagnés pour définir notre stratégie de réduction de nos émissions à horizon 2030.** Cette démarche s'inscrit dans un projet collectif animé par la fédération des PME et ETI françaises de l'alimentation **PACT'ALIM**.



→ En 2024, nous avons réalisé le premier bilan d'une initiative originale concernant les consommables de conditionnement : la collecte des glassines issues de notre atelier logistique. Ces papiers traités à la glycérine, utilisés pour supporter les rouleaux d'étiquettes adhésives, ont été valorisés dans la production de matériaux isolants. Sur 8 mois de tests, cette valorisation a permis d'éviter 123 kg de CO₂ par rapport à l'incinération, et surtout 13 tonnes de CO₂ par rapport à la production d'un isolant « standard » pour le secteur du BTP.

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
CONSOMMATIONS D'EAU DOUCE EN M3 / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE Conserverie CHANCERELLE BELMA	11,0 8,5	12,0 9,1	11,3 7,7	12,4 9,7	15,5 9,0
CONSOMMATIONS D'EAU DOUCE EN M3 MAKFROID	ND	ND	ND	11 638	12 380
CONSOMMATIONS D'EAU DE MER EN M3 MAKFROID	ND	ND	ND	15 706	3 792
CONSOMMATIONS DE GAZ EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE Conserverie CHANCERELLE	737	900	872	956	1 004
CONSOMMATIONS DE FIOUL EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE BELMA	ND	46	40	44	42
CONSOMMATIONS D'ÉLECTRICITÉ EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE Conserverie CHANCERELLE BELMA	312 ND	358 172	442 173	495 183	504 196
CONSOMMATIONS D'ÉLECTRICITÉ EN MWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE MAKFROID	5 241	4 620	4 553	3 783	3 247
TAUX DE CONFORMITÉ DES EAUX USÉES REJETÉES DANS LES STATIONS Conserverie CHANCERELLE BELMA MAKFROID	95,5% 100% 100%	97,8% 100% 100%	99,0% 100% 100%	98,9% 100% ND	96,3% 76% ND
EMISSIONS CARBONE SCOPE 1+2+3 (T ÉQ. CO2 / AN) Conserverie CHANCERELLE POINTE DE PENMARC'H BELMA MAKFROID	ND ND ND ND	ND ND ND ND	60 059 ND ND ND	ND ND ND ND	ND ND ND ND
EMISSIONS CARBONE SCOPE 1+2 (T ÉQ. CO2 / AN) Conserverie CHANCERELLE POINTE DE PENMARC'H BELMA MAKFROID	2018 = 2908 T 2018 = 35 T ND ND	ND ND ND ND	2 912 ND ND ND	ND ND ND ND	ND ND ND ND

AXE N°3

ACCOMPAGNER LE CONSOMMATEUR DANS SA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION PLUS Saine ET PLUS DURABLE

→ S'engager pour une alimentation saine et durable, c'est prendre en compte les enjeux environnementaux tout autant que les dimensions économiques et équitables dans lesquelles les filières s'inscrivent. C'est aussi considérer qu'une alimentation variée et équilibrée participe naturellement à la santé et au bien-être des individus. A une époque où rapidité et praticité sont recherchées, et où près d'un tiers des Français consomment des conserves et bocaux plusieurs fois par semaine (jusqu'à 40 % des 15-25 ans)*, les conserves de produits de la mer ont un rôle à jouer dans la diversité de la composition des repas.



→ **S'alimenter n'a pas qu'une fonction nutritive strictement biologique.** La première raison de réachat d'un produit alimentaire est la satisfaction organoleptique (au regard du prix). Nous utilisons donc massivement le recours aux panels consommateurs, ainsi qu'aux panels experts pour nous guider dans nos décisions.

→ **Les produits de la mer sont en général source de protéines, ainsi que de divers nutriments, minéraux et vitamines.** (Pour plus de détail sur nos produits, consulter les sites internet des marques où sont présentées les valeurs nutritionnelles des produits.) C'est à ce titre qu'il est conseillé d'en consommer 2 fois par semaine, dont un poisson gras, comme le recommande le Programme National Nutrition et Santé 4 (<https://www.mangerbouger.fr/>).

→ **Pourquoi une recommandation spécifique sur les poissons gras ?** Tout simplement parce que les apports en acides gras omega 3, et particulièrement ceux à longues chaînes (EPA et DHA) dont l'origine est exclusivement marine, ne sont pas suffisants dans la population française. Les nutritionnistes et les pouvoirs publics encouragent les Français à augmenter leur consommation de ces acides gras essentiels, qui participent à la bonne santé cardio-vasculaire (l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg d'EPA

et de DHA), **des yeux et du cerveau** (l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA). Parmi nos gammes de conserves de poissons, les poissons bleus offrent une richesse nutritionnelle exceptionnelle dans un produit très peu transformé. Il est important de valoriser ces atouts nutritionnels et de lever les freins à leur consommation.

→ **De plus en plus de consommateurs s'intéressent à l'origine et aux modes de préparation des produits qu'ils achètent.** En tant que sourceur et transformateur nous devons devancer leurs attentes. Les consommateurs ne connaissent pas toujours les différentes méthodes de pêche utilisées.

Tout le monde ne se rend pas compte du soin apporté tout au long de notre chaîne de valeur pour rendre ces produits alimentaires accessibles. Nous devons porter ce rôle d'ambassadeur des produits de la mer, et communiquer de façon pédagogique sur notre métier. Nous pensons qu'il est bénéfique d'apporter aux consommateurs toutes les informations nécessaires pour juger de l'impact de leur choix. Cet effort de communication passe aussi évidemment par un travail de proximité avec nos clients revendeurs, avec lesquels nous évoquons régulièrement ces enjeux.

