



PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

DÉCLARATION
DE PERFORMANCE
EXTRA-FINANCIÈRE 2023



Guillaume BLANLOEIL
Président de SAINT JEAN

ÉDITO

“ Pour le Groupe, la démarche RSE n’est pas une option. Nous nous sommes fixé depuis de nombreuses années cette obligation qui permet à notre entreprise, consciente des enjeux sociaux et environnementaux pour le monde et nos salariés, d’apporter sa pierre à l’édifice, afin de construire une société plus respectueuse des hommes et de la planète. La réalisation, en 2023, de notre bilan carbone va nous permettre, particulièrement, de préciser notre trajectoire pour les années à venir.

SAINT JEAN est une entreprise dont les valeurs fortes sont 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 ses émissions et des consommations de ressources plus responsables. Cela ne peut se faire sans l’implication de chaque collaborateur et, notamment, des managers, pierres angulaires de la mise en œuvre de notre politique RSE.

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 du Groupe à consolider ses actifs et à donner du sens à ses trajectoires de progrès.

”

SOMMAIRE

- 4 PROFIL
- 5 CHIFFRES CLÉS
- 8 NOS ENGAGEMENTS
- 9 MODÈLES D'AFFAIRES
- 10 DÉMARCHE RSE
- 12 FAITS MARQUANTS
- 13 FOCUS SUR LA PLATEFORME LOGISTIQUE



- 47 INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE
- 50 RISQUES EXTRA-FINANCIERS

PROFIL

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

LA PROMESSE DE LA MARQUE
UN QUOTIDIEN RAFFINÉ ET CRÉATIF

- > Héritage artisanal français
- > Exigence de qualité et de fraîcheur
- > Respect des traditions
- > Raffinement des goûts, noblesse des ingrédients
- > Cuisine imaginative, recettes créatives
- > Sélection des recettes à base de pâte inspirées par le talent culinaire français



PASTIER FRANÇAIS DEPUIS 1935

115,6
millions d'euros
de chiffre d'affaires
consolidé en 2023

19 352
tonnes produites sur les 5
sites de SAINT JEAN
35% de ravioles
29% de pâtes fraîches
26% de quenelles
10% de produits traiteurs



521
collaborateurs
passionnés



10,7%
de croissance
en 2023

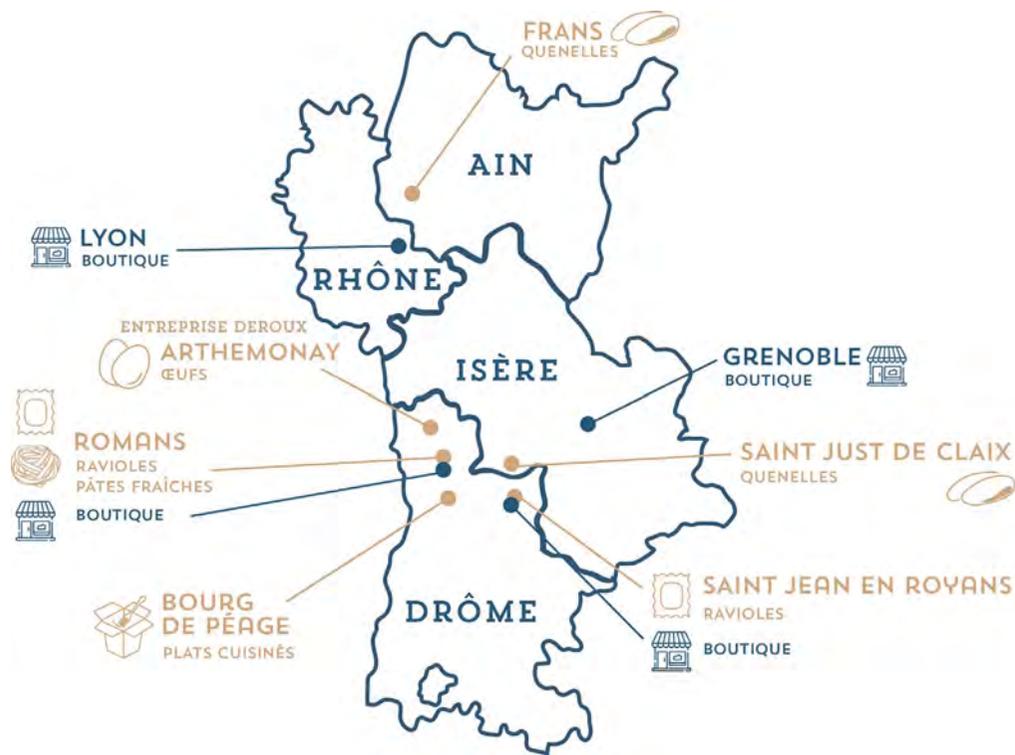


6
sites de production
en Auvergne-Rhône-Alpes



4 BOUTIQUES
EN PROPRE

1 BOUTIQUE
EN LIGNE



LA DISTRIBUTION S'EFFECTUE DANS LES GRANDES SURFACES, DANS LES COMMERCE DE PROXIMITÉ AINSI QUE DIRECTEMENT CHEZ LES CLIENTS DE LA RESTAURATION À TRAVERS LES MARQUES SUIVANTES :



MARQUE DÉDIÉE
À LA GRANDE DISTRIBUTION.



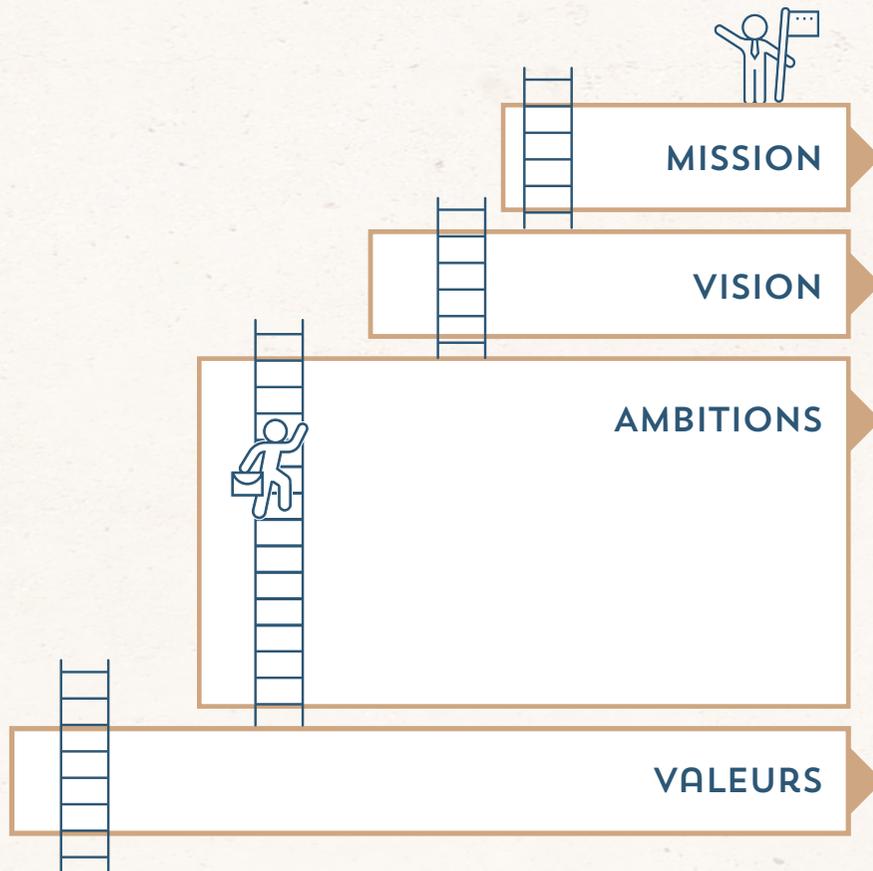
MARQUE DÉDIÉE
AUX PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION.



MARQUE DÉDIÉE
AUX RÉSEAUX
SPÉCIALISÉS BIO.



AFIN D'ASSURER LA QUALITÉ CONSTANTE DE CHAQUE PRODUIT, DE NOMBREUX ENGAGEMENTS SONT PRIS ET ANCRÉS AU SEIN DE LA CULTURE D'ENTREPRISE.



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

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

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.

ESPRIT D'ÉQUIPE, CONFIANCE ET ENGAGEMENT

NOS ENGAGEMENTS

UNE DÉMARCHE « CLEAN LABEL »

POUR QUE LA NATURALITÉ SOIT AU CŒUR DES RECETTES !

Pour l'ensemble des produits, Saint Jean œuvre à :

- réduire la liste des ingrédients ;
- éliminer les additifs et substances controversées ;
- utiliser des œufs provenant d'élevages alternatifs aux cages, d'ici fin 2025 au plus tard, pour l'ensemble des marques.

UNE OFFRE DE PRODUITS BIO

LA MAISON SAINT JEAN EN FABRIQUE DEPUIS 1993 !

15,2 %

**des produits sont
certifiés BIO.**



LA QUALITÉ ET L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

UNE POLITIQUE D'ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES SUIVIE PAR L'ENSEMBLE DES FOURNISSEURS

(critères de qualité, de conformité,
de bien-être animal...)

GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CERTIFICATION IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

La certification IFS est un référentiel d'audit mis en place par la grande distribution afin d'assurer la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualificatif des fabricants de produits alimentaires. Un audit a lieu chaque année sur chacun des sites.

La stratégie du Groupe repose sur l'innovation, la fabrication de produits peu transformés, accessibles en prix, avec des ingrédients de qualité et sans additif.

C'est un réel souhait de promouvoir le savoir-faire culinaire français en offrant des produits sains et savoureux, répondant ainsi aux attentes croissantes des consommateurs en matière de transparence et d'authenticité. Les produits sont disponibles partout sur le territoire, permettant une distribution directe aux consommateurs.

Depuis ses débuts, le Groupe s'est distingué en proposant des produits de haute qualité. Aujourd'hui, sa démarche est claire, il souhaite mettre en avant des spécialités culinaires régionales françaises, confectionnées avec un savoir-faire artisanal. L'objectif est de créer une synergie entre le bio, le local et le traditionnel, offrant ainsi aux clients une expérience gustative variée et unique.

L'identité forte de l'entreprise, pionnière dans le domaine des produits biologiques depuis plus de 30 ans, constitue le socle de son histoire et de son engagement. Afin de réaffirmer sa position sur le marché, le Groupe continue à mettre en place des actions concrètes qui reflètent son attachement à la qualité, à l'authenticité et à l'innovation.

NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

NOS RESSOURCES

CAPITAL HUMAIN

- 521 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 4 boutiques de vente en région Auvergne-Rhône-Alpes
- Des investissements réguliers pour améliorer le parc de machines et développer des nouveaux produits
- Détention 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

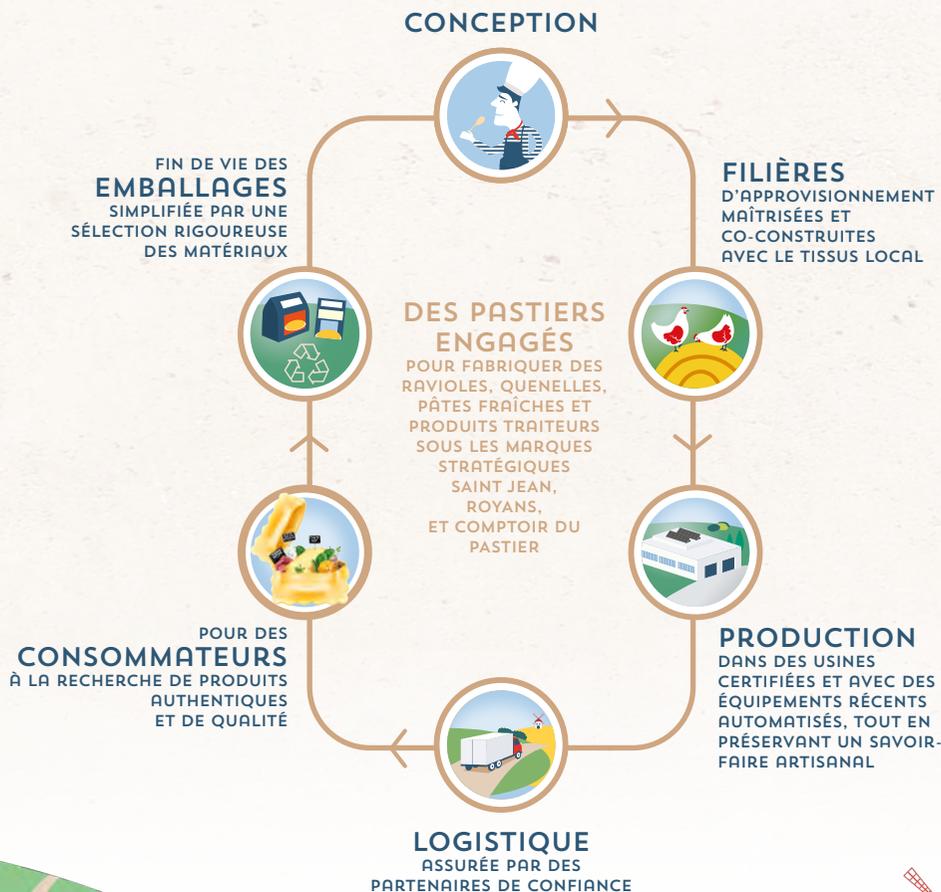
- Une empreinte environnementale maîtrisée notamment grâce à des efforts continus en matière d'isolation, de recours aux énergies renouvelables et à l'utilisation d'énergie de récupération
- Des engagements en faveur du recyclage et de l'économie circulaire

CAPITAL FINANCIER

- Groupe Industriel français familial et indépendant Euronext PARIS - ISIN : FR0000060121 - Éligible : 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



NOTRE CRÉATION DE VALEUR

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DU GROUPE

- 6667 heures de formations réalisées
- Un comité sécurité actif pour structurer la culture sécurité Réduction de 23% du nombre de jours perdus suite à un accident du travail
- Fierté d'appartenance



POUR LES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

- Des marques de plus en plus fortes et reconnues des professionnels et des consommateurs
- 16 % 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

- 80 % des achats de matières premières et 76 % des achats d'emballages proviennent de France
- Une participation active à des initiatives locales
- Dispositif tremplin d'avenir, forums dans les écoles
- Près de 70 K€ investis dans des actions de mécénat en faveur des structures sociales et sportives 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, 3) : 75 000 tonnes équivalent CO₂



POUR LE GROUPE

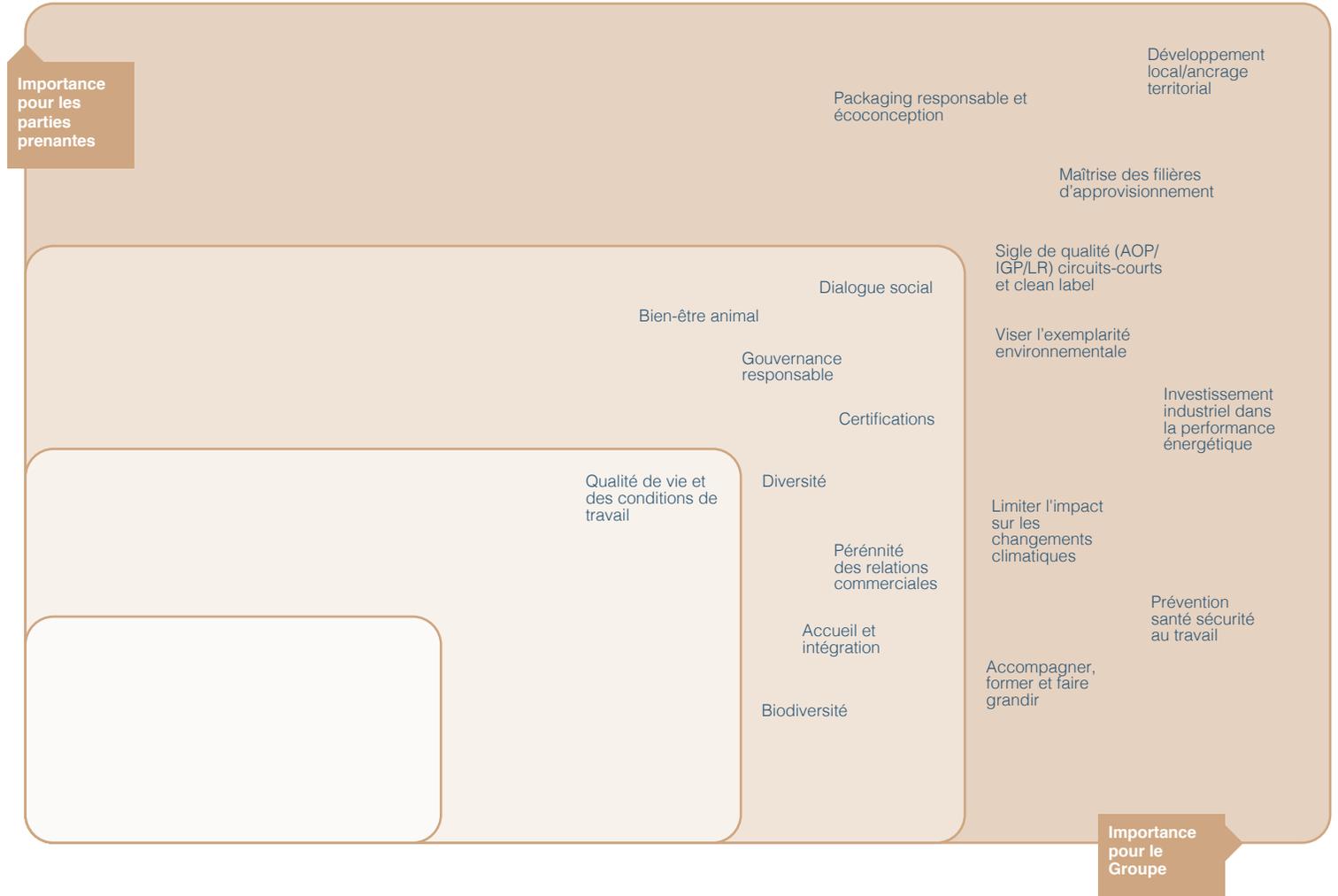
- Chiffre d'affaires consolidé de 115,6 M€
- Un comportement éthique



LA STRUCTURATION DE LA DÉMARCHE RSE ET LA MATRICE DE MATÉRIALITÉ

La croissance du Groupe et son implication depuis de nombreuses années dans le développement durable l'a conduit à se doter de moyens humains suffisants pour mener une politique RSE ambitieuse.

