

The background of the entire page is a photograph of a rural landscape. In the foreground, there is a lush green field of tall grass or crops. In the middle ground, a line of trees with green and some yellowing leaves stretches across the frame. In the background, a few buildings are visible under a sky with soft, golden light from a setting or rising sun. The overall mood is peaceful and natural.

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

DÉCLARATION
DE PERFORMANCE
EXTRA-FINANCIÈRE 2025



Édito

Guillaume BLANLOEIL
Président de Saint Jean

“

Pour Saint Jean, la démarche RSE constitue une pierre angulaire de notre vision stratégique. C'est un engagement qui permet à notre entreprise, consciente des enjeux sociaux et environnementaux pour le monde et les salariés, d'apporter sa contribution afin de construire une société plus respectueuse des hommes et de la planète. Notre bilan carbone en particulier, réalisé en 2023, nous a permis d'écrire, en 2024, la stratégie de décarbonation que nous appliquerons 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, mais 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, clés de voute 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 de Saint Jean à consolider ses actifs et à donner du sens à ses trajectoires de progrès.

”

Sommaire

4 PROFIL

5 CHIFFRES CLÉS

7 NOS ENGAGEMENTS

10 MODÈLES D'AFFAIRES
MATRICE DE MATÉRIALITÉ

12 DÉMARCHE RSE

13 FAITS MARQUANTS



49 INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE

52 RISQUES EXTRA-FINANCIERS



Profil

Saint Jean, entreprise régionale attachée au territoire 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



501
collaborateurs
passionnés



17 975

tonnes produites sur les 4 sites de Saint Jean
31 % de ravioles, **27 %** de pâtes fraîches
31 % de quenelles, **11 %** de produits traiteurs



4 SITES
DE PRODUCTION
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



4 BOUTIQUES
EN PROPRE



LYON
BOUTIQUE



ROMANS-SUR-ISÈRE
RAVIOLES
PÂTES FRAÎCHES



BOUTIQUE



BOURG-DE-PÉAGE
PLATS CUISINÉS



FRANS
QUENELLES



GRENOBLE
BOUTIQUE

SAINT-JUST-DE-CLAIX
QUENELLES



SAINT JEAN EN ROYANS
BOUTIQUE

Pastier français
DEPUIS 1935

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

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

MARQUE DÉDIÉE À LA
GRANDE DISTRIBUTION

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962
Royans®

MARQUE DÉDIÉE AUX
PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

COMPTOIR DU
PASTIER
AUTHENTIQUE & BIO

MARQUE DÉDIÉE AUX RÉSEAUX
SPÉCIALISÉS BIO

— **MAISON TRUCHET** —

MARQUE DÉDIÉE AUX
RÉSEAUX MULTIFRAIS

Valeurs & MISSION

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 PASTIER FRANÇAIS RÉFÉRENT

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

Projet CAP 2030

Lancée en 2019, la démarche collaborative « CAP 2030 » a permis à Saint Jean d'avancer sur de nombreux projets structurants de manière coopérative et transparente.

Certains groupes de travail ont déployé les actions qui avaient été définies, des démarches qui sont maintenant intégrées au sein des services concernés en charge d'assurer leur suivi au quotidien.

D'autres projets majeurs ont été identifiés pour intégrer « CAP 2030 ». C'est pourquoi Saint Jean a maintenu en 2025 l'ensemble des groupes projets, constitués de Pastiers volontaires, dans tous les services de Saint Jean :

> Démarche Diamant (Santé & Sécurité)

Il s'agit d'une démarche initiée en 2020 pour que la santé et la sécurité des parties prenantes soient les préoccupations premières de l'entreprise.

> Baromètre QVCT

Son objectif est l'écoute des salariés sur les thèmes de qualité de vie et des conditions de travail.

> Tous Pastiers

Ce groupe de travail est dédié au déploiement des initiatives développant la fierté d'appartenance et la co-construction des projets destinés à favoriser la cohésion entre Pastiers.

> Démarche Émeraude (Environnement)

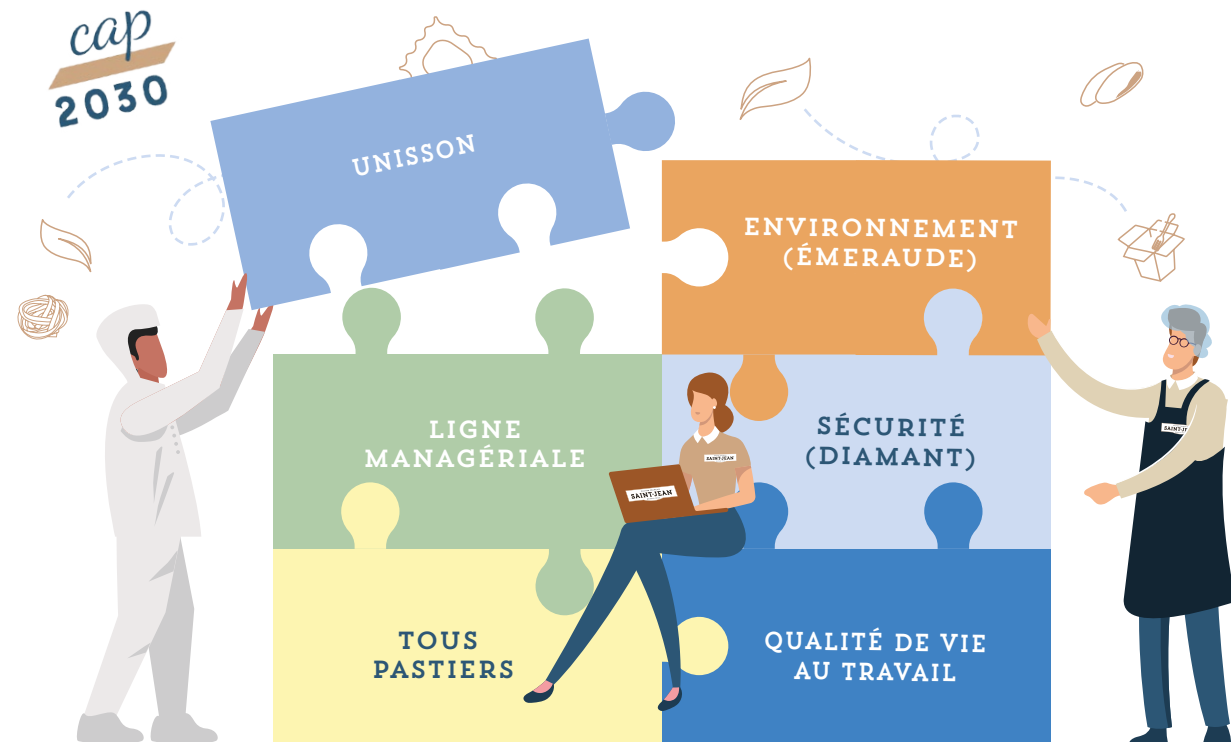
La démarche Émeraude accompagne l'ensemble des groupes de travail, assurant la prise en compte des aspects de développement durable.

> Ligne Managériale

Son objectif est d'accompagner tous les managers afin de faire vivre les valeurs de Saint Jean et de faire progresser les individus et leurs équipes.

> UNISSON

Ce projet collaboratif concerne la construction des locaux sociaux et du siège social de Saint Jean sur le site de Romans-sur-Isère. Cela a permis de mettre en place un atelier pour coconstruire les règles de vie en début d'année quelques mois avant l'emménagement. L'inauguration de ce nouveau bâtiment a eu lieu en juin 2025 et ce succès a conduit à l'arrêt de ce groupe de travail.





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.



UNE OFFRE DE PRODUITS BIO

**LA MAISON SAINT JEAN
EN FABRIQUE
DEPUIS 1993 !**

12,8 %

**des produits sont
certifiés BIO.**

Nos ENGAGEMENTS



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...)



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 de Saint Jean repose sur l'innovation, la fabrication de produits peu transformés, accessibles en prix, avec des ingrédients de qualité et sans additif. Le souhait de Saint Jean : promouvoir le savoir-faire culinaire français en offrant des produits sains et savoureux, disponibles partout sur le territoire et répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de transparence et d'authenticité.

Depuis ses débuts, Saint Jean s'est distinguée en proposant des produits de haute qualité répondant à une alimentation responsable, équitable et durable. Aujourd'hui, sa démarche est claire, elle souhaite mettre en avant des spécialités culinaires régionales françaises, confectionnées avec un savoir-faire artisanal. L'objectif est de créer un équilibre entre le bio, le local et le traditionnel pour offrir aux clients une expérience gustative variée et mémorable.

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 d'affirmer sa position sur le marché, Saint Jean continue à mettre en place des actions concrètes qui reflètent son attachement à la qualité, à l'authenticité et à l'innovation.

NOS RESSOURCES

CAPITAL HUMAIN

- 501 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, et 4 boutiques de vente en Région Auvergne-Rhône-Alpes
- Des investissements réguliers pour améliorer le parc de machines et développer des nouveaux produits

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

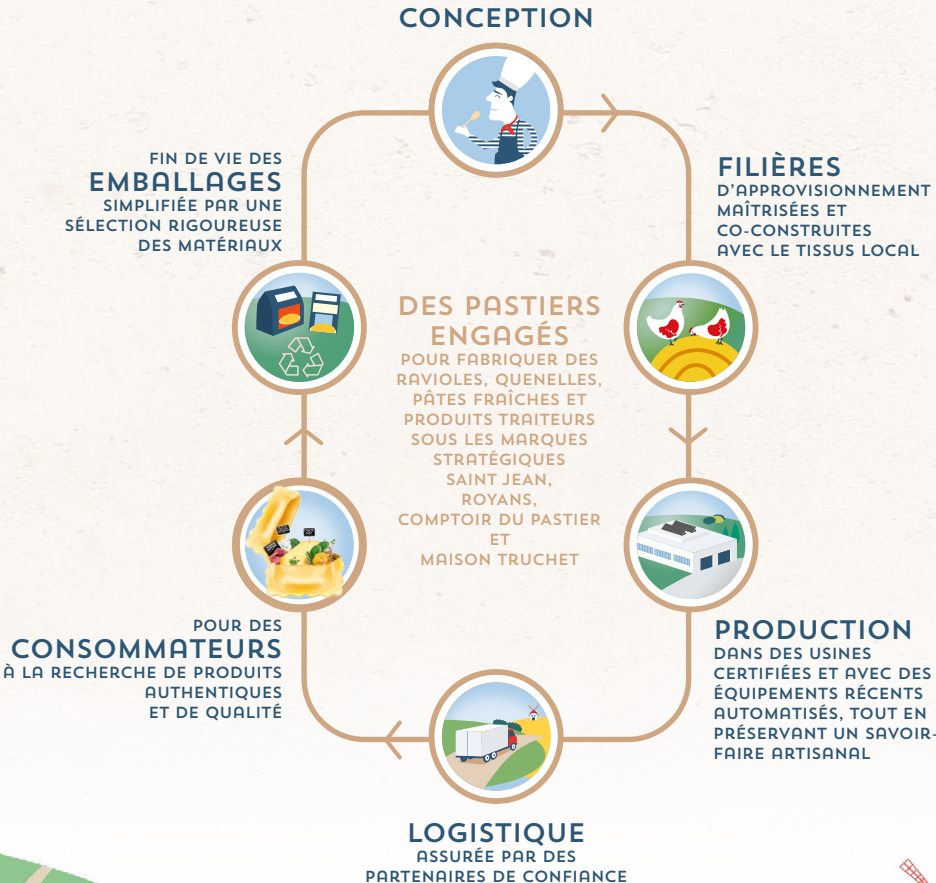
- Une empreinte environnementale maîtrisée notamment grâce à des efforts continus en matière d'isolation, de recours aux énergies renouvelables et à l'utilisation d'énergie de récupération
- Des engagements en faveur du recyclage et de l'économie circulaire

CAPITAL FINANCIER

- Groupe Industriel français familial et indépendant
- Euronext PARIS - ISIN : FR0000060121 - Eligible : PEA PME

NOTRE MÉTIER : PASTIER

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



NOTRE CRÉATION DE VALEUR

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DU GROUPE

- Un comité sécurité actif pour structurer la culture sécurité
- 15 061 heures de formations réalisées
- Fierté d'appartenance



POUR LES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

- Des marques de plus en plus fortes et reconnues des professionnels et des consommateurs
- 13,26 % du volume des matières premières issu de l'agriculture biologique
- Des usines modernes et un outil industriel performant
- Une sécurité sanitaire garantie par des certifications reconnues par nos clients (IFS Food)
- Poursuivre notre transition vers l'utilisation d'œufs provenant d'élevages alternatifs aux cages, pour l'ensemble des marques



POUR LES TERRITOIRES

- 80,87 % des achats de matières premières et 75 % des achats d'emballages proviennent de France
- Une participation active à des initiatives locales
- Campus connecté, forums dans les écoles
- Près de 127 450 € investis dans des actions de mécénat en faveur des structures sociales et sportives locales
- 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