1. ÊTRE RECONNU COMME LE RÉFÉRENT QUALITÉ SUR NOS MARCHÉS

Riches de notre savoir-faire sur la sardine et passionnés par nos métiers, nous sélectionnons et apportons le meilleur de la mer pour procurer plaisir et bienfaits. A l'écoute de nos consommateurs et clients nous définissons la stratégie marketing et commerciale et mettons en place les plans d'actions appropriés pour répondre au mieux à leurs attentes, dans le cadre de notre Politique de marques. Nous mettons au point collectivement ou seuls des cahiers des charges exigeants (Label Rouge, Norme Conserves de sardine à l'ancienne, Norme Conserves de maquereau, Pêche Responsable...). La défense de ces labels, portés par une partie de nos produits, fait partie de nos convictions et participe à construire notre image de fournisseur de produits de qualité supérieure.

Nous nous assurons régulièrement par des panels externes que cette qualité est bien perçue par le consommateur et que nos produits sont jugés comme les meilleurs en dégustation.

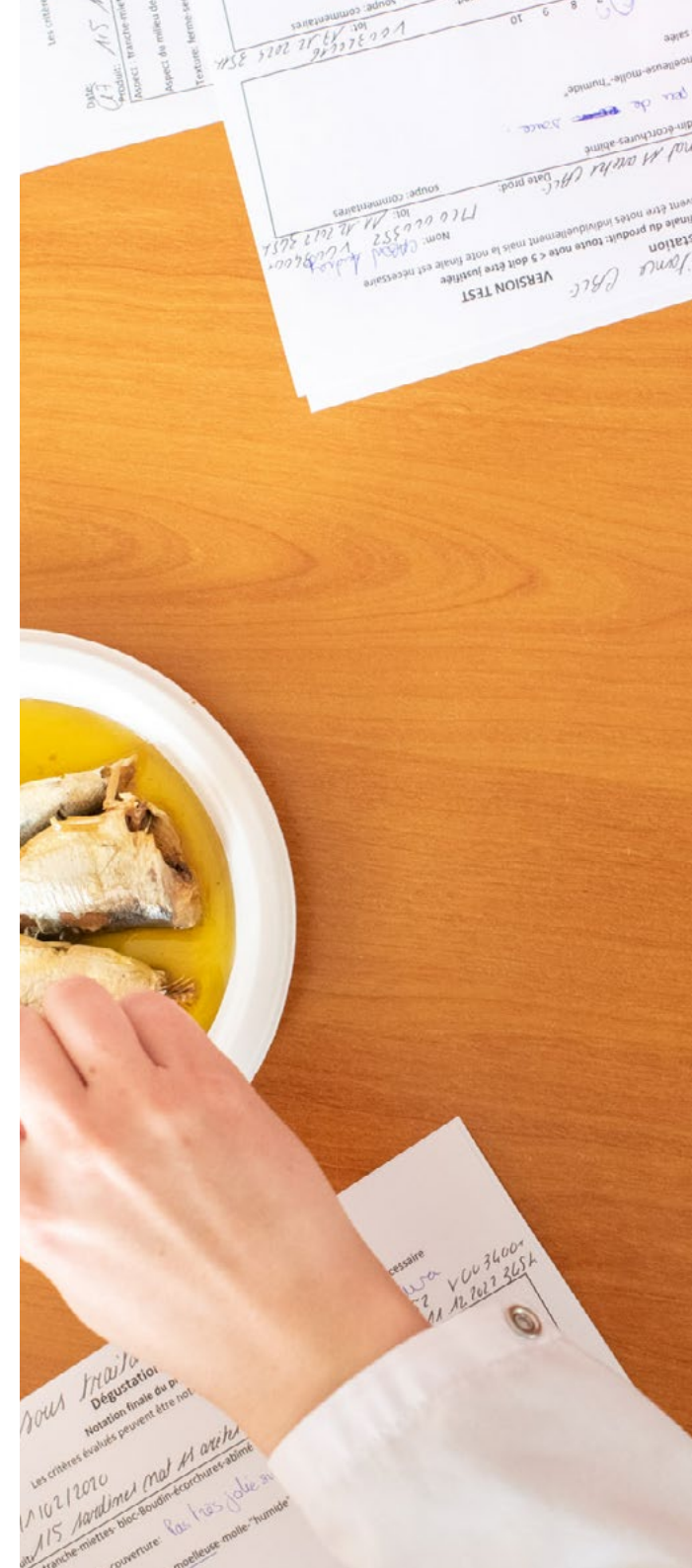
Notre site de Douarnenez est d'ailleurs équipé d'une **salle de dégustation aux normes depuis 2020**, pour réaliser presque tous les jours des tests d'analyse sensorielle sur place, en s'appuyant sur des méthodologies solides.

Nous utilisons les résultats de ces panels pour améliorer nos produits continuellement.

Malgré une sélection rigoureuse de la matière première, des critères plus exigeants et les mêmes bonnes pratiques et savoir-faire que ceux déployés pour CONNÉTABLE, les résultats sont plus décevants sur PHARE D'ECKMÜHL. Des études approfondies, s'appuyant notamment sur l'expertise de notre panel interne, ont permis d'identifier la principale cause et nous pensons qu'ils devraient logiquement s'améliorer. Les équipes recherche et développement, achats, production, qualité et marketing travaillent main dans la main et oeuvrent chaque jour à viser cet objectif de supériorité organoleptique auquel nous tenons.

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
TAUX DE SATISFACTION CONNÉTABLE % DES PANELS OÙ LA MARQUE CONNETABLE SORT SIGNIFICATIVEMENT SUPÉRIEURE À SES CONCURRENTS	89%	89%	100%	78%	83%
TAUX DE SATISFACTION PHARE D'ECKMÜHL % DES PANELS OÙ LA MARQUE PHARE D'ECKMÜHL SORT AU MOINS ÉGALE À SES CONCURRENTS	78%	78%	70%	44%	33%
TAUX DES PANELS SATISFAISANTS BELMA	57%	57%	ND	62%	75%

*Etude Toluna Harris Interactive pour le Ministère de l'Economie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et l'Institut du Goût, réalisé auprès d'un échantillon de 1058 français représentatifs de la population française âgée de 15 ans et plus, du 20 au 21 février 2024



2. RENFORCER ET VALORISER LES BÉNÉFICES SANTÉ APPORTÉS PAR NOS PRODUITS

Nous avons défini une Charte ingrédients Clean Label à laquelle 100% de nos produits à marque seront conformes à terme.

