

A warm, golden-hued photograph of a hand gently touching a stalk of wheat in a field. The sun is low in the background, creating a soft, glowing light that bathes the entire scene. The wheat stalks are in sharp focus, while the background is a soft, out-of-focus blur of more wheat and sky.

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

DÉMARCHE RSE 2022

METHODOLOGIE DU REPORTING

SAINT JEAN a procédé à l'application des articles L. 225-102-1 et R.225-105 du Code de commerce et publie une déclaration de performance extra-financière qui s'attache à présenter les démarches mises en œuvre afin de maîtriser les conséquences sociales, environnementales et sociétales de son activité.

SAINT JEAN GROUPE, société mère de SAINT JEAN, a mandaté la société FINEXFI, en sa qualité d'organisme tiers indépendant accrédité par le COFRAC, pour la vérification des informations extra-financières. Les diligences mises en œuvre ainsi que les conclusions des travaux de vérification sont détaillées dans le rapport de vérification situé en fin de rapport.

La matrice de matérialité⁽¹⁾ présentée en page 11 a été réalisée de la manière suivante : Après avoir complété la cartographie des parties prenantes de SAINT JEAN réalisée dans le cadre de la certification ISO 14001, il est apparu que les principales sont : les clients, les consommateurs, les fournisseurs et prestataires, les collaborateurs et les partenaires financiers. Les enjeux en matière de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) ont donc été définis à partir des attentes de ces parties prenantes. Les attentes des clients ont été recensées dans le cadre de la démarche commerciale et lors des réponses aux appels d'offres. Celles des consommateurs le sont à partir d'études quantitatives et qualitatives réalisées régulièrement.

Les partenaires financiers expriment les leurs, notamment lors des réunions qui rythment l'année. De plus, grâce aux groupes de travail animés par différentes organisations professionnelles, notamment au sein de l'ADEPALE⁽²⁾, et avec l'ADEME⁽³⁾, les attentes sociétales sont partagées. En ce qui concerne la cotation des enjeux, elle a été effectuée en interviewant les directions concernées et selon une démarche itérative. Par ailleurs, l'analyse a été faite en lien avec l'approche risques. La matrice a été validée par le Comité de Direction. Cette démarche a permis de reformaliser les engagements RSE et de stabiliser les indicateurs afférents.

Les activités de SAINT JEAN sont soumises à diverses réglementations françaises, notamment en matière de droit de la santé, de droit de la concurrence, de droit boursier et de réglementation commerciale.

Le périmètre des informations sociales et des données en santé sécurité concerne les sociétés consolidées de SAINT JEAN au 31 décembre 2022. Le périmètre environnemental couvre les sites de production de SAINT JEAN. Les informations publiées dans le cadre de ce rapport le sont au titre de l'exercice 2022, pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre.

(1) La matrice de matérialité consiste à mettre en perspective l'importance d'un sujet RSE pour les parties prenantes et l'importance du même sujet pour SAINT JEAN.

(2) <https://adepale.org>

(3) <https://www.ademe.fr>

SOMMAIRE

4 Valeurs
et mission

6 Profil

8 Faits
Marquants

10 Modèles
d'affaires

12 Démarche
RSE

14 LES COLLABORATEURS
FAIRE GRANDIR CHAQUE
PASTIER DANS UN
ENVIRONNEMENT DE
TRAVAIL SÉCURISANT

15 ATTIRER, ACCUEILLIR,
INTÉGRER, ACCOMPAGNER
ET SOUTENIR LES TALENTS
DES PASTIERS

17 DÉVELOPPER LES
COMPÉTENCES DE CHACUN

18 ACCUEILLIR TOUS LES TALENTS

20 ANIMER UNE POLITIQUE
PRÉVENTION, SANTÉ ET
SÉCURITÉ AU TRAVAIL

**22 PRODUCTION
RESPONSABLE**
PAR LA VOLONTÉ D'INTÉGRER
LES ENJEUX CLIMATIQUES ET
ENVIRONNEMENTAUX DANS LA
PRODUCTION, SAINT JEAN EST
EN PHASE AVEC LES ATTENTES
DES CLIENTS

23 MAÎTRISER LES FILIÈRES
D'APPROVISIONNEMENT

24 GARANTIR LA QUALITÉ
CONSTANTE DES PRODUITS

26 CRÉER DE LA VALEUR POUR
LES CLIENTS PAR UNE OFFRE
CRÉATIVE DE PRODUITS
PASTIERS

29 PRODUIRE EN INTÉGRANT LES
ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX
ET SOCIÉTAUX

33 L'ÉCOSYSTÈME
INTÉGRÉE DANS LE
TISSU ÉCONOMIQUE ET
SOCIAL DU TERRITOIRE,
L'ENTREPRISE SAINT JEAN
SOUTIENT DIFFÉRENTES
ACTIONS DE SOLIDARITÉ

34 ENGAGÉE POUR UN TERRITOIRE
PLUS SOLIDAIRE

35 AGIR AVEC ÉTHIQUE ET
CONFORMITÉ

36 INDICATEURS DE
PERFORMANCE RSE 2022

38 RISQUES EXTRA-FINANCIERS

VALEURS ET MISSION

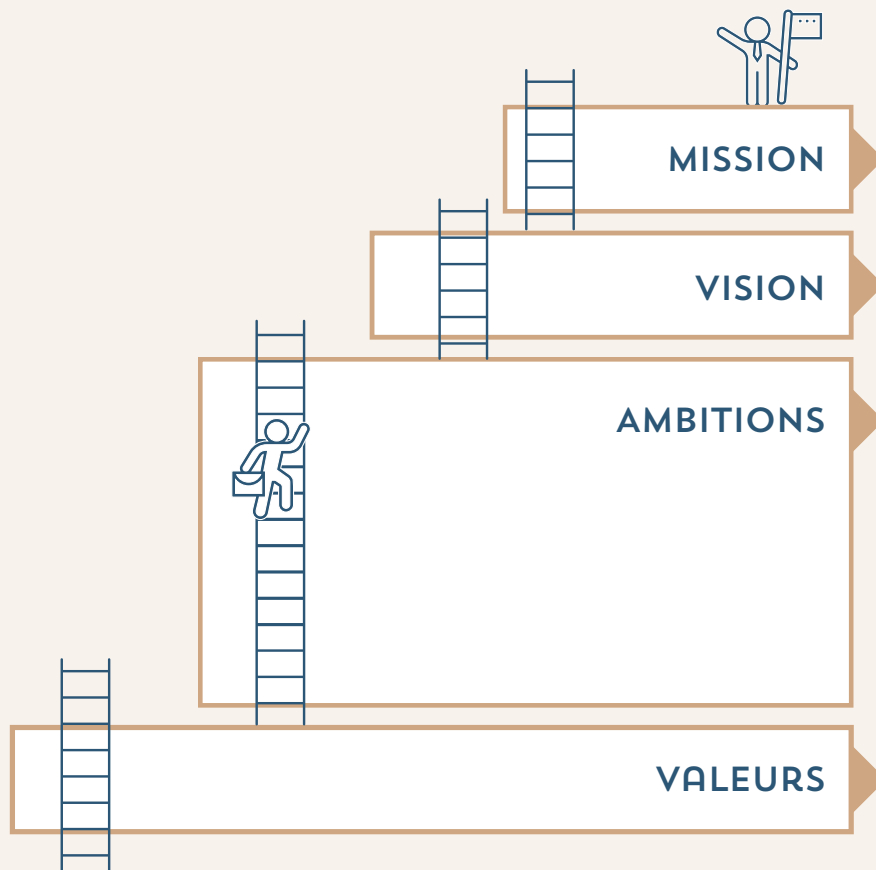
LES VALEURS DE
SAINT JEAN,
DÉFINIES PAR LES
COLLABORATEURS
EUX-MÊMES EN 2019,
VIVENT AU QUOTIDIEN
GRÂCE À DES
AMBASSADEURS ET DES
GROUPE DE TRAVAIL
THÉMATIQUES.





PROJET CAP 2030

ATTEINDRE 150 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2030



MISSION

VALORISER LE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE FRANÇAIS
en élaborant de manière durable des produits pastiers savoureux et sains

VISION

ÊTRE RECONNU EN TANT QUE PÂTIER FRANÇAIS
référent avec une présence sur le podium des marques leaders pour chaque catégorie de produits

AMBITIONS

4 AXES

Créer de la valeur pour nos clients avec professionnalisme :
> Conseil > Efficacité > Fiabilité

Proposer à nos consommateurs des produits authentiques, créatifs et raffinés, de qualité constante.

Faire grandir chaque pastier pour qu'il devienne un ambassadeur de SAINT JEAN, fier de participer à l'aventure.

Viser l'exemplarité en matière d'impact environnemental.

VALEURS

ESPRIT D'ÉQUIPE, CONFIANCE ET ENGAGEMENT



PROFIL

SAINT JEAN, ENTREPRISE RÉGIONALE
ATTACHÉE AU TERROIR RHÔNE-ALPIN,
POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT GRÂCE À
DES ÉQUIPES COMPÉTENTES ET DES OUTILS
DE PRODUCTION PERFORMANTS.



Marque dédiée à la grande
distribution.



Marque dédiée aux
professionnels de la
restauration.



Marque dédiée aux
réseaux spécialisés
bio.

PASTIER FRANÇAIS DEPUIS 1935

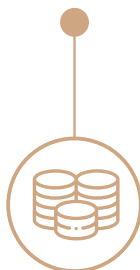


3 BOUTIQUES
EN PROPRE



1 BOUTIQUE
EN LIGNE

104,5
millions d'euros
de chiffres d'affaires
en 2022



517
collaborateurs
passionnés



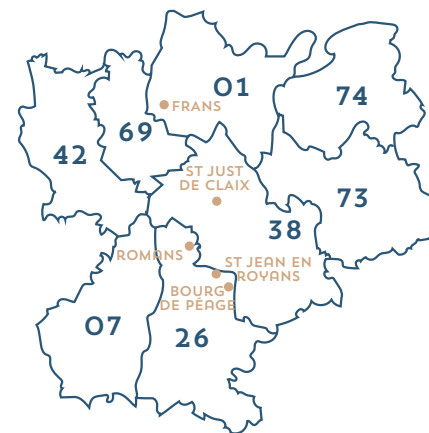
20 100
tonnes produites
sur les 5 sites SAINT JEAN
36 % de ravioles
29,5 % de pâtes fraîches
24 % de quenelles
10,5 % de produits traiteur



+ 9,9 %
de croissance
en 2022



5
sites de production
SAINT JEAN
en Auvergne-Rhône-Alpes



FAITS MARQUANTS

L'ANNÉE 2022 A ÉTÉ MARQUÉE
PAR DE FORTES TENSIONS SUR
LES MATIÈRES PREMIÈRES, LIÉES,
NOTAMMENT, AUX SITUATIONS
GÉOPOLITIQUES ET CLIMATIQUES.

SAINT JEAN a su faire face à cette nouvelle crise grâce à des partenariats solides et des équipes engagées. Le lancement de la plateforme logistique et l'extension de l'usine ont été réalisés dans les délais prévus, preuve des capacités d'adaptation de l'entreprise et de sa confiance en l'avenir.





Construction de la
**PLATEFORME
LOGISTIQUE**



**EXTENSION DU
SITE DE ROMANS**

avec la construction du nouveau site de production de pâtes farcies.



**EMBALLAGES
ÉCO-CONÇUS**

pour les gammes de pâtes farcies et de suprêmes soufflés (mars 2022).

**INITIATIVES
COLLABORATIVES
ORIENTÉES
RSE**



**VALORISATION DE LA
POLITIQUE RSE AUPRÈS
DU GRAND PUBLIC**

La traditionnelle fête de la raviole et de la pogne de juin a été l'occasion de valoriser l'histoire de SAINT JEAN et son engagement sociétal. Le stand de 50 m² a accueilli environ 2 000 visiteurs, à qui les pastiers ont présenté leur métier, leur expertise et leur fierté de travailler pour l'entreprise. Le public a été sensible à l'ancrage régional de l'entreprise comme à ses valeurs et à ses engagements concrets.



**FRESQUE DU
CLIMAT**

Deux séances qui ont réuni les principales directions et les pilotes de processus.



CHALLENGE MOBILITÉ

Une nouvelle fois, le site de Saint-Just-de-Claix en tête avec le score impressionnant de 88 % de participation.

NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

NOS RESSOURCES

CAPITAL HUMAIN

- 517 salariés
- Une démarche processus structurante et des projets participatifs.
- Une démarche Prévention Santé Sécurité en constante évolution
- Un axe de développement humain affirmé : la formation

CAPITAL IMMATÉRIEL

- Des valeurs incarnées et partagées (engagement, confiance, esprit d'équipe)
- Certifications IFS food, ISO 14001 et ISO 50001 de tous les sites industriels de production
- Des produits labellisés Agriculture Biologique, label rouge, IGP
- Un service R&D proactif et un service marketing créatif
- Innovation numérique au service des clients, consommateurs et pastiers

CAPITAL MANUFACTURIER

- 4 sites industriels de production certifiés, 1 site artisanal et 3 boutiques de vente en Région Auvergne-Rhône-Alpes
- Des investissements réguliers pour améliorer le parc de machines et développer des nouveaux produits
- Acquisition d'une société d'ovoproduits pour pérenniser un approvisionnement local en œufs

CAPITAL RELATIONNEL

- Des filières locales d'approvisionnement
- Des partenariats forts avec les fournisseurs de matières premières et les sous-traitants
- Des engagements en matière de bien-être animal
- Des démarches partenariales co-construites dans les secteurs de la restauration et de la grande distribution

CAPITAL SOCIÉTAL

- Un ancrage territorial fort et historique
- Des partenariats locaux en faveur de la lutte contre la pauvreté et l'insertion des plus fragiles et des jeunes
- Un soutien au milieu associatif local
- Des partenariats avec les écoles hôtelières

CAPITAL ENVIRONNEMENTAL

- Une empreinte environnementale maîtrisée notamment grâce à des efforts continus en matière d'isolation, de recours aux énergies renouvelables et à l'utilisation d'énergie de récupération
- Des engagements en faveur du recyclage et de l'économie circulaire

CAPITAL FINANCIER

- Groupe Industriel français familial et indépendant
- Euronext PARIS - Isin : FR 000 00 60121 - Eligible : PEA PME

NOTRE MÉTIER : PASTIER

UNE STRATÉGIE DE CROISSANCE FONDÉE SUR LA VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE CULINAIRE FRANÇAIS EN ÉLABORANT DE MANIÈRE DURABLE DES PRODUITS PASTIERS SAVOUREUX ET SAINS

CONCEPTION

FIN DE VIE DES EMBALLAGES SIMPLIFIÉE PAR UNE SÉLECTION RIGOREUSE DES MATÉRIAUX

DES PASTIERS ENGAGÉS POUR FABRIQUER DES RAVIOLES, QUENELLES, PÂTES FRAÎCHES ET PRODUITS TRAITEURS SOUS LES MARQUES STRATÉGIQUES SAINT JEAN, ROYANS, ET COMPTOIR DU PASTIER

FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT MAÎTRISÉES ET CO-CONSTRUITES AVEC LE TISSU LOCAL

POUR DES CONSOMMATEURS À LA RECHERCHE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ET DE QUALITÉ

PRODUCTION DANS DES USINES CERTIFIÉES ET AVEC DES ÉQUIPEMENTS RÉCENTS AUTOMATISÉS, TOUT EN PRÉSERVANT UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

LOGISTIQUE ASSURÉE PAR DES PARTENAIRES DE CONFIANCE

NOTRE CRÉATION DE VALEUR

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DU GROUPE

- Démarche participative avec 6 groupes de travail engagés dans la démarche CAP 2030 et poursuite des 4 démarches structurantes initiées en 2020
- Un comité sécurité actif pour structurer la culture sécurité
- 8 884 heures de formations réalisées
- Fierté d'appartenance



POUR LES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

- Des marques de plus en plus fortes et reconnues des professionnels et des consommateurs
- 18 % du volume des matières premières issu de l'agriculture biologique
- Des usines modernes et un outil industriel performant
- Extension de l'usine de Romans
- Une sécurité sanitaire garantie par des certifications reconnues par les clients (IFS Food)
- Un engagement de passer à 100 % d'œufs de poules élevées hors cage d'ici 2025 pour les marques propres



POUR LES TERRITOIRES

- 76 % des achats de matières premières et 72 % des achats d'emballages proviennent de France
- Une participation active à des initiatives locales
- Digitale Académie, forums dans les écoles
- 30 K€ pour les structures sociales locales
- Participation au challenge mobilité AURA
- Des filières de tri et de recyclage en optimisation constante
- Performance énergétique optimisée et en constante recherche d'innovations
- Empreinte carbone (scope 1, 2 hors véhicules) : 4 914 tonnes équivalent CO₂

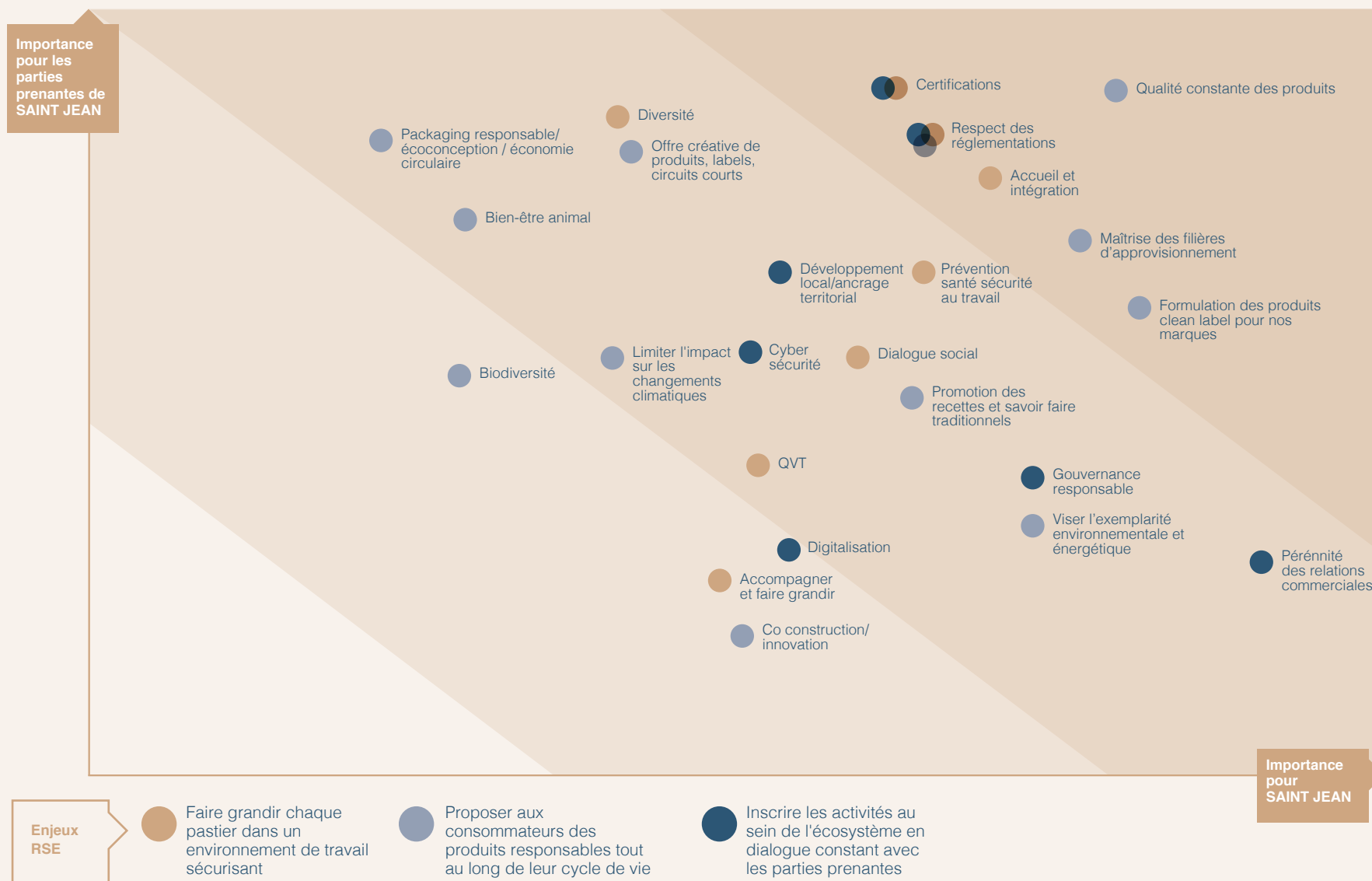


POUR LA SOCIÉTÉ

- Chiffre d'affaires net de 104,5 M€
- Un comportement éthique



ANALYSE DE MATÉRIALITÉ



Guillaume
BLANLOEIL
Président de
SAINT JEAN



“

Pour SAINT JEAN, la démarche RSE permet de formaliser les acquis et de les inscrire dans une trajectoire compatible avec les grands enjeux mondiaux, dans un contexte géopolitique et socio-économique en tension. SAINT JEAN a mis en place une chaîne de valeur vertueuse avec ses partenaires de longue date qui se situent à proximité de ses sites de production. C'est pendant les périodes de crise que cet engagement prend tout son sens et responsabilise encore un peu plus la société vis-à-vis d'eux.

SAINT JEAN est une entreprise animée par des valeurs fortes incarnées au quotidien. Elle a une volonté d'inscrire son activité sur le long terme en investissant dans son outil industriel, avec en ligne d'horizon une réduction de son empreinte carbone. Cela ne peut se faire sans l'implication de chaque collaborateur, et notamment des managers.

Traduire en performance tangible les efforts conduits en matière de prévention, santé, sécurité au travail, efficacité énergétique, maîtrise de l'empreinte écologique, sécurisation des filières d'approvisionnement est un travail collectif. Ce rapport est une volonté de transparence pour démontrer la capacité de SAINT JEAN à consolider ses actifs et à donner du sens à ses trajectoires de progrès.

”

DÉMARCHE EN MATIÈRE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE (RSE)

La feuille de route RSE de SAINT JEAN est basée sur l'agilité, la simplicité et doit être au plus près des attentes des collaborateurs et des parties prenantes, ceci dans un cadre fixé par la loi. Elle s'appuie sur la matrice de matérialité effectuée en 2021, présentée en page 11, et qui est toujours d'actualité.

Les risques extra-financiers de SAINT JEAN sont décrits en pages 38 et 39. Leur cartographie a été revue en 2022 en fonction de l'évolution de la crise sanitaire, des tensions sur le marché de l'énergie et de l'arrivée de nouvelles réglementations.

ENJEUX RSE	OBJECTIFS RSE	CONTRIBUTION AUX ODD ⁽¹⁾
FAIRE GRANDIR CHAQUE PASTIER DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÉCURISANT	Attirer, accueillir, intégrer, accompagner et soutenir les talents des pastiers Animer une politique prévention, santé et sécurité au travail	    
PROPOSER AUX CONSOMMATEURS DES PRODUITS RESPONSABLES TOUT AU LONG DE LEUR CYCLE DE VIE	Maîtriser les filières d'approvisionnement Garantir la qualité constante des produits Créer de la valeur pour les clients par une offre créative de produits pastiers Produire en intégrant les enjeux environnementaux et sociétaux	     
INSCRIRE LES ACTIVITÉS DE SAINT JEAN AU SEIN DE L'ÉCOSYSTÈME EN DIALOGUE CONSTANT AVEC LES PARTIES PRENANTES	Etablir des synergies sur le territoire pour plus de solidarité Agir avec éthique et conformité	    

(1) Objectifs de développement durable de l'ONU



LES COLLABORATEURS

FAIRE GRANDIR CHAQUE
PASTIER DANS UN
ENVIRONNEMENT DE
TRAVAIL SÉCURISANT

Les femmes et les hommes constituent la première richesse de l'entreprise. Dans un contexte de marché du travail tendu et de croissance de l'activité, l'épanouissement des équipes et la qualité de vie au travail sont au cœur des priorités.

517
COLLABORATEURS
PASSIONNÉS



ATTIRER, ACCUEILLIR, INTÉGRER, ACCOMPAGNER ET SOUTENIR LES TALENTS DES PASTIERS

SAINT JEAN poursuit une démarche de négociation régulière avec les élus et délégués syndicaux. Au cours de l'année 2022, outre la signature de l'accord sur la négociation annuelle obligatoire, l'entreprise et les délégués syndicaux ont signé un accord portant sur le télétravail, un avenant à l'accord de CET, un autre, à l'accord déconnexion, ainsi qu'un accord global d'adaptation visant à planifier dans le temps les négociations thématiques.

RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE PRODUCTION

Afin d'attirer les candidats vers des métiers de production en déficit d'image, à fortiori dans l'agroalimentaire, SAINT JEAN multiplie les initiatives.