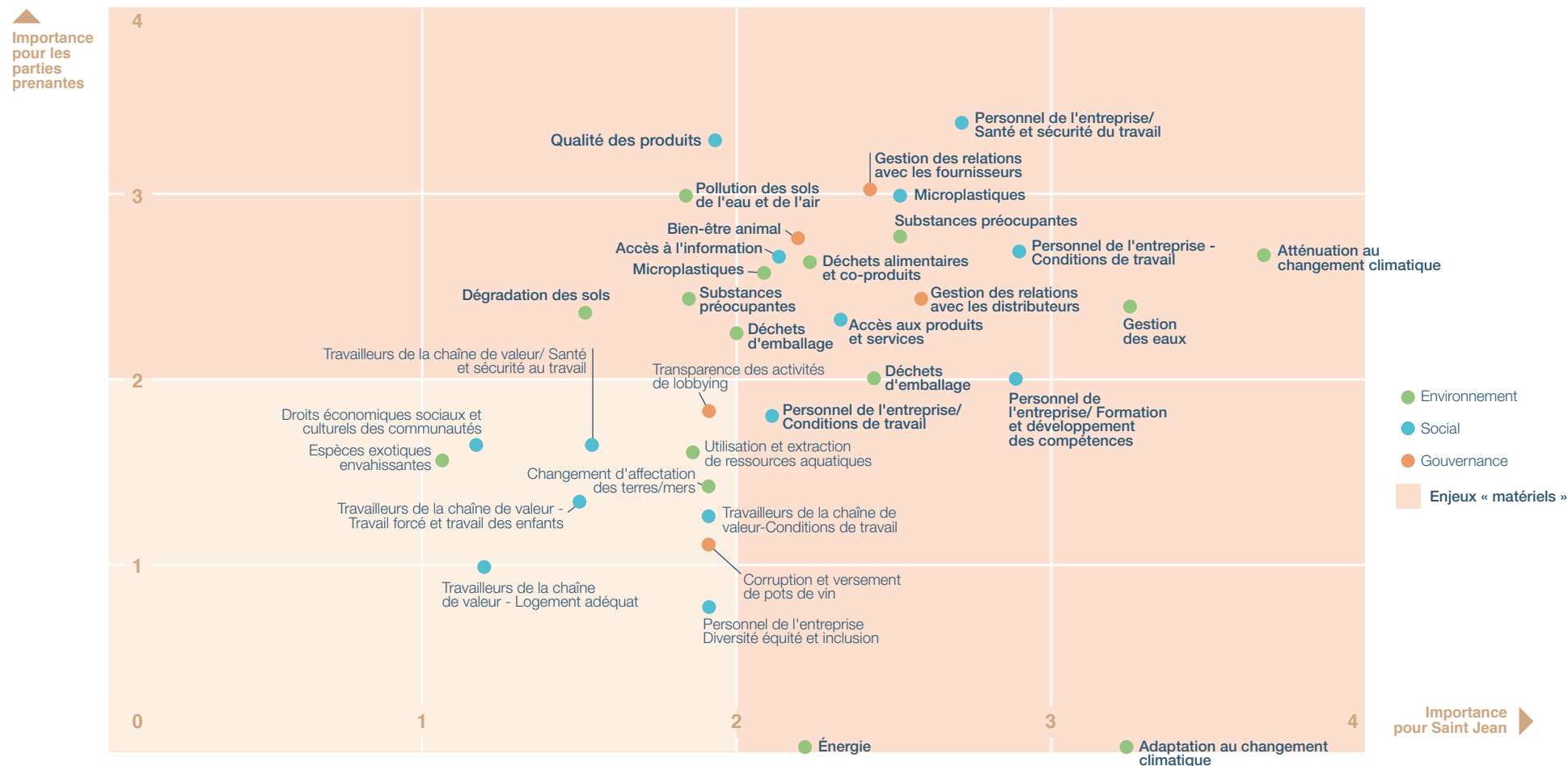


POUR LE GROUPE

- Un comportement éthique



Matrice de MATÉRIALITÉ



LA STRUCTURATION DE LA DÉMARCHE RSE ET LA MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

La croissance de Saint Jean et son implication depuis de nombreuses années dans le développement durable l'ont conduite à se doter de moyens humains suffisants pour mener une politique RSE ambitieuse.

La matrice de double matérialité 2025 a été élaborée en collaboration étroite avec les parties prenantes de Saint Jean et en se basant sur les nouvelles réglementations CSRD & VSME.

Saint Jean a pu bénéficier de l'accompagnement de l'association interprofessionnelle des entreprises de l'alimentation « Pact'Alim » pour réaliser cette matrice de double matérialité de façon pertinente en lien avec ses activités.

Les 4 piliers DE LA POLITIQUE RSE

Saint Jean a poursuivi sa démarche RSE en travaillant tout au long de l'année sur les quatre piliers stratégiques : Santé et sécurité, Égalité des chances, Production responsable et Décarbonation.

Des groupes de travail, pilotés par les salariés et sponsorisés par des membres du Comité de Direction, travaillent sur chacune des thématiques, élaborent des plans d'actions et suivent des indicateurs.

SANTÉ SÉCURITÉ



3

BONNE SANTÉ
ET BIEN-ÊTRE



16

PRATIQUE JUSTICE
ET INSTITUTIONS
EFFICACES



ÉGALITÉ DES CHANCES



1

PAS
DE PAUVRETE



4

ÉDUCATION
DE QUALITÉ



5

ÉGALITÉ ENTRE
LES SEXES



8

TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



10

ÉGALITÉS
GÉNÉRIQUES



17

PARTENARIATS
POUR
LA RÉALISATION
DES OBJECTIFS



PRODUCTION RESPONSABLE



9

INDUSTRIE,
INNOVATION ET
INFRASTRUCTURE



13

MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



15

VIE
TERRESTRE



DÉCARBONATION



2

FAIR
+ ZÉRO



7

ÉNERGIE PROPRE
ET D'UN CÔTÉ
ABORDABLE



6

EAU PROPRE ET
ASSAINISSEMENT



11

VILLES ET
COMMUNAUTÉS
DURABLES



12

CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



14

VIE
AQUATIQUE



Faits marquants 2025

Dans le cadre de son rapport RSE annuel, Saint Jean 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. De nombreuses initiatives ont été entreprises au cours de l'année, marquant l'engagement de Saint Jean en faveur de l'innovation et de la démarche RSE.

LES 90 ANS DE SAINT JEAN



LA SEMAINE DE LA SÉCURITÉ CHEZ SAINT JEAN



Unisson La nouvelle maison des pasteurs INAUGURATION DU SIÈGE SOCIAL UNISSON



DÉCOUVREMENT DE LA SAVASSE MÉCÉNAT DE PROJET DURABLE À IMPACT LOCAL

1 Santé & SÉCURITÉ



Démarche DIAMANT

SANTÉ & SÉCURITÉ

La démarche DIAMANT est pilotée par un Comité spécifique représentant les différents services opérationnels (Production, Maintenance, Qualité, Sécurité, Environnement et Supply Chain), le service Ressources Humaines ainsi qu'un élu du CSE.

La politique Santé & Sécurité de l'entreprise est l'axe stratégique numéro un. Saint Jean poursuit son objectif d'anticiper les risques, de former les collaborateurs et de mettre en pratique sur le terrain des mesures concrètes d'amélioration en matière de sécurité.

Une feuille de route sécurité a été définie pour trois ans avec la création de plusieurs groupes de travail. Ces groupes sont pluridisciplinaires et vont pouvoir traiter 18 thématiques différentes en lien avec la sécurité au travail. Ces thèmes seront classés en trois principales catégories.

Dans le cadre du développement de la culture sécurité, les managers ont été formés à un nouveau module de prévention incluant des outils sécurité, notamment pour animer les dialogues sécurité. Deux formations complémentaires ont été déployées cette année, portant sur l'évacuation incendie et les fondamentaux sécurité. Elles visent à responsabiliser l'ensemble des collaborateurs face aux risques majeurs et à garantir l'adoption des bons réflexes sur tous les sites Saint Jean. Le module évacuation incendie détaille les rôles et missions différents en prévision d'un incendie pour l'ensemble des collaborateurs. Le module sur les incontournables sécurité de l'entreprise quant à lui vise à expliquer pourquoi ces règles sont mises en place et les illustre dans le quotidien des pastiers.

Afin de renforcer les messages sécurité auprès de tous les effectifs, un kit de communication mensuel sécurité est envoyé à tous les managers pour diffusion aux équipes. Ce support de communication traite de sujets sécurité divers et variés, notamment pour rappeler les fondamentaux comme le rangement des postes de travail, le port des équipements de protection individuelle (EPI), ou encore les règles de circulation sur les sites. La poursuite de l'éveil musculaire se poursuit sur tous les sites en 2025, et il ne restera que la partie administrative du siège social à intégrer à la démarche en 2026. Un groupe de travail dédié pour avancer sur ce sujet a été initié en fin d'année 2025.



Une refonte de la communication des incontournables sécurité a été faite cette année pour faciliter la communication auprès des équipes. Par ailleurs, la standardisation des communications sécurité a aussi été mise en place sur tous les sites pour uniformiser les informations. Cela va concerner les communication « flash » sur les accidents du travail, les situations dangereuses ou encore les presque-accidents.

Démarche DIAMANT

PRÉVENTION SÉCURITÉ

La démarche sécurité tient une place prépondérante dans le quotidien de tous les services.

Cette stratégie permet d'avoir de meilleurs plans d'actions suite aux accidents. Elle permet de faire remonter beaucoup plus de situations dangereuses que les années précédentes et de pouvoir traiter plus de risques, ce qui est le cas notamment à l'atelier de fabrication de pâtes fraîches. À titre de comparaison, 905 situations dangereuses ont été remontées en 2025 contre 473 en 2024, ce qui représente une hausse de plus de 91 %. De la même façon, la mise en place des « dialogues sécurité » pour chaque collaborateur permet de pouvoir échanger pour renforcer la sensibilisation des équipes.

En matière de prévention des risques, les équipes adoptent désormais une approche différente si le problème est d'origine Technique, Organisationnelle ou Comportementale / Humaine (TOC / TOH). Cela permet par exemple de mettre en place des actions plus précises résolvant rapidement les problèmes sur les machines ou de sensibiliser davantage les personnes.

De plus, les moments de convivialité instaurés dans le cadre de l'atteinte des objectifs sans accidents pour une durée déterminée sont fortement appréciés. Cela permet notamment d'entretenir l'engagement des différents services et la fierté d'appartenance.



Emilie RENEST
Préventrice santé sécurité

“ Cette année 2025 a été marquée par une forte mobilisation de toutes les équipes et de leur implication dans la démarche sécurité Diamant. Cet engagement est en forte progression pour tous les collaborateurs et cela se traduit dans une remontée des situations dangereuses plus importante. Même si les résultats n'atteignent pas encore les objectifs espérés, cela reste motivant pour la suite car tout le monde y met de la bonne volonté. ”



SEMAINE DE LA SÉCURITÉ

L'organisation de la quinzaine de la sécurité a marqué un moment fort cette année encore.

Tous les collaborateurs ont pu participer à cet événement organisé avec des animations et coanimations menées par les managers en interne. Trois ateliers ont été mis en place avec des thématiques sur la protection des mains, un jeu type « escape game » sur les analyses d'accidents et un atelier prévention sur l'importance d'être attentif pour éviter les risques. L'objectif de cette quinzaine de la sécurité est d'impliquer chaque salarié dans la démarche de façon à ce que tout le monde soit acteur

et prenne bien conscience des enjeux liés aux risques sur son lieu de travail.

Les retours globaux sur cet événement ont été plus que positifs, c'est une pleine réussite. Cette semaine de la sécurité continuera à être renouvelée chaque année.

Démarche DIAMANT

PRÉVENTION DES TROUBLES MUSCULO SQUELETTIQUES ET DES RISQUES AUX POSTES DE TRAVAIL

Après le succès du déploiement des échauffement pour prévenir des troubles musculo squelettiques (TMS) sur notre plateforme logistique et nos sites de Bourg-de-Péage et Saint-Just-de-Claix, la démarche a été dupliquée sur l'atelier ravioles à Romans-sur-Isère cette année.

Ces échauffements ont été une fois de plus très bien perçus par les équipes en production, un moment convivial avant chaque prise de poste.

Afin d'améliorer les conditions de travail du personnel en production, une ligne de l'atelier ravioles a été modifiée pour limiter les risques auprès des opérateurs. Cette modification a concerné le mécanisme d'éjection de métaux qui a été adapté de manière à ce que les personnes n'aient plus à se baisser systématiquement lors de chaque détection.

De nombreuses actions sécurité ont été menées cette année sur le site de Saint-Just-de-Claix afin d'ancrer la démarche dans le fonctionnement du site : le marquage des différentes zones dans les ateliers a été repensé pour favoriser le passage des piétons et le rangement des outils de travail. À la suite de la réalisation de la démarche TMS Pro avec la CARSAT en 2024, un plan d'actions a pu être déployé en 2025 sur le site de Saint-Just-de-Claix sur les lignes de conditionnement. La mise à disposition d'outils de travail adaptés contribue fortement au bien-être des opérateurs et cela a favorisé la collaboration entre les différents services.

Afin de limiter les Troubles Musculo Squelettiques (TMS), des lèves-bobines ont été installés sur tous les sites. Ces outils permettent de faciliter la manutention des opérateurs, limitant les risques et améliorent la qualité de vie sur le poste de travail. L'automatisation de la palettisation au sein de la nouvelle usine de fabrication de pâtes fraîches rentre également dans cette stratégie de diminution des facteurs de pénibilité. Un outil de supervision de la palettisation a pu être mis en place afin de pouvoir mieux piloter les flux de produits et gérer les robots.

Sur le site de Bourg-de-Péage, certains postes ont été automatisés, notamment pour la dépose des crevettes dans les box de plats cuisinés grâce à la mise en place d'une peseuse. La manutention sur les postes a également été améliorée cette année avec la substitution du versement manuel de sacs de semoule de 25 kg avec des équipements mis à disposition pour supprimer le port de charges (un chariot et une table). Des règles de rangement ont également été définies pour garder l'espace de travail propre et sûr avec des standards de rangement à appliquer qui sont suivis au quotidien par les coordinateurs.



Après le site de Saint-Just-de-Claix, la démarche TMS Pro a été déployée sur le site de Frans.

Des entretiens ont été réalisés avec les personnes aux postes en palettisation et des observations ont mené à l'établissement d'un plan d'actions. Le but principal est d'améliorer l'ergonomie des postes de travail et de pouvoir dupliquer progressivement cette initiative à tous les sites et aux postes les plus contraignants. Cela vise également à limiter les TMS tout en intervenant sur trois aspects (TOC) :

- Techniques
- Organisationnels
- Comportementaux ou Humains

Démarche DIAMANT

CHANTIER 6S

Chaque site de production a, cette année, travaillé à la poursuite du déploiement de la méthode 6S (Situer, Soigner, Standardiser, Suivre, Supprimer, Sécurité) sur les postes de travail avec de nouveaux aménagements et le rangement du matériel. Des modifications sur certains équipements ont, d'ailleurs, été effectuées afin de faciliter le nettoyage et le rangement des zones de travail pour gagner en ergonomie et en efficacité.