Une revue complète des gammes a été réalisée. A ce titre, PHARE D'ECKMÜHL, distribuée en réseaux bio, est la marque pionnière de la maison CHANCERELLE.

A fin 2024 : la quasi-totalité des références (sardines entières et filets, filets de maquereaux, thons, truite, anchois, saumons, tartinables...) a été adaptée pour respecter notre charte, avec une reformulation des recettes qui ne l'étaient pas encore. Seules deux références (soupe de poisson et filets de maquereaux à la moutarde) demeurent des exceptions, en raison de contraintes techniques qui compliquent encore leur mise en conformité.

Quelques références CONNÉTABLE parmi les plus élaborées contiennent encore des ingrédients, additifs, arômes par dérogation à notre charte clean. Elles sont là aussi identifiées par nos équipes pour envisager des options de simplification. Afin de répondre aux contraintes industrielles, d'approvisionnement et de coûts, ainsi que pour limiter les désagréments organoleptiques, ces modifications pourront être réalisées en plusieurs étapes.

Nous oeuvrons régulièrement à l'amélioration du profil nutritionnel de nos produits et participons activement aux groupes de travail thématiques des interprofessions. Nous pratiquons la transparence quant aux caractéristiques nutritionnelles de nos produits et veillons à informer le consommateur de leur intérêt en matière de santé, dans le respect des connaissances scientifiques et conformément aux recommandations de l'ANSES.

A titre d'exemple, nous avons travaillé à réduire les taux de sel tout en préservant l'équilibre des saveurs. Cela a permis un abaissement de 10 % du sel dans certains produits, sans impact organoleptique. Pour l'ensemble des produits (hors cahiers des charges d'appellation imposant ce critère), la teneur en sel a été ramenée à moins de 1,0 %.

Nous rencontrons actuellement des contraintes techniques liées au salage et au calibre qui limitent l'application de cette réduction aux anchois entiers.

En 2020, nous avons adhéré à l'association BBC (Bleu-Blanc-Cœur) pour créer le premier cahier des charges en conserves de poissons. BBC est une démarche collective gérée par une association, qui s'engage pour la santé de la terre, des animaux et des hommes. Il représente tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la pêche, de l'établissement de transformation, de la conserverie, jusqu'au consommateur.

Les produits Bleu-Blanc-Cœur garantissent des apports nutritionnels mesurés répondant à des objectifs de santé publique (selon les « Apports Nutritionnels Conseillés » pour la population française – ANSES).

Deux références de notre marque POINTE DE PENMARC'H (Sardines Bleu-Blanc-Cœur à l'huile d'olive et au citron à teneur réduite en sel et sardines Bleu-Blanc-Cœur à l'huile d'olive BIO) ont rejoint la démarche. Les filets de maquereaux au naturel BBC ont suivi en 2024.

2023 a vu naître une nouvelle gamme de sardines à marque CONNÉTABLE, les sardines sans huile, dont les recettes ont été choisies par un panel de consommateurs. Jusqu'à présent, ce type de recettes ne constituait que 6 % des ventes.

Cette gamme vise à répondre aux attentes de 20% des consommateurs de sardines entières qui déclarent préférer les sardines aux recettes sans huile. Une démarche cohérente pour la marque, qui avait lancé la sardine Nature dix ans plus tôt.

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
PRODUITS FABRIQUÉS CLEAN LABEL À NOS MARQUES	ND	ND	ND	ND	85%
PRODUITS NUTRISCORE A, B OU C À NOS MARQUES	ND	ND	ND	ND	86%

3. DONNER ACCÈS AUX INFORMATIONS UTILES À UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Parce que nous considérons que les consommateurs sont aussi des citoyens, nous attachons une importance particulière à leur fournir des informations claires, simples et pédagogiques.

L'affichage du nom latin de l'espèce de poisson et de la zone de pêche est obligatoire pour les produits de la mer bruts. Bien que cela ne soit pas encore exigé par la réglementation, il nous semble naturel et juste de l'afficher également sur nos produits en conserves, à travers l'étiquetage sur la boîte, ou bien grâce à un marquage au jet d'encre lié au lot de fabrication du produit fini.

À l'avenir, ces informations pourront être consultées en ligne en scannant le QR code présent sur chaque boîte.

Concernant le premier pilier « Appuyer notre développement sur une pêche responsable et transparente », nos exigences en matière de pêche responsable et nos engagements RSE sont également relayés sur les sites de nos marques et celui de la maison CHANCERELLE.



“ Fait marquant en 2023, la marque CONNETABLE s’est refait une beauté pour ses 170 ans.

La nouvelle identité graphique a pour objectif de simplifier la lecture des emballages et ainsi faciliter la navigation à travers les 150 références du portefeuille produits. CONNETABLE est la marque présente sur quasiment tous les poissons de la catégorie : sardines, thons, maquereaux, foie de morue, anchois...

Nous avons saisi cette opportunité de relayer l’adéquation à la démarche Pêche Responsable sur le maximum de produits, par l’apposition du logo accompagné d’un QR code pour davantage d’informations relayées sur le site de la marque.

“

Cette volonté de diffuser des informations complémentaires sur les produits et leurs caractéristiques se traduit concrètement pour chaque marque, en fonction de son positionnement :



→ évoque la démarche Pêche Responsable, décrit les 4 piliers, communique sur les bénéfices nutritionnels par des allégations nutritionnelles quantitatives. Selon les produits, l'engagement se prolonge par la description du type de pêche ou la qualité de poisson spécifique.