Côté rémunération, les salaires les plus bas ont bénéficié des hausses les plus fortes, tandis que ceux des cadres dirigeants ont été les moins revalorisés. L'intégration de la prime d'assiduité dans le salaire apporte également plus de simplicité et de lisibilité pour les collaborateurs. Pour moderniser son image auprès des jeunes, SAINT JEAN mise sur une présence accrue sur les réseaux sociaux et sur la digitalisation du pilotage dans les ateliers. Autre levier pour recruter, le système de cooptation des candidats mis en place avec succès en 2020 qui s'est traduit en 2022 par une vingtaine de cooptations.

Conformément à la politique de SAINT JEAN, les salaires du personnel de production de la société DEROUX FRERES ont été revalorisés.

Côté métiers supports, l'ancrage territorial de SAINT JEAN et ses valeurs sont des atouts pour les candidats, souvent en quête de sens.

De plus, le responsable Supply chain intervient auprès d'écoles d'ingénieurs pour promouvoir les métiers de la filière. Cette démarche peut se faire conjointement avec d'autres industriels.

ANCIENNETÉ MOYENNE
+ de 9 ans

DES INFLUENCEURS DANS L'USINE DE BOURG-DE-PÉAGE



En avril 2022, les animateurs de la chaîne @jeviensbosserchezvous sont venus découvrir le métier de pastier dans l'usine de Bourg-de Péage. La vidéo tournée chez SAINT JEAN a atteint plus de 33 000 vues. Un joli score lié à l'enthousiasme de toute l'équipe et surtout du conducteur de machine qui a joué les guides. La chaîne @jeviensbosserchezvous met un coup de projecteur sur les entreprises, notamment pour les aider à recruter. Elle compte plus de 7 600 abonnés.



PROMOUVOIR L'ALTERNANCE

Avec un effectif passé de 8 à 19 personnes, en deux ans seulement, SAINT JEAN mise pleinement sur l'apprentissage.

Toutes les équipes accueillent des personnes en contrat d'alternance ou de qualification professionnelle, en production comme dans les fonctions supports. La formation sur le terrain s'avère très pertinente pour maîtriser les spécificités de l'agroalimentaire, et en particulier ses exigences de réactivité. L'embauche d'apprentis assure aussi la transmission dans les meilleures conditions, par exemple pour anticiper des départs à la retraite.

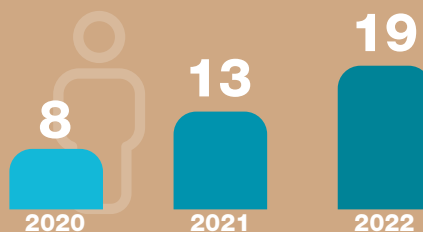


CHIFFRES SUR L'ALTERNANCE

- 1** APPRENTI À FRANS
- 2** APPRENTIS À SAINT-JUST-DE-CLAIX
- 7** APPRENTIS À ROMANS-SUR-ISÈRE
- 6** APPRENTIS AUX SIÈGE
- 3** APPRENTIS À BOURG-DE-PÉAGE

EFFECTIF GLOBAL EN ALTERNANCE

NOMBRE DE PERSONNES EN SEPTEMBRE DE CHAQUE ANNÉE



MIEUX INTÉGRER LES INTÉRIMAIRES

En janvier 2023, SAINT JEAN a mis en place un partenariat pilote avec une société de travail temporaire afin d'améliorer l'intégration des intérimaires. Dans ce cadre, les nouveaux venus bénéficient d'un mois de formation pour acquérir les bases au niveau agro-alimentaire (fonctionnement de ligne de production automatisée, hygiène et nettoyage) et d'un engagement de six mois. La bonne intégration de ces nouveaux collaborateurs est un enjeu stratégique, dans un contexte de difficultés de recrutement.

DES ÉQUIPES DE PRODUCTION PLUS STABLES

Afin de réduire le turnover au sein des équipes de production, SAINT JEAN a créé trois postes de référents techniques sur le site de Romans-sur-Isère. Ces adjoints techniques, sans fonction hiérarchique, apportent un soutien précieux aux opérateurs pour la gestion des imprévus. Cette organisation, en place depuis 2022, contribue à stabiliser les équipes. Elle ouvre également des perspectives d'évolution interne aux collaborateurs.

**+ JOURNÉE INTÉGRATION
STAGIAIRES ALTERNANTS
EN NOVEMBRE 2022**



DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE CHACUN

BOOSTER LA FORMATION INTERNE

La création d'un poste de formateur interne en maintenance représente une avancée majeure pour développer les compétences des équipes concernées qui comptent de nombreux jeunes professionnels. La présence d'un spécialiste expérimenté est un atout pour former et rassurer les équipes et pour attirer des apprentis désireux d'être bien épaulés.

FORMATION EXTERNE :
dans un contexte tendu (forte activité, recrutement difficile), SAINT JEAN a dû revoir son ambitieux plan de formation à la baisse : 80 % du plan initial a été réalisé, soit 8 884 heures de formation pour un budget de 188 K€. Des reports ont dû être opérés afin de concilier l'ensemble des enjeux opérationnels.



FORMATIONS NUMÉRIQUES POUR TOUS

Pour donner à tous les nouveaux collaborateurs, ayant un compte informatique professionnel, une maîtrise des outils numériques, deux heures de formation leur sont dispensées sur les fondamentaux du système d'information. La sensibilisation des collaborateurs au risque cyber constitue une autre priorité, afin que chacun comprenne sa responsabilité dans ce domaine et devienne acteur de la prévention. Des campagnes régulières sur le phishing⁽¹⁾ contribuent à développer la vigilance des collaborateurs.

S'ADAPTER À UNE ACTIVITÉ EN HAUSSE

La hausse de l'activité a contraint SAINT JEAN à reporter une partie des formations programmées réalisées en externe. Pour plus de souplesse, certaines actions seront prochainement mises en œuvre sous forme de e-learning.

UN AMBITIEUX PARCOURS DE FORMATION À LA LIGNE MANAGÉRIALE SAINT JEAN

Grâce à un groupe de travail multi-services, SAINT JEAN a structuré la ligne managériale. Afin d'améliorer la culture managériale et renforcer les compétences des managers, un parcours de formation est déployé, d'une durée de 8 jours pour les managers hiérarchiques et de 4 jours pour les managers transverses. Cette formation traduit l'attention portée par SAINT JEAN à la culture managériale. Le parcours comporte en particulier une initiation à la process com (© Process Communication Model), outil de connaissance de soi et des autres qui améliore les relations interpersonnelles.



**8 JOURS DE FORMATION
MANAGEMENT, DONT
2 JOURS DÉDIÉS À LA
PROCESS COM**



+ de 100
PERSONNES FORMÉES

(1) L'hameçonnage ou phishing est une forme d'escroquerie sur internet. Selon l'exemple donné par la CNIL, le fraudeur se fait passer pour un organisme connu, en utilisant son logo et son nom. Puis, un mail demandant généralement de « mettre à jour » ou de « confirmer des informations à la suite d'un incident technique », notamment les coordonnées bancaires (numéro de compte, codes personnels, etc.).

ACCUEILLIR TOUS LES TALENTS

FAVORISER LA MIXITÉ

Les efforts en faveur de la mixité de l'équipe maintenance se poursuivent.

Après l'embauche en 2020 d'une première femme pour la gestion du stock de pièces, une nouvelle collaboratrice a été recrutée en 2022, dans le cadre d'un contrat de qualification professionnelle. En tant que technicienne, cette dernière travaille sur le terrain, aux côtés de ses collègues. La présence de femmes dans ces fonctions traditionnellement masculines a un impact très positif sur le fonctionnement des équipes. D'autres équipes plus féminisées recherchent également un équilibre en recrutant des hommes.

HANDICAP

L'année 2022 a vu le recrutement de trois personnes en situation de handicap ainsi que le reclassement interne d'une salariée. Dans le but de pouvoir accueillir des personnes en situation de surdité, les postes ont été étudiés. Un poste dans l'atelier raviolas a été adapté pour permettre un tel accueil.

INDEX ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE
FEMMES ET HOMMES

91/100





DONNER LEUR CHANCE À TOUS LES PROFILS

Convaincue que la volonté peut compenser le manque d'expérience, SAINT JEAN fait preuve d'une grande ouverture d'esprit sur le profil des candidats.

Certaines recrues issues de secteurs d'activité différents se sont formées avec succès au métier de pastier et bénéficient de promotions internes.

En 2022, une nouvelle action solidaire a été lancée en lien avec le dispositif HOPE. Piloté par le ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, ce dernier vise à accompagner vers l'emploi des personnes réfugiées. En novembre, trois stagiaires ont été accueillis dans l'entreprise dans le cadre de ce parcours, en partenariat avec l'AFPA et deux d'entre eux vont commencer leur contrat de qualification en 2023.



FÊTE DE LA SAINT-JEAN

Des événements, vecteurs de cohésion portés par les salariés, ont lieu régulièrement avec convivialité et esprit d'équipe lors d'occasions telles que la fête de la Saint-Jean.



3 STAGIAIRES
ACCUEILLIS DANS LE
CADRE DU DISPOSITIF HOPE.

ANIMER UNE POLITIQUE PRÉVENTION, SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

NOUVELLES INSTALLATIONS, MEILLEURES CONDITIONS DE TRAVAIL

La nouvelle usine simplifiera et sécurisera de nombreuses opérations : machines plus faciles à nettoyer, manutention réduite grâce à la livraison automatisée des matières premières sur les chaînes. Pour un meilleur confort des collaborateurs, le nouveau bâtiment déjà construit disposera d'un éclairage naturel, de couloirs de circulation vitrés et le niveau de bruit sera moins élevé.

FAIRE VIVRE LES VALEURS DE SAINT JEAN

Les valeurs de SAINT JEAN définies collectivement en 2019 sont portées au quotidien par l'ensemble des collaborateurs. Afin d'aider et d'accompagner les managers dans le déploiement au quotidien de ces valeurs, le guide du manager réalisé par le groupe de travail « Ligne managériale » décrit comment manager dans les valeurs de SAINT JEAN. Dès leur arrivée les nouveaux managers sont accueillis par des tuteurs. Ceux-ci sont là pour les aider à s'approprier le modèle managérial SAINT JEAN et les accompagner dans leurs premiers pas de pastier. Le groupe a également revu le modèle d'autoévaluation. Chaque année, les managers sont invités à procéder à une autoévaluation (complétée en 2022 par 85 % d'entre eux).

Afin d'intensifier l'esprit d'équipe, la confiance et l'engagement, des groupes de partage de pratique et de co-développement ont été mis en place. Cela facilite les échanges entre pairs et apporte une amélioration continue du management.

DÉMARCHE DIAMANT POUR LA SÉCURITÉ

Depuis 2020, SAINT JEAN a initié une démarche Santé, Sécurité impliquant l'ensemble des collaborateurs. Cette année, SAINT JEAN a fait le choix de structurer les bases de sa démarche en repensant son DUERP⁽¹⁾. Les collaborateurs au plus près du terrain ont été formés. 34 sessions d'une demi-journée organisées sur l'ensemble des sites ont permis de toucher 174 pastiers. Les notes moyennes de 9/10 pour la satisfaction des stagiaires et de 87/100 à l'évaluation des acquis attestent de la pertinence de cette démarche. SAINT JEAN vise à rendre la sécurité interdépendante.



DES INITIATIVES EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



Né du projet d'entreprise CAP 2030, le groupe de travail BEFI (Bien-Être au travail, Fierté d'appartenance, Intégration) met en œuvre de nombreuses initiatives en faveur du développement durable et du bien-être au quotidien : ramassage des déchets en extérieur, information et animation sur l'écomobilité, installation de tables de pique-nique, massage assis, sophrologie. Sans oublier « La grande Bouffe » : un repas convivial organisé au printemps sur chaque site où la bonne humeur est omniprésente. Belle réussite pour l'édition 2022, avec 232 Pastiers présents à Romans-sur-Isère, 47 à St-Just-de-Claix, 40 à Bourg-de-Péage et 30 à Frans.

A L'ÉCOUTE DES SALARIÉS

En décembre 2022, une grande enquête sur la qualité de vie et les conditions de travail a été lancée auprès de l'ensemble des salariés. Les résultats de cette démarche permettront de dresser un panorama complet de la perception des salariés sur une large palette de sujets : conditions matérielles, travail d'équipe, relations hiérarchiques, niveau de stress, reconnaissance du travail réalisé.

Afin d'optimiser le taux de participation et de faciliter l'accès pour tous, le questionnaire a été proposé sous forme numérique et papier. Les résultats seront analysés en 2023, avec une restitution auprès des collaborateurs. Pour ce projet ambitieux, SAINT JEAN est accompagné par un cabinet spécialisé.