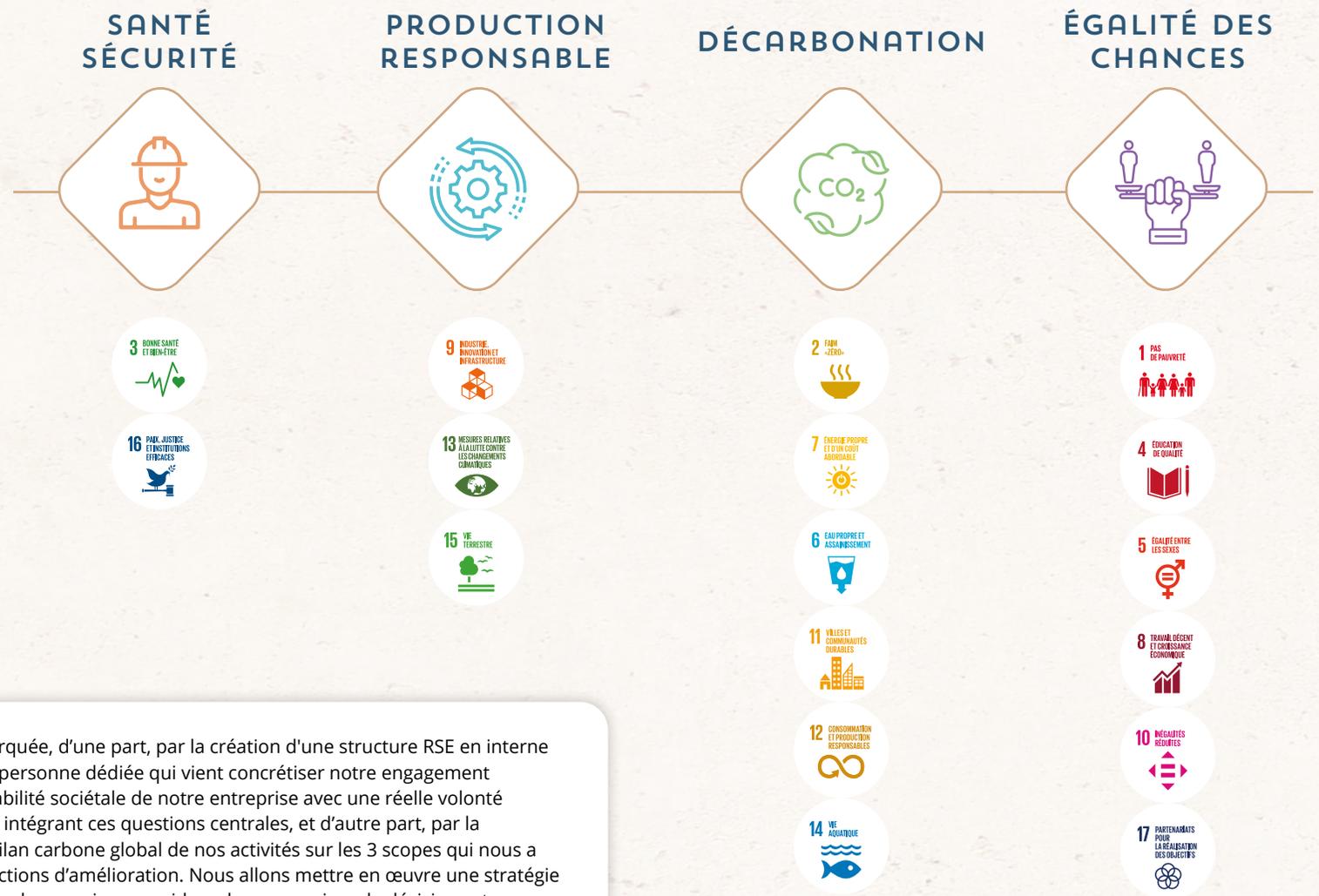
Ainsi en septembre 2023, SAINT JEAN a créé un pôle Environnement / RSE au sein de son service Qualité Sécurité Environnement (QSE). Trois personnes sont désormais en charge du déploiement de la politique environnementale sur tous les sites, ainsi que de l'animation de la démarche RSE. Ce pôle a permis de déployer des actions ciblées qui seront détaillées dans ce rapport. En 2023, SAINT JEAN a également réalisé son bilan carbone scopes 1, 2 et 3, ce qui permet de visualiser les axes de progrès en matière d'émission de gaz à effet de serre. Enfin, afin de prendre en compte les attentes de ses parties prenantes, le Groupe a également mis à jour sa matrice de matérialité.



LES QUATRE PILIERS DE LA POLITIQUE RSE DE SAINT JEAN

Au regard des attentes des parties prenantes (salariés, clients, consommateurs, fournisseurs, administrations, collectivités), le Groupe a défini une politique RSE autour de quatre piliers : la santé & sécurité, la production responsable, la décarbonation et l'égalité des chances qui répondent à la mission de SAINT JEAN « Valoriser le savoir-faire culinaire français en élaborant de manière durable des produits pastiers savoureux et sains ».

Les risques extra-financiers de SAINT JEAN GROUPE sont décrits en page 50.



Maxime Chabout
Directrice R&D et QSE

« Cette année a été marquée, d'une part, par la création d'une structure RSE en interne et le recrutement d'une personne dédiée qui vient concrétiser notre engagement en faveur de la responsabilité sociétale de notre entreprise avec une réelle volonté stratégique d'évoluer en intégrant ces questions centrales, et d'autre part, par la réalisation du premier bilan carbone global de nos activités sur les 3 scopes qui nous a permis d'identifier des actions d'amélioration. Nous allons mettre en œuvre une stratégie de développement bas-carbone qui nous guidera dans nos prises de décisions et permettra de limiter nos impacts sur le climat. »

FAITS MARQUANTS

De nombreuses initiatives ont été entreprises au cours de l'année, marquant l'engagement du Groupe en faveur de l'innovation et de la démarche RSE. Dans le cadre de son rapport RSE annuel, le Groupe souhaite détailler les actions concrètes menées pour diminuer son empreinte écologique, contribuer à la biodiversité et intensifier ses efforts en matière de sécurité et de bien-être des collaborateurs.



2 innovations LES CROZETS FRAIS ET LES GNOCCHI AU BON GOÛT DE POMMES DE TERRE



*Inauguration
DE LA NOUVELLE
USINE À
ROMANS-SUR-ISÈRE*



*La fête de la
Saint Jean*



*Développement des
échauffements
SUR LES SITES DE
PRODUCTION*



*Une nouvelle
boutique
AU 66, COURS
VITTON À LYON*



*Ecole interne de
maintenance*



FOCUS SUR LA PLATEFORME LOGISTIQUE

Le Groupe a investi massivement dans une nouvelle plateforme logistique et une usine à haute performance énergétique, soulignant ainsi son engagement envers la durabilité et l'efficacité énergétique. Cette nouvelle infrastructure renforce sa capacité à répondre aux besoins du marché tout en minimisant son impact environnemental.

La mise en route d'une plateforme logistique unique constitue une étape cruciale dans l'optimisation des opérations d'une entreprise industrielle agroalimentaire. Grâce à la construction de ce nouveau bâtiment, l'entreprise parvient à massifier l'ensemble des flux entre ses différents sites de production, instaurant ainsi une uniformité dans le traitement des stocks et des commandes. La restructuration des flux logistiques et des transports au sein de l'entreprise représente une étape majeure dans la démarche d'optimisation de la Supply Chain. Cette démarche vise principalement à accroître la réactivité et l'efficacité globale de la chaîne logistique tout en réduisant les coûts et en renforçant la visibilité et le contrôle sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

La sécurité constitue un aspect primordial et les équipes expérimentées de la logistique mettent en œuvre des protocoles rigoureux pour prévenir tout incident. Des échauffements supervisés ont été instaurés, pour tous les opérateurs, pour prévenir les Troubles Musculo-squelettiques (TMS) et favoriser leur bien-être avant le début de chaque poste. Bien que le taux d'accidents de travail soit déjà très faible, des efforts constants sont déployés pour renforcer la démarche QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail). Des investissements significatifs ont été réalisés, comprenant l'installation de barrières de sécurité, de zones de freinage équipées de capteurs sur les engins en mouvement et une refonte du traçage au sol pour mieux délimiter les zones de circulation. Des mises à jour régulières sont prévues pour familiariser les nouveaux arrivants avec les enjeux, les risques potentiels et les procédures liées aux machines automatisées, assurant ainsi une intégration harmonieuse au sein de l'équipe logistique.



UNE OPTIMISATION QUI NOUS PERMET DE RATIONALISER LE NOMBRE DE CAMIONS

En parallèle, des améliorations substantielles ont été apportées aux conditions de travail des salariés, notamment avec l'installation, notamment, d'une nouvelle banderoleuse. Cette dernière garantit l'herméticité des palettes, éliminant ainsi les facteurs de pénibilité associés à cette tâche.

La partie transport a fait l'objet d'une optimisation poussée, avec une meilleure efficacité des coûts au kilogramme de produits finis par chauffeur. Cette optimisation se traduit par des économies notables tant sur le nombre de camions que sur le nombre de chauffeurs requis. Une refonte globale des tournées pour chaque chauffeur, avec une maximisation du remplissage des camions, a contribué à accroître l'efficacité de la flotte de transport. Dans une

démarche d'optimisation des approvisionnements, l'entreprise met en œuvre des stratégies visant à limiter le fractionnement des transports, que ce soit pour les matières premières alimentaires ou les consommables tels que les équipements de protection individuelle.

Enfin, les flux de dons de produits finis à des associations ont été améliorés, permettant de limiter le gaspillage et d'en faire bénéficier des tiers.

CES INITIATIVES MARQUENT L'ENGAGEMENT CONTINU DU GROUPE ENVERS L'EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE, LA SÉCURITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, RENFORÇANT AINSI SA POSITION EN TANT QU'ACTEUR MAJEUR SUR LE MARCHÉ AGROALIMENTAIRE.



Franck Guillemard
Responsable Logistique

“ La construction de notre nouvelle plateforme logistique nous a permis d'optimiser le stockage, la préparation de commande et le transport des produits. Le fort engagement de nos équipes logistiques a grandement facilité cette adaptation. Notre productivité s'est améliorée, ce qui est d'autant plus important avec la gestion de nos produits ultra-frais. Enfin, nous avons conscience des enjeux autour de la sécurité de nos collaborateurs : la nouvelle plateforme nous a fourni de belles avancées et nous renforçons ce travail en responsabilisant nos équipes afin que tout le monde ait un rôle important à jouer. ”

SANTÉ & SÉCURITÉ

La politique Santé & Sécurité de l'entreprise évolue pour devenir l'axe stratégique numéro un. La volonté est de transformer les comportements, d'anticiper les risques, de former les collaborateurs et de mettre en pratique sur le terrain des mesures concrètes d'amélioration de leur quotidien.

Notre politique RSE se décline selon deux thématiques pour la partie santé & sécurité.

Sécurité DIAMANT

- > Réduire les accidents du travail et les maladies professionnelles
- > Former et sensibiliser les salariés à la santé et à la sécurité au travail
- > Faire de la prévention et de l'animation autour de la santé

Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT)



DÉMARCHE DIAMANT PRÉVENTION ET FORMATION AUTOUR DE LA SANTÉ & SÉCURITÉ

Bien que l'effectif ait augmenté de plus de 60 % au cours des dix dernières années, le nombre d'accidents a stagné. L'objectif de la démarche « diamant » est de créer un plan d'actions structuré et pertinent, aligné sur les préoccupations et les besoins spécifiques des collaborateurs. Ce plan d'actions permettra de renforcer la démarche sécurité interne de manière ciblée, garantissant ainsi une amélioration continue des pratiques en matière de sécurité.

En construisant un dialogue ouvert et participatif, SAINT JEAN souhaite impliquer activement chaque collaborateur dans une démarche globale de sécurité. La sensibilisation du personnel à la problématique de la sécurité doit être une priorité pour l'ensemble des managers. Des objectifs ambitieux mais réalistes (nombre d'accidents du travail avec arrêt et nombre de jours perdus consécutifs à un accident du travail) sont fixés chaque année sur chacun des sites. En 2023, malgré un dépassement de l'objectif global du nombre d'arrêts, SAINT JEAN a nettement réduit la gravité des accidents de travail avec une réduction de 23 % du nombre de jours d'arrêts consécutifs à des accidents du travail.

Le taux de gravité total de SAINT JEAN est bon (0,8) en comparaison avec les résultats des entreprises agroalimentaires (chiffres sécurité sociale 2021 : le taux de gravité est de 2,3 pour les industries agroalimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes ; au niveau national le taux de gravité est de 2,6 pour les activités de fabrication de pâtes alimentaires et les activités de fabrication de plats préparés). La moindre gravité des accidents est également visible à travers la durée des arrêts de travail qui est assez courte puisque, en 2023, seulement quatre arrêts ont dépassé 50 jours.



23 %

de réduction du
nombre de jours
perdus suite à
des accidents
du travail



DES GROUPES DE TRAVAIL DÉDIÉS À LA SÉCURITÉ

SAINT JEAN est également fier de la dynamique instaurée par les groupes de travail dédiés à la sécurité au sein de l'entreprise. Des sessions régulières permettent d'échanger des bonnes pratiques, d'identifier de nouveaux axes d'amélioration et de maintenir une culture de sécurité vivante au quotidien. Ces initiatives continueront d'être déployées en renforçant les engagements pris envers la sécurité et la santé des collaborateurs.

SAINT JEAN est convaincu que ces actions contribueront à créer un environnement de travail exemplaire où la sécurité et le bien-être de chacun sont des priorités indéfectibles. Ainsi en 2023, 830 heures de formation ont été dédiées, chez SAINT JEAN, à la Santé et à la Sécurité au Travail (sauveteur secouriste au travail, gestes et postures, incendie...) auxquelles se sont ajoutées des démarches régulières tout au long de l'année en faveur de la QVCT : semaine de l'industrie, semaine de la santé et de la sécurité au travail (mois sans-tabac, Octobre Rose) et organisation en interne de séances de sensibili-

sation, notamment sur les risques de l'addiction (alcool, drogue, tabac ...) par la Mutuelle. Dans le cadre d'une démarche proactive en matière de santé, des sessions d'activités physiques et d'échauffement ont été mises en place et dupliquées sur plusieurs sites de production. Ces initiatives visent à favoriser le bien-être physique des collaborateurs et à prévenir les risques de blessures liées à l'exercice de leurs fonctions.

Par ailleurs, dans le souci constant d'améliorer la sécurité, des remplacements ont été entrepris sur des petits outillages coupants avec, notamment, la suppression des cutters. À la suite d'un travail de collaboration et à la remontée d'informations de la part des équipes, des actions concrètes ont pu être déployées pour réduire d'autres risques avec la mise en place d'un dépilateur de palettes, le réaménagement d'espaces de travail grâce à la suppression d'infrastructures ou la modification des tenues de travail, comme par exemple celles de nettoyage qui sont désormais plus résistantes et confortables.

