



L'Art de la Viande

Responsabilité Sociétale et Environnementale

DÉCLARATION
DE PERFORMANCE
EXTRA-FINANCIÈRE

→ DONNÉES 2021 - GROUPE BIGARD





L'Art de la Viande

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

QUI SOMMES-NOUS ?

07 Introduction
Jean-Paul BIGARD

08 Implantations

10 Gouvernance

11 Éthique des affaires

Les astérisques à la suite de certaines données renvoient à une note méthodologique précisant leurs modalités de calcul.

02

CE QUE NOUS FAISONS

14 Chiffres clés

03

NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE

20 Introduction
Benjamin CASTEL

22 Comment s'exprime notre responsabilité sociale et environnementale

23 Enjeu 1 : Cultiver les liens avec l'amont

24 Enjeu 2 : Assurer la bien-être des animaux

26 Enjeu 3 : Engager nos collaborateurs, prévenir leur sécurité au travail et leur santé globale

32 Enjeu 4 : Prévenir les impacts sur l'environnement et préserver les ressources

38 Enjeu 5 : Garantir la qualité et la sécurité des produits



L'Art de la Viande



L'Art de la Viande

01

QUI SOMMES- NOUS ?



01

QUI SOMMES-
NOUS ?

[INTRODUCTION]



L'Art de la Viande



« L'Art de la Viande » est notre signature.



Une signature qui résume l'état d'esprit avec lequel œuvrent les équipes du Groupe BIGARD depuis 1968. Une signature qui nous engage tous à être à la hauteur des produits que nous élaborons autant que des attentes de nos clients et consommateurs.

L'Art de la Viande impose un engagement de tous les instants pour **sublimer cette matière singulière autant que complexe**, dans le respect des règles... de l'Art ! Il exige des **savoir-faire immuables** que nous cultivons et devons transmettre de génération en génération.

Des générations, le Groupe BIGARD en a justement vu se succéder en près de 60 ans. L'entreprise s'est construite, inventée voire réinventée sous l'impulsion de femmes et d'hommes aux profils variés... mais néanmoins tous unis par l'Art de la Viande.

Une référence, un repère fondamental sur lequel nous devons sans relâche être concentrés et toujours respecter, au gré des évolutions et même des bouleversements que connaît la société.

Car c'est par et pour l'Art de la Viande que s'exprime la responsabilité du Groupe BIGARD, dont dépend d'abord le plaisir quotidien de bien manger !

Jean-Paul BIGARD
Président

01

QUI SOMMES-
NOUS ?

[IMPLANTATIONS]



L'Art de la Viande ancré au sein des territoires français

La tradition bouchère et gastronomique de la France, reconnue dans le monde entier, est étroitement liée à la **diversité** et à la **richesse de ses terroirs**.

Ancrés au cœur des bassins d'élevage bovins, ovins et porcins, les établissements du Groupe BIGARD participent à leur rayonnement.

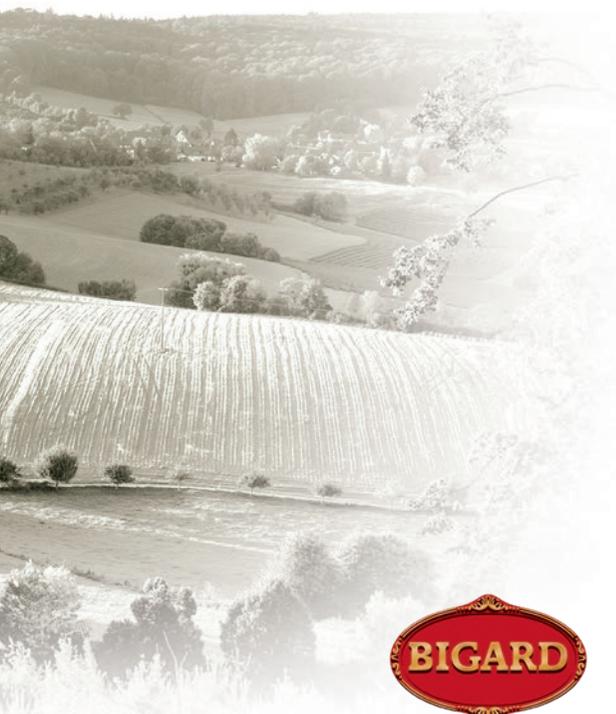
Les acquisitions successives ont renforcé cette **implantation territoriale engagée depuis Quimperlé**, où est situé le siège social du Groupe.

En 2021, le Groupe BIGARD compte **60 établissements**, dont 30 déploient une activité d'abattage, des outils en proximité directe avec les éleveurs.



L'Art de la Viande





**UNE COUVERTURE
GÉOGRAPHIQUE
NATIONALE**

L'Art de la Viande

-  Transformation / Élaboration produits viandes
-  Distribution / Négoce
-  Cuirs

Implantations du Groupe BIGARD au 15 mai 2022

01

QUI SOMMES-
NOUS ?



L'Art de la Viande

[GOUVERNANCE]

L'incarnation de l'Art de la Viande

La gouvernance du Groupe BIGARD est assurée par son Président Jean-Paul BIGARD, accompagné de Mathieu et Maxence BIGARD, et assistés par le Comité Exécutif (COMEX), lesquels assurent en étroite relation avec les Directrices / Directeurs d'établissement et transverses la direction du Groupe au quotidien et impulsent toutes les orientations stratégiques.

Jean-Paul BIGARD
Président

COMEX

Directions Filières (approvisionnement et commerce)

Filière Bovine
Filière Veau
Filière Porcine
Filière Ovine
Filière Produits Élaborés
Filière Cuir et Coproduits

Direction Industrielle

Direction Qualité / Bien-être Animal
Direction Logistique
Achats Industriels / Consommables
Maintenance Industrielle

Directions Siège

Direction des Ressources Humaines
Direction Administrative et Financière
Direction des Systèmes d'Information
Direction Technique
Direction Marketing
Direction Recherche & Développement

DIRECTRICES ET DIRECTEURS DES ÉTABLISSEMENTS
DIRECTRICES ET DIRECTEURS FONCTIONS TRANSVERSALES

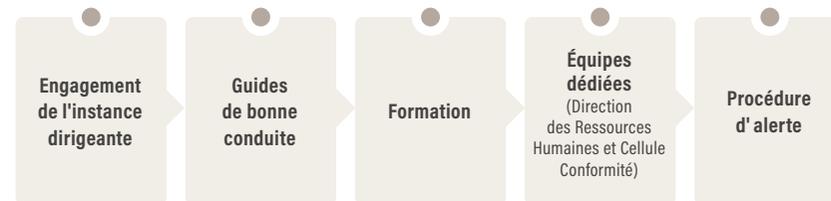
[ÉTHIQUE DES AFFAIRES]

Les règles de l'Art de la Viande

Le développement et la réussite du Groupe BIGARD, leader de la viande en France et acteur à l'international, reposent sur la **confiance** que l'entreprise veille à entretenir avec ses partenaires – fournisseurs, clients... ainsi qu'avec ses salariés. Pour cela, **chaque relation professionnelle est envisagée pour durer et implique exigence et réciprocité** : une évidence qui guide le Groupe BIGARD et les comportements 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**.

→ Lutte contre la corruption et les pratiques anti-compétitives

Le Groupe BIGARD se conforme strictement aux exigences des réglementations portant sur la **lutte contre la corruption** et le **respect du droit de la concurrence**. Elle a, à cet effet, élaboré une politique spécifique de laquelle découle notamment la formation régulière des 680 salariés considérés comme les plus exposés. Ils connaissent ainsi l'existence d'une cellule spécifique et d'une procédure d'alerte.