PROPOSER LE TÉLÉTRAVAIL EN PRÉSERVANT LE TRAVAILLER ENSEMBLE

Signé en avril 2022, l'accord sur le télétravail institue la possibilité d'un jour de télétravail par semaine pour les postes qui le permettent. L'entreprise répond ainsi aux attentes des salariés et aux évolutions sociétales tout en préservant le travailler ensemble et la proximité fructueuse entre production et fonctions supports.

DES ÉCHAUFFEMENTS SPORTIFS À BOURG-DE-PÉAGE



Depuis septembre, les équipes de production de Bourg-de-Péage se voient proposer des échauffements de cinq minutes en début de journée. Cette préparation limite les risques d'accidents lors des prises de poste et sensibilise les opérateurs à l'importance de l'activité physique pour leur santé.

Adaptés aux contraintes des différents postes et à la condition physique des personnes, les exercices sont animés chaque jour par une personne différente, manager ou membre de l'équipe. Une coach sportive est mise à disposition pour apporter son expertise.

Un grand merci pour votre participation **au baromètre SpeakUP** sur la QVT et pour le temps que vous y avez consacré.

Voici quelques données en primeur en attendant un retour sur l'ensemble des résultats en début d'année.

Nous avons observé **71% de répondants** sur l'outil et les questionnaires papier, ce qui est un bon score en soi pour un 1er baromètre.

Nous avons reçu **17 commentaires** en moyenne par question, soit un peu plus de **700 commentaires en tout !**

Encore merci à tous !

ESPRIT D'EQUIPE • **CONFIANCE** • **ENGAGEMENT**



PRODUCTION RESPONSABLE

PAR LA VOLONTÉ D'INTÉGRER
LES ENJEUX CLIMATIQUES ET
ENVIRONNEMENTAUX DANS
LA PRODUCTION, SAINT JEAN
EST EN PHASE AVEC LES
ATTENTES DES CLIENTS

De la sélection des fournisseurs à la
recyclabilité des emballages, la responsabilité
environnementale est au cœur de l'activité.



MAÎTRISER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

RÉFÉRENCER DES PRODUCTEURS BIO

Après plusieurs années de travail, SAINT JEAN a identifié, pour son coulis de tomates, un fournisseur de tomates bio au sein de l'Union Européenne, plus précisément en Italie. Il s'agit d'un fournisseur de rang 2 puisque les tomates sont livrées à un industriel de la région, qui livre ensuite des produits transformés. Un référencement de farine bio a également abouti.



RELATIONS DE CONFIANCE AVEC LES FOURNISSEURS : UN ATOUT STRATÉGIQUE

Des produits stratégiques pour SAINT JEAN, comme l'huile, les céréales ou le carton, ont été touchés de plein fouet par les conséquences de la guerre en Ukraine. Dans ce contexte de pénuries et de tensions, les partenariats régionaux et les relations de confiance entre SAINT JEAN et ses fournisseurs limitent les ruptures d'approvisionnement.

Si la pénurie d'huile de tournesol a contraint l'entreprise à adapter provisoirement certaines recettes, le retour à la normale s'est fait grâce à l'expertise du service achat qui a su se positionner et suivre les récoltes de tournesol. Cette adaptation des recettes et des étiquetages permettra également de faire face à de futures pénuries. De même, les fournisseurs d'emballages ont continué à livrer SAINT JEAN même dans les périodes les plus critiques.

Une nouvelle fois, le choix de relations pérennes et de la confiance fait la preuve de sa pertinence.

CO-CONSTRUIRE DES FILIÈRES DURABLES ET PÉRENNES

En parallèle des défis quotidiens pour sécuriser les approvisionnements en période de crise, SAINT JEAN poursuit son travail de fond pour identifier de nouveaux fournisseurs à la hauteur de ses exigences.

Développer l'origine France et le régional

Grâce à sa recherche proactive de partenaires français, SAINT JEAN a identifié des producteurs pour les flocons de pomme de terre, l'emmental bio et le chèvre bio (à 93,3 % origine France).

Pour la farine, SAINT JEAN a noué un nouveau partenariat régional. Située à Clelle (Isère), la minoterie du Trièves fournit désormais une partie de la farine. Ce nouveau partenariat montre la volonté de SAINT JEAN de poursuivre la promotion des filières d'approvisionnement régionales.

La société DEROUX FRERES donne aussi la priorité aux fournisseurs de proximité. Les poules sont principalement nourries par des céréales produites dans la Drôme et les poulettes proviennent d'un élevage situé dans le même département.





GARANTIR LA QUALITÉ CONSTANTE DES PRODUITS

ŒUFS : LA CONVERSION SE POURSUIT

L'extension de la grippe aviaire à toutes les régions du monde crée des tensions sur le marché des œufs.

Dans ce contexte, le rachat de la société DEROUX FRERES contribue à sécuriser les approvisionnements. Entreprise familiale créée en 1973, cette société est spécialisée dans la commercialisation d'œufs. Depuis plusieurs années, la société DEROUX FRERES développe des liens avec des éleveurs bio et des éleveurs situés à proximité qui pratiquent l'élevage en plein air. Dans le cadre d'un partenariat avec un éleveur de Bourg-de-Péage, l'entreprise produit des œufs qui respectent le cahier des charges « Label Rouge » pour la fabrication des raviolis. Cette politique de partenariats pérennes avec les producteurs, en parfait accord avec les pratiques de SAINT JEAN, apporte sécurité et stabilité pour les deux parties.

SAINT JEAN poursuit également le développement de ses achats d'œufs bio et plein air. L'entreprise s'est engagée pour ses marques à utiliser exclusivement des œufs et des ovoproduits provenant d'élevages alternatifs aux cages d'ici 2025.

QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

SAINT JEAN relaie ses engagements qualité auprès de ses fournisseurs en leur faisant signer une charte d'exigences matières premières. Cette dernière porte sur différents critères : qualité, conformité, respect du bien-être animal, respect des principes de la Déclaration universelle des droits de l'homme et de la Déclaration de l'OIT (Organisation Internationale du Travail) relative aux principes et droits fondamentaux au travail. Chaque fournisseur doit également produire une analyse des dangers sur son process afin d'assurer la qualité sanitaire des produits livrés.

Par ailleurs, avant 2026, si l'offre est disponible, la viande de volaille utilisée dans les produits proviendra d'élevages biologiques ou plein air et la viande de poulet respectera l'ensemble des critères du European Chicken Commitment⁽¹⁾.

SAINT JEAN s'interdit l'utilisation de différents ingrédients, dont les OGM, les matières ionisées, les matières grasses partiellement ou totalement hydrogénées, l'huile de palme, les nanoparticules et les arômes artificiels.

Pour les produits bio, un plan de contrôle renforcé permet de détecter la présence éventuelle de traces de pesticides. De même, les fournisseurs d'épices ont augmenté leurs analyses pour contrôler les matières et être en conformité avec la réglementation.

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

L'ensemble des sites de production bénéficie d'une certification IFS au niveau supérieur. Cela traduit la rigueur des pratiques en matière d'hygiène, de traçabilité et de transparence de l'information. Le système HACCP pragmatique de SAINT JEAN permet de déployer le bon niveau de contrôle sur les points sensibles des process afin de garantir la sécurité sanitaire des consommateurs.

PLAN DE CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES RENFORCÉ

Dans un contexte de pénurie des matières premières, le risque de fraude est accru. SAINT JEAN met en place des contrôles renforcés, notamment sur les œufs, l'huile de tournesol et les produits avec appellation.



ANALYSE ENVIRONNEMENTALE DES FOURNISSEURS

Initiée en 2021, l'évaluation de l'impact environnemental des fournisseurs a été déployée en 2022.

Une stagiaire ingénieure spécialisée en environnement, présente dans l'entreprise pendant six mois, a engagé un dialogue avec les fournisseurs de 80 % des matières premières achetées pour compléter des questionnaires adaptés à chaque filière et a analysé les résultats.

L'objectif est de repérer les meilleures pratiques et d'inciter les fournisseurs de SAINT JEAN à les dupliquer avec toujours la même philosophie : progresser ensemble pour améliorer le respect de l'environnement.



ÉCOUTE CLIENT

SAINT JEAN s'engage à répondre à toute réclamation client dans un délai d'une semaine. Chaque remontée d'information est analysée avec soin par le service Qualité dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue.

CLEAN LABEL

La démarche « Clean Label » vise à réduire la présence d'additifs et d'allergènes dans les recettes, et plus généralement à diminuer le nombre d'ingrédients. Elle correspond aussi bien aux attentes des consommateurs qu'à la philosophie de SAINT JEAN.

En 2022, les efforts engagés se sont poursuivis, notamment à travers le référencement de fournisseurs de crème liquide UHT sans additif.

**SANS COLORANT
SANS ARÔME ARTIFICIEL**



CRÉER DE LA VALEUR POUR LES CLIENTS PAR UNE OFFRE CRÉATIVE DE PRODUITS PASTIERS

DÉVELOPPER UNE OFFRE DE PLUS EN PLUS DURABLE

Au-delà de l'attention portée à la qualité des recettes et des ingrédients, fondamentale pour des produits plaisir, SAINT JEAN met l'accent sur la durabilité de son offre. Au menu, des produits plus sains, plus locaux et plus respectueux de l'environnement.

Côté produits bio, la communication sur la marque « Comptoir du Pastier » s'est renforcée, avec une page Instagram et des partenariats avec des influenceurs. Après une baisse de la demande en 2021, cette dernière a repris en 2022, avec toutefois une croissance limitée par la disponibilité des matières premières.



PARTENARIAT AIX&TERRA



AIX & TERRA est un épicier restaurateur qui préserve et renouvelle la gastronomie provençale. Au vu de leurs valeurs communes, SAINT JEAN apporte son soutien à l'école de chefs créée à Saulce-sur-Rhône pour transmettre et faire vivre ce remarquable savoir-faire culinaire régional.

ECO-CONCEPTION DES EMBALLAGES

Le printemps 2022 a marqué un tournant, avec le lancement simultané d'emballages revisités pour deux gammes phares en forte progression.

Pour les pâtes farcies, le nouveau packaging représente une baisse de 26 % de la quantité de plastique. Au passage, la présentation du produit s'améliore grâce à une meilleure rigidité du sachet. Cette innovation repose sur la création de soudures qui permettent à l'emballage de tenir debout. Toute la gamme de pâtes farcies des marques SAINT JEAN et COMPTOIR DU PASTIER a fait sa mue.

Au même moment, les suprêmes soufflés ont bénéficié également d'emballages entièrement revus. Les suprêmes soufflés aux saveurs variées ne sont plus vendus dans des emballages PVC mais dans des emballages épousant le produit, un emballage innovant qui représente un véritable défi technique. A la clé, 70 % de plastique en moins et un packaging constitué de 70 % de carton recyclable.

La démarche d'écoconception des emballages menée par SAINT JEAN depuis 2007 répond à une attente forte des consommateurs. La recyclabilité de l'emballage d'un produit est l'atout de vente numéro 1 pour 72 % de personnes⁽¹⁾. 80 %⁽²⁾ des Français sont sensibles aux efforts des marques pour adopter des emballages plus respectueux de l'environnement. En misant sur des emballages écoconçus, SAINT JEAN fait le choix d'une croissance durable.

DES AVANCÉES MAJEURES POUR DEUX GAMMES PHARES

-26 %
DE PLASTIQUE
POUR L'EMBALLAGE
DES PÂTES FARCIES



-70 %
DE PLASTIQUE POUR
CET EMBALLAGE
VERSUS LE PRÉCÉDENT

(1) Etude Shopper CITEO – 2019 – échantillons de 1600 personnes.
(2) Etude Smurfit Kappa, en partenariat avec Yougov – « le rapport des français à l'emballage » - janvier 2020.



VERS PLUS DE MONO-MATÉRIAU

Des essais industriels sont en cours afin de basculer vers des emballages mono-matériau mieux recyclables, notamment pour les pâtes simples. Pour améliorer la recyclabilité de ses emballages, le service industriel doit relever des défis techniques et s'adapter aux filières de traitement des déchets mises en place par l'organisme public Citeo, en cohérence avec la loi AGECE⁽¹⁾.

ANALYSE DU CYCLE DE VIE ET ÉCO-CONCEPTION

La démarche d'analyse du cycle de vie engagée en 2021 a été menée à terme, avec la cartographie de l'ensemble des produits. Désormais, SAINT JEAN dispose d'une connaissance fine de l'impact des ingrédients, par catégorie de produit et par type de recette. L'étape suivante consiste à réaliser une analyse du cycle de vie systématique en amont, au moment de l'élaboration des nouveaux produits.

UNE PALETTISATION OPTIMISÉE

Le colisage des pâtes farcies a été revu afin de ranger un plus grand nombre de colis dans chaque palette. Cette optimisation permet de mieux remplir les camions et donc de réduire le transport. Une amélioration qui bénéficie au bilan carbone.