UNE QUESTION CENTRALE AUTOUR DE LA SÉCURITÉ (6S), EN PLUS DE LE MÉTHODE "5S" CLASSIQUE

Des procédures d'optimisation des environnements professionnels avec l'implémentation de la méthode "5S" classique (Situer, Soigner, Standardiser, Suivre, Supprimer), tout en y ajoutant une question centrale autour de la Sécurité (6S), sont en cours de développement afin d'accroître la productivité tout en favorisant le confort et en limitant les facteurs de pénibilité. En 2023, des résultats prometteurs dans une zone pilote ont permis de faciliter la mise en place de cette méthodologie sur les autres activités de l'entreprise.

Pour assurer une vision globale, SAINT JEAN a instauré la mise en commun des risques de chaque site au sein du Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP). Cette approche permettra une revue globale des risques, favorisant une compréhension approfondie des enjeux sécuritaires spécifiques à chaque site.

Les managers sont activement impliqués pour analyser et gérer les risques liés aux postes de travail dont ils ont la responsabilité. Dans le cadre des engagements du Groupe envers la sécurité, une attention particulière est portée à la formation des commerciaux, conscients des contraintes liées à leurs nombreux trajets et transports. Des programmes spécifiques de formation sont déployés pour sensibiliser les équipes commerciales aux risques liés à la conduite et aux bonnes pratiques en déplacement. L'objectif est d'assurer la sécurité de chaque collaborateur, tout en optimisant leurs déplacements. Cette approche complémentaire renforce la démarche globale en garantissant que les valeurs de sécurité et de durabilité soient intégrées à tous les aspects des activités commerciales.

Pour l'année 2024, les chantiers prioritaires seront de revisiter les règles incontournables de sécurité pour chaque collaborateur, formaliser le rangement des postes de travail selon la méthodologie 6S et renforcer la prévention sur le travail en hauteur, les risques associés aux nouveaux lancements d'activités et continuer le déploiement des échauffements dans les ateliers. Ces initiatives traduisent l'engagement à maintenir un environnement de travail sécurisé, sain et propice à la réussite de chacun.

830

heures de formation ont été dédiées à la prévention santé et à la sécurité au travail



34,7

Fréquence d'accidents du travail en 2023 contre 41,18 en 2022



Delphine THIEBAUX
Manager Santé Sécurité

“ La santé et la sécurité au travail sont des priorités indiscutables au sein de SAINT JEAN. Grâce à la réalisation d'un baromètre sur la QVCT auprès de tous nos collaborateurs, nous avons vu que le sujet était central dans leur quotidien et avons initié une série d'ateliers participatifs avec les différents types de personnel (production, administratif, managers). Ces ateliers ont permis de recueillir des retours précis, des suggestions et préoccupations concernant leur environnement de travail nous permettant de mieux cerner nos axes d'amélioration sur ces sujets. Le plan d'actions issu de ces échanges est en cours de déploiement et se poursuivra sur 2024. ”

QUALITÉ DE VIE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL (QVCT)

Les retours obtenus suite au baromètre (sondage QVCT) réalisé en 2022 sont précieux et permettent de constater les points forts et de travailler les axes d'amélioration au niveau de la démarche de Qualité de Vie et des Conditions de Travail.

DES ACTIONS CONCRÈTES EN PRODUCTION

Sur deux sites de production (Bourg-de-Péage et Arthémonay), le Groupe a investi dans des exosquelettes. Ces derniers permettent le soutien du dos ou des bras des collaborateurs afin de les assister au mieux pendant les tâches sollicitant de lourds efforts à répétition.

D'autres investissements ont permis de réduire fortement la pénibilité pour les collaborateurs dans les zones de production afin de supprimer le port de charges lourdes et les gestes répétitifs dans leur travail quotidien. De nombreux travaux d'aménagement des postes de travail ont été réalisés, ainsi qu'un désencombrement de certaines zones en production avec pour objectif d'améliorer le confort des personnes en diminuant les risques. C'est le cas avec l'installation d'élévateurs dans les ateliers de fabrication de farce qui sont des postes où les risques de Troubles Musculosquelettiques (TMS) sont élevés, la suppression d'escaliers qui a permis de réaliser un gain de place important et la mise à disposition d'un dépileur de palettes.

Enfin, l'intervention d'une stagiaire ingénieure psychologue et ergonomiste du travail a apporté une toute nouvelle vision pour l'agencement des postes de travail au sein de l'entreprise avec une autre approche pour renforcer les actions en faveur de la QVCT des collaborateurs.

DES ACTIONS CONCRÈTES EN MAINTENANCE

En 2023, l'aménagement d'une zone dédiée à la maintenance et le renouvellement des bureaux ont été pensés pour améliorer la qualité de vie et les conditions de travail des salariés. Une remise au propre totale des locaux a été réalisée dans cet objectif, avec la possibilité de se mettre debout et la mise en place de chaises ergonomiques et de bureaux ajustables. Le service maintenance a intégré de nouvelles personnes qui apportent un regain de dynamisme dans l'équipe et qui ont finalisé des projets déjà amorcés. Ainsi, deux armoires automatisées pour la gestion de stock ont pu être mises en service en 2023. Elles apportent une forte réduction du facteur de pénibilité grâce à un nouveau fonctionnement de la gestion d'environ 6 000 pièces de maintenance.



ÉGALITÉ DES CHANCES

Parce que le Groupe est conscient que la valeur de l'entreprise est liée à ses salariés, il œuvre à attirer, former, faire évoluer et garder ses collaborateurs. Cet investissement s'étend également dans les territoires locaux via des actions de mécénat permettant de développer la marque employeur et d'avoir un impact positif sur le territoire.

Équité

Travailler à un traitement équitable des salariés quel que soit leur sexe ou leur origine.

Évolution

Former et faire grandir les salariés au sein de l'entreprise (formations & mobilités internes).

Handicap

Recruter et inclure des salariés en situation de handicap.

Mécénat

Être mécène de programmes luttant contre l'échec scolaire, favorisant l'insertion sociale et soutenant les associations sportives locales.

ATTIRER, FORMER, ET FAIRE GRANDIR LES PASTIERS

De nombreux accompagnements pour les salariés sont mis en place pour favoriser leur évolution par la formation, les aides à la reconversion professionnelle et à la mobilité interne. Avec 6 667 heures consacrées à la formation en 2023, le Groupe investit pour permettre aux salariés de pouvoir se développer et gagner en compétence.

SAINT JEAN a poursuivi, en 2023, la formation "ligne managériale" pour tous les managers de l'entreprise, que ce soient des managers transversaux ou hiérarchiques, et pour les nouveaux arrivants afin de faciliter la communication en milieu professionnel. Cette formation interservices vise à améliorer continuellement le management au sein de l'entreprise et apporte des outils et des éléments de réponse sur les comportements à adopter dans les échanges quotidiens et la résolution de problèmes.

UNE ÉCOLE DE MAINTENANCE INTERNE

SAINT JEAN a créé une école de maintenance à destination des collaborateurs en CDI, CDD et alternants avec un cursus personnalisé en fonction des connaissances et des compétences de chacun et un accompagnement individualisé pour leur permettre d'acquérir rapidement une certaine expérience sur les machines utilisées dans les ateliers. À ce titre, un formateur a été recruté pour répondre à ce besoin spécifique

en maintenance avec une forte expertise dans ce domaine afin de proposer des cours adaptés à tous. Des formations adultes par llots de Formations Techniques et Individualisées (IFTI) sont organisées en fin de journée de façon à ne pas interférer avec les rythmes de travail. Ces formations sont adaptées au niveau de chaque personne et réalisées de façon à ce que chacun puisse travailler à son rythme. L'un des objectifs est de créer progressivement des automatismes.

Des actions sont en place pour favoriser la mixité et ainsi permettre à des alternants et à des stagiaires de pouvoir s'orienter vers des métiers de maintenance, mais SAINT JEAN vise également les reconversions professionnelles en interne avec la mise en place de certificats de qualification professionnelle. Ces formations sont multisites de façon à uniformiser les niveaux de compétences de chaque service maintenance et ainsi bénéficier de la même expertise sur tous nos sites.



6 667
heures de formations
ont été accordées
aux salariés en 2023

487
personnes formées en 2023 soit
93,5 % de l'effectif total



Christian VERT
Formateur Maintenance Multisites

“ Il y a un réel enjeu de formation des personnes chez SAINT JEAN pour les métiers de l'industrie et, plus particulièrement, pour la maintenance, secteur où nous avons de nombreux besoins. C'est pourquoi nous avons une école de formation en interne dédiée à cette thématique afin de faciliter le recrutement sur certains postes spécifiques. Ce sont des métiers où il devient de plus en plus compliqué de recruter de nouveaux talents et cette école interne apporte des bénéfices certains pour le développement de l'entreprise. Cela permet la formation et l'accompagnement de nos salariés, tout en favorisant la reconversion ou les mobilités internes et en offrant des opportunités de mixité dans les équipes. ”



Soumaya SALHI

Coordinatrice Conditionnement Ravioles

“ Cela fait plus de 10 ans que j’ai intégré SAINT JEAN, lors de mon parcours, j’ai pu découvrir de multiples postes et activités différentes au sein de l’entreprise, en passant par l’atelier pâtes, l’atelier ravioles, la palettisation ou, aujourd’hui, le conditionnement aux ravioles. J’ai commencé en tant qu’intérimaire, puis j’ai été recrutée et j’ai pu progresser au sein de l’entreprise en devenant Coordinatrice Conditionnement en 2021. Ce poste correspond tout à fait à mes attentes et à mes ambitions, il m’apporte une grande polyvalence dans mes missions et j’affectionne particulièrement d’être sur le terrain avec les équipes, tout en favorisant la bonne entente et la cohésion. ”

10 recrutements ont été réalisés par cooptation en 2023

33 personnes ont bénéficié d’une mobilité interne en 2023

93,09 % de l’effectif en CDI

Une plateforme LMS (Learning Management System) va être mise en place pour proposer des formations internes aux collaborateurs sous forme de e-learning. Cet outil s’appuie sur l’intelligence artificielle qui complète le contenu des formations et cible directement les enjeux essentiels.

RENDRE NOS MÉTIERS ATTRACTIFS POUR LA JEUNESSE

Pour pallier aux difficultés de recrutement, de nombreux efforts sont fournis autour de la jeunesse afin de valoriser au mieux les métiers de l’industrie. Le Groupe explore ainsi divers canaux pour attirer de potentiels candidats : interventions multiples auprès des écoles (lycées professionnels, écoles d’ingénieurs...), accueils de stagiaires, organisation d’événements tels que la semaine de l’industrie ou la semaine de l’agroalimentaire. Le Groupe est convaincu que former des jeunes permet de recruter de nouveaux collaborateurs. Pour preuve, en 2023, SAINT JEAN a recruté cinq alternants et stagiaires en CDD ou CDI sur les

24 apprentis et 44 stagiaires qui ont été accueillis au cours de l’année.

Dans le cadre des engagements pris envers la formation, des cours dispensés par le Directeur Supply Chain ont été mis en place pour les étudiants en 3ème année de cycle ingénieur agronome à Dijon. Cette initiative vise à partager une forte expertise sur des sujets précis et à contribuer à la formation des futures générations d’ingénieurs spécialisés.

Des partenariats sont réalisés avec des agences d’intérim pour favoriser le recrutement et garantir une meilleure réactivité pour répondre aux différents besoins sur des postes spécifiques. La mise en place du « SAS SAINT JEAN », afin de poursuivre l’initiative « SAS AGRO », a permis de proposer à des groupes d’intérimaires deux jours de formation sur tous les aspects majeurs liés aux activités de l’entreprise (Sécurité, Qualité, Environnement, Production ...), directement sur les sites.

LE DISPOSITIF « HOPE »

Par ailleurs, de nombreuses actions pour l’insertion des personnes en milieu professionnel ont été poursuivies en 2023 avec le dispositif HOPE (Hébergement, Orientation, Parcours vers l’Emploi), un parcours novateur d’insertion par l’emploi pour une population confrontée à des difficultés socio-économiques et le développement des relations avec des associations françaises pour favoriser le recrutement et l’inclusion. Le parcours HOPE a permis l’intégration de deux personnes en 2023.

Enfin, le recrutement de collaborateurs suite à une cooptation au sein de l’entreprise fonctionne toujours puisque dix recrutements ont eu lieu en 2023. Cela vient répondre à des besoins précis de recrutement tout en récompensant le coopteur et la personne cooptée. Un bel exemple de l’implication et de fierté d’appartenance des salariés.

La mobilité interne est aussi un moyen de faire grandir les pastiers et de les fidéliser dans le Groupe. Ainsi, en 2023, 33 personnes ont bénéficié d’une mobilité interne. Deux pastiers SAINT JEAN, devenus coordinateurs, ont été recrutés au sein de la société DEROUX FRERES. Ces recrutements permettent de mieux structurer les activités et l’encadrement des équipes en mettant en place des bonnes personnes sur des postes clés.

PAROLES DE COLLABORATEURS



Denis OLLAT
Directeur Industriel

“ Chez SAINT JEAN, nous nous engageons afin de concilier les performances énergétiques et industrielles avec nos objectifs de conditions de travail tout en améliorant notre productivité. Cela se traduit par la nomination de nouvelles personnes recrutées au sein de nos équipes, en leur donnant plus de responsabilités afin de guider l'ensemble de nos collaborateurs. ”



Clemmy PAIN
Coordinateur Casserie

“ J'ai toujours voulu me surpasser et évoluer dans ma vie professionnelle. C'est donc pour cela, qu'après 3 ans passés chez SAINT JEAN, j'ai candidaté en interne pour un nouveau poste que j'ai obtenu en tant que coordinateur au sein de DEROUX FRERES. C'est un travail qui implique beaucoup de responsabilités, avec de beaux enjeux et qui consiste à superviser mes collaborateurs tout en étant vigilant sur leur sécurité et la qualité de leur travail. Un grand travail de communication est nécessaire entre les différents sites, entre le personnel et les transporteurs afin de gérer et d'assurer le bon déroulement des activités. Cela représente un challenge important, ce qui m'enrichit beaucoup et me pousse à sortir le meilleur de moi-même. ”



Marjolaine LORON
Responsable d'Équipe

“ J'ai commencé chez SAINT JEAN en 2006 en tant qu'opératrice de conditionnement sur le site de Frans. Puis, en 2013, j'ai eu une mutation sur le site de Saint-Just-de-Claix où j'ai pu évoluer d'opératrice à coordinatrice d'atelier en 2015. Dans une volonté constante de progresser, j'ai postulé en 2022 en tant que responsable d'équipe sur le site de Bourg-de-Péage, poste que j'occupe toujours aujourd'hui. Je m'engage au quotidien afin d'assurer que la production se passe en toute sécurité, en garantissant la qualité des produits finis et que cela se passe en toute sérénité. J'apprécie d'avoir des responsabilités et aussi de pouvoir responsabiliser mes équipes, cela m'apporte de nombreux bénéfices qui se caractérisent par un travail diversifié et dynamique. Ces missions me motivent et stimulent mon envie de toujours apprendre, en plus de me procurer un épanouissement et un bien être général. ”



Patrick DUHAUTOIS
Directeur Technique

“ Nous avons une forte volonté de faire grandir les équipes de maintenance sur chacun de nos sites. Nous les accompagnons pour renforcer leur implication autour de nos valeurs RSE dans leur travail quotidien. Cela s'étend également de plus en plus à nos fournisseurs afin d'inclure nos parties prenantes dans le développement durable de nos activités. ”



Brice DE HAUT DE SIGY
Coordinateur QSE

“ J'ai intégré l'entreprise SAINT JEAN il y a plus de trois ans en tant qu'alternant pour préparer ma licence QHSE. Puis j'ai eu l'opportunité de poursuivre cette aventure dans la continuité de mes études en Master, spécialité QSE. L'entreprise m'a permis d'acquérir des expériences riches qui correspondaient à mon ambition professionnelle de devenir manager. À la suite de l'obtention de ces diplômes, j'ai pu candidater à un poste de Coordinateur QSE qui correspondait précisément à mon domaine de compétences et à mon profil avec de multiples missions très intéressantes et variées. Aujourd'hui, je suis épanoui professionnellement et je partage les valeurs de l'entreprise que sont la confiance, l'esprit d'équipe et l'engagement. Je suis animé par ces enjeux et j'ai cette volonté de corriger, d'analyser et d'améliorer mon travail au quotidien pour veiller au bon fonctionnement des activités. ”



INCLUSION ET INTÉGRATION

Il y a une réelle volonté d'intégration de nouvelles personnes pour développer les activités avec un travail de sensibilisation et de formation réalisé sur les postes. Favoriser l'inclusion des personnes et leur insertion ou réinsertion dans le monde professionnel permet de répondre aux problématiques de recrutement sur certains métiers.