→ Protection des données personnelles

Les **données personnelles** sont utilisées pour la mise en œuvre de plusieurs activités au sein de l'entreprise : recueil de candidatures aux offres d'emploi ; gestion du personnel ; relations commerciales ; liens avec les consommateurs... Aucune donnée personnelle collectée par le Groupe BIGARD dans ces cadres ne fait l'objet d'une commercialisation. En conformité avec le règlement général européen sur la protection des données personnelles (RGPD), le Groupe BIGARD a structuré une démarche dédiée et nommé un Délégué à la Protection des Données Personnelles qui veille, en lien étroit avec la Direction des Systèmes d'Information, à la sécurisation des bases de données.



L'Art de la Viande

02

CE QUE NOUS FAISONS

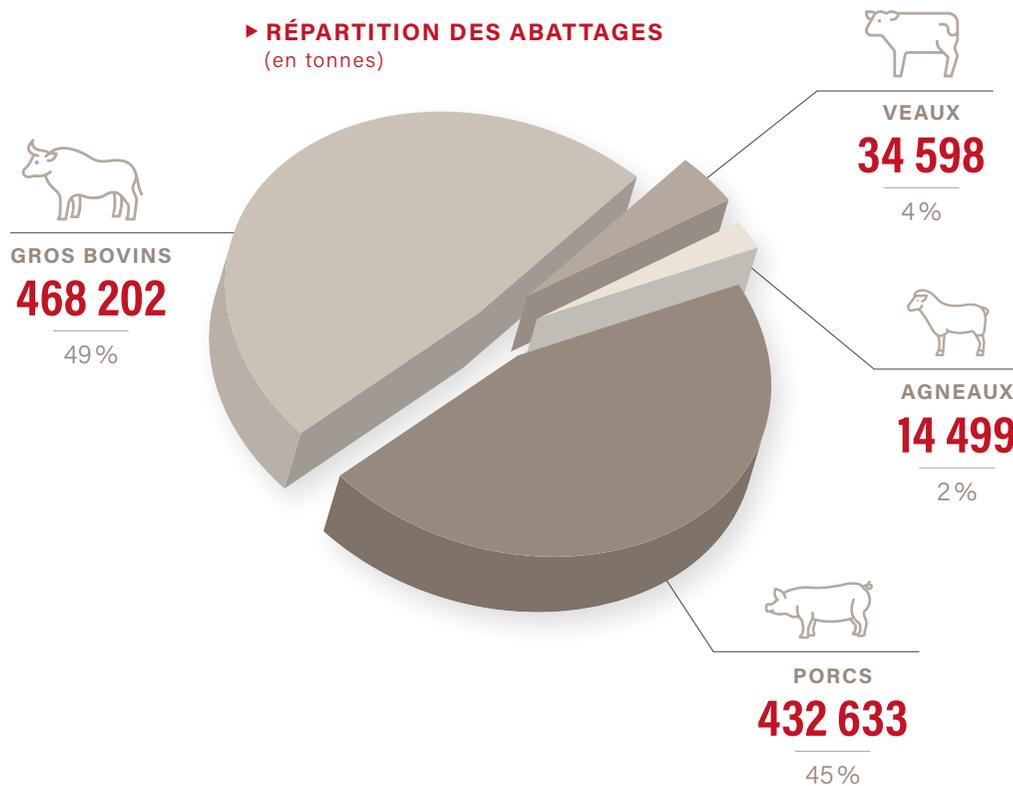


02

CE QUE
NOUS FAISONS

[CHIFFRES CLÉS 2021]

► RÉPARTITION DES ABATTAGES (en tonnes)



ORIGINE DES ANIMAUX*

99,86%
des animaux abattus
par le Groupe BIGARD,
toutes espèces
confondues, sont
d'origine française

NOMBRE D'ÉLEVEURS FOURNISSEURS

- Filière bovine
(dont veaux)
88 000 éleveurs
- Filière porcine
3 000 éleveurs
- Filière ovine
3 400 éleveurs



L'Art de la Viande

NOMBRE
D'ÉTABLISSEMENTS

60 établissements
dont
30 abattoirs



EFFECTIFS

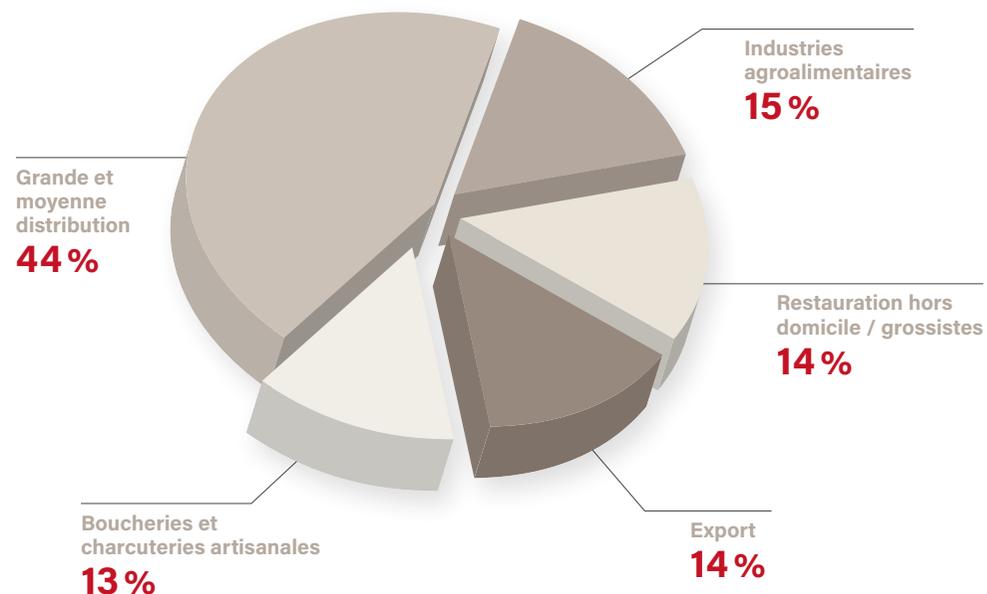
13 512
salariés

FORMATION CONTINUE

177 624
heures de formation
continue (hors intégration)

► RÉPARTITION DES VENTES

(en chiffre d'affaires par réseau de distribution)

POINTS DE
VENTE DESSERVIS

39 000

CHIFFRE D'AFFAIRES

4,9
milliards
d'euros

► NOS TROIS MARQUES INCONTOURNABLES



02

CE QUE NOUS FAISONS



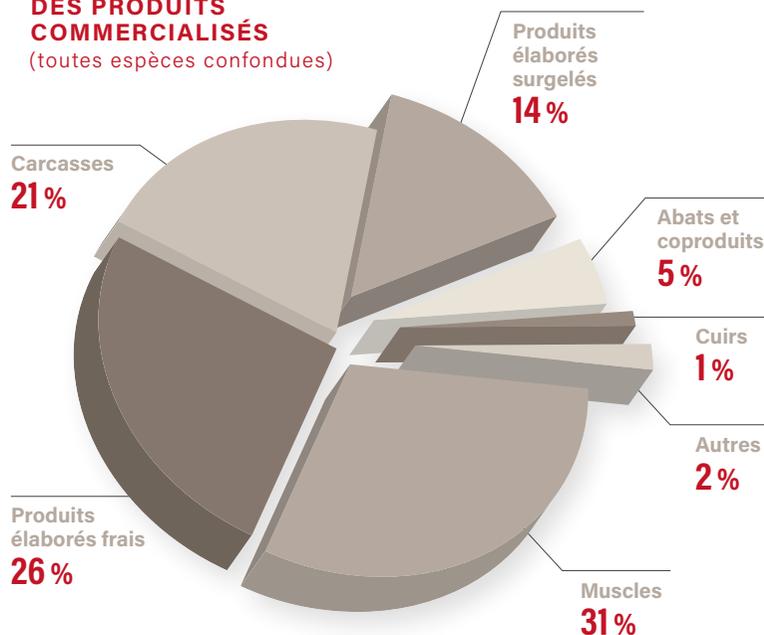
L'Art de la Viande

[CHIFFRES CLÉS 2021]

La force du Groupe BIGARD :

Proposer à ses clients une palette diversifiée de produits et de pièces de viande : carcasses, muscles sous vide, produits élaborés crus et cuits, frais comme surgelés...