→ précise sur chaque produit les caractéristiques différenciantes qui lui sont applicables comme « Elaboré avec des poissons frais » ou « Débarqué dans les ports bretons », « Emboîtées à la main à Douarnenez », « aux Echalotes de Bretagne » pour détailler le parcours d'approvisionnement local.



→ privilégie les aspects de praticité, en plus de la communication sur la traçabilité des thons.

Afin que le consommateur puisse disposer des bonnes informations pour faire ses choix, nous sommes également allés au-delà des exigences légales en matière d'étiquetage nutritionnel, en déployant le Nutriscore sur notre marque CONNETABLE.

Nous suivons également le score sur les autres produits que nous fabriquons. Nous cherchons à limiter la proportion de produits qui seraient notés en D ou en E. Considérant néanmoins que certains produits, issus de matière peu transformée, peuvent présenter une complexité nutritionnelle difficilement appréhendable par cet algorithme, nous n'avons pas pris le parti d'exclure totalement des produits qui obtiendraient ces notations de nos gammes.

Nous contribuons via nos instances représentatives aux discussions et préparatifs sur la mise en place du futur affichage environnemental, projet français débuté en 2021 et actuellement en cours.

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
CONNEXIONS CONSOMMATEURS TRAÇABILITÉ THON	2 601	2 709	1 927	315	438
PRODUITS À NOS MARQUES PORTEURS DU NUTRISCORE	0	0	0	relift	86%
QUESTIONS CONSOMMATEURS TOUTES MARQUES CONFONDUES	240	199	171	247	296



AXE N°4

ÊTRE UNE ENTREPRISE CITOYENNE QUI SUSCITE L'ENGAGEMENT DE SES ÉQUIPES

La première richesse de l'entreprise réside dans les femmes et les hommes qui oeuvrent au quotidien.

→ Nous avons décidé de faire de la sécurité notre priorité, en garantissant des conditions optimales de travail, rendant nos organisations efficaces pour viser des performances au long terme pour l'entreprise. Nous pensons que responsabiliser nos collaborateurs participe à développer la performance de l'entreprise.

→ Nous souhaitons que la maison CHANCERELLE soit une entreprise citoyenne attractive, agile et efficiente en s'appuyant sur des équipes formées et impliquées.





→ En plus de ces conditions essentielles, d'autres aspects concourent à forger l'esprit d'équipe, à développer et maîtriser les connaissances et compétences dans nos métiers. L'apprentissage opérationnel en poste est un point fort de notre secteur d'activité, où la transmission et l'expérience permettent à chacun de s'intégrer dans les équipes, d'apprendre un métier en laissant une possibilité de progresser selon les aspirations de chacun.

→ L'entreprise a gardé une dimension familiale, témoignant d'une vraie volonté de proximité dans les échanges et les relations professionnelles. Au-delà de la richesse des échanges informels entre collègues, plusieurs rituels de communication sont instaurés pour permettre la remontée ou la transmission d'information à l'ensemble des équipes.

→ Enfin, la maison CHANCERELLE a implanté ses activités de conserverie à Douarnenez depuis 1853. Son histoire est ainsi étroitement liée à Douarnenez, ville de pêche et plus largement dans le Finistère où elle défend la vision de transformer le poisson localement. Plus largement encore, la vie économique de chaque entité du groupe repose sur son adéquation avec l'écosystème local.

1. FAIRE DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL UNE PRIORITÉ

L'industrie agro-alimentaire présente un risque plus élevé d'accidents du travail et de maladies professionnelles que d'autres secteurs d'activités (Source CNAM, 2021). Nous plaçons la Santé et la Sécurité des personnes au-dessus de toutes nos autres obligations. C'est le premier enjeu du management depuis 2021.

Nous mettons en œuvre les moyens et mesures nécessaires pour tendre vers le zéro accident à travers 4 actions majeures :



SÉCURITÉ

→ Tous les managers opérationnels sont objectifs sur **la sécurité**.



DÉMARCHE POP®

→ **Le Pilotage Opérationnel de la Performance** intègre des rituels réguliers de management et de communication. Il inclut le thème sécurité (ainsi que Performance, Qualité et Environnement).



ACCIDENT DE TRAVAIL (AT)

→ Les équipes sont formées à **l'analyse des causes et assurent la communication de l'accident auprès des autres collaborateurs**.



CHALLENGES SÉCURITÉ

→ Plusieurs **challenges sécurité** ont été mis en place pour **impliquer l'ensemble des équipes** (création d'une mascotte, slogan sécurité, record jours sans AT,...).

Afin de limiter les conséquences des gestes et postures répétitifs, la conserverie CHANCERELLE a fait le choix d'avoir des équipes polyvalentes sur les différentes lignes et différents postes avec des rotations heures / jours / semaines selon les ateliers. Cela participe à augmenter leur polyvalence et leur permet de développer de nouvelles compétences.

Une infirmière est employée par l'entreprise à temps plein sur le site de la Conserverie à Douarnenez. Elle assure le suivi pour le maintien dans l'emploi. Dans le cadre de la prévention des maladies professionnelles, elle participe à l'amélioration de l'ergonomie des postes. Elle coordonne les soins et secours en cas de besoin et suit les dossiers d'accidents du travail. Une part de son temps est consacrée également à la prévention et l'éducation à la santé.

Notre activité de transformation, majoritairement consacrée aux produits de la pêche, reste saisonnière. L'évolution de nos modèles de fonctionnement ont permis de lisser une partie de ces écarts entre les périodes de faibles et de fortes activités, mais y sont encore soumises. C'est pourquoi nous avons tout de même en moyenne annuelle 10% des effectifs qui sont intérimaires. La collaboration rapprochée, avec une agence de travail temporaire notamment, permet de faciliter le recrutement de personnel. L'accueil, la formation et l'encadrement de ce personnel parfois débutant dans l'agro-alimentaire a de tout temps été un axe prioritaire de succès des équipes.