Des accompagnements sont organisés en partenariat avec plusieurs organismes. SAINT JEAN mène plusieurs actions auprès de programmes et d'organismes visant à faciliter l'insertion et l'inclusion des jeunes, par les stages et l'apprentissage, des personnes en situation de handicap, des réfugiés et immigrés avec le dispositif HOPE, ainsi que des personnes en voie de réinsertion. En 2023, SAINT JEAN a rejoint la communauté « Les entreprises s'engagent » afin d'être en accord avec ses valeurs et de promouvoir une société inclusive et un monde durable.

Des actions de mécénat ont continué cette année avec le dispositif "Tremplin d'avenir" incluant Proximité, Coup de pouce et le Campus Connecté de Romans-sur-Isère. SAINT JEAN agit de cette manière sur le développement du territoire Drômois et sur l'emploi local.

En partenariat avec l'ADAPEI 26 et l'AGEFIPH, SAINT JEAN accueille et accompagne des personnes en situation de handicap dans le milieu professionnel. À ce titre, une référente handicap a été nommée en interne et assure cette mission



d'intégration et d'accompagnement depuis plusieurs années maintenant. Elle a pu, cette année, présenter au cours d'une journée « Un jour, Un métier » le métier d'agent de production de ravioles du Dauphiné SAINT JEAN à un salarié du secteur protégé. Une sollicitation d'une association drômoise « Les Compagnons de la Drôme » permet également à des personnes en situation de handicap de venir travailler un jour chaque semaine dans l'atelier casse de ravioles en production.

SAINT JEAN est adhérent au MEDEF et membre de l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires (ARIA) de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce qui permet d'être informé sur les dernières actualités et événements autour des enjeux Ressources Humaines et RSE dans l'industrie agroalimentaire. Par ailleurs, des collaborateurs sont régulièrement sollicités pour participer à des groupes de travail animés par l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE) afin d'être formés aux problématiques actuelles et aux futurs enjeux spécifiques à chaque service.

Enfin, l'inclusion chez SAINT JEAN se traduit par un traitement équitable entre les hommes et femmes. L'effectif du Groupe est composé de 53 % d'hommes et de 47 % de femmes et l'index égalité homme femmes est de 92 sur 100 en 2023. SAINT JEAN et DEROUX FRERES travaillent à l'aménagement des postes pour favoriser la mixité sur certains postes physiques où il est nécessaire de porter des charges lourdes à répétition.

“ LES PERSONNES SONT DISPONIBLES, M'ACCOMPAGNENT ET M'AIDENT LORSQUE J'EN AI BESOIN ”

Maité EYMARD

Salariée en situation de handicap,
Les Compagnons de la Drôme



92/100

Index H/F 2023



Céline REIG

Responsable Production Ravioles

“ Nous collaborons étroitement avec notre service Ressources Humaines pour favoriser l'accueil et l'inclusion de personnes en situation de handicap, réfugiées ou issues de secteurs d'activités très éloignés du secteur agroalimentaire, au sein de nos ateliers de production. Cela entre dans le cadre de notre dispositif HOPE et traduit notre volonté d'apporter une diversité importante dans nos équipes en intégrant de nouveaux pastiers qui font preuve d'un savoir-être et d'une réelle motivation dans leur travail. De plus, nous engageons de nombreuses actions pour améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs grâce à une forte synergie avec les membres des trios QSE, Maintenance et Production. ”

PAROLES DE PARTENAIRE

Entreprise adaptée



Maité EYMARD

Salariée en situation de Handicap
Les Compagnons de la Drôme

“J’ai rencontré beaucoup de difficultés avant de pouvoir trouver une situation professionnelle et un emploi stable. Dans mes expériences passées, les entreprises ne s’adaptaient pas à mon handicap, ce qui ne me permettait pas de continuer sur mes anciens postes. Les Compagnons de la Drôme ont sauvé ma vie professionnelle. Je suis désormais épanouie et j’ai une plus grande estime de moi. Grâce à un partenariat, je travaille un jour par semaine chez SAINT JEAN dans la casse des ravioles, j’ai appris à bien m’habiller avec les équipements de protection et à mettre le matériel en place avant de travailler. J’aime beaucoup la sympathie qu’il y a dans les équipes, j’ai été très bien accueillie et je m’y sens très bien intégrée. Je ressens que c’est une grande famille qui est soudée et qui me fait confiance. Les personnes sont disponibles, m’accompagnent et m’aident lorsque j’en ai besoin. Cela me fait plaisir de travailler dans un cadre sécurisant, mes tâches sont adaptées. Je peux avancer à mon rythme en toute sérénité sans stress et sans pression. J’occupe des postes différents, ce qui me permet d’acquérir de l’expérience ainsi que de gagner en autonomie et j’espère pouvoir continuer.”

Patricia PROUST

Encadrante Technique
Les Compagnons de la Drôme

“Notre entreprise adaptée collabore étroitement avec d’autres entreprises locales comme SAINT JEAN pour favoriser l’inclusion et l’inclusion des personnes dans le milieu professionnel. Je suis fière de pouvoir accompagner des personnes en situation de handicap dans l’accomplissement de leur projet professionnel et de pouvoir être témoin de leur progression et de leur montée en compétences. C’est un travail très valorisant. Nous sommes également très satisfaits des conditions de travail chez SAINT JEAN, avec une ambiance respectueuse, bienveillante et de partage de valeurs autour de l’humain pour effacer les inégalités et les différences dans le monde du travail.”

FAIRE VIVRE LES VALEURS DE LA COMMUNAUTÉ DES PASTIERS

Né du projet d'entreprise CAP 2030, le groupe de travail Bien-Être au travail BEFI met en œuvre de nombreuses initiatives tout au long de l'année en faveur du développement durable et du bien-être au quotidien.

Le groupe BEFI a ainsi organisé en 2023 :

- > la visite des familles sur le site de Bourg-de-Péage, permettant aux salariés de faire découvrir leur cadre professionnel à leur famille
- > la participation à la Running Business avec 40 salariés inscrits en équipe pour porter les couleurs et les valeurs de SAINT JEAN
- > la gestion du Challenge Mobilité AURA récompensant les pastiers les plus investis dans les mobilités alternatives à la voiture
- > le « grand rangement » des sites : chaque année les salariés trient, rangent et réorganisent leurs espaces de travail
- > l'organisation pour chaque site d'un moment de convivialité sur la fin d'année. Ainsi selon les sites, des crêpes parties (en partenariat avec un ESAT), des repas ou des petits-déjeuners ont été organisés pour échanger et partager entre pastiers
- > l'organisation à Noël des « colis solidaires » à destination d'une association sociale locale « Entraide et Abris »

NOS VALEURS

Fier d'être pastier



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Ensemble, on avance en échangeant des expériences. On cultive le collectif pour atteindre les prochains objectifs. Dans le Groupe, on compose avec les différences et on fait preuve de bienveillance. On cherche les compromis et l'entraide. Partage et convivialité rythment chaque journée. Et c'est grâce à tous les pastiers qu'on va y arriver !



LA CONFIANCE

La confiance permet de développer un sentiment de sérénité propice au développement de la performance. La confiance, c'est développer la délégation, partager les responsabilités, favoriser l'autonomie, soutenir en cas de difficulté, s'entraider au travers des défis, écouter ses collègues avec bienveillance, accepter le droit à l'erreur et ne pas douter de ses collaborateurs.



L'ENGAGEMENT

L'engagement dans le Groupe : c'est gagnant-gagnant ! C'est la volonté de bien faire en étant impliqué au quotidien, dans l'intérêt collectif et le respect mutuel. L'ensemble des salariés participe à enrichir ces valeurs grâce au partage d'expériences individuelles ou collectives. Grâce à cet esprit d'équipe, à cette motivation, à l'engagement de tous, mais aussi à la confiance accordée au quotidien, l'entreprise est en mesure d'avancer.



Sandra MARION & Nicolas SAPET
Pilotes du groupe BEFI

“ Le groupe BEFI incarne les valeurs de SAINT JEAN autour de la cohésion, de l'engagement et de l'esprit d'équipe, tout en renforçant le sentiment de fierté d'appartenance et l'intégration de chaque pastier. Nous organisons des moments chaleureux, conviviaux et agréables, avec des repas ou des défis, tout en nous impliquant dans des événements sur le territoire. Nous nous assurons du succès de ces projets sur tous nos sites et veillons à ce qu'ils perdurent en 2024 pour l'épanouissement de notre famille de pastiers. ”

521 pastiers au sein
du Groupe
en 2023

MÉCÉNATS ET PARTENARIATS

Le Groupe a élargi son champ d'influence en s'impliquant fortement auprès de CFA cuisine pour partager son expertise culinaire, contribuant au développement de la filière et à la transmission des savoir-faire dans le secteur agroalimentaire.

Les réunions avec d'autres industriels de la région Auvergne-Rhône-Alpes constituent une étape clé de cette démarche collaborative. Ces échanges permettent de partager les meilleures pratiques disponibles et de challenger les équipes en fonction des engagements d'autres acteurs sur les mêmes marchés. L'objectif est d'établir un plan d'action précis et une politique cohérente, afin de répondre de manière proactive aux défis environnementaux et aux attentes croissantes des consommateurs en matière de durabilité.

DE PLUS EN PLUS DE DONS À DES ASSOCIATIONS

Dans le domaine de la responsabilité sociétale, l'entreprise a, en 2023, augmenté de manière significative la part de ses dons à des associations, contribuant ainsi à réduire le déstockage et les gaspillages de ressources. La nouvelle boutique de Lyon a un partenariat avec « Too Good To Go » et s'inscrit pleinement dans cet engagement à lutter contre le gaspillage alimentaire tout en favorisant l'économie circulaire.



Parallèlement, des actions de mécénat ont été déployées pour favoriser l'inclusion en milieu professionnel, avec un accent particulier sur la réinsertion et le soutien aux personnes en situation de handicap. Les relations avec la communauté locale ont également été renforcées en proposant des stages, des contrats d'alternance et la contribution au fonctionnement et à l'animation de "Tremplin d'avenir", un programme destiné à favoriser la réussite scolaire et l'insertion professionnelle des jeunes romans (via les dispositifs Proximité, Coup de Pouce et Campus Connecté). SAINT JEAN sponsorise également des clubs sportifs du territoire avec, notamment, le club de rugby Rhône Ovalie Féminin (ROF).

69 550 €

alloués à des actions de mécénats, en 2023, auprès de structures sociales ou d'associations sportives locales

+DE 250
paniers servis avec
« Too Good To Go »

Enfin, le partenariat entre SAINT JEAN et la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) se renforce avec la mise en place d'un mécénat sur plusieurs années visant à soutenir des projets de préservation de la biodiversité à plus grande échelle sur le territoire local.



Julie AUDEBERT-LASROCHAS
Responsable Communication

“ En intégrant l'entreprise en 2023, j'ai été séduite par son implication dans l'écosystème local et par ses engagements forts, que ce soit par les approvisionnements en matières premières dans la région ou son investissement sociétal, notamment sous forme de mécénat au sein de la commune de Romans. Cette démarche cohérente se reflète dans notre image de marque, nos produits de qualité et nos nombreuses certifications. Nous aspirons à accompagner nos clients et partenaires en partageant nos actions à impact, créant ainsi des liens forts autour de valeurs communes ancrées dans le territoire drômois et rhônalpin. ”

PRODUCTION RESPONSABLE

La politique RSE du Groupe en matière de production responsable se décline selon trois thématiques.

Énergie

- > Optimisation des consommations de gaz et d'électricité
- > Production d'énergie verte (panneaux photovoltaïques)
- > Investissements sur des technologies de consommation « économiques/ optimisées »
- > Optimisation des consommations d'eau et des rejets
- > Rédaction du plan de sobriété hydrique

Déchets

- > Réduire la quantité de déchets et améliorer leur tri puis les diriger vers les bonnes filières de valorisation
- > Eco-concevoir les emballages pour limiter des déchets en fin de vie du produit
- > Travailler à la réduction du gaspillage alimentaire en production ou en fin de vie

Achats responsables

- > Localisation des approvisionnements
- > Partenariat avec les fournisseurs
- > Conformité des pratiques

OPTIMISATION DE LA GESTION DES RESSOURCES

LIMITER LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE ET D'EAU

GESTION DE L'ÉNERGIE

En 2023, sur le site de Romans-sur-Isère, une économie d'énergie d'environ 10 % a été réalisée grâce au remplacement des groupes frigorifiques qui sont désormais plus performants. Ils ont été remplacés par des machines fonctionnant à l'ammoniac NH3, fluide frigorigène ayant un pouvoir de réchauffement climatique nul, avec pour effet de supprimer ce poste d'émission dans le bilan carbone. La gestion des flux énergétiques a été centralisée dans un seul bâtiment

de stockage d'énergie se matérialisant par des cuves d'eau ou d'eau glycolée de grande capacité permettant la récupération et la valorisation de l'énergie en apportant une solution à la non-simultanéité de la disponibilité de la chaleur fatale majoritairement en journée et le besoin de chaleur majoritairement la nuit du fait, notamment, des phases de sanitation de l'usine.

Au-delà de permettre l'augmentation de la quantité de chaleur valorisée, les stockages d'énergie ont été dimensionnés de façon à pouvoir choisir les plages horaires où est autorisé le fonctionnement des différents dispositifs de récupération et valorisation de la chaleur. Ceci permet de mettre à profit la variabilité des prix de l'électricité en cours de journée et la baisse de tarif observée en milieu de journée du fait de la production d'électricité solaire de plus en plus importante.



Anthony GUICHARD
Responsable Performance Énergétique

“ Cette année a été particulièrement chargée avec la réalisation de nombreux projets qui ont pu aboutir dans le but d'optimiser nos besoins en énergie sur plusieurs de nos sites, ce qui a permis d'obtenir des résultats concrets d'amélioration de nos installations. C'est très encourageant pour la suite et cela conforte notre volonté de poursuivre nos investissements afin d'atteindre l'exemplarité d'un point de vue énergétique sur nos activités. ”

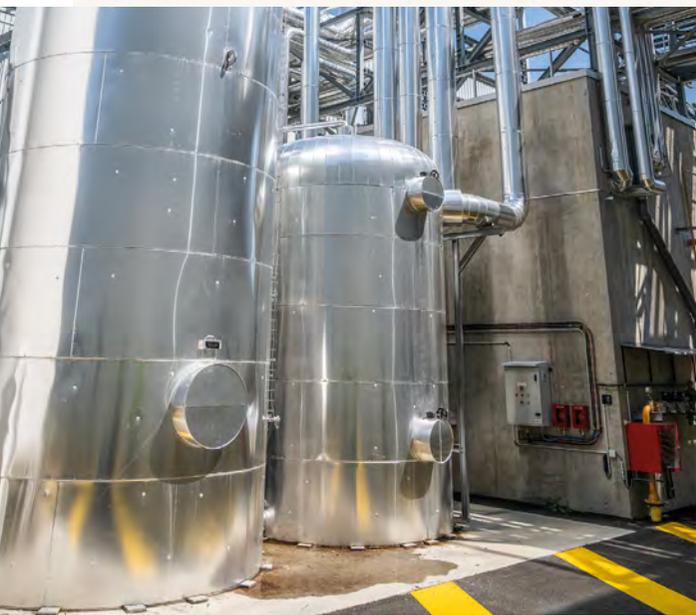
La rénovation, en 2023, de la production de froid de la chambre froide négative des ravioles a également contribué à l'amélioration du bilan carbone du site de Romans grâce à une efficacité énergétique accrue et la mise en œuvre d'un groupe froid utilisant du CO₂ ayant un impact bien plus faible que les hydrofluorocarbures (HFC) utilisés jusqu'à présent.

-10%

de consommation d'énergie en
2023 sur le site de Romans

30%

d'autoconsommation d'énergie verte
grâce aux cinq trackers solaires installés
chez DEROUX FRERES



UNE CHALEUR RÉCUPÉRÉE ET VALORISÉE

L'installation d'une pompe à chaleur eau-eau sur le réseau d'eau chaude sanitaire a permis de valoriser la chaleur des groupes frigorifiques et de remplacer la chaudière à gaz.

SAINT JEAN a également travaillé la question du rendement de combustion avec la mise en place d'un brûleur micro modulant sur la chaudière équipée 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. Dans les actions contribuant à ce gain, on peut citer, notamment, la récupération de la chaleur des fumées permettant de baisser la température de 200°C à 50°C. La chaleur 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.

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. Tous ces équipements permettent de produire plus d'énergie tout en limitant les impacts négatifs sur le climat et l'environnement, en proposant un bien meilleur rendement en comparaison des systèmes précédents. Ces nouveaux systèmes vont également permettre de répondre aux besoins en énergie de la nouvelle usine en y apportant plus de capacité de production.