► DIVERSITÉ DES PRODUITS COMMERCIALISÉS (toutes espèces confondues)



Cette offre complète de produits est le résultat de **la valorisation** de l'ensemble de la matière composant chaque animal, quelle que soit son espèce. Un enjeu spécifique au métier du Groupe qui, à l'inverse de toute autre industrie, y compris agroalimentaire, nécessite d'abord de désassembler un tout... avant d'élaborer des produits. Une logique unique, où la matière est au cœur des processus de production. Une valorisation qui pour être maximale implique à chaque étape de la transformation, depuis l'abattage, la maîtrise de gestes justes et précis, reflète du savoir-faire BIGARD.

A la valorisation se combine **l'adéquation**, soit le « fléchage » de l'animal et de la carcasse vers le circuit de valorisation qui permettra de tirer le meilleur de la matière.

Une gageure au quotidien : chaque animal est unique. C'est particulièrement le cas dans la filière bovine au vu de la diversité des races et du cheptel (vaches laitières, vaches allaitantes, jeunes bovins...) ; doivent aussi être considérées les caractéristiques propres à chaque animal (sa conformation, son taux d'engraissement) ainsi que sa filière d'élevage.

Enfin, **l'élaboration** des produits doit répondre précisément aux exigences qualité et aux cahiers des charges des clients.



FOCUS SUR LES COPRODUITS

En 2021, le Groupe BIGARD a renforcé ses capacités de valorisation des peaux : au premier traitement (salage des peaux fraîches), s'ajoute le tannage des peaux aujourd'hui compétence interne à l'entreprise.

Outre les cuirs, ce sont près de 390 000 tonnes de coproduits qui ont été valorisées en 2021, intégrées à des filières diverses (santé humaine et animale, alimentation animale, biocarburants et bioénergies).





L'Art de la Viande

03

NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE



03

NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

[INTRODUCTION]



Benjamin CASTEL
Directeur Général Adjoint



L'établissement de ce rapport RSE, en plus de répondre aux exigences de Déclaration de Performance Extra-Financière du Groupe BIGARD, est l'occasion de faire un bilan de l'année 2021, autant que de se projeter vers l'avenir !

Un métier essentiel

2021 a encore été une année marquée par la pandémie mondiale du COVID-19... une crise qui a bouleversé nos vies et nos habitudes. Une crise durant laquelle nous nous sommes rappelés combien notre santé et celle de nos proches est essentielle.

Essentielles, les équipes du Groupe BIGARD ont continué de l'être comme depuis le début de la crise en mars 2020. Elles ont, sans relâche, participé à la poursuite de la chaîne alimentaire française. Elles ont répondu à un besoin lui-aussi essentiel : celui de se nourrir en toute sécurité. **Car là est le premier objectif du Groupe BIGARD : mettre en œuvre une activité reconnue d'importance vitale et permettre à chacun de manger une viande de qualité.**

Le Groupe BIGARD évolue au cœur de la société...

Ainsi, l'entreprise participe à son niveau à la souveraineté alimentaire de la France. Un équilibre qui n'est pas acquis : les récents événements géopolitiques, dramatiques, ont déjà des conséquences importantes sur « l'écosystème » alimentaire français, de l'amont à l'aval. Elles s'ajoutent aux effets concrets du réchauffement climatique, que nul ne peut désormais ignorer.

Dans ce monde en mouvement permanent, chaque établissement du Groupe BIGARD doit **être un repère sur son territoire et cultiver des relations humaines** sincères et empreintes de réciprocité avec l'ensemble de ses « parties prenantes » : partenaires commerciaux, fournisseurs, consommateurs... et bien évidemment ses salariés.

... et intègre la RSE dans son quotidien

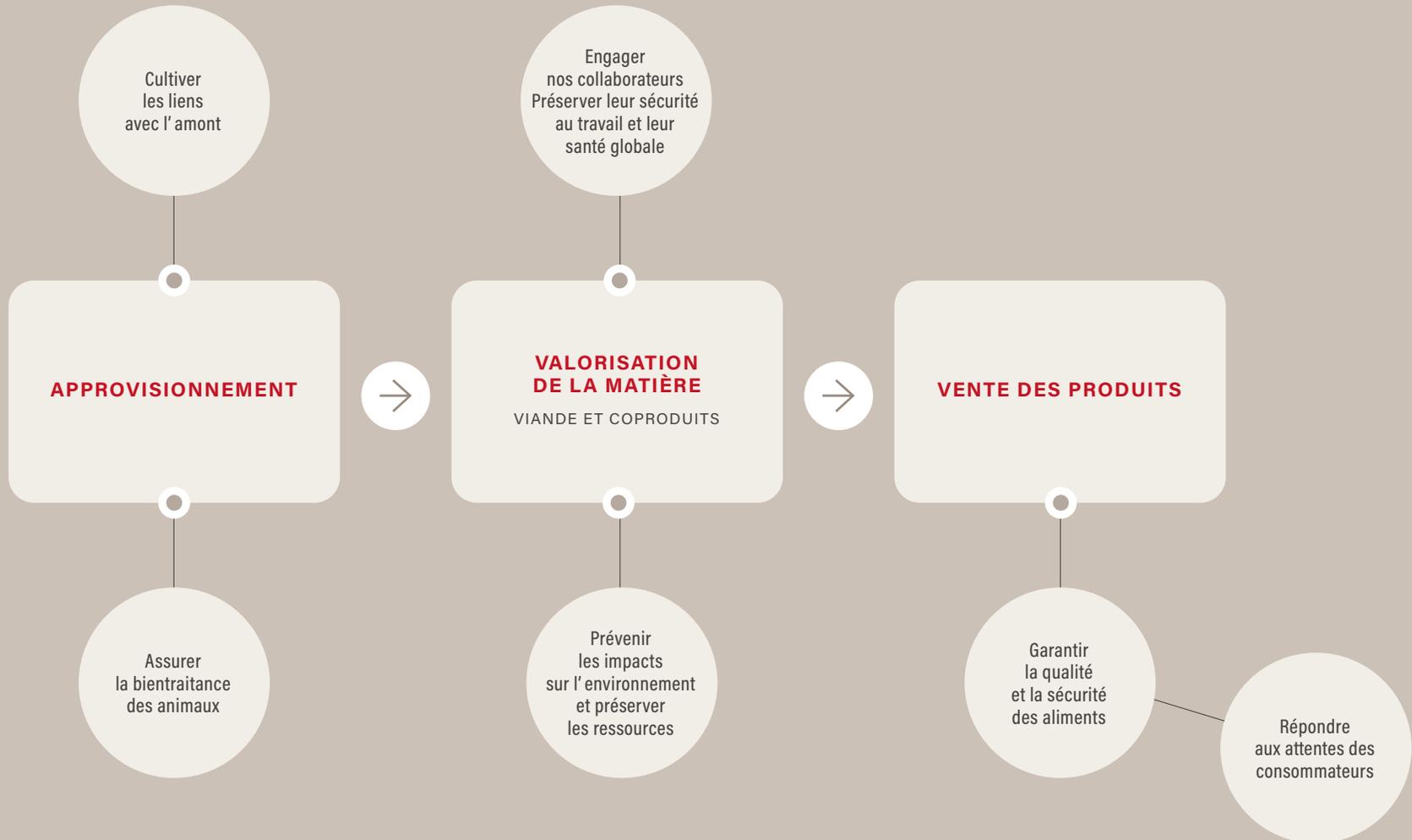
La dynamique RSE du Groupe BIGARD est le reflet du travail quotidien des Directions de l'entreprise. Celles-ci ont directement participé à l'élaboration de ce rapport annuel. D'ailleurs, les indicateurs associés à chaque enjeu RSE sont d'abord des indicateurs du suivi du déploiement opérationnel de nos politiques industrielle, qualité, bien-être animal, ressources humaines, environnement...