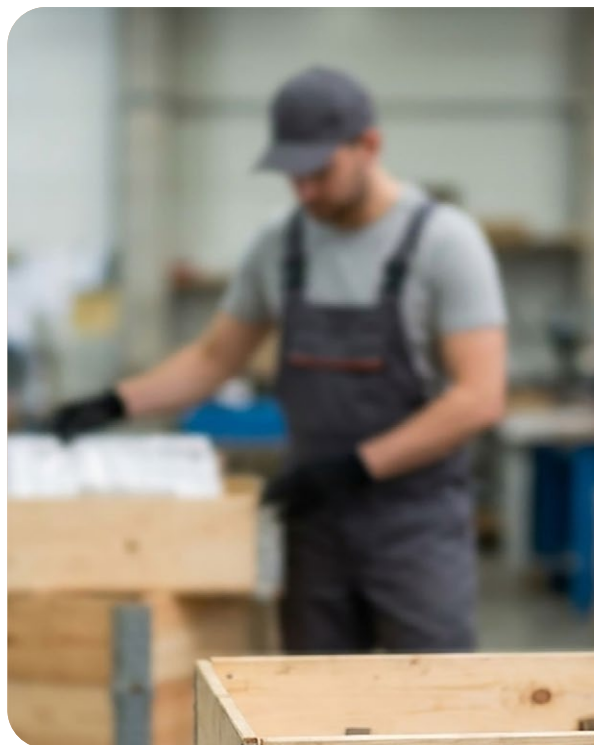
D'autres améliorations ont également été mises en œuvre cette année dans le cadre de la démarche 6S avec une meilleure anticipation sur les besoins de matières premières des lignes surgelées. Cela a permis d'automatiser la casse à la main des produits surgelés directement par les machines en production et l'ordonnancement des matières surgelées a été revu pour pérenniser cette amélioration.

Un travail sur les tables en palettisation a été réalisé pour pouvoir régler la hauteur en fonction de l'opérateur pour que celui-ci soit plus à l'aise et ainsi réduire le risque de TMS.

Enfin, l'ergonomie de certains postes a aussi été revue en 2025 pour limiter le risque de coupures, tout en imposant le port obligatoire des gants comme EPI en palettisation.

Les tables des thermo-formeuses ont également été réaménagées pour qu'il y ait tous les éléments essentiels au poste de travail directement à disposition (gants, essuie-tout...).

Cela permet de faciliter l'accessibilité des outils de travail et de gagner en efficacité en perdant moins de temps à chercher ce dont on a besoin.



- 1 SITUER
- 2 SOIGNER
- 3 STANDARDISER
- 4 SUIVRE
- 5 SUPPRIMER
- 6 SÉCURITÉ

Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT)

Le groupe de travail sur la QVCT a poursuivi ses actions en 2025 en travaillant sur le bien-être individuel de chaque personne et en faveur de la performance collective.

Un aménagement des journées de travail a été mis en place cette année pour les services d'administration des ventes et expéditions.

POUR VOTRE BIEN-ETRE INDIVIDUEL



Préserver votre :

- santé mentale,
- santé physique
- santé sociale

POUR NOTRE PERFORMANCE COLLECTIVE



Réduire :

- l'absentéisme,
- les accidents de travail

Améliorer :

- le climat social
- la qualité de notre travail et nos performances

Lyne GUESSAS
Responsable ADV



“ Nous avons mis en place un équilibre des temps de travail cette année pour le service administration des ventes (ADV). Désormais, lors de la période estivale qui est plus calme, les équipes bénéficient d'un temps partiel avec une demi-journée de libre sur six semaines. Ces heures sont récupérées en compensant les périodes où la charge de travail est plus importante en fin d'année. Chaque collaborateur gagne ainsi en qualité de vie et cette démarche a reçu de nombreux retours positifs. Suite à ce succès, nous réfléchissons d'ores et déjà à réitérer cette approche en 2026 et à la dupliquer auprès d'autres équipes. ”



L'équipe ADV

BAROMÈTRE SOCIAL

La démarche Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT) de Saint Jean s'appuie sur une écoute régulière des collaborateurs. Le baromètre social est une aide à la décision pour le Comité de Pilotage de la démarche QVCT, tout autant qu'un outil d'amélioration pour les managers.

L'objectif étant de représenter au mieux les attentes des salariés, une importante campagne de communication interne a été menée. Le taux de participation cette année s'élève à 66 % avec plus de 320 pastiers qui ont pu s'exprimer, en comparaison au taux de 70 % lors de l'édition effectuée en 2024. Chaque direction ou manager a présenté les résultats à ses collaborateurs afin d'activer des échanges et plans d'actions au niveau de chaque équipe.

Dans la suite de l'édition du baromètre 2024, un suivi trimestriel des plans d'actions sur chaque site et service a été mis en place. Ces actions viennent en complément de la feuille de route déployée au niveau de la Direction Santé & Sécurité. Un sondage sur la gestion des carrières des collaborateurs ainsi que des formations dispensées a également été réalisé et cela a mené à une nouvelle réflexion auprès d'une commission formation afin d'alimenter de futures actions dans les années à venir.

Au même titre que les autres démarches participatives initiées chez Saint Jean, ces approches permettent aux Pastiers de participer activement au développement des projets de l'entreprise.

zest

Le baromètre social

Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT)

PRÉVENTION SANTÉ

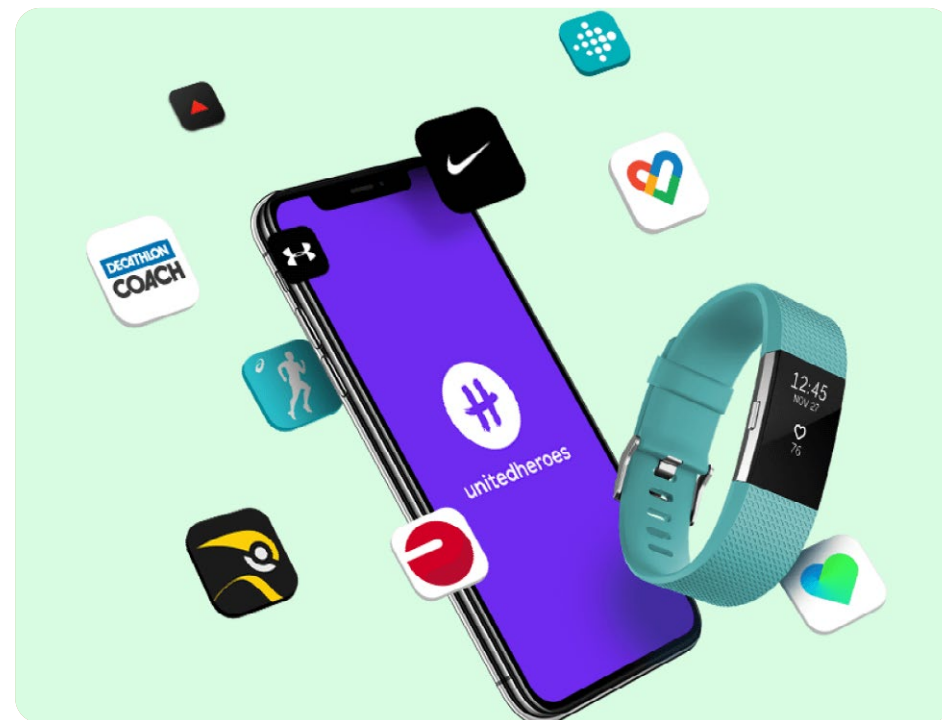
Cette année, le site de Romans-sur-Isère a pu accueillir un camion de l'Établissement Français du Sang (EFS), ce service a été proposé à l'entreprise voisine qui a également pu faire participer ses salariés à la collecte. Ce sont 30 personnes administratives qui ont pu ainsi œuvrer à sauver des vies en faisant don de leur sang.

À la suite du succès de cette opération, une réflexion est en cours pour réitérer cette action dans les prochaines années et de pouvoir l'adapter au personnel opérationnel.

Tout au long de l'année 2025, les services Ressources Humaines et Sécurité ont déployé des initiatives de prévention globale sur la santé et le bien-être des salariés. Cette approche avait été proposée et approuvée par les représentants du personnel de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de travail. Ainsi des thématiques variées ont été abordées autour de la gestion de la pression au travail, de la communication avec bienveillance, de la prévention des cancers du sein, de la prostate et de la peau.



Enfin, Saint Jean continue de promouvoir la participation à des événements sportifs locaux dans le cadre de sa démarche de prévention santé. Cette année encore, l'Urban trail de Romans a été un des grands événements, en plus de la participation à la Running Tour Business ou encore l'afterwork running. Par ailleurs, une équipe de foot Saint Jean a pu participer à un tournoi inter-entreprises et s'est vu décernée la coupe du fair-play, saluant une conduite exemplaire, le respect des autres et l'esprit d'équipe. À noter que c'était la seule équipe mixte du tournoi avec une mention spéciale aux valeureuses représentantes du service expéditions.



CHALLENGE SPORTIF CONNECTÉ

Afin d'encourager tous les collaborateurs à pratiquer plus d'activités physique et de favoriser leur bien-être et leur santé, plusieurs challenges connectés avec une application ont été organisés cette année. Outre l'aspect santé, avec une équipe par service, ces challenges ont permis en outre de favoriser la cohésion entre Pastiers.

Inspirés par l'enthousiasme d'une activité interservices organisée en juin 2024, la mise en place de cette application digitale a apporté plusieurs occasions de vivre et de partager des moments forts en équipe. L'application permet d'une part d'enregistrer et comparer ses performances au quotidien, de connecter les collaborateurs entre eux, mais aussi de relayer de grands temps forts tels qu'Octobre rose ou Movember, tout en mettant en avant la mobilité durable.

Cette application a permis d'engager près de 200 Pastiers, autant en production que dans les bureaux, et ceci de manière ludique tout au long de l'année, avec un taux de participation autour de 45 % des effectifs lors les temps forts.



2 Égalité DES CHANCES

FÊTE DE LA SAINT JEAN

La traditionnelle fête de la Saint Jean organisée chaque année, a rassemblé tous les Pastiers en juin. L'occasion d'inaugurer le nouveau siège social à Romans-sur-Isère et de célébrer les 90 ans de l'entreprise. De nombreuses animations ont été organisées lors de cet évènement, des visites des nouveaux locaux ont pu être proposées à tout le personnel. Un repas convivial suivi du discours du Président ont clôturé cette journée. Un beau moment agréable et festif, tous ensemble.

UNISSON

CE NOUVEAU BÂTIMENT, REGROUPANT UN NOUVEAU SIÈGE SOCIAL ET DES NOUVEAUX LOCAUX SOCIAUX AVEC DES VESTIAIRES ET SALLE DE PAUSE, A ÉTÉ CONSTRUIT À ROMANS-SUR-ISÈRE POUR ÉCRIRE L'AVENIR DE LA MAISON SAINT JEAN.

Saint Jean a inauguré UNISSON, son nouveau siège (abritant également les locaux sociaux) de 3 400 m² conçu pour accueillir près de 360 collaborateurs à Romans-sur-Isère. L'inauguration de nos nouveaux locaux au début de l'été fait suite au long projet initié par la démarche collaborative CAP 2030 avec le groupe de travail UNISSON.

Le nouveau siège social a aussi apporté une nette amélioration du bien-être pour toutes les équipes, que ce soit le personnel administratif ou en production, avec des locaux communs et agréables. Un soin particulier a été porté sur l'aménagement des bureaux avec une luminosité naturelle, des luminaires à intensité variable, des bureaux programmables pour travailler en position assise debout, ainsi que des salles de réunions modulables afin de pouvoir travailler à différentes hauteurs.

UN NOM, UNE VISION

Portant le nom évocateur d'UNISSON, ce nouveau siège donne corps à une vision : celle d'une maison où l'histoire culinaire nourrit l'innovation, où l'exigence industrielle s'inscrit dans un lien profond au territoire. Bien plus qu'un bâtiment, c'est un lieu de vie, de création et de partage, imaginé pour rassembler les collaborateurs de l'administration et de la production autour d'un projet commun.

UNE ARCHITECTURE INSPIRÉE, DURABLE ET HUMAINE

Imaginé par un cabinet d'architecture, UNISSON offre une vue imprenable sur le massif du Vercors. Revêtu d'un élégant bardage en bois, le bâtiment rend un hommage discret mais assumé aux séchoirs à noix du Dauphiné, inscrivant son architecture dans une mémoire régionale vivante. Résolument engagé, il se pare d'une toiture végétalisée et intègre un dispositif de chauffage et refroidissement novateur, nourri par la chaleur fatale de l'usine de pâtes fraîches attenante - une synergie vertueuse qui permet de réduire les besoins énergétiques des bureaux.

UN CADRE DE TRAVAIL REPENSÉ

UNISSON a été imaginé avec et pour les collaborateurs de production et administratifs, dans un esprit de coconstruction : des ambassadeurs internes ont recueilli les besoins de chaque service afin de concevoir un cadre de travail à la hauteur des ambitions de Saint Jean.

Des espaces collaboratifs et de silence, adaptés à tous les temps de travail ont été imaginés pour le confort de chaque personne avec des matériaux anti-bruit et des bulles de concentration. Un patio central propice à la détente et une cuisine semi-professionnelle dédiée à la R&D, avec espaces de dégustation pour les clients ont également été conçus à cette occasion. Et comme l'impose la législation, ces locaux sont 100 % accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite.



GRANDIR ENSEMBLE

Chez Saint Jean, nous croyons en une entreprise où chacun peut GRANDIR, que ce soit en compétences, en responsabilités, en confiance.

Ce développement de chacun nous le faisons ENSEMBLE, car notre réussite repose sur la force du collectif, la transmission des savoir-faire, et l'engagement partagé.

Faire grandir ses salariés fait partie de l'ADN de Saint Jean. Notre entreprise a connu une croissance régulière et quasi continue qui a offert de nombreuses opportunités d'évolutions internes au sein d'un même service, interservices ou par l'embauche d'alternants. Une volonté qui se manifeste aussi dans nos actions vis-à-vis des parties prenantes externes puisque nous cherchons à être une entreprise pleinement impliquée dans la vie des communautés autour de nos sites. GRANDIR ENSEMBLE est la formalisation de la « promesse » que fait Saint Jean en tant qu'employeur. Ces deux mots qui s'apparentent à un slogan n'en sont pas moins le résultat d'un travail de réflexion interservices.