L'attribut de tuteur ou tutrice est délivré à certaines personnes plus expérimentées à leur poste. Celles-ci sont alors les référentes et responsables privilégiées de l'intégration

du nouveau personnel (temporaire comme permanent).

Nous avons identifié que certaines personnes sont particulièrement exposées aux troubles musculo-squelettiques (TMS). On estime que chaque personne postée à l'étripage manipule environ 6 000 sardines par jour, tandis qu'à l'emboîtage, ce chiffre atteint près de 15 000 sardines par jour.

15 000 sardines
manipulées par chaque personne à l'emboîtage

Le projet « Vapeur » (intégration de lignes permettant la cuisson vapeur en plus des cuissons déjà existantes) a pris en compte dès le départ cet enjeu.

Il s'est concrétisé en 2023 par l'intégration de lignes mécanisées d'étêtage et d'éviscération des sardines entières, suivies d'une cuisson vapeur. Ces lignes sont complémentaires aux étapes de procédé traditionnel (étripage manuel, friture à l'huile de tournesol...), qui perdurent pour les fabrications de sardines entières dites « à l'ancienne » ou de qualité équivalente ou supérieure. Sur les lignes concernées par la mise en place de « Vapeur », la mécanisation supprime donc l'utilisation des couteaux et des ciseaux vs nos procédés traditionnels.

La mise en place de ces nouveaux procédés réduit pour partie les postes à risques de TMS. Elle implique une adaptation de nos pratiques, de nouveaux gestes, et l'acclimatation à de nouvelles conditions de travail. C'est dans une approche de dialogue constant entre les postes et métiers, avec l'aide de professionnels qualifiés, que les équipes travaillent ensemble à l'amélioration

continue et l'optimisation des pratiques. Il s'agit d'avoir une attention privilégiée autour des gestes et postures et du matériel de travail pour considérer les nouveaux risques de TMS et les réduire.

Chez POINTE DE PENMARC'H, c'est la zone de picking de l'entrepôt de préparation de commandes pour la vente à distance qui a été revue en juillet 2024. L'ensemble des équipes s'est mobilisé pour repenser et réaménager la zone facilitant ainsi l'identification des produits (classement, signalétique) et leur manutention en fonction du poids.

Le tout permet de fluidifier les opérations, de gagner du temps, et d'éviter de mauvaises postures.

En octobre 2024, **BELMA a organisé en collaboration avec la Délégation du Ministère de la Santé Publique et la Protection Sociale – Inzegane Ait Melloul deux journées de dépistages** du cancer du sein, du VIH et du col de l'utérus au bénéfice des femmes de l'entreprise.

2. INTÉGRER LES ENJEUX SOCIÉTAUX ET LES ATTENTES DES COLLABORATEURS DANS LA DÉMARCHE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

La qualité de vie au travail est un enjeu majeur, à la fois pour attirer et fidéliser les collaborateurs, et pour favoriser un climat propice à leur engagement des équipes.

Nous sommes à l'écoute de l'ensemble des employés, par l'intermédiaire de l'encadrement et de la Direction des Ressources Humaines, au travers notamment des réunions avec les représentants du personnel.

Nous nous assurons régulièrement de notre capacité à répondre aux attentes des salariés au travers d'un dialogue social constant et de travaux en groupe. Nous prenons en compte les idées et suggestions qui sont remontées pour améliorer continuellement l'environnement de travail.

La Conserverie CHANCERELLE a mis en place un parcours de formation pour tous ses managers,

leur fournissant des outils pour mieux exercer leurs missions exigeantes. Ce parcours, d'une durée de trois ans (12 à 15 jours de formation), couvre des thématiques variées afin que chacun puisse progresser selon ses besoins. Il contribue à renforcer la proximité et à favoriser un climat de travail positif.

Pour faciliter l'insertion professionnelle et l'employabilité, une formation CLEA a eu lieu en 2024 pour 10 de nos salariés.

Cette formation de 140h permet de développer 7 domaines :

- 1 La communication en français
- 2 L'utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématiques
- 3 L'utilisation des techniques usuelles de l'information et de la communication numérique
- 4 L'aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel
- 5 La capacité d'apprendre à apprendre tout au long de leur vie
- 6 La maîtrise des gestes et postures
- 7 Le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires.

Depuis mars 2023, une assistante sociale vient faire une permanence accessible sur RDV à tous les salariés dans les locaux de Lannugat pour informer les salariés sur les dispositifs d'aide sociale et les accompagner dans leurs démarches. Elle a réalisé 90 entretiens la

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL (NB ACCIDENTS AVEC AT / 1000000 HEURES TRAVAILLÉES)					
Conserverie CHANCERELLE	50,7	49,9	33,0	19,1	34,7
MAKFROID	ND	ND	ND	ND	ND
BELMA	13,1	7,5	13,8	18,7	8,7
PELAPRO	6,8	6,2	0	0	0
TAUX DE FRÉQUENCE DES MALADIES PROFESSIONNELLE (NB MALADIES PRO AVEC AT / 1000000 HEURES TRAVAILLÉES)					
Conserverie CHANCERELLE	9,0	5,8	6,1	11,5	6,9
MAKFROID	ND	ND	ND	ND	ND
BELMA	ND	ND	ND	ND	ND
PELAPRO	ND	ND	ND	ND	ND

première année. Le dispositif est désormais pérenne.

L'entreprise concrétise aussi son soutien à des causes solidaires avec le financement de la **participation de salariés à la manifestation sportive de la Kemper'Ose**, qui sensibilise sur la prévention et le dépistage du cancer du sein, et soutient activement les actions vers les personnes touchées par la maladie. Pour la quatrième année, en octobre 2024, 80 salariés de maison CHANCERELLE ont été heureux de se retrouver pour participer.

Grâce à l'initiative bénévole de quelques salariés, une **collecte de sang a été organisée** pour la seconde fois à Douarnenez dans les locaux de CHANCERELLE. Une cinquantaine de salariés ont participé à ce geste solidaire et généreux, contribuant ainsi à rendre possible les soins hospitaliers et d'urgence sur le territoire.