Un « collectif BIGARD » qui se projette

Une dynamique que nous poursuivrons... alors que les défis s'annoncent majeurs. Parmi eux, la nécessité impérieuse de **préserver les ressources naturelles** – énergies, eau... mais aussi de **sécuriser notre approvisionnement en matière première**, indispensable pour la continuité de notre activité.

Une continuité de l'activité qui dépend aussi des **compétences des collaborateurs** du Groupe BIGARD. La préservation des savoir-faire de l'entreprise, véritable patrimoine, est un enjeu vital, étroitement associé à celui de l'**individualisation du parcours professionnel** de chaque salarié. C'est tout l'objectif de notre politique sociale que de **cultiver durablement l'engagement du « collectif BIGARD » rassemblant les femmes et les hommes du Groupe... sur qui nous savons pouvoir compter pour aller encore plus loin demain !**

COMMENT S'EXPRIME NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE



03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 1

[CULTIVER LES LIENS AVEC L'AMONT]

On peut, pour évoquer le cheptel français, parler de « patrimoine », tant il est emblématique par sa richesse et sa diversité de races, de territoires. Emblématique aussi par son histoire et celle des éleveurs qui l'ont développé et le façonnent chaque jour.

La relation entre les éleveurs et les abattoirs sur chaque bassin est naturelle. **L'implantation des abattoirs du Groupe BIGARD est à cet égard stratégique et assure un débouché de proximité permanent à ses apporteurs partenaires et éleveurs** – près de 95 000 en 2021, toutes espèces confondues. Elle permet aussi d'optimiser, dans la mesure du possible, le temps de transport des animaux.

L'entretien de relations de proximité avec l'amont est essentiel pour le Groupe BIGARD, alors que la sécurisation des approvisionnements est un enjeu vital.

Une sécurisation des flux d'abord, dans un contexte inédit de décapitalisation du cheptel en France, en particulier bovin depuis plusieurs mois... qui s'annonce durable. Le Groupe BIGARD s'engage pour préserver le tissu et le modèle d'élevage, d'abord en défendant et en promouvant les filières. En s'investissant aussi dans la contractualisation avec les éleveurs.

Une sécurisation en termes de qualité ensuite, permettant de créer de la valeur en mettant en avant le savoir-faire de chaque acteur engagé : l'éleveur, l'organisation de producteurs, l'abatteur-transformateur, le distributeur.

Le Groupe BIGARD est ainsi engagé dans plusieurs filières qualité cadrées par des cahiers des charges : Label Rouge, Porc Fermier, OPALE, Bleu Blanc Cœur...



FOCUS SUR LE LABEL ROUGE

Le Label Rouge est pour le consommateur signe de qualité du produit, mais aussi de bonnes conditions d'élevage des animaux et d'une meilleure rémunération des éleveurs. Plus précisément, pour les viandes bovines, les critères suivants doivent être respectés :

- ▶ Des races bovines allaitantes emblématiques
- ▶ 5 mois minimum en pâturages
- ▶ 80 % d'autonomie alimentaire
- ▶ Évaluation du bien-être animal en élevage
- ▶ Alimentation sans OGM ni huile de palme
- ▶ Administration cadrée d'antibiotiques
- ▶ Gestion de la douleur lors de l'écorchage ou de la castration (par anesthésie et/ou analgésie)
- ▶ Qualité du produit supérieure : carcasses sélectionnées, maturation de la viande, tests auprès des consommateurs

03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 2

ASSURER LA BIEN-TRAITANCE DES ANIMAUX

Le Groupe BIGARD, au sein de la Direction Qualité du Groupe, a structuré une politique et engagé des moyens pour assurer la bientraitance animale au sein de ses établissements, et plus globalement son respect par l'ensemble des acteurs de ses filières.

Cette politique est basée sur la reconnaissance de l'animal en tant qu'être sensible et sur le respect des cinq libertés fondamentales (définition par le *Farm Animal Welfare Council*) :

- ▶ Absence de faim, de soif ou 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 chaque espèce
- ▶ Absence de peur et d'anxiété

→ La sécurisation des pratiques

Éleveurs, organisations de producteurs, centres de rassemblement, acteurs du transport... l'engagement de chacun se traduit par la signature par nos fournisseurs et transporteurs de **cahiers des charges spécifiques** intégrant des exigences réglementaires et des bonnes pratiques liées à la surveillance de l'état de santé et de propreté des animaux, à leur bonne alimentation, au confort de logement et durant le transport... Ces cahiers des charges couvrent **75 % des volumes d'approvisionnement**.

En 2021, le Groupe BIGARD a par ailleurs rédigé une **Charte consacrée au bien-être animal**, qui vise à renforcer les engagements de ses fournisseurs sur le sujet ; elle intègre notamment la formation de référents dédiés à la protection animale, ainsi que l'organisation d'audits à chaque étape du parcours de l'animal. La bientraitance animale est aussi un objectif intégré dans les **programmes de modernisation des infrastructures** du Groupe BIGARD, qui portent notamment sur les stabulations, soit les bouvieries, les porcheries et les bergeries des abattoirs. Toute nouvelle installation fait l'objet d'une intervention d'un éthologue, afin d'assurer sa complète conformité vis-à-vis des exigences de la bientraitance animale.

A noter : les Services Vétérinaires Officiels, représentant l'État et totalement indépendants, sont présents au sein de chaque abattoir du Groupe BIGARD et veillent, chaque jour, au respect de la réglementation.

La société ARCADIE VIANDES est exclue des données 2021 relatives à l'enjeu 2.

→ La formation des salariés

Au sein des établissements, la **bien-être animale est une compétence à part entière**, fruit d'une dynamique de formation et de sensibilisation des salariés. 100 % des opérateurs du Groupe BIGARD en contact avec les animaux vivants disposent du certificat de compétences en protection animale ; tous les chauffeurs disposent d'un certificat de compétences pour le transport d'animaux vivants. **120 Responsables Protection Animale** supervisent la protection des animaux au sein des établissements ; ils utilisent notamment des grilles d'auto-contrôle harmonisées sur le Groupe, et rendent compte directement aux Directions des établissements et aux Services Vétérinaires.

→ L'évaluation et l'amélioration des performances

Chaque année 100 % des abattoirs du Groupe BIGARD sont **audités par des experts vétérinaires ou des éthologues indépendants**, suivant les diagnostics interprofessionnels de la protection animale en abattoir et une grille interne pour la filière ovine dont le référentiel sera terminé en 2022. Le référentiel bovin a notamment été validé par les autorités françaises et des Organisations Non Gouvernementales spécialisées. Ces audits annuels sont réalisés inopinément.



FOCUS SUR LE DIAGNOSTIC INTERPROFESSIONNEL

Plus de 200 points de contrôle, évalués à toutes les étapes, du déchargement des animaux jusqu'à leur abattage.

L'audit est basé sur l'observation des animaux, des opérateurs, des infrastructures et matériels en fonctionnement. Il est complété par des entretiens et tests de connaissances avec les opérateurs, ainsi qu'une analyse documentaire.