L'attachement au projet d'entreprise de Saint Jean, au « cap 2030 » qui a été fixé en 2019, s'est reflété dans les résultats du baromètre sur la Qualité de Vie et les Conditions de Travail : au cours de l'enquête réalisée à l'automne 2025, à la question « qu'est-ce qui vous a fait rejoindre et/ou rester chez Saint Jean ? » la réponse qui est revenue le plus fréquemment (près de 75 fois en première réponse) était le projet de l'entreprise, la vision et la mission qui ont été définis. Le fait d'avoir évolué ou d'avoir des opportunités d'évolution était également un des premiers items mis en avant par les Pastiers (25 occurrences en première réponse).

Saint Jean favorise l'évolution interne, mais sa taille limite parfois les possibilités. Les mobilités externes font aussi partie de notre vie d'entreprise. Nous proposons donc à chaque salarié démissionnaire un entretien de départ structuré afin de

collecter des suggestions d'amélioration, d'identifier d'événements irritants et de mesurer leur satisfaction grâce à une notation de leur expérience et de sa motivation à nous recommander comme employeur à son entourage. À cet effet, 9 salariés sur 10 sont satisfaits de leur expérience chez Saint Jean et sont prêts à recommander l'entreprise comme employeur auprès de leur entourage.

Cet échange permet de clore l'expérience chez Saint Jean tout en se laissant l'opportunité que les chemins professionnels se croisent. Au cours de l'année 2025, Saint Jean a ainsi eu plusieurs fois ces situations de salariés « boomerang », de retours au sein de l'entreprise après avoir effectué une ou plusieurs expériences au sein d'autres structures. À ce titre, un formateur technique a été recruté de cette façon pour la maintenance en interne.



Esra AYHAN
Cheffe de projets communication junior

“ En tant que romanaise, j'ai eu la chance de pouvoir réaliser une alternance chez Saint Jean et qui s'est terminée en 2023 pour la finalisation de mes études. J'avais pu participer à l'élaboration de nombreux projets divers et variés qui m'avaient particulièrement intéressée. Entre temps, j'ai eu une autre opportunité professionnelle après mes études et je n'ai pas hésité à postuler chez Saint Jean quand l'occasion s'est présentée cette année. Aujourd'hui, je suis pleinement épanouie avec la réalisation de super projets, le tout dans un climat de confiance et avec bonne ambiance. ”

LES MULTIPLES OPPORTUNITÉS DE TRANSMISSION

L'accueil de stagiaires ou apprentis continue à nous tenir à cœur. Ainsi, en 2025, une quarantaine de stagiaires a pu découvrir nos métiers : une dizaine de stages découverte – observation de 3^e ou 2nde, des stages de Bac Pro, de BTS jusqu'aux stages de fin d'études de Master ou de cursus Ingénieur, dans quasiment tous les services de l'entreprise.

L'apprentissage traditionnel, qui a connu une forte expansion ces dernières années, a été complété par de nouvelles approches adaptées telles que le Certificat de Qualification Professionnelle ou encore les programmes « Hope » dédiés à la formation et à l'intégration des migrants.



RECRUTEMENTS À L'ISSUE DE L'APPRENTISSAGE

Il est à noter que la croissance de l'entreprise et de ses effectifs a régulièrement offert des opportunités d'embauche aux anciens stagiaires ou apprentis !

Après 4 anciens apprentis en 2023, 3 en 2024 à l'issue de leur formation, en 2025 ce sont 6 anciens apprentis qui ont été embauchés comme salariés permanents Saint Jean. Une personne a également été recrutée à l'issue de son stage de fin d'études.

Transmettre n'étant pas une histoire d'âge, Saint Jean intègre des salariés « jeunes » à l'issue d'apprentissage ou cursus de formation initiale, mais tout autant des salariés expérimentés car nous sommes convaincus que le mélange d'expériences au sein de notre entreprise est synonyme de créativité, de dynamisme et de création de valeur.

L'indicateur relatif au recrutement des salariés seniors est suivi depuis plusieurs années afin d'analyser l'impact de nos différents projets de recrutement. Cette démarche vise également à nous assurer du respect des principes de non-discrimination.

RECRUTEMENT DE SALARIÉS SENIORS

	2021	2022	2023	2024	2025
Recrutement	20 %	21%	26 %	25 %	30 %
+ 45 ans (CDI)	11	15	17	15	21



PROJETS HUMAINS AVEC LES PARTIES PRENANTES EXTERNES

Afin de partager ses pratiques RH, Saint Jean entretient des relations privilégiées avec plusieurs parties prenantes, parmi lesquelles :

- Le CIDFF (Centre d'information sur les droits des femmes et des familles) avec lequel nous organisons des présentations de métiers sur nos sites.
- Les réseaux d'entreprises adaptées des territoires où nous opérons, avec lesquels nous entretenons des relations de longue date. Au-delà de la sous-traitance classique d'entretien d'espaces verts ou de recyclage de déchets spécifiques, nous proposons des interventions régulières au sein des équipes de production des raviolis de Romans
- Cette année, l'entreprise a également pu décliner cet engagement à travers l'accueil pour des journées « Duoday » au sein des Boutiques Saint Jean. Deux salariés d'entreprises protégées ont eu l'occasion d'expérience d'immersion et d'échange avec des salariés volontaires.

Initier ce type de projet ou partenariat comporte des risques d'échec. Par exemple, le projet lancé avec Humando sur le site de Saint-Just-de-Claix a été infructueux avec Saint Jean, mais plusieurs personnes ont pu trouver un emploi dans d'autres sociétés agro-alimentaires, atteignant ainsi l'objectif principal du retour à l'emploi.

Enfin, Saint Jean a répondu à l'appel de la branche agroalimentaire fin 2024 pour participer à l'opération « My Job Glasses ». L'objectif ? mettre en contact des jeunes qui cherchent leur voie avec des professionnels prêts à partager leur expérience. Nous avons donc recruté en interne des « ambassadeurs métiers » prêts à témoigner et promouvoir les métiers de notre industrie. Une dizaine de Pastiers ont répondu favorablement à cet appel en devenant ambassadeurs sur la plateforme My Job Glasses. En un an, ce sont plus de 170 jeunes qui auront eu ce type d'échange sur la connaissance des métiers et leur orientation.



Duoday
au sein des
Boutiques
Saint Jean



FAIRE VIVRE LES VALEURS « FIER D'ÊTRE PASTIER »

Le groupe Tous Pastiers contribue à dynamiser le quotidien des pasteurs afin de mieux faire circuler l'information en interne, créer de la cohésion et proposer des événements conviviaux. Pôle incontournable de la stratégie de

Saint Jean « CAP 2030 », ce groupe permet d'avoir des relais sur chaque site et, plus particulièrement, en production, avec des salariés ambassadeurs.

LE GROUPE « TOUS PASTIERS » INCARNE LES VALEURS DE SAINT JEAN AUTOUR DE :



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Chez Saint Jean dès notre intégration, on avance ensemble en échangeant nos expériences. On cultive le collectif pour atteindre nos objectifs.

- > On compose avec nos différences. On recherche les compromis et l'entraide aussi.
- > Partage, convivialité et célébration sont des approches que nous cultivons !



LA CONFIANCE

La confiance permet de développer un sentiment de sérénité propice au développement de la performance.

- > Chez Saint Jean la confiance c'est développer la délégation, partager les responsabilités, favoriser l'autonomie, soutenir en cas de difficulté.
- > Ecouter ses collègues avec bienveillance.
- > Accepter le droit à l'erreur et soutenir ses collaborateurs.
- > La confiance permet de développer un sentiment de sérénité propice au développement de la performance.



L'ENGAGEMENT

L'engagement chez Saint Jean : c'est gagnant gagnant !

- > Chez Saint Jean nous avons une ambition commune qui nous anime.
- > La stratégie est partagée, des communications sont faites sur les projets.
- > Nous avons la volonté de bien faire en étant impliqué au quotidien.
- > Dans l'intérêt collectif et le respect mutuel, nous aspirons à être reconnus de tous comme le Pastier français.



Catherine PALET

Opératrice de Production et référente Tous Pastiers

“ Je suis chez Saint Jean depuis 2016 sur le site de Saint-Just-de-Claix en tant qu'opératrice de production. J'ai eu l'opportunité d'intégrer l'ancien groupe « Bien-Être et Fierté d'Intégration » en 2018, devenu aujourd'hui le groupe « Tous Pastiers ». Cela me permet de contribuer à l'animation interne de l'entreprise et aux événementiels. C'est super plaisant de pouvoir participer à la vie de l'entreprise en sociabilisant et en créant du lien entre tous les sites grâce aux partages de moments conviviaux. Je fais autre chose que la routine quotidienne et je me sens pleinement investie de façon à pouvoir représenter au mieux l'image de Saint Jean. De plus, j'apprécie beaucoup nos produits et l'entreprise en général, c'est pourquoi je suis aussi devenue une ambassadrice Saint Jean sur My Job Glasses. De cette façon je peux partager mon savoir-faire et échanger sur mon expérience en toute sincérité avec des jeunes pour les aider dans leur parcours, c'est très gratifiant. ”

Mécénats et partenariats

Près de 127 450 € ont été alloués à des actions de mécénat en 2025. Cela comprend la réalisation de nombreux projets et la poursuite d'actions en faveur du développement du territoire.

De nombreuses associations, établissement et clubs sportifs locaux ont pu ainsi bénéficier du soutien de Saint Jean :

- Rhône Ovalie Féminin – AS Grane – Dojo romains – Tennis Club Bourg-de-Péage – Génissieux Basket – Union Cycliste Montmeyran Valence – Equitation romaine,
- des initiatives en faveur de l'environnement avec Terre de liens et la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO),
- des associations territoriales avec la Jeune Chambre Économique Française.

Camille RENAUD

Cheffe de projet agriculture et biodiversité

“ Il y a eu plusieurs actions de menées par la LPO sur la partie agricole grâce au soutien de Saint Jean. En 2024, nous avons planté trois haies sur environ 332 mètres linéaires auprès d'un agriculteur local. En 2025, un nouveau projet a été validé pour planter deux haies pour un total de 410 mètres linéaires sur une exploitation agricole drômoise. Ces plantations ont été réalisées par le club nature LPO qui regroupe des enfants de 8 à 15 ans ainsi que des bénévoles de la LPO. Ces projets sont pensés et réalisés avec des essences robustes locales adaptées aux lieux de plantations et la LPO s'occupe de la bonne organisation du chantier. Nous plantons et protégeons les plants, en plus de mettre du paillage et d'assurer leur arrosage sur les premiers mois pour favoriser leur bon développement. ”

Julie COUTOUT

Coordinatrice d'équipe Nature en ville & Refuges LPO

“ Nous avons initié des échanges avec Saint Jean en 2021 avec la mise en place d'une convention de partenariat pour une durée initiale de 3 ans. Cette convention a évolué par la suite sous forme d'un mécénat afin de financer des projets concrets et locaux, notamment dans le domaine agricole. De plus, cela nous aide à réaliser aussi des actions de sensibilisation sur la biodiversité auprès des plus jeunes grâce en partie à la création d'une mare sur une Aire Terrestre Éducative. Nous sommes très satisfaits de notre collaboration avec Saint Jean car cela nous aide à concrétiser certains projets sur le territoire local. De plus, nous nous servons de ce partenariat pour convaincre d'autres acteurs et ainsi faciliter le déploiement de nos actions sur le terrain. ”



DONS ET ASSOCIATIONS

Dans le cadre de la démarche anti-gaspillage et de la lutte contre la précarité alimentaire, en 2025 ce sont 62,8 tonnes de produits qui ont été distribués à des organismes en 2025 dans la continuité des années précédentes.

A photograph of two brown chickens in a green field. One chicken is in the foreground, facing right, with its head turned slightly back. The other chicken is in the background, facing left. The field is lush green with some small white flowers.

3 *Production* RESPONSABLE

PRODUCTION RESPONSABLE

En matière de production responsable, Saint Jean a fait le choix de revoir sa stratégie pour les prochaines années. Après 19 ans de certification ISO 14 001, Saint Jean se tourne aujourd'hui vers une évaluation RSE Ecovadis afin de répondre aux demandes et exigences des parties prenantes.

Cette démarche plus globale permettra de pouvoir mieux structurer son approche auprès de tous les différents services, tout en gardant cette exemplarité environnementale dans le pilotage des activités.



Guillaume BLANLOEIL
Président de Saint Jean

“ Les actions menées par Saint Jean en faveur de produits français et de qualité ne constituent pas aujourd'hui des critères pleinement déterminants dans les choix des grandes et moyennes surfaces. Celles-ci s'orientent ainsi vers des produits équivalents hors-France. Cette situation met en évidence des logiques parfois différentes entre les engagements RSE et les priorités commerciales des enseignes, un point que Saint Jean observe avec attention. Nous pensons cependant que les consommateurs détiennent la clé d'un retour à une souveraineté alimentaire française pleinement responsable, pour laquelle Saint Jean et ses produits apportent une réponse positive et engagée. ”

POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE DE SAINT JEAN

J'agis au quotidien

ÉNERGIE



J'éteins les lumières et je ferme les portes des chambres froides

DÉCHETS



Je limite et pèse les déchets. Je respecte les consignes de tri

EAU



Je fais attention à l'utilisation de l'eau pendant le nettoyage. Je ramasse les déchets avant de laver.

POLLUTION



Je signale les fuites et tout déversement accidentel. Je sais réagir en cas de situation d'urgence.

Saint Jean agit

BIODIVERSITÉ



Saint Jean participe à la fabrication de produits biologiques

ÉCO-CONCEPTION



Saint Jean travaille sur la recyclabilité des emballages et la réduction de leurs poids

DÉCARBONATION



Saint Jean travaille sur la diminution des gaz à effet de serre (travail sur les matières premières, sur l'énergie...)

Optimisation de la gestion des ressources en eau et en énergie

L'OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS D'EAU

Saint Jean s'engage à préserver la ressource en eau dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue.

À ce titre, des Plans de Sobriété Hydriques (PSH) ont été construits pour pouvoir mieux répondre aux tensions sur les ressources en eau, notamment lors des épisodes de restrictions. En 2025, tous les sites ont été touchés par des épisodes de sécheresse, de vigilance ou de sécheresse renforcée.