Sur le site de Saint-Just-de-Claix, la mise en place d'une pompe à chaleur eau-eau a remplacé la chaudière à gaz, optimisant la production d'eau chaude sanitaire sur le site, notamment pour le lavage des ateliers de production. Toujours dans l'objectif de réduire, voire de supprimer, l'utilisation de gaz HFC dans les groupes froid, le remplacement du système de production de froid sur le site de Saint-Just-de-Claix a été réalisé cette année. Cela permet, notamment, de gagner en efficacité énergétique avec la mise à disposition d'un variateur de vitesse et de répondre aux besoins plus importants lors des périodes estivales.

Sur le site de Bourg-de-Péage, une pompe à chaleur eau-eau, se substituant à la chaudière à gaz, a été mise en place pour la valorisation de la chaleur. Il est également prévu, sur ce site, le remplacement des groupes froid utilisant des HFC par des groupes froid utilisant du CO₂.

Sur le site de DEROUX FRERES, l'installation de cinq trackers solaires permet de baisser de 30 % la consommation d'électricité via l'utilisation en autoconsommation de cette énergie verte.

GESTION DE L'EAU

L'engagement de SAINT JEAN en faveur de la gestion responsable des ressources s'étend également à la gestion efficace de l'eau, devenue une priorité absolue face aux épisodes de sécheresse. Consciente de l'importance cruciale de cette ressource, la société a, en 2023, initié la rédaction d'un plan de sobriété hydrique et a pris des mesures pour garantir le bon fonctionnement des activités tout en limitant l'empreinte eau des activités. Avec une alerte sécheresse renforcée quasi permanente depuis le printemps 2023 sur les zones de localisation des sites de production, des efforts ont été faits pour permettre de limiter les besoins et de réduire les consommations en eau. Par exemple, cela a été le cas sur le site de Frans qui a réaménagé son planning de production au cours de l'été 2023 en reportant toute sa production sur une seule ligne de cuisson/refroidissement pour limiter sa consommation d'eau. Par ailleurs, les postes de production ont été équipés de nouvelles buses de nettoyage afin de pouvoir limiter le débit d'eau utilisé avec des jets variables.

Des projets de mutualisation des différents points de rejets d'eau sont actuellement en cours, visant à favoriser le traitement futur des eaux usées et à minimiser les impacts sur les écosystèmes aquatiques. Un travail conséquent a été réalisé pour la dilution parfaite des eaux de rejets dans le but de pouvoir les traiter sans utiliser aucun produit chimique. Une station de traitement des eaux de rejets a été construite.



Claudie CONTAMINE
Responsable Environnement & RSE

“ Pour faire face aux vagues de sécheresse dans notre région, nous intensifions nos efforts avec la mise en place de plans de sobriété hydrique, essentiels pour assurer la continuité de nos activités. Nous poursuivons également nos actions de réduction des déchets en explorant des filières de traitement locales. Par ailleurs, nous nous engageons dans un plan bas-carbone, en nous fixant des objectifs ambitieux pour diminuer nos émissions de gaz à effet de serre. La démarche environnementale reste au cœur de notre stratégie pour le développement de l'entreprise dans les années à venir. ”

LA NOUVELLE USINE

Les investissements importants qui ont été consentis témoignent du fort engagement à être précurseurs dans le domaine de l'industrie agroalimentaire. La construction de cette nouvelle usine s'inscrit dans une démarche moderne, mettant en œuvre des processus à la pointe de la technologie avec une performance énergétique exceptionnelle. La vision du Groupe intègre une forte volonté d'efficacité énergétique, que ce soit pour la fabrication des produits ou le chauffage des installations, afin de minimiser l'impact environnemental des activités, tout en garantissant une qualité optimale.

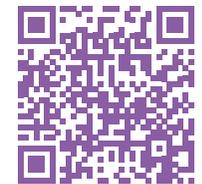
La nouvelle usine a été conçue dans son intégralité de manière à être la plus efficace possible en matière de performance énergétique et les nouveaux ateliers ont été pensés pour répondre à cet enjeu majeur qui traduit concrètement la volonté de l'entreprise de limiter les impacts de ses activités sur les ressources et sur l'environnement. SAINT JEAN s'inscrit pleinement dans l'ère de l'industrie 4.0 avec, par exemple, des nouveaux pasteurisateurs capables de produire de la vapeur en consommant environ la moitié de l'énergie nécessaire pour une production de vapeur d'un pasteurisateur classique. Toujours dans cet objectif, tous les éclairages et luminaires installés respectent des hauts critères d'exigence de performance énergétique.



Guillaume BLANLOEIL
Président de SAINT JEAN

“ La genèse du projet s'est faite après une période d'expansion de la société fulgurante entre 2002 et 2015, où le chiffre d'affaires de la société a quintuplé. Dès lors, s'est posée une question : quelle serait l'étape suivante ? Nous avons alors commencé une réflexion commune qui s'est traduite par un projet « CAP 2030 » et concrétisée par la construction de cette nouvelle usine : une entité de production de pâtes fraîches et une base logistique de stockage de produits frais. Ce site, nous l'avons voulu exemplaire, tout d'abord en construisant cette usine sur d'anciennes friches industrielles. Nous l'avons voulu aussi le plus respectueux de l'environnement avec une performance énergétique élevée. Nous avons aussi travaillé l'ensemble des espaces verts avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) pour pouvoir accueillir au mieux toutes les espèces qui environnent ce site. Et enfin, nous avons voulu un site qui améliore le bien-être de l'ensemble de nos collaborateurs. C'est un site qui recueille les meilleures technologies dont nous disposons aujourd'hui pour la fabrication des pâtes fraîches et le stockage de nos produits. Il nous permet de nous projeter dans une usine 4.0. ”

**DÉCOUVREZ
LA NOUVELLE
USINE**



98,8%

d'entreprises régionales, soit près de 500 personnes, ont contribué à la réalisation de cette usine modèle.

**Christophe BRENOT**

Chef de Projets Travaux Neufs et Industriels

“ Le chantier de construction a démarré en 2020, il a duré trois ans. Il a été précédé d'un chantier de démolition qui a duré toute l'année 2019. La société SAINT JEAN a acquis des terrains, des bâtiments et des friches industrielles qu'il a fallu dépolluer et déconstruire. De cette démolition, nous avons retiré 9 600 tonnes de gravats, 78 tonnes de terres polluées et 107 tonnes d'amiante. En 2020, nous avons pu commencer le chantier de construction par la logistique et les locaux techniques. L'ensemble des bâtiments construits est d'une surface de 20 000 m². Nous avons construit une usine ultra-moderne pour respecter à la fois les collaborateurs et l'environnement. L'ensemble de la construction a été réalisé par 22 sociétés qui employaient 89 sous-traitants. Au plus fort de l'activité, il y a eu 120 compagnons et 98,8 % du marché a été passé avec des entreprises rhônalpines. ”

**Anthony GUICHARD**

Responsable Performance Énergétique

“ Le Groupe avait conscience des enjeux environnementaux auxquels nous sommes confrontés et nous a donné les moyens de pouvoir faire un projet exemplaire. Cela se traduit notamment par un bâtiment technique où l'on a rénové l'ensemble des utilités, de l'usine existante et de la nouvelle usine. On a installé une dalle technique avec un ballon de stockage d'eau chaude sanitaire, un ballon de stockage d'eau glycolée chaude et un ballon de stockage d'eau glycolée froide qui permettent de stocker l'énergie que l'on va être capable de récupérer sur l'ensemble de l'installation. On a choisi de récupérer cette chaleur et de la distribuer sur différents usages, notamment pour la production d'eau chaude sanitaire, le dégivrage des installations frigorifiques, le traitement d'air des ateliers qui le nécessitent, ainsi que le chauffage de nos futurs bureaux. On a souhaité que le projet ne soit pas simplement une nouvelle usine, mais que ce soit aussi une rénovation énergétique de l'usine existante. On a créé des connexions entre la nouvelle usine et l'usine existante, ce qui permet d'avoir une optimisation globale des consommations. Compte tenu de l'ampleur du projet, on a souhaité intégrer une application qui nous permet de superviser l'ensemble de ces équipements, détecter les dérives, traiter les alarmes, analyser les consommations et suivre au quotidien les installations techniques. En résumé, ce que l'on a souhaité faire, c'est travailler sur l'optimisation globale d'un point de vue énergétique de l'installation. Cela se traduit, d'une part, par la mise en place d'installations plus efficaces d'un point de vue énergétique et, d'autre part, par la récupération de chaleur pour limiter les rejets de chaleur fatale. ”

L'EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE

La conception et la réalisation d'une nouvelle usine ont été guidées par une vision ambitieuse, mettant l'accent sur l'exemplarité environnementale. Dès le début, ce projet a intégré la réhabilitation d'anciennes friches industrielles, démontrant une forte volonté de réduire l'artificialisation nette des sols bien avant l'obligation réglementaire. La dépollution minutieuse des sols de la zone de construction a été effectuée, suivie par le concassage et le recyclage de près de 9 600 tonnes de gravats, le retrait sécurisé de 107 tonnes d'amiante et le remplacement de 78 tonnes de terres polluées reflétant les engagements envers une gestion responsable des ressources.

Le nouveau site a été conçu pour maximiser le rendement énergétique avec des technologies innovantes pour la production de froid et un réseau de récupération de chaleur. La gestion centralisée des flux d'activités a été repensée pour optimiser les ressources et minimiser l'impact sur l'environnement. Le chantier a également mis en avant un engagement en faveur du déploiement des énergies alternatives, avec une alimentation électrique 100 % renouvelable. L'intégration de la récupération de chaleur dans le chauffage des bureaux du siège social et des systèmes de stockage de chaleur ont contribué à une efficacité énergétique accrue dans l'ensemble des processus.

Enfin, l'installation de capteurs permettant de suivre en temps réel les consommations d'eau et d'énergie offre une visibilité précise sur le pilotage d'actions spécifiques. Cela répond à un objectif d'améliorer continuellement les activités, tout en favorisant le bien-être des collaborateurs dans ce nouvel environnement lumineux et spacieux.

GESTION DES DÉCHETS ET ÉCO-CONCEPTION DES PRODUITS

LA GESTION ET LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

SAINT JEAN a reçu, de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) Auvergne-Rhône-Alpes, le trophée 2023 avec mention spéciale du jury, pour son engagement remarquable dans la lutte contre le gaspillage. Cette distinction souligne sa détermination à trouver constamment de nouvelles solutions pour réduire sa quantité de déchets.

La formation et la sensibilisation de chaque collaborateur sont au cœur de cette démarche en matière de gestion responsable des ressources. En investissant dans des programmes de formation ciblés, SAINT JEAN vise à renforcer la conscience de toutes les équipes sur les enjeux précis liés à la gestion des déchets. Cette approche permet de garantir une conformité rigoureuse sur les quantités de déchets produites.

Des indicateurs de performance ont été déployés pour suivre les déchets organiques et l'éco-conception des emballages, afin de limiter la quantité de matière utilisée et d'améliorer grandement leur recyclabilité pour proposer des produits de qualité avec un impact environnemental réduit.

En collaborant avec la CCI, SAINT JEAN a intensifié ses efforts anti-gaspillage et trouvé des solutions innovantes visant à minimiser ses pertes de matières premières dans ses ateliers de production. La gestion des déchets a été

optimisée avec une augmentation significative de la redistribution des non-conformités sous forme de dons à des tiers. SAINT JEAN a également étendu le tri des déchets en introduisant cette pratique dans les salles de pause, notamment pour les déchets de cantine.

Un grand renforcement de la politique de dons aux associations a été mis en place en 2023, notamment lorsque des colis de produits étaient incomplets. Un travail commun avec la Supply Chain a été fait pour permettre les dons de ce type de produits à des associations, tout en traçant les bons de livraison. Les dons des produits, lorsqu'ils sont possibles, sont désormais devenus systématiques et ont augmenté cette année, diminuant ainsi la quantité de déchets.



Albin LORES
Coordinateur Production Pâtes

“ Au cours de mon parcours chez SAINT JEAN, j'ai pu acquérir de nombreuses expériences très enrichissantes, et c'est ce que j'apprécie beaucoup dans l'entreprise. On évolue et on apprend régulièrement de nouvelles choses. Je suis très proactif et j'aime relever de nouveaux défis tout en apportant mes idées pour leur concrétisation, de façon à faire avancer les choses efficacement dans le bon sens. Aujourd'hui, je travaille dans la mise en route de notre nouvelle usine de fabrication de pâtes fraîches et mes responsables m'accordent une totale confiance dans ma prise de décision, avec pleins de nouveaux projets à relever pour nous projeter dans une usine 4.0. D'autres projets sont à venir avec de nouveaux investissements en 2024, en particulier pour la lutte contre le gaspillage, ce qui nous permettra de réaliser des économies sur les ressources. ”



**Hausse des dons de
produits passant de
50,7 tonnes en 2022 à
92,7 tonnes en 2023**



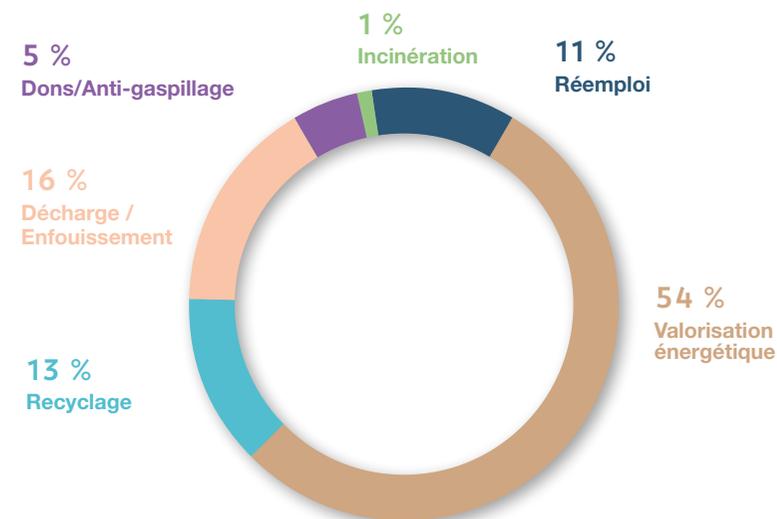
DES DÉCHETS RÉDUITS ET VALORISÉS

Chez DEROUX FRERES, un travail sur la valorisation des déchets a également été mené, avec le recyclage des coquilles d'œufs dont sont extraits du calcium et des minéraux.

D'un point de vue global, la gestion des déchets a permis, cette année, de mieux optimiser les différents flux et ainsi faciliter leur traitement en fin de vie. De cette façon, la valorisation des déchets organiques est passée, entre 2022 et 2023, de 622 à 956 tonnes valorisées, soit une augmentation de 53,7 %.

Cela concerne aussi l'amélioration du réemploi de certains types de déchets, avec la réutilisation de cuves ou de palettes, dont 11 % ont été réutilisées en 2023, contre 4,2 % en 2022. Cependant, une augmentation de la quantité totale des déchets est observée, en raison, notamment, du lancement de nouveaux produits et de la validation des lignes de fabrication de la nouvelle usine.

RÉPARTITION DU TRAITEMENT DES DÉCHETS DE SAINT JEAN



83%

de la part totale des déchets issus des activités s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire



Mélanie CLAVEYROLAT
Responsable QSE
Activités Ravioles

« Notre démarche anti-gaspillage a connu un grand succès en 2023. C'est le résultat d'une collaboration de plusieurs années en partenariat avec la CCI et d'une forte implication de la part de nos collaborateurs qui ont grandement facilité sa mise en œuvre. La CCI a récompensé nos actions en nous décernant le trophée 2023 avec mention spéciale du Jury, ce qui renforce notre engagement à poursuivre le déploiement de nos actions sur nos différents sites. »

ÉCO-CONCEPTION

La démarche d'écoconception des emballages menée par SAINT JEAN, depuis 2007, répond à une attente forte des consommateurs.

Pour 72 % des personnes⁽¹⁾, la recyclabilité de l'emballage d'un produit est l'argument de vente numéro un. 80 % des français⁽²⁾ sont sensibles aux efforts des marques pour adopter des emballages plus respectueux de l'environnement. En misant sur des emballages éco-conçus, SAINT JEAN fait le choix d'une croissance durable.

Dans le domaine de l'éco-conception des emballages, SAINT JEAN se positionne en tant que pionnière en mettant en œuvre des initiatives volontaires pour réduire son impact environnemental. Un axe majeur a consisté à revoir la conception de certaines barquettes de produits, en diminuant de manière significative leur poids et donc l'utilisation de plastique.

Parallèlement, la substitution de certains sachets plastiques par des alternatives recyclables, fabriquées en mono-matériau, constitue une étape cruciale dans la gestion des déchets. Cette transition vers des matériaux plus durables contribue à une meilleure utilisation des ressources de matières premières, s'inscrivant ainsi dans cette démarche globale en faveur de l'économie circulaire.