Pour faciliter l'accès des employés au site de BELMA à Agadir, un **service de navette** a été mis en place. Les employés sont pris en charge à différents points et quartiers d'Agadir et accompagnés en fin de journée.

Depuis 2014, BELMA est partenaire de **Surfrider Foundation Maroc**, association internationale dédiée à la protection et la préservation des océans, plages et vagues. L'engagement favorise la sensibilisation aux bonnes pratiques pour limiter la pollution aquatique et organise des actions de gestion des déchets sur une plage de Sidi Bibi.

A l'occasion des 170 ans de la marque CONNETABLE, une journée de fête conviviale a rassemblé tous les collaborateurs sur le site. Une occasion unique de mêler les personnes qui ne se voient pas nécessairement en temps

normal. Celle-ci a été organisée par des salariés volontaires plusieurs mois à l'avance, qui ont conservé secrètes les activités qui étaient au programme.

3. ASSOCIER LES SALARIÉS AUX PROJETS-PHARES DE L'ENTREPRISE ET VALORISER LEURS IDÉES

Entreprise familiale, respectueuse des femmes et des hommes, nous créons ensemble de la valeur pour assurer notre pérennité et garantir notre indépendance. Nous attachons une grande importance à ce que nos salariés soient contributeurs aux projets majeurs et porteurs de sens. Ils ont ainsi été les initiateurs de la définition de nos valeurs. (cf. Page 5 de ce rapport)

Nous souhaitons aussi qu'ils puissent proposer des idées ou ambitions qui leur tiennent à cœur pour construire **le plan d'action RSE** du groupe et s'engager dans sa mise en œuvre.

Chaque entité élabore son programme RSE à partir des propositions remontées par l'ensemble des équipes. Ce programme est revu annuellement, en classant les actions selon les **4 piliers et les 13 objectifs** de la charte

d'engagements RSE. Ce programme fait l'objet d'un suivi trimestriel.

En 2024, ce ne sont pas moins de 64 actions qui ont été proposées, dont 48% ont été réalisées sur l'année. 18 (28%) ont été décalées à 2025.

Ce rapport met en lumière certaines de ces actions significatives comme témoins de notre amélioration continue et de notre volonté de progrès.

En décembre 2023, une journée au pôle Mer-Vent de Port-La-Forêt a réuni 84 cadres. Au programme : l'illustration par les différentes entités des avancées concrètes des projets intégrés au programme RSE, suivie d'une sensibilisation aux enjeux climatiques par la réalisation d'ateliers Fresque du climat®.

Dans chaque numéro de notre **journal interne ECHO de la Sardine**, un article illustre une action de notre programme RSE. Cette publication est transmise à l'ensemble du personnel des entreprises du groupe. Parmi les sujets traités en 2023, on peut citer : les moyens de mesure et de maîtrise pour la réduction de nos consommations d'énergie, le soutien de la Fondation Tara Océan, l'ONG Aïda qui lutte contre la pauvreté en Côte d'Ivoire, les façons de s'engager pour le développement durable.

INDICATEUR POUR CONSERVERIE CHANCERELLE	2020	2021	2022	2023	2024
INDEX ÉGALITÉ HOMMES / FEMMES	82%	87%	92%	82%	93%
NOMBRE DE NATIONALITÉS PARMI LES EMPLOYÉS	24	24	26	26	31
% DE TRAVAILLEURS HANDICAPÉS	3,5%	4,3%	5,3%	6,9%	7,6%
FINANCEMENT DE LA FORMATION CONTINUE (% de la masse salariale)	1,2%	1,9%	1,9%	1,9%	2,4%



NATHALIE
Préparatrice sauces



ERIC
Approvisionneur



ANNE
Ouvrière de conserverie

4. PARTICIPER À LA DYNAMIQUE SOCIO-ÉCONOMIQUE DE NOS BASSINS D'EMPLOI

Avec près de **550 personnes à Douarnenez** et 45 recrutements en CDI en 2023, la conserverie CHANCERELLE est le premier employeur de conserves de poissons en France et un acteur majeur du bassin d'emploi.

Pour accompagner la formation initiale, susciter les vocations et aider à l'insertion professionnelle, nous avons accueilli en 2024, 34 stagiaires et 4 contrats d'apprentissage. Deux d'entre eux ont été embauchés à la suite de leur contrat d'apprentissage.

CHANCERELLE est également membre de l'association CREPI Finistère qui facilite l'insertion des personnes sur le territoire. Cette association favorise les rencontres entre demandeurs d'emploi et entreprises dans des lieux et contextes différents de ceux des entretiens de recrutement traditionnels, afin de réduire le stress des candidats. Exemples d'actions : parrainages, matinales de l'emploi, Rallyes de l'emploi (3 demandeurs et un responsable des ressources humaines parcourent le territoire en voiture et visitent plusieurs entreprises en une journée).

20 portraits et témoignages de salariés représentant la variété des métiers dans l'entreprise sont déjà consultables sur le site maison CHANCERELLE. Une façon de découvrir la diversité des métiers et compétences qui font l'entreprise et de se projeter pour les postulants.

Pour être performants, nous devons mettre en place une organisation multiculturelle, tolérante, ouverte et respectueuse de chaque collaborateur. Convaincus que chacun peut trouver sa place et s'investir dans nos entreprises, nous avons intégré au cœur de nos ateliers de fabrication des travailleurs en situation de handicap, aboutissement d'un partenariat historique avec l'ESAT Kan Ar Mor.

Pour valoriser le patrimoine culturel de la sardine à Douarnenez, l'entreprise a initié en 2022, en partenariat avec la ville et l'association des Fêtes Maritimes, « **Sardine en fête** », un évènement qui fédère salariés et acteurs locaux afin de faire connaître la sardine au plus grand nombre. Plus de 1000 personnes ont pu profiter de dégustations et d'animations assurées par les collaborateurs de la maison CHANCERELLE volontaires pour mettre en avant leur savoir-faire lors de cet évènement. Cet évènement a lieu tous les deux ans.