Afin de poursuivre la réduction des consommations d'eau en 2025 sur le site de Bourg-de-Péage, des changements ont été apportés sur la machine à laver les bacs Europe ce qui a permis de réduire le temps de lavage de 45 secondes. Un projet est également en réflexion sur le refroidisseur d'un cuiseur de pâtes afin de pouvoir espérer baisser les consommations d'eau et de vapeur.

À Saint-Just-de-Claix, des actions ont également été mise en œuvre pour lutter contre les surconsommations d'eau avec notamment la création d'un groupe de travail pour travailler sur les consommations du bac de refroidissement. De plus, un suivi informatique sur la turbidité a été mis en place pour faciliter la gestion des consommations en eau du site.

Des actions ont également été déployées sur notre site de Frans pour améliorer la gestion des rejets d'eaux usées avec une accentuation de la sensibilisation auprès du personnel. Des grilles ont été installées au niveau des bouches d'égout afin d'éviter que des déchets passent dans les eaux de rejet. Cela contribue à améliorer la qualité des eaux de rejets qui sont évacués à la station de pré-traitement. Un suivi des consommations d'eau est réalisé au quotidien pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dérives, que ce soit en quantité d'eau consommée ou en qualité des rejets émis.



UNE ACTION A ÉTÉ DÉPLOYÉE CETTE ANNÉE DANS L'ATELIER RAVIOLES EN CHANGEANT LE PROCESS DE DÉGIVRAGE DES SURGÉLATEURS DANS LE BUT DE RÉDUIRE LA TEMPORISATION DE DÉGIVRAGE À L'EAU CLAIRE. À CET EFFET, AU LIEU D'OPÉRER CE DÉGIVRAGE AVEC DE L'EAU, LES SURGÉLATEURS SONT DÉSORMAIS DÉGIVRÉS À L'AIR CE QUI PERMET DE FAIRE DES ÉCONOMIES DE PLUSIEURS M³ CHAQUE JOUR SUR LA CONSOMMATION EN EAU.



Quentin DUTEY

Responsable maintenance, site de Frans

“ Ce projet d’installation de pompe à chaleur a été concrétisé en collaboration étroite entre les équipes Saint Jean et les partenaires externes pour veiller au bon déroulement des actions tout en gérant les contraintes. Cela a nécessité de nombreux réglages et des optimisations pour que cette pompe à chaleur eau-eau soit opérationnelle afin de réduire fortement les besoins en gaz du site, notamment pour le fonctionnement de nos cuiseurs. Cela nous permet de produire de l’eau chaude sanitaire en récupérant la chaleur des usines, en plus de pouvoir alimenter nos planchers chauffants dans les bureaux. C’est un grand pas en avant vers la fin des utilisations des énergies fossiles sur le site avec la possibilité de venir renforcer cette installation avec des machines supplémentaires dans les prochaines années. ”

Optimisation de la gestion des ressources en eau et en énergie

L’OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

En 2025, Saint Jean poursuit ses efforts dans l’amélioration de la performance énergétique de tous ses sites.

POMPE À CHALEUR EAU-EAU À FRANS

Pour faire suite aux installations sur nos sites de Bourg-de-Péage et de Saint-Just-de-Claix en 2023, le site de Frans a aussi pu bénéficier en 2025 de l’installation d’une pompe à chaleur eau-eau. La mise en service cette installation a eu lieu en toute fin d’année 2025 et les bénéfices seront pleinement visibles en 2026.

La mise en place de cette nouvelle pompe à chaleur permet d’augmenter la température de la chaleur déjà récupérée sur les installations de production de froid industriel. L’objectif étant de pouvoir valoriser davantage de chaleur sur les usages qui nécessitent un niveau de température plus élevé.

Certifiée ISO 50001, Saint Jean a bénéficié d’un soutien de l’Agence locale de l’énergie de l’Ain et de l’ADEME pour ce projet.

Ce procédé de récupération de chaleur pour le préchauffage de l’eau chaude sanitaire est utilisé chez Saint Jean depuis 2016, à chaque rénovation ou agrandissement d’usine. Outre le gain de performance sur la partie process, les bureaux de Frans seront aussi chauffés grâce à cette récupération de chaleur fatale.

RÉSULTATS

- 500 MWh valorisés supplémentaires par an,
- Suppression de la consommation de gaz liée à la production d’eau chaude sanitaire,
- Réduction partielle de l’usage du gaz pour la cuisson des quenelles,
- 131 tonnes de CO₂ évitées chaque année.

Optimisation de la gestion des ressources en eau et en énergie

OPTIMISATION DES PASTEURISATEURS

Une optimisation des modes de fonctionnement des pasteurisateurs a été conduite cette année afin de faciliter le passage de ces lignes en mode « éco ». Cette démarche permet de limiter la consommation de vapeur au strict nécessaire et génère, sur certaines phases de production — notamment lors des changements de série —, des économies pouvant atteindre 90 %.

AMÉLIORATION DE LA CHAUFFERIE SITE DE ROMANS-SUR-ISÈRE

Des travaux d'amélioration ont par ailleurs été menés sur la chaufferie de l'usine de Romans-sur-Isère. L'installation de vannes automatiques sur les départs vapeur permet désormais de mettre hors pression les réseaux durant les périodes sans production. Cette mesure réduit les déperditions thermiques associées et a pour objectif de diminuer significativement le talon énergétique du site en dehors des jours ouvrés.

RÉNOVATION DES CALORIFUGES

SITE DE ROMANS-SUR-ISÈRE

L'usine historique de Romans-sur-Isère a bénéficié d'une rénovation complète de ses calorifuges sur les réseaux d'eau glacée et de vapeur. Ce chantier, qui a permis de renouveler des installations vieillissantes de plus de vingt ans, répond à un double enjeu : réduire les pertes énergétiques inhérentes à des réseaux dégradés et préserver l'intégrité du bâtiment en maîtrisant les risques de condensation. Une isolation modernisée qui s'inscrit pleinement dans notre démarche d'amélioration continue de la performance énergétique.



UNISSON RÉHABILITER PLUTÔT QU'ARTIFICIALISER

Situé sur le site historique de Romans-sur-Isère, au cœur d'une parcelle de 6,7 hectares, UNISSON marque une nouvelle étape dans le développement de Saint Jean, sans bouleverser les repères des collaborateurs. En maintenant ses activités à la même adresse et en évitant toute artificialisation des sols, l'entreprise fait le choix d'un aménagement responsable.

Cette initiative s'inscrit dans un plan global d'extension du site, incluant la création d'une nouvelle unité de production de 7 500 m² et d'une plateforme logistique de 4 500 m².

Réalisé à 98 % par des entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes - dont 30 % issues de la Drôme - ce chantier incarne pleinement l'engagement de Saint Jean envers l'économie locale.

Le projet a permis de redonner vie à 30 000 m² de friches industrielles autrefois délaissées, soigneusement dépolluées et réhabilitées. Plus de 9 600 tonnes de gravats ont ainsi été recyclées et intégrées à la nouvelle construction, témoignant d'un ancrage local fort et durable.

GESTION DES DÉCHETS

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue et de responsabilité sociétale, Saint Jean s'engage à réduire durablement ses déchets et à optimiser leur valorisation.

Limitier la mise en décharge est une priorité. Saint Jean développe régulièrement des partenariats avec des filières de valorisation pour donner une seconde vie à ses déchets. Aujourd'hui, une part importante est valorisée,

réemployée ou recyclée, et les déchets organiques sont intégralement dirigés vers des unités de méthanisation, contribuant ainsi à la production d'énergie renouvelable.



9 %
Recyclage

14,4 %
Décharge /
enfouissement

0,8 %
Incinération

3,5 %
Dons antigaspi

6,2 %
Réemploi

66,1 %
Valorisation
énergétique



DÉMARCHE ANTI-GASPILLAGE

En 2025, un nouveau type de diagnostic des flux de déchets a été mené dans l'atelier de quenelles à Frans, selon la méthodologie du guide Pact-Alim (ex-ADEPALE), référence pour les PME et ETI de l'alimentation.

Ce travail a permis d'établir une cartographie précise des pertes et du gaspillage organique, identifiant l'origine des déchets par ligne de production.

Cette approche, déjà appliquée à l'atelier ravioles, sera progressivement déployée sur l'ensemble des sites en 2026 avec pour objectif de pouvoir uniformiser les méthodologies et ainsi de réduire au maximum le gaspillage des ressources. Elle permet de réaliser, dans un premier temps, un état des lieux et d'identifier

les différents flux de déchets organiques afin de les mesurer le plus précisément possible. Ces gisements sont ensuite comparés aux valeurs seuils et un plan d'actions est établi afin de réduire les quantités de déchets.

De plus, des actions complémentaires sur le gaspillage ont été menées sur le site de Romans-sur-Isère avec notamment la massification des séries de gammes de pâtes farcies afin de pouvoir mieux optimiser les différents processus de production. Cela vient en complément d'un travail de recherches sur les produits afin de pouvoir également augmenter leur date limite de consommation tout en préservant leur qualité organoleptique et gustative.

Gestion des déchets

LA VALORISATION DES DÉCHETS

De nouveaux flux de déchets ont été optimisés cette année en trouvant des filières de valorisation spécifiques pour pouvoir les traiter plus efficacement.

Ainsi, les déchets électriques et électroniques (DEEE) sont dorénavant pris en charge par un éco-organisme en effectuant un nouveau tri sur des flux déjà existants. Cela a permis de pouvoir aussi séparer les câbles et les écrans qui ont leur propre filière de revalorisation. Par ailleurs, les déchets en polystyrène ont également pu bénéficier d'un tri spécifique pour pouvoir être envoyé dans une filière de traitement spécifique.

Ces nouveaux changements dans la revalorisation de certains déchets ont mené à la refonte et la mise à jour des consignes de tri. Une sensibilisation a été renouvelée auprès des salariés et de nouvelles bennes ont été installées dans des emplacements stratégiques dédiés.



LA DIGITALISATION

Le service des systèmes d'informations a pu opérer à une externalisation des infrastructures chez un hébergeur certifié ISO 27001. Cela rentre dans le cadre de la stratégie de sécurisation des données, les anciens serveurs étant hébergés sur site. De cette façon, nous limitons l'impact direct de l'entreprise sur les consommations de ressources et veillons au bon fonctionnement des activités sans avoir à investir dans un centre de données en interne, avec les coûts additionnels que cela engendrerait et les risques importants liés aux coupures généralisées. Côté Supply Chain et administration des ventes, il y a eu une réduction du nombre d'impressions avec la suppression des bons de livraisons au format papier pour les livraisons des chauffeurs internes. Cette démarche s'inscrit avec pour objectif final de mettre

en place une application pour tous les chauffeurs de façon que les signatures puissent être digitalisées sur les smartphones par exemple afin de réduire au maximum les impressions.

La dématérialisation de l'ensemble des documents pour les services comptabilité et finances contribuent également à la stratégie de digitalisation de l'entreprise depuis plusieurs années. Le passage progressif de la dématérialisation des factures qui a été initié vise à atteindre un objectif de 100 % de factures dématérialisées en 2026. En fin d'année 2025, ce taux de dématérialisation était d'environ 60 % pour les factures en format digitalisé avec encore près de 40 % qui sont encore sous format papier.

AUTRES PROJETS

Par ailleurs, dans le cadre de la revalorisation des déchets en plastique, Saint Jean se montre proactif afin de pouvoir trouver des solutions, notamment à base de traitement chimique. Ces solutions ne sont pas encore disponibles pour traiter tous les types de plastiques en France et c'est pourquoi Saint Jean a pu mettre en relation les acteurs du territoire, un pôle de compétitivité, des entreprises aux procédés innovants sur ces questions, et, des groupes industriels sur le traitement des déchets.



Politique d'achat responsable et éthique d'entreprise

POLITIQUE D'ACHAT RESPONSABLE ET ÉTHIQUE D'ENTREPRISE

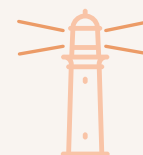
Les enjeux de la RSE sont également de plus en plus importants dans le cadre de nos démarches commerciales, c'est une vraie demande de la part de nos prospects et clients. Communiquer largement sur nos engagements permet de valoriser le savoir-faire de l'entreprise et son ancrage territorial avec par exemple l'utilisation de matières premières majoritairement françaises dans les produits commercialisés.



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

Politique d'achat responsable et éthique d'entreprise

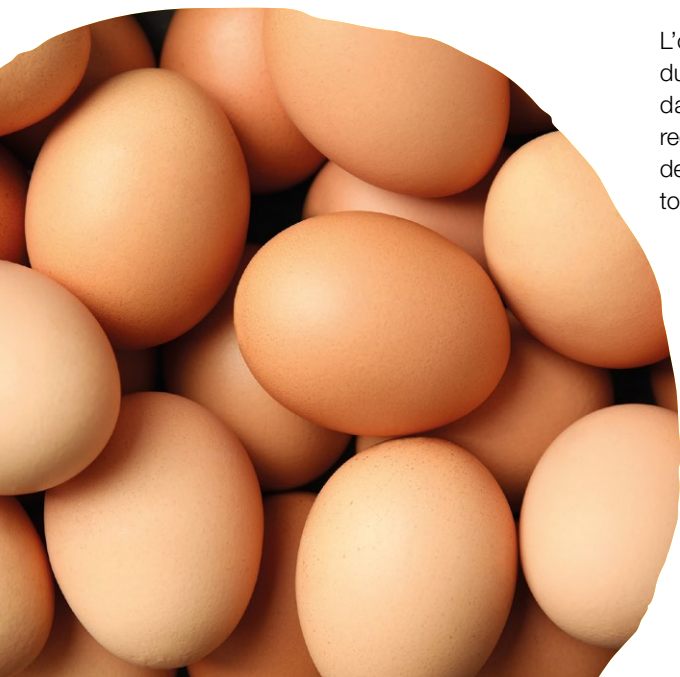
MAÎTRISER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

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.

Une Charte Achats Responsables a été rédigée et envoyée à tous nos fournisseurs afin de les impliquer dans notre démarche RSE. Cette première communication de la charte a également permis de recueillir des retours très positifs de la part de certains fournisseurs qui sont également engagés dans cette démarche.