Gaëlle PIRIOU
Acheteuse Emballages

“ En 2024, nous allons poursuivre nos efforts pour supprimer l'utilisation de toutes les matières plastiques non-recyclables de nos emballages afin d'atteindre nos objectifs de recyclabilité. C'est un défi majeur qui nous pousse à trouver des alternatives en partenariat avec nos fournisseurs pour identifier ensemble des solutions en accord avec nos engagements respectifs. ”

DES ALTERNATIVES ENTIÈREMENT RECYCLABLES D'ICI 2030

Un partenariat étroit avec les fournisseurs d'emballages est essentiel pour poursuivre ces avancées. Des travaux communs sur la réduction de l'utilisation de matière, la diminution de la part de plastique et l'adoption d'emballages recyclables sont favorisés. Dans cette perspective, un plan quinquennal d'éco-conception a été élaboré en collaboration avec l'organisme CITEO, visant à structurer ces actions spécifiquement dans le secteur industriel de l'agroalimentaire. L'objectif central de ce plan est de mettre en place, d'ici 2030, des alternatives entièrement recyclables accentuant les efforts sur la faible part d'emballages non recyclables ou partiellement recyclables.

La société DEROUX FRERES réalise des actions pour agir directement sur l'empreinte environnementale avec l'utilisation de cartons d'œufs issus en partie de matière recyclée et 100 % recyclables.



DEUX EXEMPLES ILLUSTRENT LE TRAVAIL D'ÉCO-CONCEPTION AU NIVEAU DES EMBALLAGES DES PRODUITS SAINT JEAN

Les plateaux de quenelles qui ont basculé d'un plastique rigide à un plastique souple plus fin et plus léger et les emballages de pâtes simples qui sont passés à un film plastique mono-matériau pour faciliter le recyclage.



Julie CANALI
Responsable QSE Clients/Fournisseurs

“ Il y a une réelle volonté de réduire l'impact environnemental de nos emballages chez SAINT JEAN : de nombreux travaux d'éco-conception ont été menés depuis plusieurs années pour améliorer leur recyclabilité et réduire leur poids. Nous avons élaboré une stratégie d'éco-conception ambitieuse et défini des objectifs précis pour que l'impact de nos emballages soit réduit au maximum, tout en nous assurant de la qualité sanitaire et organoleptique de nos produits. ”

(1) Etude Shopper CITEO – 2019 – échantillon de 1 600 personnes.

(2) Etude Smurfit Kappa, en partenariat avec Yougov – « le rapport des français à l'emballage » - janvier 2020.

POLITIQUE D'ACHAT RESPONSABLE ET ÉTHIQUE D'ENTREPRISE

SAINT JEAN est fier d'avoir fait le choix depuis de nombreuses années de favoriser les entreprises locales. Avec plus de 70 % de matières premières d'origine France et 57 % d'origine Auvergne-Rhône-Alpes, l'entreprise s'attache à promouvoir la gastronomie française de qualité, en minimisant les approvisionnements hors Union Européenne.

Tous les fournisseurs doivent respecter des normes strictes de qualité et de sécurité alimentaire conformes aux réglementations en vigueur et aux exigences spécifiques de SAINT JEAN. L'objectif est de construire un partenariat durable et éthique avec les fournisseurs dans une relation de confiance et une recherche constante d'optimisation, faisant de ce lien une relation gagnante-gagnante tout en respectant les objectifs de chacun.

LES ENJEUX RSE SONT AU CŒUR DES PRIORITÉS DU SERVICE ACHATS



Optimiser les coûts dans le respect de la politique d'achats



Apporter une vision stratégique à l'entreprise au regard de sa connaissance des marchés



Réduire les risques et sécuriser les approvisionnements



Piloter l'amélioration continue au travers des relations fournisseurs saines et durables

MAÎTRISER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

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. L'enjeu principal est de pouvoir établir des relations saines et durables avec les fournisseurs sur chaque filière d'approvisionnement. Dans un climat mondial marqué par les conflits et l'inflation, de nombreuses tensions sur les approvisionnements sont observées et il devient compliqué de pouvoir maintenir certaines activités, plus particulièrement, dans l'industrie agroalimentaire. C'est pourquoi des partenariats sont instaurés avec les principaux fournisseurs afin d'assurer une continuité des activités et éviter les risques de rupture sur certaines matières.

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. Une adaptation des recettes et des étiquetages a permis également de faire face à de futures pénuries. De même, les fournisseurs d'emballages ont continué à livrer SAINT JEAN dans les périodes les plus critiques. Une nouvelle fois, le choix de relations pérennes de confiance a fait la preuve de sa pertinence.



INTERVIEW DE LA LAITIÈRE CARRIER SAINT JEAN, 30 ANS DU BIO



80%

des achats proviennent directement de fournisseurs localisés en France

COCONSTRUIRE DES FILIÈRES DURABLES ET PÉRENNES

En parallèle des défis quotidiens pour sécuriser les approvisionnements, SAINT JEAN poursuit son travail de fond pour identifier de nouveaux fournisseurs à la hauteur de ses exigences. Ainsi, 80 % des achats proviennent directement de fournisseurs localisés en France.

RÉFÉRENCER DES PRODUCTEURS BIO

Dans la lignée de sa stratégie de développement de ses activités et du territoire drômois, SAINT JEAN renforce sa volonté de s'approvisionner auprès de filières locales dans la région Auvergne-Rhône-Alpes et de fabriquer des produits à base de matières premières bio majoritairement françaises. Cette ambition, dans la droite lignée de nos engagements à fabriquer des produits respectueux de l'environnement et issus de matières premières biologiques, continuera à marquer la conception des futurs produits. Ainsi, de nouveaux partenariats et de nouveaux référencements ont été développés en faveur de matières premières biologiques avec des fournisseurs locaux, en complément de ceux déjà existants.

46%

des achats d'emballages sont réalisés chez des fournisseurs certifiés ISO 14001 ou 50001



Ludovic FERRIER
Directeur Achats

“ Nous sommes profondément engagés à satisfaire les besoins de nos clients tout en obtenant la meilleure performance des fournisseurs tant en délais qu'en qualité de service. Nous privilégions des partenariats locaux et français afin de créer une collaboration mutuellement bénéfique à long terme autour d'initiatives axées sur des enjeux RSE communs. ”

PAROLES DE PRODUCTEURS



Bénédicte CARRIER
Directrice, Laiterie CARRIER

“ Nous produisons pour la société SAINT JEAN du fromage frais bio qui va être incorporé dans la farce des ravioles et nous fournissons également de la crème fraîche bio qui va être incorporée dans différentes recettes bio de la marque. La société SAINT JEAN est très attachée à la provenance de ses matières premières, nous correspondons complètement à cette attente puisque nous sommes situés à Vals-les-Bains en Ardèche, à moins de 80 km du siège de la société SAINT JEAN qui est à Romans. Depuis ces nombreuses années de travail en commun, aujourd'hui notre process est bien rodé. Malgré tout, les exigences de la société SAINT JEAN nous poussent à améliorer au quotidien nos fabrications, et notamment la teneur en extrait sec pour ce fameux caillé de vache. ”



Florent ODDOUX
Adjoint de direction, Laiterie CARRIER

“ Nous collectons 1,2 million de litres de lait par an dans dix exploitations certifiées en agriculture biologique. Ces exploitations sont des exploitations à taille humaine avec 25 à 50 vaches laitières par ferme. L'alimentation des animaux est produite sur la ferme, les vaches pâturent durant l'été sur les prairies naturelles des hauts plateaux Ardéchois. Durant l'hiver, elles sont nourries avec le foin issu de ces prairies et collecté au printemps. La traite a lieu deux fois par jour, tous les jours de l'année, le lait est ensuite collecté trois fois par semaine par un camion de collecte qui le redescend jusqu'à Vals-les-Bains. ”

GARANTIR LA QUALITÉ CONSTANTE DES PRODUITS

ŒUFS ET VIANDE DE VOLAILLE : LA CONVERSION SE POURSUIT

La propagation 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, spécialisée dans la commercialisation d'œufs, contribue à sécuriser les approvisionnements. 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 ravioles. Cette politique de partenariats pérennes avec les producteurs, en parfait accord avec les pratiques du Groupe, apporte sécurité et stabilité pour les deux parties. Par ailleurs, des projets de duplication des approvisionnements locaux vont être mis en place, comme l'exemple récent de la collaboration entre DEROUX FRERES et un producteur d'œufs plein air en Ardèche.

Dans la lignée des objectifs fixés par l'entreprise, un travail est effectué pour privilégier des ingrédients issus de filières soucieuses du bien-être animal. SAINT JEAN prévoit l'utilisation exclusive d'œufs et d'ovoproduits en provenance d'élevages alternatifs d'ici à l'horizon 2025, afin de ne plus utiliser d'œufs de poules en cages, ainsi que de viande de volaille issues d'élevages biologiques ou plein air en respectant « l'European Chicken Commitment » d'ici fin 2026 et, enfin, l'utilisation de viande de porc qui respecte les critères du « Pig Minimum Standards » à horizon fin 2030.



Guillaume DEROUX
Directeur d'exploitation

“ La société DEROUX FRERES a depuis toujours privilégié la collaboration avec les acteurs locaux, que ce soit au niveau de ses approvisionnements ou de ses ventes. L'ancrage territorial est plus qu'un simple modèle d'affaires, c'est une véritable valeur de l'entreprise qui permet de créer de la richesse locale en travaillant avec près de 90 % de clients situés en région Auvergne-Rhône-Alpes. Cela nous apporte des bénéfices tant sur les plans économique, logistique mais aussi écologique et sociétal, avec la réduction de l'empreinte carbone des activités, la rationalisation des transports et la sécurisation des bassins d'emplois. ”

QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET POLITIQUE CLEAN LABEL

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 processus afin d'assurer la qualité sanitaire des produits livrés.

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.

Au-delà du bien-être animal, l'entreprise utilise tous les moyens nécessaires pour proposer des recettes sans additif et avec des listes d'ingrédients naturels simples à travers une charte nutritionnelle exigeante. Elle correspond aussi bien aux attentes des consommateurs qu'à la philosophie de SAINT JEAN.

ÉTHIQUE ET CONFORMITÉ

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

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 moral et contre les agissements sexistes.

Un système interne de prévention contre la corruption est en place avec une grande diversité de personnes de différents services qui contrôlent les process pour la gestion des factures et l'utilisation d'outils informatiques de traçage des données. Ainsi, les services comptabilité, contrôle de gestion et administration des ventes, en plus de la direction générale, sont attentifs aux risques de corruption et respectent une éthique des affaires.

Des logiciels de gestion de budget sont également utilisés pour faciliter les transaction internes, les différentes commandes et la facturation des clients permettant de gagner en efficacité et de respecter la loyauté des pratiques.



EMPREINTES CARBONE & ENVIRONNEMENTALE



SAINT JEAN a engagé, dès 2004, une démarche environnementale.

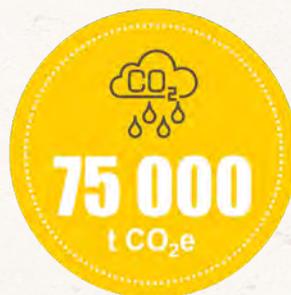
Ainsi, le site de Romans en 2007, ceux de Bourg-de-Péage et de Frans en 2011 et, enfin, celui de Saint-Just-de-Claix en 2014 ont obtenu leur 1^{ère} certification ISO14001 (performance environnementale).

Le site de Bourg-de-Péage en 2014, puis le site de Romans en 2015 et les autres sites en 2017 ont également été certifiés ISO 50001 (performance énergétique). En 2021, SAINT JEAN a engagé une démarche environnementale globale nommée Emeraude : un groupe de travail pluridisciplinaire a travaillé sur des bilans Analyse des Cycles de Vie (ACV) des produits SAINT JEAN, l'analyse environnementale des matières premières et emballages, l'éco-conception et, en 2023, sur le bilan carbone. La mise en route de la nouvelle usine plus respectueuse de l'environnement démontre l'engagement de l'entreprise.

Cette nouvelle infrastructure permet une production de meilleure qualité, une isolation accrue des ateliers et des rendements améliorés sur les consommations de gaz et de vapeur pour les processus industriels. Le remplacement des groupes frigorifiques par des technologies moins nocives pour le climat contribue également à cette stratégie de décarbonation. La récupération de la chaleur fatale émise par les machines renforce l'efficacité énergétique et le choix d'un mix énergétique français décarboné confère un avantage compétitif par rapport à des concurrents évoluant dans des pays voisins.

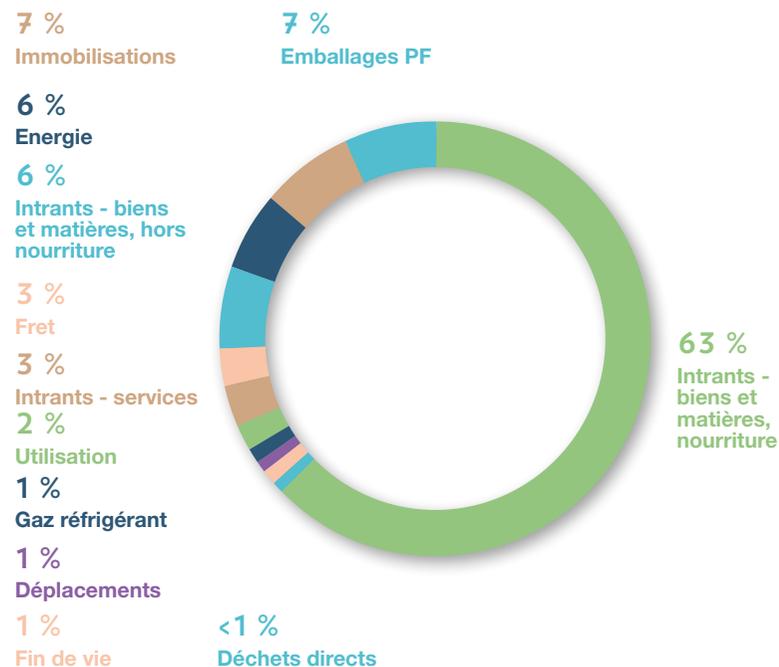
BILAN CARBONE

La gouvernance du Groupe est marquée par le leadership emblématique de son Président qui incarne des engagements forts depuis plusieurs décennies. L'une des initiatives majeures récentes a été la réalisation d'un premier bilan carbone exhaustif, englobant les scopes 1, 2 et 3, permettant ainsi de mesurer l'impact des activités sur le dérèglement climatique. Cette démarche vise à prendre conscience de cet impact et à définir une stratégie de décarbonation ambitieuse d'ici à 2030, avec des objectifs de réduction significatifs. Un travail de collecte et d'analyse des données pendant plusieurs mois a permis d'établir l'impact de SAINT JEAN en 2022 à 75 000 tonnes équivalent CO₂.



RÉPARTITION DES ÉMISSIONS GES DANS LE BILAN CARBONE SCOPES 1, 2 ET 3 DE SAINT JEAN EN 2022

Facteur d'incertitudes d'environ 11%



Les intrants, dont principalement les produits laitiers et céréaliers, ainsi que les emballages plastiques, sont les postes les plus impactant identifiés dans ce bilan carbone global.

Une analyse environnementale des principales matières premières et des emballages a été réalisée afin de cartographier la « vertuosité » des fournisseurs et/ou des intrants. Ceci permettra au Groupe, dans les prochaines années, de mener, en partenariat avec les fournisseurs de SAINT JEAN, des actions d'amélioration de l'impact carbone des intrants.



De nombreuses actions ont été menées pour la décarbonation de l'énergie, comme cela a déjà été détaillé dans les parties « Focus sur la plateforme logistique » (partie I.D. 2) et « Nouvelle usine » (II.C.1 b.) En effet, dans l'optique de mieux gérer son bilan carbone, SAINT JEAN a fait le choix de s'orienter vers des matériaux et procédés plus respectueux de l'environnement et des ressources, même si ces alternatives sont plus coûteuses, afin de pouvoir proposer un bâtiment neuf avec les meilleures pratiques disponibles en termes d'isolation, d'infrastructure et d'insonorisation.

L'OPTIMISATION DES FLUX PARTICIPE À NOTRE DÉMARCHE DE DÉCARBONATION

Enfin, pour décarboner les activités et services comme évoqué dans la partie « Focus sur la plateforme logistique », un travail d'optimisation des flux de camions internes et externes a été réalisé pour limiter l'impact carbone des transports d'intrants et de produits finis. Des ajustements dans les fréquences de livraison sont envisagés pour mieux répondre aux besoins des clients. Cette flexibilité dans les habitudes de livraison permettra, non seulement, une meilleure satisfaction client mais également une optimisation des unités

d'emballages nécessaires pour le transport des produits. Cela s'inscrit dans une démarche globale visant à réduire l'impact environnemental tout en améliorant l'efficacité des opérations logistiques.