PROMOUVOIR DES MODES DE LIVRAISON DURABLES



Les clients grenoblois de SAINT JEAN peuvent désormais se faire livrer à vélo grâce à un partenariat avec Deliveroo.

(1) Loi anti-gaspi pour une économie circulaire.

PRODUIRE EN INTÉGRANT LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX

La prise en compte des enjeux environnementaux dans la production est inscrite dans la mission de SAINT JEAN qui met l'accent sur la durabilité. Elle répond aussi aux exigences de plus en plus élevées des clients dans ce domaine.

100 %

DES SITES INDUSTRIELS DE SAINT JEAN SONT CERTIFIÉS ISO 14001 ET 50001

ÉCONOMISER LES RESSOURCES NÉCESSAIRES À L'ACTIVITÉ

Le système de management de l'énergie des sites industriels de SAINT JEAN est certifié ISO 50001. Des investissements sont effectués régulièrement pour améliorer l'efficacité énergétique. Afin d'optimiser les utilités (énergie, eau, froid, vapeur, air comprimé), SAINT JEAN travaille sur deux axes : réduire les déperditions énergétiques et valoriser au maximum la chaleur fatale, c'est à dire la chaleur rejetée lors des procédés de fabrication.

NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS DE COMPRESSION D'AIR

Dans le cadre de la modernisation du site de Romans-sur-Isère, une nouvelle salle des compresseurs d'air a été mise en place pour alimenter l'ensemble de l'usine. Située à proximité des installations de production de froid et de vapeur, elle facilite la récupération de chaleur et améliore sa mutualisation dans le but d'une meilleure valorisation de la chaleur. La régulation est également optimisée afin de limiter le nombre de compresseurs en marche.

NOUVELLES MACHINES POUR LES PÂTES FARCIES : OPTIMISER LA VAPEUR

L'investissement réalisé dans de nouvelles machines pour les pâtes farcies entraîne une baisse significative de la quantité de vapeur consommée. L'ensemble des améliorations techniques prévues pour 2023 devrait permettre de diminuer de moitié la quantité de vapeur produite. Grâce à un travail de co-construction avec le fournisseur, la quantité de vapeur pourra être ajustée à celle des produits à pasteuriser.



VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ

Fin 2022, SAINT JEAN a présenté le plan de réduction de la consommation d'énergie demandé par la préfecture.

La mise en route du chauffage dans les bureaux a été reportée au 7 novembre, une mesure facilitée par un temps clément. Côté production, les investissements massifs, planifiés il y a déjà plusieurs années, dans des équipements plus modernes favorisent la sobriété énergétique.

Parmi les actions phares, figure l'installation d'une nouvelle chaufferie pour alimenter l'usine de Romans-sur-Isère. A la clé, un objectif de 15 % de gain d'efficacité énergétique sur le plus gros poste d'émission de gaz à effet de serre.

Dans les actions contribuant à ce gain, on peut citer notamment la récupération de la chaleur des fumées qui permet de baisser la température de 200° à 50°. La chaleur alors récupérée est valorisée dans le préchauffage de l'eau d'appoint de la chaudière vapeur mais également dans le dégivrage des installations de distribution de froid et, demain, dans le chauffage du futur siège social.



15 %

OBJECTIF DE GAIN D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE sur le plus gros poste d'émission de gaz à effet de serre, la chaufferie de l'usine.

SAINT JEAN a également travaillé la question du rendement de combustion avec la mise en place d'un brûleur micromodulant sur la chaudière équipé d'une correction du taux d'oxygène dans les fumées.

La chimie utilisée en chaufferie a également été optimisée grâce à la mise en place d'une bâche alimentaire qui dégage l'oxygène thermiquement au lieu d'un traitement chimique de l'oxygène. L'objectif étant de réduire les substances chimiques rejetées et de diminuer la fréquence des déconcentrations automatiques de la chaudière.

Un plan de comptage énergétique très complet permet de suivre l'efficacité de la chaufferie en temps réel et de réagir en cas de dérive du rendement global de la chaufferie.

La mise en place d'une nouvelle gestion technique centralisée améliore le suivi des installations et permet d'identifier plus rapidement les éventuelles dérives en termes de consommation d'énergie.

Autre illustration, sur le site de Saint-Just-de-Claix, le groupe frigorifique loué chaque été pour un appoint de puissance en production de froid a été remplacé par un système de pompe à chaleur, également en location, permettant d'arrêter complètement la chaudière de production d'eau chaude sanitaire sur la période.

ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Les émissions de gaz à effet de serre proviennent de différentes sources : consommation d'électricité et de gaz, CO₂ utilisé pour la mise sous atmosphère protectrice des produits, fuites de fluides frigorigènes. En 2023, une étude complète sur l'ensemble des scopes sera réalisée.

En 2022, les émissions liées à la production de froid ont fortement diminué grâce à la finalisation du remplacement progressif des anciennes machines utilisant des fluides HFC par des équipements basés sur l'ammoniac qui n'est pas un gaz à effet de serre. Ces technologies sont en place dans la nouvelle base logistique depuis le mois de mars et sur tout le site industriel de Romans-sur-Isère depuis décembre. La réglementation sur l'ammoniac est strictement respectée : locaux dédiés avec accès réservé, système de détection de fuites et formation du personnel, etc.

FLUIDES
FRIGORIGÈNES
18 %

MISE EN ATMOSPHÈRE
PROTECTRICE
4 %

ÉLECTRICITÉ
12 %

GAZ
66 %

BILAN DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE 2022

(SCOPE 1 ET 2, RÉGLEMENTAIRE HORS VÉHICULES DE FONCTION).

UNE GESTION DE L'EAU PERFORMANTE

Les nouvelles installations techniques de l'usine de Romans-sur-Isère visent à optimiser la gestion de l'eau et à éviter au maximum le gaspillage. Les études réalisées dans ce cadre permettent de réfléchir à la gestion du risque de pénurie qui peut de se poser à l'avenir.

TRACKER SOLAIRE DE LA SOCIÉTÉ DEROUX FRERES

La société DEROUX FRERES poursuit ses investissements dans les énergies renouvelables, avec trois nouveaux trackers solaires. Elle dispose aujourd'hui de cinq unités.



MOINS DE PRODUITS DE NETTOYAGE

Les efforts pour consommer moins de produits de nettoyage dans l'usine de Romans-sur-Isère ont porté leurs fruits. Grâce au travail mené depuis trois ans par un jeune alternant et son tuteur, le nouveau système de dosage évite toute surconsommation. Le renouvellement du matériel et, notamment, le changement de canules des pistolets ont représenté un investissement de 50 K€.

Au vu des avantages environnementaux et financiers, un système similaire est en cours d'installation dans l'extension de l'usine, avec des buses fixes pour chaque tuyau. L'ergonomie est également améliorée, avec la mise en place de codes couleurs et le recours à plus d'automatisme.

RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DU NUMÉRIQUE ET DES TRANSPORTS

Le transfert des données dans le cloud débuté en 2021 s'achèvera en 2023. Cette évolution participe à la réduction de l'empreinte environnementale du numérique.

Une analyse est également en cours pour réduire l'impact carbone des équipes commerciales. Les secteurs géographiques les mieux adaptés à des véhicules électriques seront identifiés.



PLATFORME LOGISTIQUE

La nouvelle plateforme optimise l'ensemble du circuit logistique et facilite la massification des commandes. La solution technique de Mecalux, choisie par SAINT JEAN, permet de stocker un nombre optimal de palettes sur une surface minimum.

Par ailleurs, les nouvelles installations de stockage présentent d'excellentes performances en matière d'isolation, vérifiées lors de fortes chaleurs de l'été 2022. Des tests de coupure électrique ont confirmé la qualité de l'étanchéité.

Le transfert prochain de toutes les productions de SAINT JEAN sur cette unique plateforme de stockage permettra à l'ensemble des produits de bénéficier de ces excellentes performances.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Afin de ne pas jeter les colis incomplets et les petites unités, tous les sites avaient déjà mis en place un dispositif de dons aux associations. À la suite de la création de la plateforme de Romans-sur-Isère, ces derniers seront prochainement gérés de façon centralisée, afin de limiter le temps de préparation, la manutention et la consommation de carton.

DÉCHETS : RÉDUIRE ET RECYCLER

SAINT JEAN s'efforce de réduire les déchets de toute nature : emballage des matières premières et des produits finis, déchets des bureaux.

Pour cela, les services concernés s'engagent pleinement dans les démarches d'éco-conception et de recherche continue de filières de valorisation : méthanisation ou compostage pour les déchets organiques, traitement de la ferraille, recyclage des cartons, papiers et plastiques.

En complément, une opération ponctuelle de nettoyage des abords des sites est proposée aux volontaires chaque année. Au printemps 2022, cette initiative a permis de ramasser une dizaine de kilos de déchets divers sur chaque site.

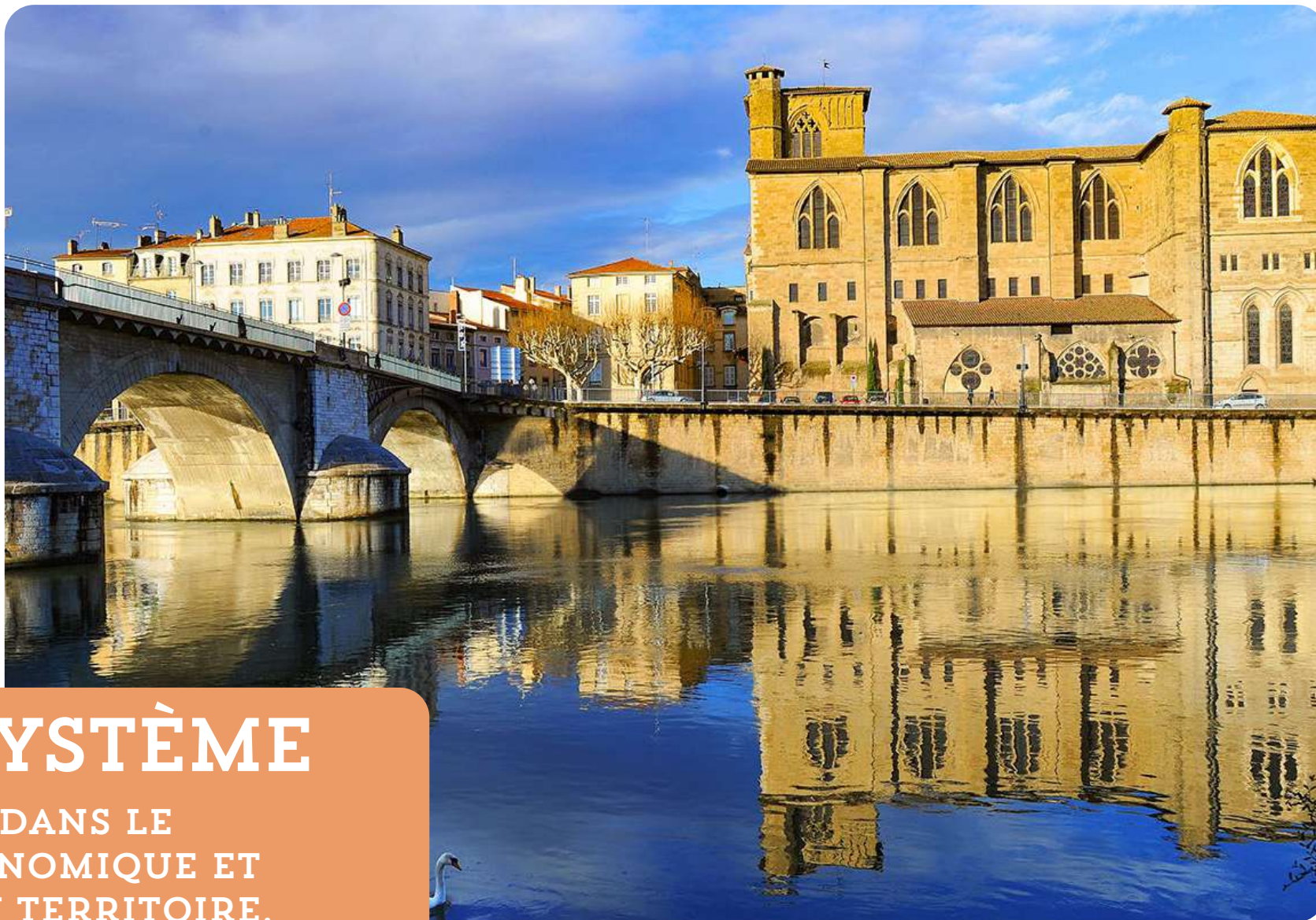
PROTÉGER ABEILLES ET OISEAUX



Depuis 2021, SAINT JEAN est également partenaire de la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) de Drôme-Ardèche et de l'Ain. Au printemps, les salariés volontaires ont construit 12 nichoirs à mésanges sur le site de Romans-sur-Isère, des gîtes à chauves-souris à Saint-Just-de Claix et un hôtel à insectes à Bourg-de-Péage. Des nichoirs ont également été construits et installés à Frans au mois d'octobre. Enfin, une éducatrice a enseigné aux volontaires de Romans-sur-Isère comment réaliser des boules de graines pour nourrir les oiseaux en hiver.