Saint Jean contribue à favoriser des entreprises locales dans le choix de ses approvisionnements depuis de nombreuses années. En montant d'achat, plus de 80,87 % des matières premières sont d'origine France, dont 22,7 % d'origine Auvergne-Rhône-Alpes/Franche-Comté. Saint Jean s'attache à promouvoir la gastronomie française de qualité, en minimisant les approvisionnements hors Union Européenne.

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.



RELATIONS DE CONFIANCE AVEC LES FOURNISSEURS : UN ATOUT STRATÉGIQUE

Depuis de nombreuses années, nous avons à cœur d'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 maintenir certaines activités, plus particulièrement dans l'industrie agroalimentaire. C'est pourquoi des partenariats de long terme sont maintenus avec les principaux fournisseurs afin d'assurer une continuité des activités et éviter les risques de rupture sur certaines matières.

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

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.

Politique d'achat responsable et éthique d'entreprise

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 process 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.


**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.



Vincent LENOIR
Responsable Comptes clés

“ Après un recul observé depuis 2022 dans une conjoncture mondiale particulière et un contexte économique compliqué, l'année 2025 a été marquée par un retour à la croissance pour le marché du bio. En 2025, nous avons enregistré une croissance de 8 % auprès des magasins spécialisés bio. Cette dynamique est encourageante et témoigne d'un regain d'intérêt des consommateurs, laissant entrevoir des perspectives positives pour les années à venir. Chez Saint Jean, nous proposons des produits biologiques par conviction depuis 1993. Cette expérience historique renforce la confiance de nos clients et nourrit des relations de partenariat solides. Elle nous permet de co-construire des produits biologiques de qualité, en phase avec les attentes du marché. ”

ÉTHIQUE ET CONFORMITÉ

Une charte de bonnes pratiques liées à l'utilisation des outils informatiques et de l'intelligence artificielle a été déployée cette année.

Ce document vient en complément d'un assistant intelligent sur Teams, dédié à sensibiliser les salariés sur les risques liés à la cybersécurité. Cet assistant, en place depuis fin 2024 propose des sessions de formation courtes et interactives sur des thématiques clés telles que la détection des emails frauduleux, la gestion des mots de passe ou encore les bonnes pratiques sur les réseaux sociaux professionnels.

Dans le cadre de sa démarche anti-corruption, Saint Jean a pu solliciter toutes les directions de services pour pouvoir élaborer une cartographie des risques potentiels. Ces risques ont donc pu être identifiés en fonction des activités et évalués selon l'impact qu'ils pourraient avoir pour l'entreprise. Ce travail rentre dans le cadre de la réglementation avec la loi Sapin II et sera poursuivi en 2026 avec la mise en place de chartes et de code de conduite, ainsi qu'une formation digitale. En

2026 sera déployé un nouveau logiciel qui viendra faciliter le suivi des informations et des facturations. Cela permettra de mieux contrôler et limiter les risques de fraude.

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.

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.

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.

PRÉVENTION DE LA FRAUDE FINANCIÈRE



RESPECT DES CAHIERS DES CHARGES ET RÉGLEMENTATIONS



LUTTE CONTRE LE HARCÈLEMENT ET LES AGISSEMENTS SEXISTES



4

Empreintes CARBONE & ENVIRONNEMENTALE

EMPREINTES CARBONE & ENVIRONNEMENTALE

La démarche RSE de Saint Jean est devenue incontournable dans les relations avec les parties prenantes et les clients. Dans le cadre de l'engagement de Saint Jean en faveur du développement durable des activités, plusieurs groupes de travail stratégiques œuvrent pour accompagner cette transition vers un modèle bas-carbone.

*Décarbonation
des achats
intrants*

(matières premières /
emballages)



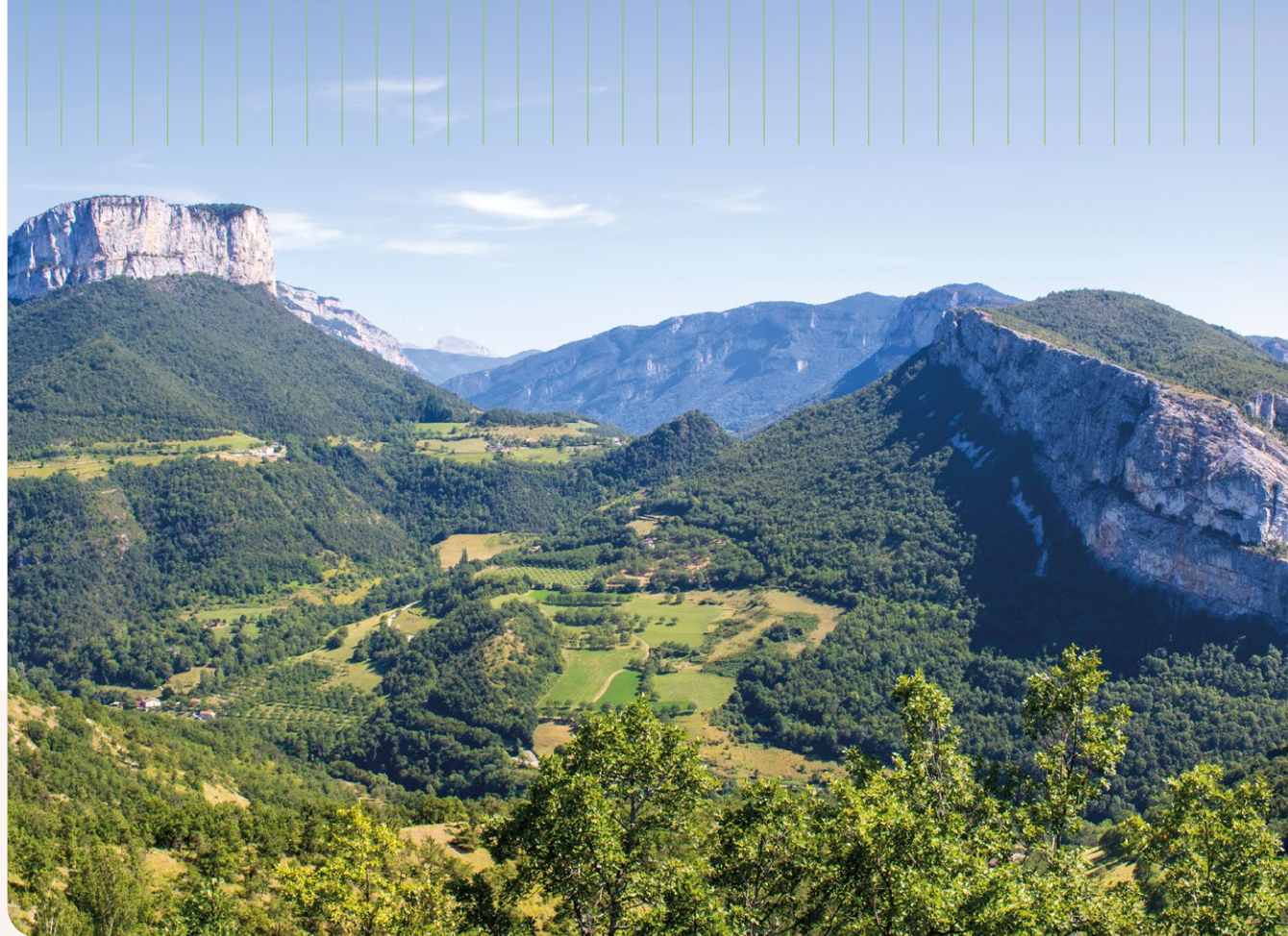
*Décarbonation
de l'énergie*

(électricité /gaz)



*Décarbonation
des activités / services*

(véhicule, éco-conception, organisation des transports,
matériel informatique...)





100 %
d'emballages
recyclables
d'ici 2030

Décarbonation des intrants

GRUPE DE TRAVAIL ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES

Les recherches se poursuivent pour trouver des solutions de recyclabilité pour les emballages en plastique. Bien que les unités de traitement chimique prévues pour recycler ces matières ne soient pas encore opérationnelles en France, d'autres alternatives sont explorées comme un recyclage mécanique via des filières pour des plastiques mono-matériaux. Cette réflexion fait suite au travail déjà accompli afin de poursuivre les actions autour du décret 3R : « Réduction, Réemploi, Recyclage », en application de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC).

En parallèle de l'objectif défini à 100 % d'emballages recyclables d'ici 2030, des recherches sont réalisées pour trouver de nouvelles solutions de recyclabilité et de réfléchir à des opportunités sur le réemploi. De nouvelles filières à responsabilité élargie du producteur (REP) pour les déchets plastiques vont être déployées en 2026. Cela fait suite notamment à la filière REP sur les emballages des restaurateurs qui va agrandir son champ d'action vers une filière d'emballages industriels et déchets ménagers.

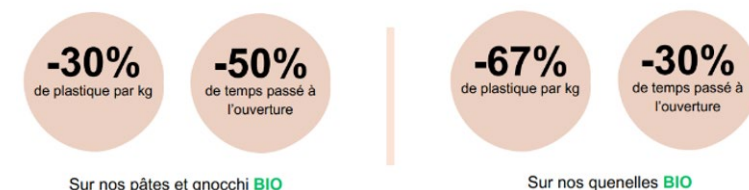
ALLÈGEMENT DES EMBALLAGES POUR UNE RESTAURATION PLUS DURABLE

Suite à un travail réalisé en 2024, les produits biologiques de la marque Royans (dédié aux réseaux de professionnels de la restauration) ont franchi un nouveau cap : Plusieurs formats de produits de pâtes et de gnocchi ont évolué passant de 1 kg à 2 kg dans le but de réduire à la fois la consommation de plastique et faciliter le service en cuisine.

De plus, un changement d'emballage a été opéré pour les quenelles bio avec le passage d'une barquette plastique rigide à un film souple sous vide. Cette évolution s'inscrit dans la même dynamique d'optimisation, avec une réduction significative de 67 % du plastique employé et un gain de temps d'ouverture estimé à 30 %.

En outre, Royans a conçu des gammes sans pré-cuisson permettant aux clients d'économiser énormément d'eau dans la remise en œuvre des produits qui se préparent sans cuisson préalable à l'eau, réduisant les manipulations des professionnels et permettant de limiter grandement leur consommation en eau.

À titre d'exemple d'après des données fournies par des clients, pour cuire des pâtes sèches et pour les refroidir, il faut environ 36 m³ pour 20 000 repas préparés. Ces produits apportent donc un vrai gain sur toutes les étapes de préparation et de cuisson.



Romain BRUNET MANQUAT
Chef de marché RHD & GSS

“ L'objectif était de proposer des produits bio pour la restauration collective en limitant les contraintes au maximum pour les professionnels. Les conditionnements ont été augmentés de façon à limiter la quantité de plastique utilisée. Par la même occasion, cela réduit le temps passé pour les professionnels à ouvrir les emballages pour une même quantité de produits. De plus, ces produits ont un autre avantage car ils peuvent être cuisinés sans précuisson, ce qui réduit fortement les besoins en eau pour leur préparation. Ainsi, nous avons permis des gains de temps, de main d'œuvre et de ressources non négligeables pour les professionnels tout en réduisant la part de déchets des emballages. ”



Décarbonation des intrants

GROUPE DE TRAVAIL

APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES VIA DES FILIÈRES BAS-CARBONE

Ce groupe de travail a pour mission d'identifier les catégories de matières premières les plus impactantes pour prioriser les actions.

Ainsi, trois sous-groupes ont été initiés pour travailler sur les produits laitiers, les produits céréaliers et les ovoproduits. Ces travaux permettront de définir une stratégie par catégorie de matières premières et d'identifier des leviers d'amélioration avec des objectifs clairs et un plan d'actions.

Après une phase exploratoire de collecte de données, des études et des veilles de marché, une phase « terrain » sera consacrée à aller questionner les fournisseurs et les filières interprofessionnelles sur leurs bonnes pratiques. Des premiers échanges auprès de la filière Comté ont été entrepris afin de mener une étude approfondie sur l'impact carbone de cette matière première qui est l'un des ingrédients -clés entrant dans la composition des ravioles du Dauphiné.

GROUPE DE TRAVAIL

ANALYSE ENVIRONNEMENTALE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES EMBALLAGES

Ce groupe de travail pour l'analyse environnementale des matières premières a pu être renforcé avec l'arrivée d'un stagiaire cette année. Il a pu reprendre les éléments qui avaient déjà pu être élaborés sur une première évaluation environnementale des fournisseurs d'emballages menée en 2022, ce qui a permis de pouvoir refaire une sélection des principaux fournisseurs en définissant trois catégories de matières premières clés. Ces catégories sont celles qui sont le plus impactantes en termes de génération de carbone et en termes de volumes traités avec les fournisseurs. Ainsi, un travail a été réalisé auprès des parties prenantes des filières d'ovoproduits, des produits laitiers et des produits céréaliers. Des questionnaires ont été conçus pour pouvoir répondre aux différents enjeux environnementaux, de gestion des ressources et de responsabilité sociétale. Des questions thématiques sur le traitement des déchets, la qualité des intrants servant d'alimentation ou à la culture, les consommations d'eau et leurs rejets, les labels, certifications, ainsi que les bilans carbones ont été demandés.

Ces questionnaires ont été envoyés aux fournisseurs les plus importants dans ces catégories de matières premières. Une fois les retours obtenus, il a été question de pouvoir compiler, analyser et traiter ces résultats pour classer les fournisseurs d'une même catégorie et identifier si les pratiques utilisées pour la fabrication de la matière première et si le fonctionnement de leurs activités sont vertueux. Cette classification nous permet donc une comparaison entre les différents acteurs d'un secteur afin de pouvoir mieux comprendre quels sont les enjeux à entreprendre pour réduire leur impact environnemental.

Nous nous sommes appuyés sur cette étude pour identifier les aides disponibles à la réalisation de projets environnementaux. Le but étant de pouvoir aider et accompagner tous les fournisseurs à adopter une démarche RSE. Nous avons communiqué à chaque fournisseur son classement et les aides et démarches adaptées qu'il est possible d'activer à son niveau. Saint Jean cherche ainsi à inciter chaque fournisseur à s'inscrire dans cette démarche pour atteindre des ambitions environnementales communes.