La note moyenne
des audits réalisés
en 2021 est de
88,8 %
(objectif 90 %)



03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 3

ENGAGER NOS COLLABORATEURS, PRÉVENIR LEUR SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET LEUR SANTÉ GLOBALE

→ Chiffres clés 2021



EFFECTIFS

13 512

salariés
(contrats CDI et CDD)

▶ Moyenne d'âge
42 ans

▶ Ancienneté moyenne
13,63 ans

▶ Taux de travailleurs
handicapés
6,13 %

▶ Taux d'absentéisme*
5,94 %

(6,21 % en 2020)
Objectif : - 5,8 % en 2023

Focus sur l'alternance

▶ **402** salariés formés
en Pass IFRIA

▶ **77 %** (objectif à 3 ans : 80 %)
Taux de réussite Pass IFRIA*

▶ **397** alternants en formation
initiale (dont apprentissage)



DYNAMIQUE D'INTÉGRATION

1 186
nouveaux CDI

▶ **360** recrutements directs
(180 en 2020)

▶ **300** intégrations suite
à une alternance (295 en 2020)

▶ **526** titularisations suite à
un CDD, un stage... (233 en 2020)



DYNAMIQUE DE FORMATION CONTINUE

► **8 848**

salariés ont participé
à au moins une action
de formation continue

► **177 624**

heures de formation
continue

► **Budget consacré
à l'effort de formation
en 2021 :**

3,15 %

de la masse salariale

► **178 formateurs
professionnels**

associés à l'École des
Métiers BIGARD
(10 formateurs dédiés ;
2 028 stagiaires formés –
hors intégration)

► **7 987**

entretiens de parcours
professionnels réalisés

→ Une politique sociale ambitieuse

Adéquation et valorisation de la matière, élaboration des produits... De l'approvisionnement à la commercialisation, **l'Art de la Viande est l'expression et le résultat du savoir-faire des femmes et des hommes du Groupe BIGARD**. De leur engagement et de leurs compétences dépend la performance de l'entreprise, qui s'appuie depuis de nombreuses années sur **une politique sociale ambitieuse, structurée autour de trois piliers : les parcours professionnels, la santé globale, le dialogue social.**

PARCOURS PROFESSIONNELS

Depuis le recrutement, déployer des parcours individualisés pour fidéliser et développer les compétences de chacun, et contribuer à la préservation des savoir-faire BIGARD

SANTÉ GLOBALE

Prévenir les risques professionnels sur le terrain et permettre aux collaborateurs de prendre soin de leur santé

DIALOGUE SOCIAL

A tous les niveaux du Groupe, cultiver les liens et l'échange au sein de l'entreprise, en associant les représentants du personnel

La politique sociale évolue régulièrement dans le cadre de la négociation collective et du dialogue social. **En 2021, les partenaires sociaux ont signé sept accords majoritaires qui ont consolidé le « pack social BIGARD ».**

03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 3

ENGAGER NOS COLLABORATEURS, PRÉVENIR LEUR SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET LEUR SANTÉ GLOBALE

→ Un parcours professionnel pour chacun

Le Groupe BIGARD, avec les organisations syndicales représentatives, ont notamment négocié et validé la stratégie du Groupe BIGARD portant sur les parcours professionnels des salariés, en rappelant deux exigences :

- ▶ **L'individualisation des parcours**, du recrutement à la fin de carrière.
- ▶ **Le développement des compétences**, clé de l'évolution professionnelle et salariale.

OBJECTIFS DES PARTENAIRES SOCIAUX

Chaque salarié en CDI devra suivre au moins deux actions de formation non-obligatoires entre 2021 et 2024

13 % de l'effectif doit connaître chaque année une évolution salariale

→ Préservation des savoir-faire

Cette politique répond aussi à un enjeu vital : celui de la préservation des savoir-faire pour cultiver durablement l'Art de la Viande.

Elle implique :

- ▶ **La poursuite d'une dynamique de recrutement**, au cœur des bassins d'emploi et la promotion de la politique sociale auprès des candidats via une communication employeur digitale et physique (relations écoles, job-datings...).
- ▶ **L'accompagnement de l'intégration des nouveaux collaborateurs**, grâce à des dispositifs de formation certifiants en alternance : le Pass IFRIA pour les opérateurs de production, ainsi que l'alternance en formation initiale et l'apprentissage (du BTS au titre d'Ingénieur).
- ▶ **La formation continue de tous les collaborateurs**, dans le cadre du Plan de Développement des Compétences. Les objectifs : fidéliser, sécuriser les parcours et permettre l'évolution professionnelle – polyvalence, mobilité, certification... Tous les métiers du Groupe sont concernés ; un plan d'actions spécifique est par ailleurs engagé sur « le cœur de métier », avec l'École des Métiers BIGARD et les formateurs professionnels sur le terrain pour assurer la bonne transmission des savoir-faire en 1^{ère} et 2^{ème} transformations.
- ▶ **Des dispositifs seniors**, pour encourager le maintien dans l'emploi, accompagner individuellement la fin de la carrière et permettre à ces salariés de transmettre leur savoir-faire aux nouvelles générations.



FOCUS
ÉGALITÉ DES CHANCES, PROMOTION DE LA DIVERSITÉ
ET ACCOMPAGNEMENT DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

La politique de formation et d'évolution professionnelle, jalonnée et fondée sur les compétences de chaque collaborateur, est un levier de la politique Égalité Professionnelle définie par les partenaires sociaux, qui vise par ailleurs à promouvoir la mixité et la diversité, ainsi qu'à prévenir toutes les discriminations. Sur le terrain, une commission spécifique adossée au Comité Social et Économique veille au suivi des actions engagées.

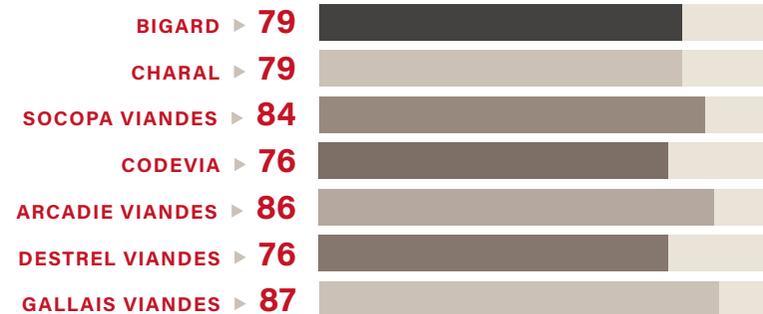
Chaque étape du parcours professionnel, depuis le recrutement, doit aussi être adaptée aux travailleurs handicapés.

- ▶ L'interlocuteur Ressources Humaines est le Référent Handicap de chaque établissement, qui oriente, informe et accompagne individuellement les salariés porteurs de handicap, y compris lors de la mise en œuvre de mobilités professionnelles. Leur maintien dans l'emploi est la priorité.
- ▶ Le Groupe BIGARD propose par ailleurs des dispositifs spécifiques :
 - aménagement du poste de travail et/ou de l'organisation du travail (dont temps partiel pour les seniors)
 - CESU Handicap (prise en charge de prestations à domicile) - création de Santé + dans le cadre de la mutuelle du Groupe, pour proposer des garanties complémentaires aux bénéficiaires porteurs de handicap ou souffrant d'une maladie chronique...



▶ INDEX ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE
 (sur 100 points)

Des résultats 2021 conformes aux objectifs définis par la réglementation et les partenaires sociaux du Groupe BIGARD



03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 3

ENGAGER NOS COLLABORATEURS, PRÉVENIR LEUR SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET LEUR SANTÉ GLOBALE

→ La prévention globale de la santé de tous les salariés

La sécurité des collaborateurs est un objectif essentiel du Groupe BIGARD.

La performance Santé au Travail est analysée chaque mois, d'abord au travers du taux d'absentéisme. Des démarches de prévention des risques professionnels sont initiées depuis la Direction des Ressources Humaines et déclinées au sein de chaque établissement, qui portent sur l'évaluation des risques et, le cas échéant, la gestion des événements accidentogènes.

Surtout, **la prévention est au cœur de la politique** ; elle passe d'abord par **l'implication et l'engagement de tous les acteurs** – Directions, managers, représentants du personnel via les Commissions Santé Sécurité et Conditions de Travail. Elle se décline par des actions concrètes : accueil et formation des salariés, rotations régulières, échauffements, maîtrise de l'affilage et de l'affûtage et ainsi du pouvoir de coupe du couteau, actions de communication, accompagnement du retour au travail des salariés, prévention des risques psychosociaux, aménagements des postes et équipements adaptés.