Un axe majeur de cette démarche consiste à maximiser l'efficacité des tournées des vendeurs. Une analyse approfondie est menée pour optimiser le rendement au kilomètre et accroître l'efficacité des activités de vente. Cette optimisation s'accompagne d'une répartition stratégique des commerciaux dans des secteurs géographiques définis, réduisant ainsi les temps de déplacement et permettant une intervention plus rapide en fonction de leur localisation.

Les valeurs environnementales de l'entreprise sont renforcées par la planification, en 2024, de travaux de benchmarking et d'échanges en partenariat, avec les clients. Ces sessions de collaboration visent à définir des objectifs RSE ambitieux pour les prochaines années, à identifier les meilleures pratiques pour y répondre, et à anticiper les attentes des consommateurs en matière de responsabilité sociale et environnementale.



Priscilla DUQUENE

Ingénieure conseils bilan carbone & référente sensibilisation, Cabinet de conseils TranSyLience

« L'entreprise TranSyLience a été mandatée pour la réalisation du Bilan carbone de SAINT JEAN en 2023. La démarche a été réalisée avec sérieux et cela se traduit notamment par une faible incertitude du résultat. Le plan d'actions construit par le personnel de l'entreprise à la suite du bilan carbone est complet et nécessitera la collaboration de nombreux services, ce qui est porteur pour l'intégration de la culture carbone au sein de l'entreprise. Parmi les actions sélectionnées, l'entreprise prévoit de diminuer ses émissions de GES à la fois via des actions qui concernent directement les bâtiments et l'outil industriel mais aussi ses produits (recettes et matières premières). SAINT JEAN structure sa démarche RSE notamment avec l'arrivée d'une personne en plus dans son équipe et le démarrage de la mise en œuvre de son plan d'actions dans les mois à venir. »

BIODIVERSITÉ ET PROJETS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

Le Groupe s'est lancé, par conviction, il y a 30 ans dans les produits biologiques. En 2023, 15,2 % du chiffre d'affaires est réalisé par les produits certifiés biologiques. En cette année d'inflation et de recul des produits bio, SAINT JEAN a maintenu son cap et son soutien à l'agriculture biologique, consciente que ces pratiques agricoles favorisent la biodiversité.

SAINT JEAN et la LPO ont poursuivi leur partenariat en 2023 et cela fait suite à plusieurs années de collaboration. De nombreuses actions ont pu être déployées avec, notamment, la mise en place de nichoirs à oiseaux sur plusieurs sites de production ainsi que des gîtes pour les chauves-souris. Ces actions contribuent au maintien de la biodiversité grâce à la construction de zones favorables aux insectes et aux oiseaux sur les sites. Ces activités sont très valorisantes, que ce soit pour les pasteurs engagés qui ont participé à leur mise en place, ou pour l'entreprise avec la sensibilisation des personnes aux enjeux de préservation de la biodiversité. De plus, sur le site de Saint-Just-de-Claix, ce partenariat a conduit à une autre action concrète pour l'entretien des espaces verts avec l'adoption de tontes raisonnées pour préserver les écosystèmes. En 2024, SAINT JEAN poursuivra son partenariat avec la LPO dans des actions en faveur des exploitations agricoles de son territoire en finançant des plantations de haies. SAINT JEAN poursuit le développement de ses ruches, symbolisant son engagement en faveur de la protection des pollinisateurs. Un travail en partenariat avec une apicultrice locale aide à la bonne évolution des

35 personnes bénéficient de la prime mobilité douce : 50 € nets / mois

15,9% des achats de matières premières issus de l'agriculture biologique

abeilles et permet de collecter ce précieux nectar. Les bénéfices générés par la vente des pots de miel dans les boutiques sont reversés à la LPO et, chaque année, un petit pot de miel aux couleurs de SAINT JEAN est mis à disposition pour chaque pastier.

Enfin, des projets de végétalisation et de désartificialisation des différents sites de production du Groupe ont fait l'objet d'une réflexion approfondie pour le déploiement d'une stratégie de développement bas-carbone. L'objectif serait de proposer un cadre de travail qui favorise le bien-être et la qualité de vie, en plus d'agir directement sur l'empreinte carbone. Un budget spécifique va être alloué à la végétalisation des sites, avec des études veillant à minimiser l'entretien des espaces verts et la consommation d'eau, dans l'optique de favoriser le développement de la biodiversité.

Une prime de mobilité douce a été revalorisée afin d'inciter les pasteurs à des déplacements avec des mobilités alternatives à la voiture individuelle. En 2023, 35 salariés ont bénéficié de 50 € net par mois.



Julie AUDEBERT-LASROCHAS
Responsable Communication

“ La démarche RSE de SAINT JEAN n'est pas récente, ce n'est donc pas une simple opportunité, mais plutôt une préoccupation quotidienne. Depuis le début, la gestion de l'humain et de l'environnement est prise en compte dans chaque décision. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si SAINT JEAN fabrique des produits bio depuis plus de 30 ans ! En 1993, cette orientation était un véritable choix, nous étions des pionniers. Aujourd'hui, même si le bio est un peu moins en avant plan pour le consommateur, nous continuons à y croire, à investir, car nous sommes convaincus que c'est la meilleure solution pour l'environnement. ”

POURSUITE DES EFFORTS

Suite à la réalisation du bilan carbone sur les scopes 1, 2 et 3, SAINT JEAN a pris des engagements en matière de trajectoire bas-carbone. Ainsi, afin de respecter la trajectoire Science Based Target (SBT) de l'accord de Paris, de 1,5 degré Celsius en 2050, SAINT JEAN s'est fixé un objectif de baisse de ses émissions de gaz à effet de serre à hauteur de -4 % par an, ce qui devrait mener SAINT JEAN à 60 000 tonnes équivalent CO₂ en 2028.

UN PLAN DE DÉCARBONATION
SERA LANCÉ EN 2024
AVEC TROIS AXES



*Décarbonation
des achats
intrants*
(matières premières /
emballages)



*Décarbonation
de l'énergie*
(électricité /gaz)



*Décarbonation
des activités /
services*
(véhicule, éco-conception,
organisation des transports,
matériel informatique...)

DES GROUPES DE TRAVAIL SERONT
MIS EN PLACE, À PARTIR DE 2024,
POUR SUIVRE LE DÉPLOIEMENT DU
PLAN D'ACTIONS DÉFINI.

CONCLUSION

La construction, en 2024, du nouveau siège social de SAINT JEAN permettra de favoriser la cohésion entre tous les collaborateurs, l'ensemble des salariés, de production et des services administratifs, partageant les mêmes espaces de travail, notamment la salle de pause, qui étaient jusqu'à présents séparés. Les conditions de travail seront au centre des préoccupations, avec, par exemple, des bureaux adaptés et ergonomiques pour limiter les facteurs de risques.

Ce nouveau bâtiment, respectueux de l'environnement, servira de vitrine à l'image de la marque et résonnera avec les valeurs de l'entreprise autour de l'esprit d'équipe, de la confiance et de l'engagement de chacun afin de bâtir tous ensemble le futur commun de SAINT JEAN. Ce projet permettra non seulement d'attirer de nouveaux talents mais aussi de créer un environnement de travail propice à la croissance continue de l'entreprise dans les années à venir. Ces différentes initiatives attestent d'une gouvernance proactive et visionnaire, orientée vers la durabilité et l'excellence opérationnelle.

La sécurité des salariés étant la priorité identifiée comme la première priorité de l'année 2024, des plans d'actions sécurité seront déployés sur tous les sites afin de réduire encore la fréquence des accidents du travail ainsi que leur gravité. Une semaine de la sécurité sera également engagée en 2024 sur l'ensemble des sites.

SAINT JEAN s'engage à intensifier ses efforts en matière de réduction des déchets avec le développement d'une méthodologie spécifique pour chaque site. Les Plans de Sobriété Hydrique seront renforcés. La station de pré-traitement des eaux usées sera mise en service sur le site de Romans. Enfin, le Groupe poursuivra ses efforts en termes de réduction de la consommation d'énergie et de décarbonation de son industrie.





METHODOLOGIE DU REPORTING

Ce rapport exhaustif vise à informer l'ensemble des parties prenantes internes et externes du Groupe et à attester des actions menées sur l'exercice 2023 afin d'inscrire pleinement toutes les activités dans une démarche de développement durable et de responsabilité sociétale.

SAINT JEAN GROUPE a procédé à l'application de la norme ISO 26030 et des articles L. 225-102-1 et R.225-105 du Code de commerce pour publier 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 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.

Par ailleurs, l'analyse des attentes des parties prenantes a été faite en lien avec l'approche risques. La matrice de matérialité⁽¹⁾ a été validée par le Comité de Direction. Cette démarche a permis de reformuler les engagements en matière de responsabilité sociale et environnementale (RSE) et de stabiliser les indicateurs afférents.

Les activités de SAINT JEAN GROUPE sont soumises à diverses réglementations françaises, notamment en matière de droit de la santé, de droit de la concurrence, de droit commercial, de droit boursier, de droit de l'environnement et de l'énergie.

À cet effet et conformément à la nouvelle loi 2023-703 de programmation militaire, SAINT JEAN GROUPE s'engage à promouvoir le lien Nation-Armée et à soutenir l'engagement dans les réserves auprès de ses salariés. Bien que cela ne soit pas applicable aux activités de SAINT JEAN GROUPE en 2023 car aucun salarié n'est concerné, des actions seront déployées, lors des prochains exercices, pour faciliter l'engagement des salariés en tant que réservistes.

Le périmètre des informations sociales et des données en santé sécurité concerne les sociétés consolidées de SAINT JEAN GROUPE au 31 décembre 2023. Le périmètre environnemental couvre les sites de SAINT JEAN et ses filiales. Les informations publiées dans le cadre de ce rapport le sont au titre de l'exercice 2023, 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 GROUPE.

INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE

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



DOMAINE	SOUS-CATÉGORIE	INDICATEUR	2021 - Périmètre : SAINT JEAN Groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN Boutique	2022 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN boutique	2023 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / DEROUX FRÈRES / SAINT JEAN boutique	ODD
SANTÉ & SÉCURITÉ	QUALITÉ DE VIE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL	Nombre d'accords signés	2	3 + 2 avenants	5 + 2 DUE	1, 8 et 10
		Taux de rotation sur les CDI (au 31/12)	12,3 %	14,4 %	15,76 %	1 et 8
		Taux d'absentéisme (absences pour maladie, maladie professionnelle, accident de travail et de trajet)	6,97 %	7,29 %	5,47 %	3
		Pourcentage de répondants au sondage QVT	-	71%	Prévue en 2024 (tous les 2 ans)	3
		Pourcentage de répondants à l'enquête forfait jours (équilibre vie pro / vie perso)	SAINT JEAN 68 %	SAINT JEAN 73 %	SAINT JEAN 65 %	3
	ACCIDENT DU TRAVAIL	Taux de fréquence TF (Nombre d'accidents du travail avec arrêt par millions d'heures travaillées)	SAINT JEAN 46,4	SAINT JEAN 41,2	SAINT JEAN 34,7 DEROUX FRERES 29,61	3
		Taux de fréquence TF2 (Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt par millions d'heures travaillées)	SAINT JEAN 52,2	SAINT JEAN 48,5	SAINT JEAN 43,63 DEROUX FRERES 29,61	3
		Taux de Gravité TG (Nombre de jours d'absence pour motif d'accident pour mille heures travaillées)	SAINT JEAN 4,2	SAINT JEAN 3,9	SAINT JEAN 0,8 DEROUX FRERES 1,92	3
	PRÉVENTION	Heures de formation dédiées à la Santé & la Sécurité au travail (Gestes et postures / SST / TMS / échauffements...)	-	2 257 h	830 h	3 et 4
		Nombre de maladies professionnelles reconnues avec arrêt	2	8	0	3
ÉGALITÉ DES CHANCES	FORMATION / DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES	Effectif total par statut	Ouvriers 62 % - ETAM 22 % - Cadres 16 %	Ouvriers 54 % - ETAM 30 % - Cadres 16 %	Ouvriers 50,53 % - ETAM 33,69 % - Cadres 15,78 %	1, 8 et 10
		Proportion des contrats en CDI	94%	91%	93,09%	1, 8 et 10
		Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés	14 036	8 884	6 667	4 et 10
		Répartition des formations par statut et par sexe (H/F)	Ouvriers 57/37 - ETAM 31/14 - Cadres 21/20	Ouvriers 67/44 - ETAM 39/17 - Cadres 38/36	Stagiaires 3 / 8 - Alternants 37 / 8 - Ouvriers 382 / 385 Employés 117 / 40 - Agents de Maîtrise 166 / 143 Cadres 115 / 91	5
		Nombre de participants ayant suivis une formation pendant l'année (Une personne peut participer à plusieurs formations)	518	552	487	4 et 10
		Taux de formation/plan de formation	80 %	80 %	170 % en heure - 87 % en coûts (externe)	4 et 10
		Nombre d'alternants, de contrats de professionnalisation et de stagiaires	20	19 apprentis - 44 stagiaires	24 apprentis - 44 stagiaires	4 et 10
		Nombre de certificats de qualification professionnelle (CQP)	1	5	7	4 et 10
		Nombre d'alternants recrutés en CDD et CDI	1	3	5	4 et 10
		Nombre de salariés ayant bénéficié d'une mobilité interne	12	20	33	8
	INTÉGRATION DES SALARIÉS	Salariés couverts par une convention collective	100 %	100 %	100 %	1, 8 et 10
		Répartition des collaborateurs par âge	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	2,11 % < 20 ans - 20,50 % entre 20 et 29 ans 21,84 % entre 30 et 39 ans - 26,82 % entre 40 et 49 ans 25,29 % entre 50 et 59 ans - 3,45 % > 60 ans	10
		Moyenne d'âge	41,4 ans	41,1 ans	41,04 ans	10
		Ancienneté moyenne	9,4 ans	9,3 ans	9,3 ans	8 et 10
		Nombre de recrutements par cooptation	13	16	10	11

DOMAINE	SOUS-CATEGORIE	INDICATEUR	2021 - Périmètre : SAINT JEAN Groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN Boutique	2022 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN boutique	2023 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / DEROUX FRÈRES / SAINT JEAN boutique	ODD
ÉGALITÉ DES CHANCES	ÉGALITÉ DES SEXES	Parité (H/F) sur effectif global	52 % H 48 % F	51 % H 49 % F	53,66 % H 46,34 % F	5
		Parité (H/F) sur effectif de l'encadrement	56 % H 44 % F	56 % H 44 % F	59,15 % H 40,85 % F	5
		Index égalité professionnelle femmes et hommes	92/100	91/100	92/100	5
	INCLUSION HANDICAP	Taux d'emploi des personnes en situation de handicap par rapport à l'effectif global	6,10 %	> 6 %	6,91 % SAINT JEAN 1,38 % DEROUX FRERES	8 et 10
		Nombre de salariés en situation de handicap	23	28	23	8 et 10
	MÉCÉNAT	Contribution par mécénat à des structures sociales locales	25 605 €	30 000 €	41 000 €	11 et 17
		Soutien aux associations sportives locales	47 920 €	36 900 €	28 550 €	11 et 17
		Dons alimentaires en tonnes	65	51	93	1, 2, 11, 12 et 17
	PRODUCTION RESPONSABLE	ANCRAGE TERRITORIAL / RELATIONS PARTIES PRENANTES	Effectif total (au 31/12)	477	517 (Périmètre + DEROUX FRERES)	521
Équivalent temps pleins (au 31/12)			SAINT JEAN : 471	SAINT JEAN : 477,2 SAINT JEAN BOUTIQUE : 2,30	Total Groupe : 513,39 SAINT JEAN : 485,2 - DEROUX FRERES : 19,6 SAINT JEAN BOUTIQUE : 4,59 SAINT JEAN GROUPE : 4	8 et 11
Répartition des effectifs par structure juridique			SAINT JEAN BOUTIQUE 0,6 % SAINT JEAN GROUPE 0,8 % CIE AGRICOLE DE LA CRAU 0,2 % SAINT JEAN 98,4 %	SAINT JEAN BOUTIQUE 0,5 % SAINT JEAN GROUPE 0,6 % DEROUX FRERES 3,9 % SAINT JEAN 95 %	SAINT JEAN BOUTIQUE 1,15 % SAINT JEAN GROUPE 0,77 % DEROUX FRERES 4,03 % SAINT JEAN 94,05 %	8 et 11
Part d'intérim/nombre d'intérimaires			21,3 ETP	34,4 ETP	44,01 ETP	1 et 8
Part d'achat MP(1) en région Auvergne-Rhône-Alpes et Franche Comté (en quantité)			21 %	22 %	SAINT JEAN 22 % DEROUX FRERES 96,2 %	11, 12, 13 et 17
Part d'achat MP reste de la France (en quantité)			54 %	54 %	SAINT JEAN 58 % DEROUX FRERES 3,8 %	11, 12, 13 et 17
Part d'achat MP reste de l'Europe géographique (en quantité)			20	19 %	SAINT JEAN 16 % DEROUX FRERES 0%	11, 12, 13 et 17
Part d'achat MP reste du monde (en quantité)			4 %	5 %	SAINT JEAN 4 % DEROUX FRERES 0%	11, 12, 13 et 17
Part d'achat emballage en région Auvergne-Rhône-Alpes et Franche Comté (en CA(2))			38 %	40 %	SAINT JEAN 40 % DEROUX FRERES 26 %	11, 12, 13 et 17
Part d'achat emballage reste de la France (en CA)			39 %	32 %	SAINT JEAN 36 % DEROUX FRERES 47 %	11, 12, 13 et 17
Part d'achat emballage reste de l'Europe (en CA)			23 %	29 %	SAINT JEAN 24 % DEROUX FRERES 27 %	11, 12, 13 et 17
Part d'achat emballage reste du monde (en CA)			0	0	SAINT JEAN 0% DEROUX FRERES 0 %	11, 12, 13 et 17
Évaluation fournisseurs de MP (Moyenne de la note/100)			89 %	89 %	91 %	17
Évaluation fournisseurs d'emballages		88 %	89 %	91 %	17	
Évaluation transporteurs		84 %	83 %	82 %	17	
OFFRE ALIMENTAIRE SAVOUREUSE, DURABLE ET SAIN		Part d'achat de MP sous SIQO (3) (en quantité)	8 %	9,5 %	SAINT JEAN 8 % DEROUX FRERES 0 %	12, 13 et 17
		Part de MP issues de l'agriculture biologique (en quantité)	20 %	18 %	15,9 % SAINT JEAN 8,6 % DEROUX FRERES	12, 13, 14, 15 et 17
QUALITÉ / SATISFACTION CLIENTS		Part des oeufs de poules élevées hors cages (ponte au sol, plein air, bio) sur l'ensemble des produits fabriqués (Marques propres + MDD)	36 %	41 %	48 % SAINT JEAN	12 et 15
		Taux de service	—	SAINT JEAN : 93,75 % Romans : 99,01 % Saint-Just-de-Claix : 89,92 % Bourg-de-Péage : 99,48 % Frans : 72,97 %	SAINT JEAN : 97,43 % Romans : 98,90 % Saint-Just-de-Claix : 94,6 % Bourg-de-Péage : 99,49 % Frans : 92,25 %	17