GROUPE DE TRAVAIL

ÉCO-CONCEPTION DES GAMMES

Ce groupe de travail se concentre sur la rationalisation des gammes pour optimiser l'efficacité opérationnelle sur l'éco-conception, incluant une analyse environnementale des matières premières et emballages et des critères d'approvisionnement bas carbone. Les premiers avancements réalisés en début d'année ont permis de faire des estimations de l'impact carbone des recettes de produits finis. Ainsi, une sélection de produits les plus importants en termes de volumes a pu être réalisée afin de pouvoir calculer leur impact en utilisant la base de données AgriBalyse. Cela a permis d'identifier les potentiels gains économiques et d'impact carbone sur certaines recettes tout en optimisant et en adaptant les matières premières utilisées.



Décarbonation énergie

GROUPE DE TRAVAIL

OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE ET AMÉLIORATION DE L'ISOLATION DES BÂTIMENTS

Cette approche méthodique et globale témoigne de la volonté d'inscrire la performance énergétique au cœur de la stratégie industrielle de Saint Jean.

Cette année, l'un des groupes froids du site de Romans-sur-Isère a été renouvelé. Cet équipement, qui desservait la chambre froide de stockage des matières premières surgelées, avait atteint plus de vingt ans d'ancienneté. Au-delà de l'obsolescence technique, ce remplacement a été l'occasion pour Saint Jean d'abandonner le R404A, un fluide frigorigène de la famille des hydrofluorocarbures (HFC) dont le potentiel de réchauffement climatique est particulièrement élevé. Le nouveau groupe froid fonctionne désormais au CO₂, un fluide naturel dont l'impact climatique est près de 3 922 fois inférieur à celui de son prédécesseur, tout en offrant de meilleures performances énergétiques.

Ce renouvellement s'inscrit dans une stratégie de long terme engagée depuis plus d'une décennie : substituer progressive-

ment l'ensemble des groupes froids HFC du groupe par des équipements fonctionnant aux fluides naturels ou à très faible potentiel de réchauffement climatique.

Parallèlement, une étude de décarbonation de la production de vapeur a été conduite sur le site de Romans-sur-Isère, avec le soutien de l'ADEME. Celle-ci cibait la consommation de gaz naturel liée aux chaudières, qui représente plus de 80 % des consommations gazières du site. Les travaux d'analyse ont permis d'identifier et de retenir une solution d'électrification des chaudières, dont la mise en œuvre permettrait de réduire l'empreinte carbone du site d'environ 25 % sur les Scopes 1 et 2.



LE NOUVEAU SIÈGE SOCIAL UNISSON

La construction du nouveau siège social a été l'occasion de concevoir un bâtiment sobre sur le plan énergétique, en tirant pleinement parti des infrastructures industrielles existantes. Deux besoins distincts ont ainsi pu être couverts sans recourir à l'installation de systèmes VRV classiques utilisant des fluides frigorigènes synthétiques :

- **La climatisation** est assurée par raccordement au réseau d'eau glycolée des usines, dont les groupes froids fonctionnent à l'ammoniac — fluide naturel au potentiel de réchauffement climatique nul.
- **Le chauffage** est quant à lui alimenté par la récupération de chaleur fatale dégagée par ces mêmes installations industrielles, sans recours à aucune source d'énergie complémentaire.

Dans le prolongement de cette démarche, les nouvelles salles de réunion aménagées dans les locaux historiques de l'usine prin-

cipale ont également été raccordées à ce réseau de chaleur récupérée. Cette extension du périmètre valorisé se traduit par une progression significative du taux de valorisation : celui-ci atteignait près de 57 % en novembre 2025, contre environ 35 % un an auparavant. Des travaux d'isolation ont par ailleurs été réalisés sur le bardage sud de l'ancien bâtiment, harmonisant l'enveloppe thermique de l'ensemble du site.

OSMOSEUR DE LA CHAUFFERIE VAPEUR

SITE DE ROMANS-SUR-ISÈRE

L'osmoseur de traitement de l'eau de la chaufferie vapeur a fait l'objet d'améliorations techniques permettant de porter son taux de conversion de 75 % à 85 % depuis décembre 2025. Cette optimisation se traduira par une économie annuelle estimée à près de 1 000 m³ d'eau.



Décarbonation des services CHALLENGE MOBILITÉ

Le challenge mobilité Saint Jean de cette année s'est déroulé au mois de mai. Malgré une météo défavorable, plusieurs équipes de collaborateurs téméraires ont participé à cette édition et ont ainsi pu venir autrement qu'en voiture individuelle sur le lieu de travail. Tous les sites Saint Jean ont été acteurs de cet événement et des récompenses ont pu être attribuées aux meilleures équipes, aux meilleures performances individuelles et aux meilleurs déguisements.

Pour préserver la convivialité de l'évènement, chaque site a pu organiser une collation et des animations pour tous les collaborateurs. Un stand d'information itinérant et des vélos à assistance électrique ont été mis à disposition sur le site de Romans-sur-Isère à l'occasion de cette journée.



PRIME DE
MOBILITÉ DOUCE

52 salariés
en ont bénéficié



ACTIONS POUR LA MOBILITÉ

Une enquête auprès des collaborateurs a été réalisée cette année sur le même principe que le baromètre social afin de pouvoir mieux comprendre et identifier les transports utilisés par chaque collaborateur pour venir sur son lieu de travail. Cela a notamment permis de déterminer la sensibilité des personnes à s'orienter vers des pratiques de mobilité douces, notamment avec la proposition de pouvoir faire tester des vélos à assistance électrique. Des animations sur la mobilité ont aussi été réalisées en lien avec le challenge santé avec une application connectée. Des défis quotidiens ont alimenté la thématique des mobilités douces

tout au long de l'année avec des quiz, des tests de connaissances, des défis et un stand d'entretien pour vélos. Des initiatives ont été renouvelées par le relai territorial de la mobilité avec la distribution d'équipements pour mieux circuler à vélo la nuit dans le cadre du dispositif « Cyclistes, brillez ! ».

La prime de mobilité douce a été revalorisée afin d'inciter les Pastiers à se déplacer autrement qu'avec la voiture individuelle. En 2025, 52 salariés ont bénéficié de cette prime de 50 € net par mois.



Décarbonation des services

GROUPE DE TRAVAIL

VERDISSEMENT DE LA FLOTTE DE VÉHICULES ET MODES DE TRANSPORT

La politique de mobilité a été revue cette année avec la mise en place des véhicules électriques dans la politique automobile. Ces véhicules 100 % électriques seront désormais les alternatives de renouvellement des véhicules existants pour les salariés basés au siège social. Pour les autres, il y a le choix de s'orienter vers des véhicules hybrides ou électriques, comme ce qui peut être déjà le cas pour les commerciaux sur le terrain. Cela vise à la suppression des véhicules diesel pour qu'ils soient à terme remplacés par des véhicules hybrides à minima.

De plus, le renouvellement de ces véhicules ne sera plus systématique une fois les 150 000 km parcourus ou après avoir dépassé les trois ans d'ancienneté. Dorénavant, le personnel véhiculé pourra bénéficier de sa voiture sans limite de temps, même une fois les 150 000 km atteints s'il en fait le choix.

Une formation éco-conduite a également été dispensée en 2025 auprès de tous les commerciaux afin de limiter l'impact environnemental lié au transport de leurs activités.

Des bornes de recharge électrique ont été mises en service sur certains de nos sites pour favoriser l'usage des véhicules électriques. Une mise à disposition d'un service de recharge pour les salariés a été déployée notamment pour les salariés qui n'ont pas la possibilité de se recharger chez eux. Depuis le lancement en novembre 2025 lors de la mise en route de ces bornes, 10 salariés sont déjà des utilisateurs réguliers de ce service.

Cette initiative vise à rendre plus accessible la transition des véhicules thermiques en hybrides et électriques, que ce soit les véhicules de la société ou pour les salariés. La fiscalité très avantageuse sur ce type de motorisation ainsi que l'amélioration de l'impact environnemental global poussent à l'électrification des flottes de véhicules, tout en proposant une solution de recharges pour les salariés ce qui peut les inciter à adopter un véhicule électrique ou hybride rechargeable.



MISE À JOUR PARTIELLE DU BILAN CARBONE AVEC LES DONNÉES DE 2024

Suite à la finalisation en 2025 des 6 ans de travaux sur le site de Romans-sur-Isère, il est apparu nécessaire de faire une mise à jour du bilan carbone sur les scopes 1, 2 et 3 réalisé en 2022. Cette mise à jour a concerné les postes des immobilisations avec la construction des nouveaux bâtiments, mais aussi pour le fret avec l'intégration de la plateforme logistique et une revue des postes de consommation énergétique.

Ainsi, la comparaison a pu être faite en gardant les autres postes de facteurs d'émissions à la même grandeur que celle utilisée en 2022. Une réduction globale des émissions a pu être observée pour les postes mis à jour avec un bilan carbone passant d'environ 75 000 tonnes équivalent CO₂ à 74 500 tonnes. Une baisse des émissions de gaz à effet de serre a été générée grâce à une meilleure optimisation des activités.

Une réduction globale des émissions de gaz à effet de serre de - 0,6 % est constatée alors que durant cette même période, la surface des bâtiments a été augmentée de 47,03 % passant de 102 663 m² sur les anciennes installations à 150 943 m² avec les nouvelles infrastructures !

De plus, comme évoqué dans la partie « optimisation de la performance énergétique », le travail engagé a pu permettre de réduire l'impact carbone sur les scopes 1 et 2 de -1,4 %.



Décarbonation des services

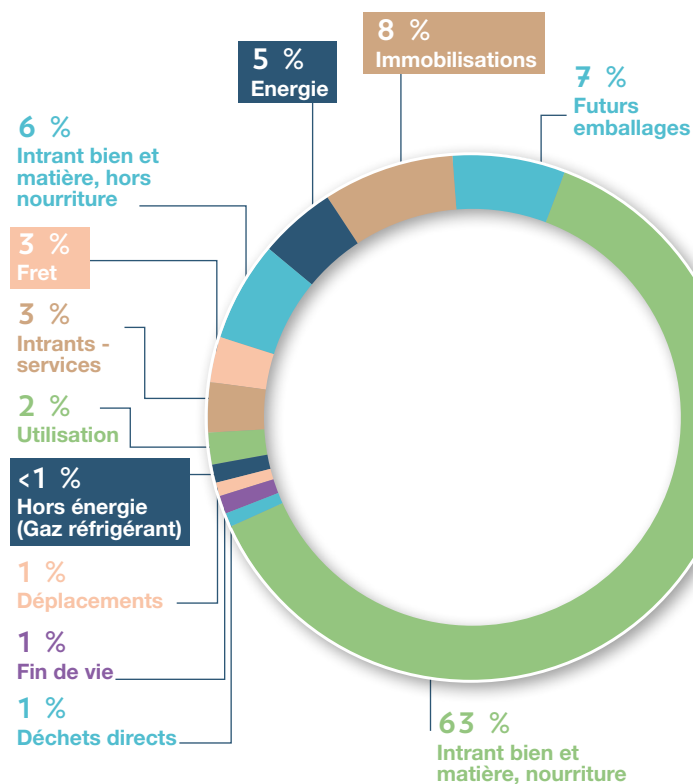
BILAN CARBONE DES ÉMISSIONS DES TRANSPORTS AMONT ET AVAL

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre sur les scopes 1, 2 et 3 des activités de tous les sites Saint Jean a été réalisé en 2023 sur les données de 2022. Les émissions liées au fret des activités pour le transport amont et aval des marchandises ont été évaluées à 3 % du total de ce bilan carbone suite à la mise à jour réalisée en 2025. Les émissions sont en revanche en baisse sur cette partie en passant de 2 204 à 2 147 tonnes équivalent CO₂ sur un total d'environ 74 500 T CO₂ eq.

Émissions exactes en 2024

73 238 t CO₂eq +/- 11 %

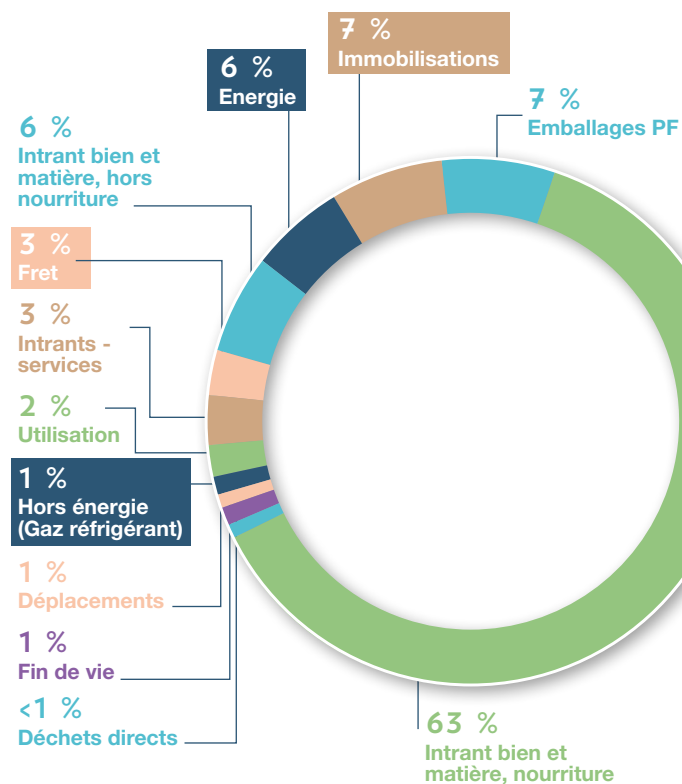
soit 74 500 t CO₂eq +/- 5,5 %



Émissions exactes en 2022

73 681 t CO₂eq +/- 11 %

soit ≈75 000 t CO₂eq +/- 5,5 %



Biodiversité et projets en faveur de l'environnement

PROJET DE RENATURATION DE LA SAVASSE

Saint Jean a célébré 90 ans d'engagement en plantant 90 arbres dans le cadre de la renaissance de la Savasse.

Fortement impliquée dans le développement de son territoire, la Maison Saint Jean a participé le 16 janvier 2025 à une plantation symbolique, dans le cadre du projet de renaturation de la Savasse, porté par la ville de Romans-sur-Isère. Ce projet s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale menée depuis plusieurs années et chère à l'entreprise. Cela contribue ainsi à la réalisation d'un double objectif avec la renaturation d'une vaste zone de la ville, et, de marquer les neuf décennies d'histoire de l'entreprise.