Côté sensibilisation, deux animatrices de la LPO ont organisé en septembre une promenade au bord de l'Isère, non loin de Romans-sur-Isère. Objectif : apprendre à reconnaître quelques oiseaux et leurs chants. Le lendemain, les pasteurs et leurs familles se sont retrouvés au col de la Bataille pour observer les cerfs et les biches avec les impressionnantes longues vues de la LPO. Un moment magique en dépit de la météo peu clémente.

Enfin SAINT JEAN commercialise dans ses boutiques le miel issu de ses ruches au profit de la LPO.



L'ÉCOSYSTÈME

INTÉGRÉE DANS LE
TISSU ÉCONOMIQUE ET
SOCIAL DU TERRITOIRE,
L'ENTREPRISE SAINT JEAN
SOUTIENT DIFFÉRENTES
ACTIONS DE SOLIDARITÉ

ENGAGÉE POUR UN TERRITOIRE PLUS SOLIDAIRE

SAINT JEAN apporte un mécénat financier aux clubs Coup de Pouce de la ville de Romans-sur-Isère qui proposent un soutien scolaire personnalisé à des élèves de CP. Notre entreprise appuie également le Campus Connecté, destiné aux étudiants du territoire désireux de poursuivre leurs études grâce à des formations dispensées à distance. Enfin, SAINT JEAN poursuit son soutien à l'association *Proximité* qui accompagne les jeunes en recherche d'emploi dans l'agglomération de Valence-Romans.



FÉMININ



PARTENAIRE OFFICIEL



AUX CÔTÉS DES SPORTIFS

En 2022, SAINT JEAN a poursuivi ses partenariats avec le Bourg-de-Péage Drôme Handball Club et avec l'équipe féminine de l'Olympique Lyonnais.



LA CUISSON DES RAVIOLES
AVEC LES JOUEUSES DE L'OL



SAINT JEAN SIGNE LA CHARTE « LES ENTREPRISES S'ENGAGENT »

Impliquée depuis de nombreuses années dans des initiatives solidaires, SAINT JEAN a tout naturellement signé la charte « les entreprises s'engagent » proposée par le Gouvernement. Elle fait désormais partie du club d'entreprises départemental de la Drôme pour la mise en œuvre de dispositions en faveur de l'inclusion et de l'insertion professionnelle.

PARTENAIRE DU NOUVEAU CFA DE LA GASTRONOMIE



SAINT JEAN soutien le CFA de la gastronomie créé en 2021 à Marcy-l'Etoile, près de Lyon, à l'initiative du célèbre chef Christian Têtedoie. Objectif : former près de 350 apprentis chaque année aux métiers de la haute-gastronomie.

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
CUISINE • SERVICE

Donnez du goût à votre avenir

AGIR AVEC ÉTHIQUE ET CONFORMITÉ



CONTRÔLE ET CONFORMITÉ

Les procédures internes (validation des règlements, doubles signatures...) préviennent le risque de fraude financière.

Les comptes de l'entreprise sont validés par un expert-comptable et par un Commissaire aux Comptes.

En matière de gestion des données, les procédures de SAINT JEAN respectent le RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données). Les données des clients, détenues dans le cadre des boutiques et de la vente en ligne, sont traitées avec la plus grande attention. La cybersécurité fait l'objet d'une vigilance permanente, grâce à des procédures internes rigoureuses et des formations régulières.

Côté production, les cahiers des charges et les réglementations en vigueur sont respectés sans compromis, afin de protéger la santé et la sécurité des consommateurs.

RELATIONS ENTRE COLLABORATEURS

L'esprit d'équipe, la confiance et l'engagement qui constituent les valeurs de SAINT JEAN, sont présents au quotidien dans les relations de travail grâce à des formations et des échanges entre pairs. Deux référents sont dédiés à la lutte contre le harcèlement sexuel et contre les agissements sexistes.

ETHIQUE DES AFFAIRES

Afin d'éviter tout risque de corruption ou trafic d'influence, les cadeaux d'entreprise reçus et offerts doivent avoir une valeur maximum de cinquante euros.

INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE 2022

Pour illustrer les contributions de SAINT JEAN aux Objectifs de Développement Durable des Nations Unies qu'elle soutient, ces derniers sont mis en regard des indicateurs.

* Article 225

** Objectifs de Développement Durable (ODD)

DOMAINE	INDICATEUR	2020	2021	2022	RÉFÉRENTIELS	
FAIRE GRANDIR CHAQUE PASTIER DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÉCURISANT						* **
EMPLOI ⁽¹⁾	Effectif total (au 31/12)	455	477	517	Article 1-1°-a	8
	Répartition des effectifs par structure juridique	0,7 % SAINT JEAN Boutique 0,9 % SAINT JEAN GROUPE 0,4 % CIE AGRICOLE DE LA CRAU 98,4 % SAINT JEAN	0,6 % SAINT JEAN Boutique 0,8 % SAINT JEAN GROUPE 0,2 % Cie Agricole de la Crau 98,4 % SAINT JEAN	0,5 % SAINT JEAN Boutique 0,6 % SAINT JEAN GROUPE 3,9 % DEROUX FRERES 95 % SAINT JEAN	Article 1-1°-a	8
	Effectif total par statut	Ouvriers 61 % - ETAM 24 % - Cadres 15 %	Ouvriers 62 % - ETAM 22 % - Cadres 16 %	Ouvriers 54 % - ETAM 30 % - Cadres 16 %	Article 1-1°-a	8
	Proportion des contrats en CDI	96 %	94 %	91 %	Article 1-1°-a	8
	Part d'intérim/nombre d'intérimaires	31,5 ETP	21,3 ETP	34,4 ETP		8
	Salariés couverts par une convention collective	100 %	100 %	100 %	Article 1-1°-c	8
	Répartition des collaborateurs par âge	1 % < 20 ans 18 % entre 20 et 29 ans 26 % entre 30 et 39 ans 29 % entre 40 et 49 ans 23 % entre 50 et 59 ans 3 % > 60 ans	1 % < 20 ans 17 % entre 20 et 29 ans 25 % entre 30 et 39 ans 31 % entre 40 et 49 ans 23 % entre 50 et 59 ans 3 % > 60 ans	3 % < 20 ans 19 % entre 20 et 29 ans 22 % entre 30 et 39 ans 30 % entre 40 et 49 ans 24 % entre 50 et 59 ans 2 % > 60 ans	-	10
	Moyenne d'âge	41,5 ans	41,4 ans	41,1 ans		10
	Organisation du travail	40 % Production 2x8 4 % Production 3x8 26 % Production journée 4 % Production nuit 27 % Siège-boutique-journée	40 % Production 2x8 4 % Production 3x8 27 % Production journée 4 % Production nuit 25 % Siège journée	50 % Production 2x8 2 % Production 3x8 14 % Production journée 4 % Production nuit 30 % Siège journée	Article 1-1°-b	8
	Temps de travail	35 h	35 h	35 h	Article 1-1°-b	8
	Nombre d'accords signés	3	2	3 + 2 avenants	Article 1-1°-c	8
ATTIRER, ACCUEILLIR, INTÉGRER, ACCOMPAGNER ET SOUTENIR LES TALENTS DES PASTIERS	Ancienneté moyenne	10 ans	9,4 ans	9,3 ans		8
	Taux de rotation sur les CDI (au 31/12)	15,5 %	12,3 %	14,4 % (SAINT JEAN SAS)	Article 1-1°-a	8
	Taux d'absentéisme (absences pour maladie, maladie professionnelle, accident de travail et de trajet)	6,73 %	6,97 %	7,29 %	Article 1-1°-b	3
	Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés	15 789	14 036	8 884 ⁽³⁾	Article 1-1°-e	4
	Nombre d'heures de formation par salarié par statut et par sexe (H/F)	Ouvriers 12/26 - ETAM 19/10 - Cadres 20/16	Ouvriers 57/37 - ETAM 31/14 - Cadres 21/20	Ouvriers 67/44 - ETAM 39/17 - Cadres 38/36	Article 1-1°-e	4
	Nombre de salariés ayant bénéficié d'une formation pendant l'année	445	518	552	Article 1-1°-e	4
	Taux de formation/plan de formation	Nd	80 %	80 %	Article 1-1°-e	4
	Nombre d'alternants et de contrats de professionnalisation	19	20	28	-	10
	Nombre de certificats de qualification professionnelle (CQP)	3	1	5		4
	Nombre d'alternants recrutés en CDD et CDI	3 alternants en CDI	1	3		10
	Nombre de recrutements par cooptation	4	13	16		10
	Parité (H/F) sur effectif global	49 % F 51 % H	48 % F 52 % H	49 % F 51 % H	Article 1-1°-f	5
	Parité (H/F) sur effectif de l'encadrement	48 % F 52 % H	44 % F 56 % H	44 % F 56 % H	Article 1-1°-f	5
ANIMER UNE POLITIQUE PRÉVENTION, SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL ⁽²⁾	Taux d'emploi des personnes en situation de handicap par rapport à l'effectif global	4,3 %	6,1 %	> 6 %	Article 1-1°-f	10
	Nombre de salariés en situation de handicap	18	23	28	Article 1-1°-f	10
	Accidents du travail avec arrêt de travail >24h	26	32	27	Article 1-1°-d	3
	Taux de fréquence TF (Nombre d'accidents du travail avec arrêt par millions d'heures travaillées)	39,44	46,4	41,2	Article 1-1°-d	3
	Taux de fréquence TF2 (Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt par millions d'heures travaillées)	43,99	52,2	48,5	Article 1-1°-d	3
	Taux de Gravité TG (Nombre de jours d'absence pour motif d'accident pour mille heures travaillées)	1,86	4,2	3,9	Article 1-1°-d	3
	Nombre de maladies professionnelles reconnues avec arrêt	1 (4 reconnues en 2021)	2	8	Article 1-1°-d	3

(1) 100 % des salariés sont présents en France Métropolitaine.

(2) Les indicateurs en santé sécurité, formation et taux de rotation concernent SAINT JEAN SAS.

(3) Modification du périmètre des formations qui exclut dorénavant les formations au poste.

INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE 2022

* Article 225
** Objectifs de Développement Durable (ODD)