La prévention passe aussi par **la sensibilisation des collaborateurs à la santé globale**, et pas seulement au travail. C'est l'ambition de *Ma Solution Santé* d'informer et de proposer des solutions santé et prévoyance individualisées à chaque salarié et plus globalement à l'ensemble des 33 296 bénéficiaires* (les salariés et leurs ayants-droits) de ce qui constitue la Mutuelle d'entreprise du Groupe BIGARD.



FOCUS MA SOLUTION SANTÉ

- ▶ Une Mutuelle pilotée par les partenaires sociaux du Groupe BIGARD
- ▶ Une offre large et évolutive de garanties Santé et Prévoyance
- ▶ La même cotisation pour tous les salariés, assumée à 75 % par l'entreprise
- ▶ La prise en charge de pratiques de soins non conventionnels pour prévenir, soigner ou vivre avec la maladie
- ▶ La mise à disposition de services d'accompagnement pour orienter dans le parcours de prévention et de soin et/ou soutenir le salarié dans les situations difficiles
- ▶ La déclinaison de l'offre pour les salariés-retraités du Groupe BIGARD

➔ L'entretien du dialogue social

La politique sociale est relayée auprès de chaque collaborateur par la Direction et les représentants du personnel via les instances de dialogue social – le Comité Économique et Social au sein de chaque établissement, mais aussi grâce à des outils de communication interne – les trois numéros annuels du magazine *Big'Mag*, le site internet avoirsocial.com... dont la déclinaison en application mobile a débuté pour un lancement en 2022. Ce support intégrera tous les services à disposition des salariés (bulletin de paie dématérialisé, gestion de l'épargne salariale, formation à distance, offre santé et prévoyance...).



FOCUS MANAGEMENT DE PROXIMITÉ

Les encadrants de proximité jouent un rôle majeur dans la déclinaison des dispositifs de la politique sociale. Leur objectif, à travers l'écoute du collaborateur, est d'impliquer, de reconnaître, de développer et de veiller sur ses conditions de travail. Pour accompagner les managers dans leurs missions d'animation des équipes, un « Parcours Manager » a été créé au sein du Groupe. **206 collaborateurs** ont ainsi débuté ce programme de formation visant à acquérir et développer les compétences managériales.



03

NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 4

PRÉVENIR LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT ET PRÉSERVER LES RESSOURCES

Conditions de travail et sécurité des collaborateurs, qualité et sécurité des produits, bien-traitance des animaux... l'Art de la Viande, au vu des enjeux qu'il recouvre, nécessite des infrastructures de haut niveau.

Faire « durer » ces infrastructures dans le temps est l'objectif de la **politique d'investissement dynamique du Groupe BIGARD**, qui a consacré en 2021 près de 90 millions d'euros pour leur développement et leur modernisation : process de production, stabulations, espaces de stockage et congélations, locaux sociaux, bureaux... en plus des actions dédiées à l'entretien et à la sécurisation des bâtiments et du parc industriel.

Des programmes d'investissement qui visent aussi, avec l'appui des compétences du Service Environnement, à **optimiser la consommation des ressources naturelles, des énergies et à prévenir les rejets à l'environnement** – sols, air, eau, bruits...



FOCUS SUR LE PATRIMOINE INDUSTRIEL DU GROUPE BIGARD

L'histoire du Groupe BIGARD est rythmée par le développement de son patrimoine industriel. Le réseau d'établissements reflète la stratégie d'ancrage durable au cœur de territoires d'abord ruraux et agricoles. Un ancrage vertueux et source d'effets externes positifs : emploi et lien social, contribution aux charges collectives (impôts locaux), impacts sur la chaîne des fournisseurs... et participation au maintien de la tradition bouchère française !

→ La préservation des ressources (énergies et eau)

L'activité industrielle déployée par le Groupe BIGARD nécessite d'importantes ressources. A l'image de la matière première que l'entreprise transforme, leur respect est une valeur fondamentale, qui consiste en leur préservation ou à l'optimisation de leur utilisation le cas échéant.

Le mix énergétique, dont les sources sont externes, répond à des usages nécessaires à la continuité de l'activité, soit principalement :

- ▶ La **production de froid** dans les ateliers et dans les espaces dédiés au refroidissement des carcasses ainsi qu'au stockage des produits (espaces frigorifiques et congélations) ;
- ▶ La **production d'eau chaude** pour le fonctionnement des process et le nettoyage.

Pour optimiser les consommations d'eau (5 millions de m³ par an), plusieurs établissements déploient des **bonnes pratiques**

de recyclage des eaux, qui sont réutilisées pour un usage industriel : c'est notamment le cas au sein des unités de nettoyage des contenants – l'eau est réinjectée dans les tunnels de lavage.

Le nettoyage quotidien des infrastructures représente en effet un poste important de consommation d'eau : des démarches visent à développer l'utilisation d'eau structurée, soit une eau débarrassée de sa pollution électrique ou électromagnétique. Une technique dont les effets bénéfiques sont doubles : l'amélioration du nettoyage et un impact positif sur les consommations associées (baisse du débit de l'eau de 25 % ; diminution de la température de nettoyage).

Des actions locales sont aussi engagées pour adapter les usages au contexte du territoire, notamment lors des épisodes de sécheresse.

Mix énergétique*
consommations en MWh
PCI (pouvoir calorifique
inférieur) - 2021

- ▶ **Électricité**
59 %
- ▶ **Gaz naturel**
25 %
- ▶ **Gazole**
8,7 %
- ▶ **Fioul lourd**
4,8 %
- ▶ **Réseau urbain**
1,8 %
- ▶ **Gazole non routier**
0,5 %
- ▶ **Butane / propane**
0,3 %
- ▶ **Fioul domestique**
0,02 %

**Consommations
énergétiques
par usage***
en MWh - 2021

- ▶ **Production de froid**
34 %
- ▶ **Production d'eau
chaude et de vapeur**
27 %
- ▶ **Process**
24 %
- ▶ **Transport**
9 %
- ▶ **Autres**
6 %

FOCUS
**LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES
COMMENCE DÈS L'AMONT**

Via son syndicat professionnel, le Groupe BIGARD est impliqué dans la démarche DURALIM, visant à nourrir les animaux d'élevage de façon durable, soit garantir que les matières premières utilisées en alimentation animale sont produites dans le respect de critères environnementaux, sociaux et économiques.

03

NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 4

PRÉVENIR LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT ET PRÉSERVER LES RESSOURCES

→ La réduction de l'empreinte carbone

La réduction des émissions de gaz à effet de serre est un objectif clairement formulé.

Un **bilan** est réalisé tous les 4 ans sur un périmètre représentatif :

- ▶ Entre 2012 et 2015, les émissions ont baissé de 8 %
- ▶ Entre 2015 et 2020, les émissions ont baissé de 9 %

La réduction des quantités utilisées voire le remplacement des fluides frigorigènes dits à fort potentiel de réchauffement climatique est d'ores et déjà engagée.

Des démarches sont aussi portées par la Direction Logistique du Groupe BIGARD. Le **transport** est une activité centrale, qui concerne l'approvisionnement quotidien des abattoirs en animaux autant que la distribution de produits entre sites du Groupe ou à destination des clients et points de vente – dont nombre d'entre eux se situent dans des zones à faibles émissions (ZFE).

Chaque kilomètre compte : cela passe par la recherche d'optimisations et de synergies logistiques, qui impliquent les partenaires externes du Groupe. Entre 2020 et 2021, les chargements concernés par le « covoiturage industriel » ont

augmenté de 66 % ; le retour vers les établissements des contenants permettant d'acheminer les produits chez les clients (caddies, rolls, ...) a été reconfiguré afin de réduire les mouvements logistiques associés (baisse du coût induit de près de 15 % entre 2019 et 2021).

Le parc véhicules du Groupe est repensé dans cette optique : 67 % des poids lourds sont équipés de moteurs dont la norme vise à réduire les émissions polluantes (oxyde d'azote et particules fines en premier lieu) ; l'utilisation d'énergies alternatives est aussi étudiée, en particulier pour le parc de véhicules légers (technologies électriques ou hybrides rechargeables).