DOMAINE	SOUS-CATEGORIE	INDICATEUR	2021 - Périmètre : SAINT JEAN Groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN Boutique	2022 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / SAINT JEAN boutique	2023 - Périmètre : SAINT JEAN groupe / SAINT JEAN / DEROUX FRERES / SAINT JEAN boutique	ODD
PRODUCTION RESPONSABLE	ÉNERGIES	Consommation de gaz en kWh par tonne fabriquée	812	791	SAINT JEAN 765 DEROUX FRERES 0	7, 9, 12 et 13
		Consommation d'électricité en kWh par tonne fabriquée	826	836	SAINT JEAN 846 DEROUX FRERES 126	7, 9, 12 et 13
		Talon énergétique en kWh hors production	1 770	1 588	SAINT JEAN 1 323 DEROUX FRERES 49	7, 9, 12 et 13
		Production d'énergie renouvelable MWh	-	136	SAINT JEAN 130 DEROUX FRERES 106	7, 9, 12 et 13
	DÉCHETS	Déchets totaux en tonnes	1 486	1 511	1 776	12 et 15
		Taux de déchets recyclés	13,60 %	14,40 %	13 %	12 et 15
		Taux de déchets réemployés (palettes, cuves ...)	5 %	4,20 %	11 %	12 et 15
		Quantité de déchets organiques valorisés en tonnes	654	622	956	12 et 15
	RESSOURCE EN EAU	Conformité analyse rejet d'eau	—	Romans : 97 % Saint-Just-de-Claix : 86 % Bourg-de-Péage : 91 % Frans : 90 %	Romans : 100 % Saint-Just-Just-de-Claix : 100 % Bourg-de-Péage : 87,5 % Frans : 95 %	6 et 14
		Consommation d'eau en m3 par tonne fabriquée (Produits SAINT JEAN)	5,7	5,2	5,12	6 et 14
INNOVATION	Pourcentage du CA généré par les nouvelles recettes SAINT JEAN	—	2,44 %	7,18 %	9	
	Pourcentage du CA de produits bio certifiés SAINT JEAN	—	20 %	15,2 %	12, 13, 14 et 15	
IMPACT ENVIRONNEMENTAL	Contribution Citéo SAINT JEAN	355 K€	347 K€	335 K€	12, 16 et 17	
	Part d'achat d'emballage réalisé chez des fournisseurs certifiés ISO14001 et/ou ISO 50 001	SAINT JEAN 51 %	SAINT JEAN 47 %	SAINT JEAN 46 % DEROUX FRERES 100 %	12, 13, 14, 15 et 17	
DÉCARBONATION	BILAN CARBONE	Émissions totales directes ou indirectes de gaz à effet de serre Scope 1 et 2 (tonnes équivalent CO2)	5 142	4 914	4 795	12 et 13
		Émissions totales indirectes de gaz à effet de serre Scope 3 (tonnes équivalent CO2)	-	-	68 828	12 et 13
		Nombre de personnes touchant la prime mobilité " douce "	7	11	35	12 et 13
	ACHATS ÉNERGIES	Pourcentage d'énergie verte auto-consommée dans le mix énergétique	-	0 %	SAINT JEAN 0% DEROUX FRERES 30 %	7, 12 et 13
FINANCIER	DONNÉES ÉCONOMIQUES	CA consolidé 3 x net	95 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	104,5 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	115,6 M€	16
		EBE consolidé	8,8 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	6,7 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	12,7 M€	16
		Résultat opérationnel courant consolidé	2,2 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	0,6 M€ (Périmètre + DEROUX FRERES)	4,9 M€	16
		Production en tonnes	18 600	20 100	19 352	12
		Répartition des tonnages pâtes, ravioles, quenelles, plats traiteurs	Ravioles : 5 394 tonnes Pâtes Fraîches : 5 766 tonnes Quenelles : 5 394 tonnes Traiteur : 2 046 tonnes	Ravioles : 7 254 tonnes Pâtes Fraîches : 5 907 tonnes Quenelles : 4 843 tonnes Traiteur : 2 095 tonnes	Ravioles : 6 792 tonnes Pâtes Fraîches : 5 651 tonnes Quenelles : 5 032 tonnes Traiteur : 1 943 tonnes	12
		Répartition des tonnages par site de production	Romans : 11 443 tonnes Saint-Just-de-Claix : 3 099 tonnes Bourg-de-Péage : 1 964 tonnes Frans : 2 018 tonnes Saint-Jean-en-Royans : 51 tonnes	Romans : 13 116 tonnes Saint-Just-de-Claix : 3 037 tonnes Bourg-de-Péage : 2 095 tonnes Frans : 1 806 tonnes Saint-Jean-en-Royans : 45 tonnes	Romans : 12 411 tonnes Saint-Just-de-Claix : 2 910 tonnes Bourg-de-Péage : 1 943 tonnes Frans : 2 122 tonnes Saint-Jean-en-Royans : 32 tonnes	12

(1) MP : Matières premières

(2) en CA : en pourcentage du chiffre d'affaires

(3) SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

RISQUES EXTRA-FINANCIERS

CATÉGORIE	TYPE DE RISQUE	DESCRIPTION DU RISQUE	GESTION DU RISQUE
IMPACT ACTIVITÉ	Image et réputation	Problèmes de sécurité humaine ou environnementale majeurs / Crise médiatique filières agro-alimentaires	Mise en place de procédures Qualité Sécurité Environnement (QSE) robustes et de systèmes contrôlés par certifications (IFS, ISO ...). La promotion des marques est une démarche continue. Les actions du Groupe se veulent exemplaires et en cohérence avec la stratégie des marques afin d'accroître la reconnaissance des produits et du savoir-faire de la Maison SAINT JEAN.
	Perte de clients	Exigence de la grande distribution en matière de RSE	Afin de maintenir ses référencements, le Groupe s'attache à répondre de manière transparente et sincère aux demandes des clients et des parties prenantes.
	Exigences des consommateurs	Absence de prise en compte de l'éco-conception (pollution engendrée par les emballages / utilisations des ressources)	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. De plus, SAINT JEAN est signataire du plan d'éco-conception sectoriel agro-alimentaire.
		Absence de la prise en compte des attentes 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, éco-conception...).
	Aliments ultra-transformés / additivés	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. La société SAINT JEAN est aussi engagée pour le Pig Minimum Standard 2030.
		Risques des additifs ou d'aliments ultra-transformés dans les produits	SAINT JEAN réduit au minimum les additifs dans ses recettes et veille à utiliser des ingrédients sains et peu transformés.
	Implantation géographique des sites et des fournisseurs par rapport aux risques climatiques	Vulnérabilité aux événements climatiques des usines implantées dans la même région	Les normes de construction suivies tiennent compte des événements climatiques possibles. 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.
		Rareté d'un produit en raison des conditions météorologiques défavorables ou d'une zoonose	Le Groupe souhaite développer des filières d'approvisionnement locales et s'engage à maintenir des partenariats forts avec ses fournisseurs. La mise en culture des ingrédients est supérieure aux besoins estimés et un référencement au-delà de l'aire géographique prédéfinie est effectué avec éventuellement un changement des emballages en conséquence.
	Difficultés d'accès aux ressources naturelles et énergies (eau, gaz, électricité ...)	Difficultés d'approvisionnement	Le Groupe 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 micro-modulant 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. SAINT JEAN a une procédure de gestion de crise qui serait convoquée en cas de restriction d'énergie et de ressources. Le Groupe 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, le Groupe entretient des liens étroits avec ceux-ci.
		Impact tarifaire et 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 afin de pouvoir bénéficier des meilleurs tarifs et ainsi sécuriser les approvisionnements.
		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.
	Gestion des ressources humaines	Difficultés des recrutements	Les ressources humaines sont adaptées à l'activité et à la croissance de l'entreprise. Le Groupe veille à l'attractivité de l'entreprise et de ses métiers. Le Groupe poursuit une démarche de recrutement multicanal et orientée vers la formation : apprentissage, développement des CQP, programme Hope, parcours SAINT JEAN et pôle formation maintenance. Les évolutions et les mobilités internes sont travaillées, tout comme l'appel à volontaires intersites pour soutenir les équipes en sous-effectifs ou en pic d'activité, qui est pratiqué chaque fois que le besoin s'en fait sentir.
Manquement à la santé et à la sécurité des collaborateurs		Le Groupe 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 risques avec le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) afin de la rendre adaptée au terrain. Des prérequis à déployer dans les usines et des incontournables sécurité ont été définis et communiqués. La démarche santé sécurité est accompagnée d'une démarche managériale permettant d'engager les managers et les collaborateurs dans cet enjeu.	
Insatisfaction des collaborateurs en matière de gestion de leur parcours professionnel		La démarche du Groupe en matière de formation cherche à garantir l'adéquation entre les compétences des collaborateurs et les attendus de leur métier. Un baromètre social est déployé régulièrement comme moyen d'écoute des salariés, afin d'adapter les actions. Le Groupe est inscrit dans une démarche QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail). À cet effet, des groupes d'écoute et des groupes de travail transverses sont régulièrement renouvelés pour travailler les thèmes remontés. SAINT JEAN accompagne également les nouveaux managers avec un programme de tutorat.	
Départ de personnes clés		Un état des lieux des postes à risques et des suppléances est réalisé lors de la revue de personnel annuelle dans les services, cette revue est consolidée en Comité de Direction. Le Groupe réalise également un suivi des plans d'actions axé sur la polyvalence, les formations assurant la continuité d'activité et la formalisation de certaines connaissances. De plus, Le Groupe développe aussi une approche pépinière dans les services.	

RISQUES EXTRA-FINANCIERS

CATÉGORIE	TYPE DE RISQUE	DESCRIPTION DU RISQUE	GESTION DU RISQUE
IMPACT ACTIVITÉ	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.
		Raréfaction de certaines matières premières indispensables à l'activité du Groupe	Le Groupe a une stratégie de diversification de ses fournisseurs afin de garantir l'approvisionnement en certaines matières premières. Le Groupe travaille à sécuriser les filières de ses principaux ingrédients. Le Groupe met en place des partenariats avec ses fournisseurs et aide au maintien et/ou à la création de filières.
	Risque cyber-informatique	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 ou encore évaluation de la dépendance financière.
IMPACT JURIDIQUE	Non-conformité aux réglementations	Faible de sécurité informatique dans un contexte de digitalisation des process	Des communications régulières alertent le personnel sur les risques de hackage, cyber-attaque et les bonnes pratiques pour les éviter. Une formation interne aux fondamentaux des systèmes d'informations et à la sensibilisation des 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.
		Évolutions 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 ENVIRONNEMENTAL	Gestion des consommations d'énergie	Exigences réglementaires	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.
	Crises environnementales	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 du Groupe 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 DÉPENDANCE	Diversification sur les approvisionnements	Hausse du prix de certaines matières premières et dépendance vis-à-vis des fournisseurs	Diversification des activités et des produits afin de limiter la dépendance aux évolutions des cours de l'une ou l'autre matière première. Le Groupe sécurise ses approvisionnements en travaillant avec au minimum deux fournisseurs afin de garantir une hausse limitée et juste de la matière première.
	Perte d'un marché	Dépendance à des canaux de vente et défaillance de certains clients	Le Groupe 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 clients 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 au Groupe de s'engager avec des clients fiables et en phase avec sa démarche d'entreprise.
IMPACT PANDÉMIE	Gestion de crise sanitaire	Impact des mesures sanitaires sur la consommation, la production, les approvisionnements et risques sur la poursuite des activités des sites (Approvisionnement - Clients - Personnel)	Fort de trois ans de gestion de pandémie, le Groupe a développé des procédures de gestion des Ressources Humaines, Hygiène et Sécurité, Télétravail afin de contenir les contaminations et de poursuivre les activités industrielles.

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

Exercice clos le 31 décembre 2023

Lyon, le 4 avril 2024

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 3-2013 rév.1 (Accréditation Cofrac Inspection, n°3-2013 rév.1, 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 décembre 2023 (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 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.

Limites inhérentes à la préparation des Informations

Comme indiqué dans le paragraphe « Bilan carbone 2023 », les Informations peuvent être sujettes à une incertitude inhérente à l'état des connaissances scientifiques ou économiques et à la qualité des données externes utilisées.

Certaines informations sont sensibles aux choix méthodologiques, hypothèses et/ou estimations retenues pour leur établissement et présentées 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 mobilisés les compétences de 2 personnes et se sont déroulés entre le 7 mars 2024 et le 3 avril 2024 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 17 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'ar-



96, Boulevard Marius Vivier Merle
69003 LYON

Isabelle Lhoste
Associée



Accréditation n°3-2013 rév.1
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

title 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 2° 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 ;

- 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 présentées en bas de page. Nos travaux ont été réalisés 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 bas de page⁽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 94 % 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) Saint Jean SAS

(2) Effectif total, Effectif par statut, Répartition des collaborateurs par âge, Parité (H/F) sur effectif global, Moyenne d'âge, Ancienneté moyenne, Proportion des contrats en CDI, Taux de rotation sur les CDI (au 31/12), Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés (Vérification du processus), Heures de formation dédiées à la Santé & la Sécurité au travail, Nombre de salariés en situation de handicap, Taux de fréquence, Taux de Gravité, Nombre d'accords signés, Consommation de gaz par tonne fabriquée, Consommation d'électricité par tonne fabriquée, Consommation de gaz en m³ par tonne fabriquée, Déchets totaux en tonnes, Emissions totales directes ou indirectes de gaz à effet de serre - Scope 1 & 2, Scope 3 (Vérification du processus), Part d'achat MP en région Auvergne Rhône Alpes et Franche Comté, reste de la France, reste de l'Europe Géographique, reste du monde, Part d'achat d'emballage réalisé chez des fournisseurs certifiés ISO14001 et/ou ISO 50 001 (Vérification du processus), Part d'achat de matières avec IGP/AOP (Vérification du processus), Part des oeufs de poules élevées hors cages (ponte au sol, plein air, bio) sur l'ensemble des produits fabriqués (Vérification du processus), Parts de MP issues de l'agriculture Biologique (Vérification du processus), Evaluation fournisseurs de MP (Vérification du processus), Evaluation fournisseurs d'emballages (Vérification du processus) Informations qualitatives : Contribution CITEO, Too good to go



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

Conception graphique et réalisation :  BLEU DU CIEL
Crédits photo : SAINT JEAN - Proxite - AdobeStock

www.saint-jean.fr



PASTIER FRANÇAIS
SAINT·JEAN®
DEPUIS 1935