DOMAINE	INDICATEUR	2020	2021	2022	RÉFÉRENTIELS * **	
PROPOSER AUX CONSOMMATEURS DES PRODUITS RESPONSABLES TOUT AU LONG DE LEUR CYCLE DE VIE						
MAÎTRISER LES FILIÈRES D'APPROVISION- NEMENT	Part d'achat MP ⁽¹⁾ en région Auvergne Rhône-Alpes et Franche Comté (en quantité)	21 %	21 %	22 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat MP reste de la France (en quantité)	42 %	54 %	54 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat MP reste de l'Europe Géographique (en quantité)	32 %	20 %	19 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat MP reste du monde (en quantité)	5 %	4 %	5 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat de Matières avec IGP/AOP (en quantité)	8 %	8 %	9,5 %		9 et 15
	Part de MP issues de l'agriculture Biologique (en quantité)	21 %	20 %	18 %	Article 1-3-b°	15
	Part des œufs de poules élevées hors cages (ponte au sol, plein air, bio)	22 %	36 %	41 %		15
	Part d'achat emballage en région Auvergne Rhône-Alpes (en CA) ⁽²⁾	35 %	38 %	40 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat emballage reste de la France (en CA)	49 %	39 %	32 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat emballage reste de l'Europe (en CA)	16 %	23 %	29 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat emballage reste du monde (en CA)	0 %	0 %	0 %	Article 1-3-a°	8
	Part d'achat d'emballage réalisé chez des fournisseurs certifiés ISO14001	54 %	51 %	47 %		8
GARANTIR LA QUALITÉ CONSTANTE DES PRODUITS	Poids moyen total d'emballage par UVC	16,59 g	16,59 g	16,33 g		9 et 12
	Evaluation fournisseurs de MP (Moyenne de la note/100)	92	89	89	Article 1-3-b°	16
	% de Couples MP/ fournisseurs à risque de fraude dont le risque food fraud faible	98,60 %	97,47 %	99,04 %		8
	Evaluation fournisseurs d'emballages	90 %	88 %	89 %		16
	Evaluation Transporteurs	85 %	84 %	83 %		16
	Nombre de réclamations clients ppm	14,9	15,5	16,7		8
	Nombre d'analyses sensorielles	1245	1404	1256		8
PRODUIRE EN INTÉGRANT LES ENJEUX ENVIRONNEMENT- TAUX ET SOCIÉTAUX	Nombre d'analyses : microbio, physico, ADN	6 932	5 679	5 825		3
	Consommation de gaz en kWh par tonne fabriquée	856	812	791	Article 1-2-c°ii	13
	Consommation d'électricité en kWh par tonne fabriquée	872	826	836	Article 1-2-c°ii	13
	Talon énergétique en kWh hors production	1 853	1 770	1 588		13
	Consommation d'eau en m³ par tonne fabriquée	5,9	5,7	5,2	Article 1-2-c°ii	14
	Déchets totaux en tonne	1 427	1 486	1 511		12
	Taux de déchets recyclés	19 %	13,6 %	14,4 %		12
	Taux de déchets réemployés (palettes, cuves ...)	ND	5 %	4,2 %	Article 1-2-c°i	12
	Quantité de déchets organiques valorisés en tonnes	624	654	622		
	Contribution Citéo	320 k€	355 k€	347 k€		12
ETABLIR DES SYNERGIES SUR LE TERRITOIRE POUR PLUS DE SOLIDARITÉ	Emissions totales directes ou indirectes de gaz à effet de serre Périmètre réglementaire Scope 1 et 2	4 660	5 142	4 914	Article 1-2°-d	13
	Contribution par mécénat à des structures sociales locales (dont Break Poverty)	39 525 euros	25 605 euros	30 000 euros		1 et 17
	Soutien aux associations sportives locales	24 700 euros	47 920 euros	36 900 euros		17
	Dons alimentaires en tonnes	42	65	51		2

(1) Matières premières

(2) En pourcentage du Chiffre d'Affaires

RISQUES EXTRA-FINANCIERS

CATÉGORIE	TYPE DE RISQUE	DESCRIPTION DU RISQUE	GESTION DU RISQUE
IMPACT ACTIVITÉ	Image et réputation	Défaut d'identification des marques	La promotion des marques est une démarche continue. Les actions de SAINT JEAN se veulent exemplaires et en cohérence avec la stratégie de nos marques afin d'accroître la reconnaissance des produits et du savoir-faire de la Maison SAINT JEAN.
	Attentes des clients	Exigence de la grande distribution en matière de RSE	Afin de maintenir ses référencements, SAINT JEAN s'attache à répondre de manière transparente et sincère aux demandes de ses clients et des parties prenantes.
	Attentes des consommateurs	Pollution engendrée par les emballages des produits	SAINT JEAN soutient la stratégie européenne 2025 sur le plastique, proposant que tous les emballages plastiques soient recyclables ou réutilisables d'ici à 2030 sans compromettre la sécurité sanitaire. Dans le cadre de sa stratégie en économie circulaire, SAINT JEAN travaille avec différentes instances pour se conformer au décret 3R et aux autres réglementations concernant les emballages.
		Nouvelle attente des consommateurs en matière de naturalité	Les gammes de produits sont développées pour répondre aux attentes des consommateurs, en matière de santé et de sécurité nutritionnelle (agriculture biologique, naturalité, clean label, écoconception...).
		Risque médiatique en cas d'utilisation de matières premières contraires aux principes du bien-être animal	SAINT JEAN s'engage à n'utiliser, pour ses produits à marque, que des œufs issus de poules élevées en plein air d'ici 2025 au plus tard ainsi que de la volaille respectant les critères de l'European Chicken Commitment, d'ici 2026.
	Qualité nutritionnelle des produits	Risques des additifs et des conservateurs dans les produits	SAINT JEAN élimine de ses recettes les additifs et conservateurs et veille à utiliser des ingrédients propres.
	Qualité et sécurité sanitaires des produits	Risques sanitaires des aliments produits	SAINT JEAN intègre la démarche qualité au cœur de ses usines et dans le travail quotidien. L'entreprise a la volonté de maintenir son niveau de sécurité sanitaire en poursuivant sans cesse l'amélioration du système HACCP (analyse des dangers), en l'adaptant à toute modification du process, dans le respect de la réglementation et du cahier des charges clients. En matière de qualité des produits, SAINT JEAN a adopté une démarche globale validée par la certification des sites industriels selon le référentiel IFS Food en vigueur. Les risques sanitaires, classés par catégorie de risque, sont réévalués sur l'ensemble des sites à minima annuellement. Une organisation interne de prévention et d'actions est chargée de mettre en place les procédures nécessaires pour garantir la sécurité des consommateurs et préserver la notoriété des marques.
		Vulnérabilité aux événements climatiques des usines implantées dans la même région	Les normes de construction suivies tiennent compte des événements climatiques possibles. Comme tous les acteurs industriels de la région, SAINT JEAN considère que la problématique de l'approvisionnement en eau est cruciale pour son modèle économique. Des innovations sont déployées localement pour réduire sa consommation en eau.
	Implantation géographique et environnement	Rareté d'un produit en raison des conditions météorologiques défavorables ou d'une zoonose	Une cartographie des fournisseurs étudie leur vulnérabilité à des événements climatiques. SAINT JEAN souhaite développer ses filières d'approvisionnement locales et s'engage à maintenir des partenariats forts avec ses fournisseurs. La mise en culture des ingrédients est supérieure au besoin estimé et un référencement au-delà de l'aire géographique prédéfinie est effectué avec éventuellement un changement des emballages en conséquence.
	Ressources naturelles et énergies	Difficultés d'approvisionnement	SAINT JEAN travaille à optimiser ses consommations d'énergie afin de s'approvisionner de la quantité de ressource suffisante notamment dans sa nouvelle usine. De nombreux investissements sont réalisés dans les utilités des usines. Par exemple, des chaudières performantes équipées de brûleurs micromodulant et de récupération de chaleur sur les fumées, les productions de froid sont équipées de variateur de vitesse, de récupération de chaleur et de Haute Pression flottante, l'isolation des bâtiments est choisie selon des critères de performance, la mise en place de gestions techniques centralisées et de comptage d'énergie et aussi la récupération de chaleur fatale sur les eaux de cuisson et l'installation de panneaux solaires photovoltaïques en autoconsommation permettent de limiter les consommations.
		Sécurisation des approvisionnements	SAINT JEAN a mis en place un service performance énergétique pour suivre les évolutions des disponibilités en énergie et être en mesure de contracter rapidement avec les fournisseurs, SAINT JEAN entretient des liens étroits avec ceux-ci.
		Exigences des fournisseurs	SAINT JEAN a mis en place des plans de contrôles stricts visant à maintenir la conformité de ses rejets. SAINT JEAN a formé son équipe en charge de l'environnement afin de pouvoir être en mesure d'échanger avec les fournisseurs d'eau.
		Restriction des approvisionnements	SAINT JEAN a une procédure de gestion de crise qui serait convoquée en cas de restriction d'énergie et de ressources.
	Ressources humaines	Difficultés des recrutements	Les ressources humaines sont adaptées à l'activité et à la croissance de l'entreprise. L'attractivité de SAINT JEAN est prise en compte pour conserver ses collaborateurs et répondre aux difficultés de recrutement et à la croissance de l'entreprise. L'entreprise poursuit une démarche de recrutement multicanal et orientée vers la formation : apprentissage, développement des CQP, programme Hope, programme SAS Agro, pôle formation maintenance. L'appel à volontaires intersites pour soutenir les équipes en sous-effectifs ou en pic d'activité est pratiqué chaque fois que le besoin s'en fait sentir.
		La santé et la sécurité des collaborateurs	SAINT JEAN a mis en place une politique santé sécurité permettant de garantir des conditions de travail sécurisantes et a engagé depuis 2021 un projet sécurité structurant qui intègre l'ensemble des collaborateurs. SAINT JEAN a revu son analyse de risque (Document Unique) afin de la rendre adaptée au terrain. Des prérequis à déployer dans les usines et des incontournables sécurité ont été décidés. La démarche santé sécurité est accompagnée d'une démarche managériale permettant d'engager les managers et les collaborateurs dans cet enjeu.
		Attentes des collaborateurs en matière de gestion de leur parcours professionnel	La démarche de SAINT JEAN en matière de formation cherche à garantir l'adéquation entre les compétences des collaborateurs et les attendus de leur métier. SAINT JEAN travaille également à renforcer son attractivité. Un baromètre social est déployé régulièrement comme moyen d'écoute des salariés, afin d'adapter les actions de Qualité de Vie au Travail aux attentes.
		Départ de personnes clés	Etat des lieux des postes à risques et des suppléances à recruter ou à former pour assurer la continuité de l'activité, ainsi que la formalisation de certaines connaissances.

RISQUES EXTRA-FINANCIERS

CATÉGORIE	TYPE DE RISQUE	DESCRIPTION DU RISQUE	GESTION DU RISQUE
IMPACT ACTIVITÉ	Matières premières	Hausse du prix de certaines matières premières	Diversification des activités et des produits afin de limiter la dépendance aux évolutions des cours de l'une ou l'autre matière première. SAINT JEAN sécurise ses approvisionnements en travaillant avec au minimum deux fournisseurs afin de garantir une hausse limitée et juste de la matière première.
		Raréfaction de certaines matières premières indispensables à l'activité de SAINT JEAN	SAINT JEAN a une stratégie de diversification de ses fournisseurs afin de garantir l'approvisionnement en certaines matières premières. SAINT JEAN travaille à sécuriser les filières de ses principaux ingrédients. SAINT JEAN met en place des partenariats avec ses fournisseurs et aide au maintien et/ou à la création de filières.
		Fraudes alimentaires et non conformités des matières premières et des emballages	SAINT JEAN utilise de nombreuses matières premières provenant majoritairement de pays européens, les provenances hors Europe sont limitées au maximum. La démarche est de garantir la bonne pratique des achats : cahier des charges, évaluation, sélection des fournisseurs, évaluation des risques de fraudes revue chaque année, évaluation de la dépendance financière...
	Informatique	Sécurité informatique dans un contexte de digitalisation des process	Des communications régulières alertent les collaborateurs SAINT JEAN sur les risques de hackage, cyber attaque et les bonnes pratiques pour les éviter. Une formation interne aux fondamentaux SI et une sensibilisation aux risques Cyber est dispensée, chaque année, à tous les collaborateurs et aux nouveaux arrivants. Homogénéisation de nos systèmes et ancrage de procédure tant au niveau de l'acquisition d'une solution informatique que pendant l'exploitation ou en prévision de l'imprévu par des sauvegardes régulières et des tests de restauration. Sécurisation des accès à notre Système d'Information tant interne qu'externe.
IMPACT JURIDIQUE	Evolution des réglementations	Evolutions réglementaires impactant les activités du Groupe	L'organisation en matière de veille réglementaire et l'adhésion aux organisations professionnelles de ses filières permettent à SAINT JEAN de participer activement aux groupes de travail traitant des futures évolutions réglementaires et donc d'être très en amont des décisions. Ces processus garantissent une conformité en lien avec les instances en charge de ces sujets.
IMPACT INDUSTRIEL ET ENVIRONNEMENTAL	Maîtriser et optimiser les consommations d'énergie	Impact du prix et de la rareté de certaines ressources (énergie, gaz d'inertage, eau...)	Des contrats avec des fournisseurs de matières premières ou d'énergie sont signés pour fixer les cours en fonction des volumes prévus, l'adhésion à une centrale d'achat groupé permet de connaître les tendances et de bénéficier des meilleurs tarifs.
		Impact environnemental de la consommation d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre	Soucieux de l'impact sur l'environnement et de la maîtrise de la consommation d'énergie, SAINT JEAN tient compte des aspects environnementaux dans ses décisions stratégiques et continuera à optimiser les installations existantes par une maintenance orientée performance énergétique. SAINT JEAN investit dans la performance environnementale de ses usines lors du choix de nouveaux équipements. SAINT JEAN se préoccupe de son empreinte carbone et mène des actions de réduction de ses émissions.
	Sécurité des installations	Risques environnemental, incendie, pollution des sols et de la nappe phréatique	Le Groupe ne détient pas d'installations à très hauts risques. La prévention des risques de dommages tels que les incendies ou des risques environnementaux fait l'objet d'un système de management spécifique. La quasi-totalité des locaux industriels de SAINT JEAN est équipée de systèmes anti-incendie, de détection et de protection. La plupart des installations sont construites de façon à veiller à la rétention des écoulements accidentels. Au-delà de la couverture assurance des actifs existants pour l'ensemble des sites, le Groupe procède régulièrement à la vérification de la conformité des installations techniques pouvant avoir des conséquences sur l'environnement ou la sécurité des personnes (équipements de lutte contre l'incendie, installations électriques, installations sous pression etc...). Cette vérification est réalisée par différents bureaux de contrôle indépendants, dont les observations sont prises en compte par la société.
IMPACT FINANCIER	Dépendance vis-à-vis de fournisseurs	Défaillance des fournisseurs	Dans les relations avec les fournisseurs, le Groupe veille à ne pas avoir une trop grande dépendance qui serait due à un trop fort pourcentage des achats chez un même fournisseur. Ainsi, pour les principales matières premières, le Groupe fait appel à un large parc de fournisseurs pour réduire le risque de défaillance de l'un d'entre eux.
	Dépendance vis-à-vis des clients	Défaillance de certains clients	SAINT JEAN travaille avec environ 2 500 clients et veille à ne pas avoir une trop grande dépendance vis-à-vis de ses clients. Son organisation est basée sur des procédures très strictes établies afin de limiter au maximum le risque client. Le Groupe veille également au recouvrement de ses créances clients en réagissant rapidement en cas d'impayés. L'ensemble des créances et dettes est à échéance de moins d'un an. Un travail sur la rentabilité a été entamé en 2022 permettant de mettre en lumière les marchés non rentables. Cela permet également à SAINT JEAN de s'engager avec des clients fiables et en phase avec la démarche SAINT JEAN.
IMPACT PANDÉMIE	Risques Coronavirus-Covid-19	Impact des mesures sanitaires sur la consommation, la production, les approvisionnements, l'investissement - Risques sur la poursuite des activités des sites. (Approvisionnement - Clients - Personnel)	Renforcement du suivi des clients, des prestataires et des fournisseurs Adaptation des mesures de sécurité sanitaire en fonction de l'évolution de la pandémie suivie par le service RH et SST. Développement d'autres vecteurs de commercialisation - Réorganisation du Groupe en s'appuyant sur ses capacités d'adaptation.