326 CHAUFFEURS

Tous devront développer
leurs compétences
en conduite économique.

→ La gestion des rejets

L'ancrage territorial implique le respect de l'environnement, d'abord celui le plus proche de chaque établissement.

Le Groupe BIGARD fait l'objet d'un **strict contrôle environnemental** : la majorité des établissements poursuivent leur activité dans le cadre de la réglementation relative aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) sous le régime de la déclaration, de l'enregistrement et/ou de l'autorisation. Une réglementation qui oblige à évaluer régulièrement les risques et à mettre en œuvre des mesures pour maîtriser les impacts de toutes les activités voire des éventuels travaux, ainsi que pour éviter les accidents environnementaux.

L'ensemble des eaux usées issues des activités sont traitées.

Les déchets organiques issus de ce traitement, compte tenu de leur fort intérêt agronomique, sont revalorisés en agriculture (épandage, compostage...). Ils peuvent aussi permettre la production de biogaz : en 2021, plus de 70 000 tonnes de ces rejets ont été orientés vers des filières externes de méthanisation dans le cadre de schémas d'économie circulaire cohérents et à proximité géographique des établissements.

Déchets*

166 000
tonnes en 2020

- ▶ **71,6 %**
de résidus issus du traitement
des eaux usées
- ▶ **21,6 %**
de matières stercoaires
- ▶ **3,6 %**
de déchets dits « AOM »
(assimilables ordures ménagères -
plastique souillé, essuie-mains,
charlottes, masques de protection)
- ▶ **1,4 %**
de cartons et papiers
- ▶ **0,7 %**
de déchets métalliques
- ▶ **0,3 %**
de bois et palettes
- ▶ **0,3 %**
de plastiques revalorisables
(plastiques propres)



94 %
sont valorisées.
Les filières de tri et
de revalorisation sont
systématiquement
privilegiées.

13 SITES INDUSTRIELS
intègrent directement
le traitement des eaux usées
dans leurs stations
d'épuration autonomes.
Elles permettent de traiter 58 %
des eaux usées issues
de l'activité industrielle.

03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 4

PRÉVENIR LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT ET PRÉSERVER LES RESSOURCES

→ Le « juste emballage » et l'écoconception

**La Cellule Gestion des consommables du Groupe
BIGARD poursuit la stratégie du « juste emballage »**

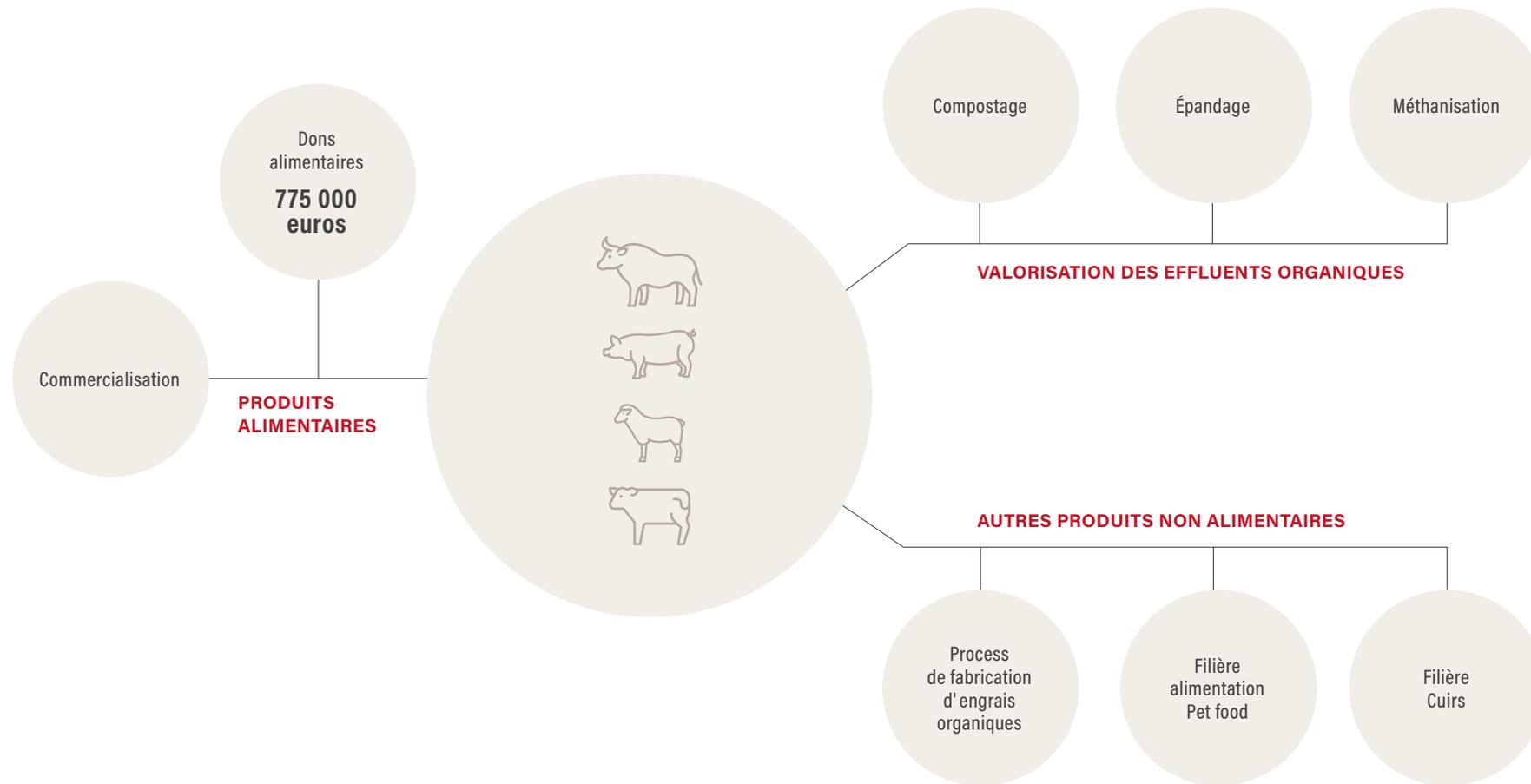
en recherchant la minimisation de son impact sur
l'environnement, notamment par l'écoconception
des packagings :

- ▶ Tous les cartons contenant les produits sous-vide et les produits élaborés frais sont **certifiés FSC** depuis fin 2020 (fibres issues de forêts gérées durablement)
- ▶ Développement de **gammes en hybride carton / plastique**
- ▶ En interne, une dynamique de **suppression du suremballage** et l'utilisation privilégiée de contenants lavables et réutilisables

Le Groupe est à ce sujet impliqué dans plusieurs groupes de travail sous l'égide, notamment, de CITEO. Les travaux portent sur la **généralisation des monomatériaux** et l'**émergence de nouvelles filières de recyclage** – projet Monofilm, consortiums PS25 et PET25...



➔ Économie circulaire du Groupe BIGARD en 2021



03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 5

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS

L'Art de la Viande, c'est s'imposer de proposer des produits sûrs et de qualité à nos clients et consommateurs. Le Groupe BIGARD s'appuie sur une Politique Qualité pragmatique et opérationnelle faisant de l'hygiène et de la sécurité alimentaire des exigences poursuivies au quotidien.

La recherche de la performance Qualité est l'objectif du Groupe BIGARD, qui s'appuie sur un réseau de 165 collaborateurs dédiés et d'une manière générale sur l'ensemble des salariés. **Tous sont en effet acteurs de la qualité des produits et de leur sécurisation.**

Des programmes de formation annuels sont déployés qui permettent, dès l'accueil, de sensibiliser à l'hygiène, aux bonnes pratiques de travail et aux procédures de contrôle et de traçabilité.