Enfin, nous soutenons régulièrement les acteurs associatifs locaux et participons activement aux projets territoriaux en lien avec nos activités.



**AU PORT DU
ROSMEUR**

**DÉGUSTATION DE SARDINES CONNETABLE*,
EXPO PHOTOS, ANIMATIONS & AUTRES SURPRISES...**

*de 12h00 à 14h00

04

NOS ENGAGEMENTS ÉTHIQUES

1. RESPECT DES DROITS HUMAINS

Nos métiers font appel à l'humain tout au long de leurs filières, de la pêche en passant par les ateliers de surgélation et nos usines de transformation, beaucoup d'actions se font à la main. Nous sommes respectueux des hommes et des femmes qui interviennent tout au long de cette chaîne. A travers notre label pêche responsable nous sélectionnons les pêcheries qui ont des pratiques responsables vis-à-vis de leurs collaborateurs. Nous nous assurons ainsi des bonnes conditions de travail des pêcheurs concernés, et de l'absence de travail forcé ou effectué par des enfants. Nous avons la même exigence par rapport à nos sous-traitants quel que soit leur pays d'implantation.

Nous favorisons l'évolution professionnelle de nos collaborateurs et veillons à ce qu'ils soient traités avec équité. Par exemple, au sein de la Conserverie, **31 nationalités sont représentées, développant ainsi le mieux vivre ensemble**. Nous sommes vigilants par rapport aux pratiques des pays dits à risque et notre usine au Maroc est certifiée BSCI. Nous employons une part importante de femmes et sommes vigilants à préserver une égalité hommes/femmes. Ainsi, en France, la conserverie CHANCERELLE qui est soumise à la publication de l'index de **l'égalité professionnelle a obtenu un résultat de 93/100 en 2024**. Nous luttons contre la discrimination sous toutes ses formes et favorisons l'épanouissement de l'individu dans son travail.

Nous sommes engagés dans une démarche de protection des données personnelles de nos parties prenantes internes comme externes et chacune de nos filiales est dotée d'un Délégué à la Protection des Données (DPO).

2. LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

Une politique anti-corruption pilotée par la Direction des ressources humaines et soutenue par le management est en vigueur dans l'entreprise. Chaque année, l'entreprise réalise notamment une cartographie des risques de corruption et organise des sessions de formations pour ses salariés. L'objectif principal de cette formation est d'acquérir les bases nécessaires à la mise en place d'un système efficace de vigilance en matière de lutte contre la corruption. Elle aborde les différentes formes de corruption, rappelle la législation, prévient des zones à risque et du comportement à tenir, aborde les divers outils mis à disposition des entreprises pour déployer une bonne conduite éthique.

100% des collaborateurs concernés dans le cadre de la loi Sapin II ont été formés et une procédure de lanceur d'alerte a été mise en place.

3. LUTTE CONTRE L'ÉVASION FISCALE

Compte tenu de notre implantation essentiellement Française, nous sommes peu exposés au risque d'évasion fiscale.

Nous veillons à respecter toutes les réglementations applicables dans nos pays d'implantation. Groupe à l'actionnariat familial, nous mettons en œuvre des politiques financières et fiscales responsables, maîtrisées et pratiquons la transparence.



05 BILAN ET PERSPECTIVES



Jean Francois FEILLET
Directeur QSE et RSE maison CHANCERELLE

Cela fait maintenant 10 ans que la maison CHANCERELLE déploie une politique RSE engageante et structurée, largement reconnue par nos principales parties prenantes, dont nos clients.

Evidemment celle-ci s'est adaptée au fil des ans avec des priorités qui évoluent selon nos réalisations et l'identification ou actualisation de nos principaux enjeux.

Ainsi, nous avons abordé en premier lieu les risques pesant sur la biodiversité marine au travers de notre démarche Pêche responsable, mais nous voyons bien aujourd'hui que la réalité du changement climatique doit aussi être au cœur de nos préoccupations.

Notre engagement fin 2024 dans une démarche ACT Pas-à-pas, suite à la réalisation de notre premier bilan Carbone scope 3, va nous permettre en effet de définir une stratégie climat pour les 20 prochaines années.

Évidemment nous continuons de considérer que la prise en compte de nos impacts sur la biodiversité marine doit rester une priorité. Nous allons aussi devoir nous adapter aux conséquences du changement climatique sur les stocks de poisson, et particulièrement les petits pélagiques.

Si nous avons engagé des actions fortes concernant les impacts environnementaux de notre activité,

nous n'oublions pas que nous sommes une industrie à forte main d'œuvre et qu'il est donc important de mobiliser des moyens nécessaires en matière de santé et de sécurité au travail.

C'est pourquoi nous avons déployé depuis plusieurs années des plans d'actions visant à favoriser les conditions de travail et réduire notamment les risques de troubles musculosquelettiques, et continuons de le faire aujourd'hui, notamment en lien avec l'évolution de nos process en usine.

Aujourd'hui nous avons conscience que nos différentes parties prenantes externes (consommateurs, clients, banques, ONG,...) ont des attentes de plus en plus fortes concernant l'éthique portée par les entreprises et leurs engagements concrets sur les sujets touchant à l'Environnement, le Social ou la Gouvernance.

Nous allons donc continuer à enrichir chaque année les 4 axes de notre politique par de nouvelles actions au sein de toutes nos filiales : Conserverie CHANCERELLE, BELMA, POINTE DE PENMARC'H ET MAKFROID.

Dans cet objectif, nous avons la chance de compter sur un soutien déterminé de notre Conseil d'Administration qui place la RSE au centre des priorités de la maison CHANCERELLE.