RAPPORT DE L'ORGANISME DE VÉRIFICATION ÉTABLI POUR SAINT JEAN GROUPE

Exercice clos le 31 décembre 2022

Lyon, le 7 avril 2023

Aux actionnaires,

À la suite de la demande qui nous a été faite par la société SAINT JEAN GROUPE SA (ci-après « entité ») et en notre qualité d'organisme tiers indépendant (« tierce partie »), accrédité par le COFRAC Inspection sous le numéro n° 3-2013, portée disponible sur www.cofrac.fr, nous avons mené des travaux visant à formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur les informations historiques (constatées ou extrapolées) de la déclaration de performance extra-financière, préparées selon les procédures de l'entité (ci-après le « Référentiel »), pour l'exercice clos le 31/12/2022 (ci-après respectivement les « Informations » et la « Déclaration »), présentées dans le rapport de gestion du groupe en application des dispositions des articles L. 225-102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce..

Conclusion

Sur la base des procédures que nous avons mises en œuvre, telles que décrites dans la partie « Nature et étendue des travaux », et des éléments que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative de nature à remettre en cause le fait que la déclaration de performance extra-financière du groupe est conforme aux dispositions réglementaires applicables et que les Informations, prises dans leur ensemble, sont présentées, de manière sincère, conformément au Référentiel.

Préparation de la déclaration de performance extra-financière

L'absence de cadre de référence généralement accepté et communément utilisé ou de pratiques établies sur lesquels s'appuyer pour évaluer et mesurer les Informations permet d'utiliser des techniques de mesure différentes, mais acceptables, pouvant affecter la comparabilité entre les entités et dans le temps.

Par conséquent, les Informations doivent être lues et comprises en se référant au Référentiel dont les éléments significatifs sont présentés dans la Déclaration.

Responsabilité de l'entité

Il appartient au Conseil d'administration :

- de sélectionner ou d'établir des critères appropriés pour la préparation des Informations ;
 - d'établir une Déclaration conforme aux dispositions légales et réglementaires, incluant une présentation du modèle d'affaires, une description des principaux risques extra-financiers, une présentation des politiques appliquées au regard de ces risques ainsi que les résultats de ces politiques, incluant des indicateurs clés de performance et par ailleurs les informations prévues par l'article 8 du règlement (UE) 2020/852 (taxonomie verte) ;
 - ainsi que de mettre en place le contrôle interne qu'il estime nécessaire à l'établissement des Informations ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs.
- La Déclaration a été établie en appliquant le Référentiel de l'entité tel que mentionné ci-avant.

Responsabilité de l'organisme tiers indépendant

Il nous appartient, sur la base de nos travaux, de formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur :

- la conformité de la Déclaration aux dispositions prévues à l'article R. 225-105 du code de commerce ;
- la sincérité des informations historiques (constatées ou extrapolées) fournies en application du 3° du I et du II de l'article R. 225-105 du code de commerce, à savoir les résultats des politiques, incluant des indicateurs clés de performance, et les actions, relatifs aux principaux risques.

Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les Informations telles que préparées par la direction, nous ne sommes pas autorisés à être impliqués dans la préparation desdites Informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

Il ne nous appartient pas de nous prononcer sur :

- le respect par l'entité des autres dispositions légales et réglementaires applicables (notamment en matière d'informations prévues par l'article 8 du règlement (UE) 2020/852 (taxonomie verte), de plan de vigilance et de lutte contre la corruption et l'évasion fiscale) ;
- la sincérité des informations prévues par l'article 8 du règlement (UE) 2020/852 (taxonomie verte) ;
- la conformité des produits et services aux réglementations applicables.

Dispositions réglementaires et doctrine professionnelle applicable

Nos travaux décrits ci-après ont été effectués conformément aux dispositions des articles A. 225-1 et suivants du code de commerce, à la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes relative à cette intervention tenant lieu de programme de vérification et à la norme internationale ISAE 3000 (révisée).

Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 822-11 du code de commerce et le code de déontologie de la profession de commissaire aux comptes. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des textes légaux et réglementaires applicables, des règles déontologiques et de la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes relative à cette intervention.

Moyens et ressources

Nos travaux ont mobilisé les compétences de 2 personnes et se sont déroulés entre le 09 mars 2023 et le 06 avril 2023 sur une durée totale d'intervention de 5 jours.

Nous avons fait appel, pour nous assister dans la réalisation de nos travaux, à nos spécialistes en matière de développement durable et de responsabilité sociétale. Nous avons mené 15 entretiens avec les personnes responsables de la préparation de la Déclaration, représentant notamment les directions générales, administration et finances, gestion des risques, conformité, ressources humaines, santé et sécurité, environnement et achats.

Nature et étendue des travaux

Nous avons planifié et effectué nos travaux en prenant en compte le risque d'anomalies significatives sur les Informations.

Nous estimons que les procédures que nous avons menées en exerçant notre jugement professionnel nous permettent de formuler une conclusion d'assurance modérée :

- nous avons pris connaissance de l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation et de l'exposé des principaux risques ;
- nous avons apprécié le caractère approprié du Référentiel au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible, en prenant en considération, le cas échéant, les bonnes pratiques du secteur ;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre chaque catégorie d'information prévue au III de l'article L. 225-102-1 en matière sociale et environnementale ainsi que de respect des droits de l'homme et de lutte contre la corruption et l'évasion fiscale ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente les informations prévues au II de l'article R. 225-105 lorsqu'elles sont pertinentes au regard des principaux risques et comprend, le cas échéant, une explication des raisons justifiant l'absence des informations requises par le 2ème alinéa du III de l'article L. 225-102-1 ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente le modèle d'affaires et une description des principaux risques liés à l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation, y compris, lorsque cela s'avère pertinent et proportionné, les risques créés par ses relations d'affaires, ses produits ou ses services ainsi que les politiques, les actions et les résultats, incluant des indicateurs clés de performance afférents aux principaux risques ;



96, Boulevard Marius Vivier Merle
69003 LYON

Isabelle Lhoste
Associée



Accréditation n°3-2013
Portée disponible sur
www.cofrac.fr

- nous avons consulté les sources documentaires et mené des entretiens pour :
 - > apprécier le processus de sélection et de validation des principaux risques ainsi que la cohérence des résultats, incluant les indicateurs clés de performance retenus, au regard des principaux risques et politiques présentés, et,
 - > corroborer les informations qualitatives (actions et résultats) que nous avons considérées les plus importantes. Nos travaux ont été menés au niveau de l'entité consolidante et dans une sélection d'entités⁽¹⁾ ;
 - nous avons pris connaissance des procédures de contrôle interne et de gestion des risques mises en place par l'entité et avons apprécié le processus de collecte visant à l'exhaustivité et à la sincérité des Informations ;
 - pour les indicateurs clés de performance et les autres résultats quantitatifs que nous avons considérés les plus importants présentés en⁽²⁾,
 - nous avons mis en œuvre :
 - > des procédures analytiques consistant à vérifier la correcte consolidation des données collectées ainsi que la cohérence de leurs évolutions ;
 - > des tests de détail sur la base de sondages ou d'autres moyens de sélection, consistant à vérifier la correcte application des définitions et procédures et à rapprocher les données des pièces justificatives. Ces travaux ont été menés auprès d'une sélection d'entités contributrices et couvrent entre 30% et 100% des données consolidées sélectionnées pour ces tests ;
 - nous avons apprécié la cohérence d'ensemble de la Déclaration par rapport à notre connaissance de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation.
- Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une mission d'assurance modérée sont moins étendues que celles requises pour une mission d'assurance raisonnable effectuée selon la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

(1) Données sociales : Saint Jean SAS et de Deroux Frères sauf exception pour les indicateurs suivants qui concernent seulement Saint Jean SAS : Nombre d'accords signés, Nombre d'alternants et de contrats de professionnalisation, Nombre d'alternants recrutés en CDI et CDD, Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés (processus vérifié), Accidents de travail avec arrêt > 24 h, Nombre de maladies professionnelles reconnues avec arrêt

Données environnementales : Site de Romans pour les indicateurs suivants : Consommation de gaz en kWh par tonne fabriquée, Consommation d'électricité en kWh par tonne fabriquée, Tonnage de déchets totaux
Données sociétales : Saint Jean SAS

(2) Effectif total (au 31/12), Effectif total par statut, Répartition des collaborateurs par âge, Moyenne d'âge, Organisation du travail, Nombre d'accords signés, Ancienneté moyenne, Nombre d'alternants et de contrats de professionnalisation, Nombre d'alternants recrutés en CDI et CDD, Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés (processus vérifié), Parité H/F sur effectif global, Nombre de salariés en situation de handicap, Accidents du travail avec arrêt de travail, Nombre de maladies professionnelles reconnues avec arrêt, Consommation de gaz en kWh par tonne fabriquée, Consommation d'électricité en kWh par tonne fabriquée, Déchets totaux en tonne, Contribution CITEO, Emissions totales directes ou indirectes de gaz à effet de serre (scope 1 et 2), Part d'achat MP en région Auvergne Rhône Alpes et Franche Comté (en quantité), Part d'achat MP reste de la France (en quantité), Part d'achat MP reste de l'Europe Géographique (en quantité), Part d'achat MP reste du monde (en quantité), Part d'achat de matières avec IGP/AOP (en quantité), Part des œufs de poules issues d'élevage alternatifs (ponte au sol, plein air, bio), Parts de MP issues de l'agriculture Biologique (en quantité), Evaluation fournisseurs de MP (Moyenne de la note/100), % de couples MP/fournisseurs à risque de fraude dont le risque food fraud faible, Evaluation fournisseurs d'emballages, Contribution par mécénat à des structures sociales locales (dont Break Poverty)



NOUS TENONS À
REMERCIER L'ENSEMBLE DES
COLLABORATEURS
SAINT JEAN QUI ONT PERMIS, PAR
LEURS CONTRIBUTIONS,
LA RÉALISATION DE CE RAPPORT
ET EN PARTICULIER CELLES ET
CEUX DONT LES PHOTOGRAPHIES
L'ILLUSTRENT.

SAINT JEAN

44, avenue des Allobroges
26100 ROMANS-SUR-ISERE

 04 75 05 83 80

 04 75 02 67 15

Société par actions simplifiées
au capital de 9 219 520 €

311 821 268 RCS Romans-sur-Isère

Conseil et rédaction : Muriel Buiatti  COMMENTERRE

Conception graphique et réalisation :  BLEU DU CIEL

Crédits photo : SAINT JEAN - AdobeStock

www.saint-jean-groupe.fr

www.saint-jean.fr



PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935