HORS DISPOSITIFS D'INTÉGRATION PASS IFRIA, DONT LE PROGRAMME IMPLIQUE DE LA FORMATION THÉORIQUE ET PRATIQUE DÉDIÉE :

2 800 stagiaires

formés à l'hygiène et la qualité

Près de 8 000 heures de formation

consacrées à l'hygiène et la qualité

➔ Politique Qualité

Outre la sensibilisation et la formation des salariés, la politique Qualité du Groupe BIGARD se décline ainsi :

- ▶ **Une application rigoureuse des bonnes pratiques** d'hygiène et de travail, de contrôle des matières premières et la maîtrise des processus de fabrication – la prévention des risques à chaque étape est cadrée par le principe Hazard Analysis Critical Point (HACCP) ; de cette analyse complète des risques découlent l'organisation de contrôles sur la matière et les produits, l'application de gestes d'hygiène essentiels par les salariés, l'entretien et la stérilisation des outils de travail...
- ▶ **Le respect de la chaîne du froid** au sein des établissements est assuré par le contrôle permanent des températures des locaux mais aussi des viandes à tous les stades de la fabrication – notamment à l'étape de refroidissement des carcasses après

abattage et avant toute opération de désossage. La recherche et le maintien du froid optimal implique au sein des établissements des travaux réguliers.

- ▶ **La maîtrise de la traçabilité** des denrées alimentaires, des emballages et des produits finis. Une traçabilité structurée par un système Groupe, associée à la rigueur des opérateurs, qui 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.
- ▶ **La protection de l'intégrité de la chaîne alimentaire** grâce au déploiement sur 100 % des établissements de Plans dits de « Food Defense ».
- ▶ **Le contrôle et l'analyse des produits** : chaque année, environ

600 000 analyses-produits sont réalisées* au-delà des exigences réglementaires. Ce plan d'analyses vise à une maîtrise complète des risques couvrant l'ensemble des contaminants potentiels qu'ils soient physiques, chimiques ou biologiques – bactéries *Escherichia coli* et Salmonelle en tête, responsables des principales intoxications alimentaires. Sont particulièrement visés les produits sensibles (en particulier les gammes destinées aux enfants) qui ne peuvent être livrés avant la validation des contrôles dits « libérateurs ».

Le Groupe BIGARD s'appuie sur son réseau de **10 laboratoires internes, dotés d'équipements et matériels de pointe.**

- ▶ **Le contrôle des Services Vétérinaires de l'État** : la mise des produits sur le marché est soumise à un agrément sanitaire européen, dont dispose chaque établissement du Groupe BIGARD. Agrément remis en cause chaque année par l'État, via ses

Services Vétérinaires Officiels et la Direction Générale de l'Alimentation. Spécificité de l'activité d'abattage et de transformation de la viande : les agents de ces services sont présents en permanence au sein des établissements, qui contrôlent en continu l'efficacité des mesures et des procédures mises en place, dès la réception de l'animal.

- ▶ **Le nettoyage et la désinfection** : chaque jour, l'intégralité des locaux destinés à l'abattage et la fabrication sont nettoyés et désinfectés – nécessitant souvent un démontage complet des machines pour accéder à toutes les pièces pouvant être en contact avec la matière. La prévention des risques au sein des environnements de production fait l'objet d'un plan d'actions, pour continuer à optimiser la maîtrise sanitaire et améliorer encore la qualité du nettoyage et de la désinfection.

03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 5

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS

→ Certifications

L'ensemble des établissements du Groupe BIGARD ont mis en place un Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Denrées Alimentaires.

Leur certification est un objectif à moyen-terme.

Déjà 23 établissements sont certifiés selon les référentiels Qualité IFS ou BRC et/ou ISO 9001 ou ISO 14001 – des certifications objectives et impartiales, gages de qualité pour nos clients et consommateurs (l'IFS, référentiel international, est par exemple le prérequis essentiel pour accéder à certains marchés). L'objectif de compter 4 sites supplémentaires certifiés entre 2019 et 2022 est d'ailleurs atteint.



FOCUS SUR L'ASSURANCE QUALITÉ

Pour l'élaboration de certains produits, le Groupe BIGARD s'appuie sur un réseau de fournisseurs externes (hors approvisionnement en animaux) strictement sélectionnés. Leur référencement implique le suivi d'une procédure comprenant un audit, l'application d'un cahier des charges, un engagement du fournisseur à respecter la réglementation ainsi que les exigences qualité, sécurité et RSE du Groupe BIGARD. En 2019, **47 fournisseurs ont été audités par les équipes Qualité dans 8 pays.***

ENJEU 5
GARANTIR LA QUALITÉ ET
LA SÉCURITÉ DES PRODUITS



03

NOTRE
RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



L'Art de la Viande

ENJEU 5

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS

L'Art de la Viande, c'est aussi proposer de la viande sous toutes ses formes et offrir plaisir, saveurs et qualité aux consommateurs, en répondant à leurs attentes, et notamment :

➔ La qualité nutritionnelle des produits

La viande est riche en protéines, en minéraux (fer, zinc, sélénium) et en vitamines B3, B6 et B12. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée (une portion de viande de 100 à 120 grammes par jour ; 500 grammes de viande hors volaille par semaine), elle comble une bonne partie des apports journaliers recommandés.

Si la majeure partie des viandes commercialisées par le Groupe BIGARD sont brutes (carcasses, muscles, viandes piécées), l'un des axes de travail de la Direction Recherche & Développement porte sur la **composition des produits élaborés**, et notamment la réduction des allergènes et additifs, le remplacement des ingrédients artificiels par des produits naturels. Le « clean labelling » est intégré au démarrage des processus de développement des nouveaux produits. Certains produits ont ainsi vu leur nombre d'additifs passer de 12 à 3 ; des ingrédients sans colorants, sans carraghénanes ont été référencés, sans dégrader leur qualité organoleptique initiale. Une dynamique qui répond aux attentes fortes des consommateurs, à la recherche de **transparence sur la composition des produits**. Ils peuvent notamment se référer au Nutriscore apposé sur les produits.

→ La maîtrise de l'impact environnemental des produits

Les emballages sont en première ligne. La stratégie du « juste emballage » vise d'abord à répondre à deux fonctions essentielles :

- ▶ La **sécurisation du produit** : l'emballage le protège de toute contamination extérieure ; il vise aussi à garantir ses qualités gustatives et nutritionnelles dans le temps, avec pour objectif l'allongement des durées de conservation... et la limitation du gaspillage alimentaire.
- ▶ L'**information du consommateur**.

Outre l'**écoconception des emballages**, le Groupe BIGARD privilégie l'utilisation de matériaux pouvant s'insérer dans des **filières de recyclage** : ainsi, 62% des emballages commercialisés sont recyclables ou en monomatériaux.

A noter : en 2021, les achats de protéines de soja effectués par le Groupe BIGARD proviennent de filières intégrant des démarches anti-déforestation ; l'approvisionnement en zone Amérique du Sud est exclu.

→ La promotion des filières Qualité

Le Groupe BIGARD s'est largement investi dans le développement des viandes labellisées en particulier dans la filière ovine.

- ▶ 30% des animaux abattus sont issus de démarches « **Bio** » ou « **Label Rouge** » (ainsi que 15% des porcs, 7% des veaux et 5% des gros bovins).
- ▶ Des références pour le consommateur, alors que ces démarches valorisantes pour les éleveurs intègrent des cahiers des charges plus responsables et durables.





Établissement BIGARD à Feignies



L'Art de la Viande



L'Art de la Viande

Ce document présente les informations du Groupe BIGARD et ses filiales CHARAL, SOCOPA VIANDES, BIGARD DISTRIBUTION, GALLAIS VIANDES, ARCADIE VIANDES, CODÉVIA, TRACOVAL, BBV, LAG, SOVIA RUNGIS, DESTREL VIANDES, BICHON GL, CET, CET ENVIRONNEMENT, FRAIS VIANDES, SOL.



L'Art de la Viande

www.groupebigard.fr