06

SYNTHÈSE KPI'S
2020 - 2024



CHANCERELLE

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
------------	------	------	------	------	------

Conserverie CHANCERELLE - % APPROVISIONNEMENT POISSON LABELISABLES PR	99,2%	99,4%	97,8%	96,6%	99,6%
Conserverie CHANCERELLE - % APPROVISIONNEMENT PRODUITS FINIS LABELISABLES PR	40,3%	33,6%	39,3%	44,7%	45,8%
Conserverie CHANCERELLE - % APPROVISIONNEMENTS PRODUITS FINIS LABELISÉS PR	15,8%	16%	14,8%	16,9%	19,7%
Conserverie CHANCERELLE - % PRODUITS COMMERCIALISÉS SOUS LABEL PR YC MDD	21,4%	22,7%	23,6%	24,7%	39,2%

RENDEMENTS MATIÈRES: % DU POIDS DE POISSONS ENTIERS VALORISÉS EN ALIMENTATION HUMAINE					
% rendement usine sardine	36%	35%	37%	36%	34%
% rendement usine thon	44%	45%	42%	40%	39%
% rendement usine Maroc	ND	ND	ND	ND	42%
CONSOMMATIONS D'EAU DOUCE EN M3 / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE					
Conserverie CHANCERELLE	11,0	12,0	11,3	12,4	15,5
BELMA	8,5	9,1	7,7	9,7	9,0
CONSOMMATIONS D'EAU DOUCE EN M3					
MAKFROID	ND	ND	ND	11 638	12 380
CONSOMMATIONS D'EAU DE MER EN M3					
MAKFROID	ND	ND	ND	15 706	3 792
CONSOMMATIONS DE GAZ EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE					
Conserverie CHANCERELLE	737	900	872	956	1 004
CONSOMMATIONS DE FIOUL EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE					
BELMA	ND	46	40	44	42
CONSOMMATIONS D'ÉLECTRICITÉ EN KWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE					
Conserverie CHANCERELLE	312	358	442	495	504
BELMA	ND	172	173	183	196
CONSOMMATIONS D'ÉLECTRICITÉ EN MWH / T MATIÈRE PREMIÈRE POISSON TRANSFORMÉE					
MAKFROID	5 241	4 620	4 553	3 783	3 247

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
TAUX DE CONFORMITÉ DES EAUX USÉES REJETÉES DANS LES STATIONS Conserverie CHANCERELLE BELMA MAKFROID	95,5% 100% 100%	97,8% 100% 100%	99,0% 100% 100%	98,9% 100% ND	96,3% 76% ND
EMISSIONS CARBONE SCOPE 1+2+3 (T ÉQ. CO2 / AN) Conserverie CHANCERELLE POINTE DE PENMARC'H BELMA MAKFROID	ND ND ND ND	ND ND ND ND	60 059 ND ND ND	ND ND ND ND	ND ND ND ND
EMISSIONS CARBONE SCOPE 1+2 (T ÉQ. CO2 / AN) Conserverie CHANCERELLE POINTE DE PENMARC'H BELMA MAKFROID	2018 = 2908 T 2018 = 35 T ND ND	ND ND ND ND	2 912 ND ND ND	ND ND ND ND	ND ND ND ND

TAUX DE SATISFACTION CONNÉTABLE % DES PANELS OÙ LA MARQUE CONNETABLE SORT SIGNIFICATIVEMENT SUPÉRIEURE À SES CONCURRENTS	89%	89%	100%	78%	83%
TAUX DE SATISFACTION PHARE D'ECKMÜHL % DES PANELS OÙ LA MARQUE PHARE D'ECKMÜHL SORT AU MOINS ÉGALE À SES CONCURRENTS	78%	78%	70%	44%	33%
TAUX DES PANELS SATISFAISANTS BELMA	57%	57%	ND	62%	75%
% PRODUIT CLEAN LABEL À NOS MARQUES	ND	ND	ND	ND	85%
% DE PRODUITS NUTRISCORE A, B OU C À NOS MARQUES	ND	ND	ND	ND	86%
CONNEXIONS CONSOMMATEURS TRAÇABILITÉ THON	2 601	2 709	1 927	315	438
% PRODUITS À NOS MARQUES PORTEURS DU NUTRISCORE	0%	0%	0%	relift	86%
QUESTIONS CONSOMMATEURS TOUTES MARQUES CONFONDUES	240	199	171	247	296

INDICATEUR	2020	2021	2022	2023	2024
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL (NB ACCIDENTS AVEC AT / 1000000 HEURES TRAVAILLÉES)					
Conserverie CHANCERELLE	50,7	49,9	33,0	19,1	34,7
MAKFROID	ND	ND	ND	ND	ND
BELMA	13,1	7,5	13,8	18,7	8,7
PELAPRO	6,8	6,2	0	0	0
TAUX DE FRÉQUENCE DES MALADIES PROFESSIONNELLE (NB ACCIDENTS AVEC AT / 1000000 HEURES TRAVAILLÉES)					
Conserverie CHANCERELLE	9,0	5,8	6,1	11,5	6,9
MAKFROID	ND	ND	ND	ND	ND
BELMA	ND	ND	ND	ND	ND
PELAPRO	ND	ND	ND	ND	ND
Conserverie CHANCERELLE - % INDEX ÉGALITÉ HOMMES / FEMMES	82%	87%	92%	82%	93%
Conserverie CHANCERELLE - NOMBRE DE NATIONALITÉS PARMI LES EMPLOYÉS	24	24	26	26	31
Conserverie CHANCERELLE - % DE TRAVAILLEURS HANDICAPÉS	3,5%	4,3%	5,3%	6,9%	7,6%
Conserverie CHANCERELLE - FINANCEMENT DE LA FORMATION CONTINUE (% de la masse salariale)	1,2%	1,9%	1,9%	1,9%	2,4%

Crédits Photo: Jean-Marie Heidinger et Maëlle Bernard
Conception graphique : charli tango Studio



3 RUE DES CONSERVERIES, 29100 DOUARNENEZ

02 98 92 42 44

MAISON-CHANCERELLE.COM