Ce projet de renaturation de la Savasse s'étend sur une surface de 12 212 m². Il vise à permettre à ce secteur de la Ville, proche du centre historique, de retrouver un état naturel proche de son état initial, via la découverte de la rivière Savasse, sur une longueur de 250 mètres, juste avant la confluence avec l'Isère, et l'aménagement de ses berges. De

fait, une fois le chantier terminé, la végétation s'étendra sur 7 977 m² contre 3 088 m² auparavant.

Un ambitieux projet aux multiples dimensions qui combine l'approche environnementale d'une renaturation respectueuse du cycle de l'eau, la réflexion architecturale et urbanistique en centre ancien, et une grande technicité en matière d'ingénierie de déconstruction et de génie végétal. Il a, de fait, reçu un fort soutien de l'Agence de l'eau, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Etat, du Département de la Drôme et de l'Europe.

Ce projet a pu voir le jour suite à une campagne de mécénat de la ville dans le cadre de son projet de renaturation de la rivière Savasse. Le but était de végétaliser les berges et de planter des arbres. L'entreprise Saint Jean a fait le choix de financer l'intégralité des arbres de l'opération.



Guillaume BLANLOEIL
Président de Saint Jean

“C’est un programme unique en France auquel nous sommes fiers de contribuer. Chez Saint Jean, nous avons toujours su nous mobiliser pour favoriser l’attractivité notre territoire et le bien-être des habitants. Ces 90 arbres contribueront à restaurer la biodiversité et d’embellir un quartier historique. Ce projet d’intérêt général fait concorder les ambitions de végétalisation de la Ville de Romans avec la célébration de nos 90 ans.”

AUTRES PROJETS ENVIRONNEMENTAUX

En 2025, 12,8 % du chiffre d'affaires est réalisé par les produits certifiés biologiques. Saint Jean maintient son cap et son soutien à l'agriculture biologique, convaincu que ces pratiques agricoles sont bénéfiques pour l'environnement et la santé.



Carine BOURJAILLAT
Responsable Comptes clés

“ Saint Jean fait le choix de décliner l'ensemble de ses gammes en versions biologiques lorsque cela est pertinent. Saint Jean est un partenaire de choix sur les produits biologiques, quel que soit le réseau de distribution. Aujourd'hui, par exemple, plus d'un tiers de nos clients industriels sont référencés sur des produits bio. Par ailleurs, l'évolution de la réglementation soutient le développement de la filière. La loi Egalim notamment impose l'intégration d'au moins 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective, dont une part minimale de produits biologiques, aux côtés d'autres labels reconnus. En 2025, près de 13 % de notre chiffre d'affaires est réalisé grâce aux produits biologiques et chaque année, nous développons de nouvelles références en étroite collaboration avec nos clients. Ces exigences impliquent une sélection rigoureuse des matières premières, avec des analyses spécifiques sur certaines d'entre elles ainsi que sur les produits finis. Elles nécessitent également une organisation industrielle adaptée, notamment dans l'enchaînement des séries de production et le respect de standards qualité renforcés. Cette exigence constante nous pousse à progresser et à nous améliorer continuellement. ”



Un collaborateur a pu suivre une formation pour devenir animateur de la Fresque du Climat. À la suite de cette formation, un premier atelier sur la fresque du climat a pu être réalisé auprès de personnes internes à l'entreprise. Dans un souci de mobilisation, ce format sera adapté digitalement pour être plus concis afin que tous les salariés puissent profiter de cette sensibilisation aux enjeux climatiques.

INDICATEURS DE PERFORMANCE RSE

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



DOMAINE	SOUS-CATEGORIE	INDICATEUR	2024 Périmètre Saint Jean	2025 Périmètre Saint Jean	ODD
SANTÉ & SÉCURITÉ	QUALITÉ DE VIE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL	Nombre d'accords signés	4 accords + 3 avenants	4 accords	1, 8 et 10
		Taux de rotation sur les CDI (au 31/12)	12,77 %	12,44 %	1 et 8
		Taux d'absentéisme (absence pour maladie, maladie professionnelle, accident de travail et de trajet)	5,77 %	5,56 %	3
		Pourcentage de répondants au sondage QVT	66,7 %	66 %	3
		Pourcentage de répondants à l'enquête forfait jours (équilibre vie pro / vie perso)	0,83	69%	3
	ACCIDENT DU TRAVAIL	Nombre de décès dus à des accidents et maladies professionnels	Nouvel indicateur : VSME	0	3
		Taux de fréquence TF (Nombre d'accidents du travail avec arrêt par millions d'heures travaillées)	26,6	42,26	3
		Taux de fréquence TF2 (Nombre d'accidents du travail avec et sans arrêt par millions d'heures travaillées)	31,1	57,72	3
		Taux de Gravité TG (Nombre de jours d'absence pour motif d'accident pour mille heures travaillées)	0,77	1,16	3
	PRÉVENTION	Heures de formation dédiées à la Santé et à la Sécurité au travail (Gestes et postures / SST / TMS / échauffements ...)	2 654 h	4 515 h	3 et 4
		Nombre de maladies professionnelles reconnues, avec arrêt	1	4	3
ÉGALITÉ DES CHANCES	FORMATION / DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES	Effectif en CDI par statut (au 31/12)	Ouvriers 45,63 % ETAM 37,34 % Cadres 17,03 %	Ouvriers 46,15 % ETAM 37,42 % Cadres 16,42 %	1, 8 et 10
		Proportion des contrats en CDI (au 31/12)	Total Groupe : 91,84 %	Total Groupe : 91,98%	1, 8 et 10
		Nombre total d'heures de formation accordées aux salariés	Saint Jean : 9 603,85	Saint Jean : 15 061	4 et 10
		Nombre d'heures de formation par statut et par sexe (H/F)	Ouvriers 2 078 / 1 318 ETAM 2 326 / 1 420 Cadres 1 116 / 629	Ouvriers 5 069 / 2 840 ETAM 3 180 / 2 225 Cadres 1 167 / 560	5
		Nombre de participants ayant suivis une formation pendant l'année (Une personne peut participer à plusieurs formations)	602 (formation ext.) 746 (formation int.)	691 (formation ext.) 1 439 (formation int.)	4 et 10
		Taux de formation/plan de formation	134 % en heure (hors LMS Didask) 85 % en coût (externe)	85 % en heure (hors LMS Didask) 75 % en coût (externe)	4 et 10
		Nombre d'alternants, de contrats de professionnalisation et de stagiaires recrutés en CDD et CDI	4	7	4 et 10
		Nombre de certificats de qualification professionnelle (CQP)	5	4	4 et 10
		Nombre de salariés ayant bénéficié d'une mobilité interne	19	16	8
	INTÉGRATION DES SALARIÉS	Répartition par âge des collaborateurs en CDI	0 % < 20 ans 17,03 % entre 20 et 29 ans 23,80 % entre 30 et 39 ans - 27,51 % entre 40 et 49 ans 28,60 % entre 50 et 59 ans - 3,06 % > 60 ans	2,11 % < 20 ans 17,46 % entre 20 et 29 ans 24,53 % entre 30 et 39 ans - 27,03 % entre 40 et 49 ans 26,82 % entre 50 et 59 ans - 3,95 % > 60 ans	10
		Moyenne d'âge des collaborateurs en CDI	41,1 ans	41,4 ans	10
		Ancienneté moyenne des collaborateurs en CDI	8,9 ans	8,8 ans	8 et 10
		Nombre de recrutements par cooptation	7	6	11

DOMAINE	SOUS-CATEGORIE	INDICATEUR	2024 Périmètre Saint Jean	2025 Périmètre Saint Jean	ODD
ÉGALITÉ DES CHANCES	ÉGALITÉ DES SEXES	Parité (H/F) sur effectif global	54,36 % H - 45,64 % F	54,46 % H - 45,54 % F	5
		Parité (H/F) sur effectif de l'encadrement	52,69 % H - 47,31 % F	56,04 % H - 43,96 % F	5
		Index égalité professionnelle femmes et hommes	91/100	87/100	5
	INCLUSION HANDICAP	Taux d'emploi des personnes en situation de handicap par rapport à l'effectif global	Saint Jean : 6 %	Saint Jean : 5,72 %	8 et 10
		Nombre de salariés en situation de handicap	27	26	8 et 10
	MÉCÉNAT	Contribution par mécénat à des structures sociales locales	43 500 €	103 500 €	11 et 17
		Soutien aux associations sportives locales	28 950 €	23 950 €	11 et 17
		Dons alimentaires en tonnes	85,6	62,8	1, 2, 11, 12 et 17
PRODUCTION RESPONSABLE	ANCRAGE TERRITORIAL / RELATIONS PARTIES PRENANTES	Effectif total (au 31/12)	522	501	8 et 11
		Équivalent temps plein (au 31/12)	493,7	514,3	8 et 11
		Part d'intérim/nombre d'intérimaires	50,04 ETP	52,01 ETP	1 et 8
		Part d'achat MP (1) en région Auvergne-Rhône-Alpes et Franche-Comté (en quantité)	22 %	22,70 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat MP reste de la France (en quantité)	58 %	58,17 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat MP reste de l'Europe géographique (en quantité)	15 %	14,04 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat MP reste du monde (en quantité)	5 %	5,08 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat emballage en région Auvergne-Rhône-Alpes et Franche-Comté (en CA (2))	42 %	38,90 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat emballage reste de la France (en CA)	34 %	36,10 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat emballage reste de l'Europe (en CA)	24 %	25 %	11, 12, 13 et 17
		Part d'achat emballage reste du monde (en CA)	0 %	0 %	11, 12, 13 et 17
		Évaluation fournisseurs de MP (Moyenne de la note/100)	93 %	90,60 %	17
		Évaluation fournisseurs d'emballages	92 %	93,59 %	17
		Évaluation transporteurs	84 %	83,75 %	17
	OFFRE ALIMENTAIRE SAVOUREUSE, DURABLE ET SAINE	Part d'achat de MP sous SIQO (3) (en quantité)	9 %	9,11 %	12, 13 et 17
		Part de MP issue de l'agriculture biologique (en quantité)	15	13,26 %	12, 13, 14, 15 et 17
		Part des œufs de poules élevées hors cages (ponte au sol, plein air, bio) sur l'ensemble des produits fabriqués (Marques propres + MDD)	47 %	46,58 %	12 et 15
	ÉNERGIES	Consommation de gaz en kWh par tonne fabriquée	704	680	7, 9, 12 et 13
		Consommation d'électricité en kWh par tonne fabriquée	981	970	7, 9, 12 et 13
		Talon énergétique électricité en kWh hors production	1 497,18	1225,5	7, 9, 12 et 13
		Consommation totale d'énergie en MWh	Nouvel indicateur : VSME	31 906	7, 9, 12 et 13
		Production d'énergie renouvelable MWh	121,33	114	7, 9, 12 et 13

DOMAINE	SOUS-CATEGORIE	INDICATEUR	2024 Périmètre Saint Jean	2025 Périmètre Saint Jean	ODD
PRODUCTION RESPONSABLE	DÉCHETS	Déchets totaux en tonnes	1 816	2 023,04	12 et 15
		Taux de déchets recyclés	12 %	9%	12 et 15
		Taux de déchets réemployés (palettes, cuves ...)	3 %	6%	12 et 15
		Quantité de déchets organiques valorisés en tonnes	1 131	1379,4	12 et 15
		Total des déchets dangereux produits (en tonnes)	Nouvel indicateur : VSME	17,2	
		Total des déchets non dangereux produits (en tonnes)	Nouvel indicateur : VSME	2081,2	
	RESSOURCE EN EAU	Conformité analyse rejet d'eau	Romans-sur-Isère : 100 % Saint-Just-Just-de-Claix : 92,5 % Bourg-de-Péage : 91,66 % Frans : 98,61 %	Romans-sur-Isère P1 : 98,33 % Romans-sur-Isère P2 : 100 % Saint-Just-Just-de-Claix : 98 % Bourg-de-Péage : 95 % Frans : 95,6 %	6 et 14
		Consommation d'eau en m3 par tonne fabriquée (Produits Saint Jean)	5,43	5,57	6 et 14
		Total des prélèvements d'eau sur l'ensemble des sites (mètres cubes, m³)	Nouvel indicateur : VSME	108 439	6 et 14
		Total des prélèvements d'eau sur les sites situés dans des zones soumises à un stress hydrique élevé (mètres cubes, m³)	Nouvel indicateur : VSME	108 439	6 et 14
		Rejets d'eau des processus de production de l'entreprise (m³)	Nouvel indicateur : VSME	85 171	6 et 14
		Consommation totale d'eau (m³)	Nouvel indicateur : VSME	23 268	6 et 14
	INNOVATION	Pourcentage du CA généré par les nouvelles recettes Saint Jean	5,78 %	10,04%	9
		Pourcentage du CA de produits bio certifiés Saint Jean	14 %	12,80%	12, 13, 14 et 15
	IMPACT ENVIRONNEMENTAL	Contribution Citéo Saint Jean	446 K€	586 K€	12, 16 et 17
		Part d'achat d'emballages réalisée chez des fournisseurs certifiés ISO 14 001 et/ou ISO 50 001	47,10 %	48,60 %	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 CO ₂)	3213	3168	12 et 13
		Émissions totales indirectes de gaz à effet de serre Scope 3 (tonnes équivalent CO ₂)	Bilan carbone non réalisé	Bilan carbone non réalisé	12 et 13
		Émissions brutes de GES du scope 1	Nouvel indicateur : VSME	2689	12 et 13
		Émissions brutes de GES du scope 2 fondées sur la localisation	Nouvel indicateur : VSME	479	12 et 13
		Émissions brutes de GES du scope 2 fondées sur le marché	Nouvel indicateur : VSME	479	12 et 13
		Total des émissions des scopes 1 et 2 fondées sur la localisation	Nouvel indicateur : VSME	3168	12 et 13
		Total des émissions des scopes 1 et 2 fondées sur le marché	Nouvel indicateur : VSME	3168	12 et 13
		Nombre de personnes touchant la prime mobilité " douce "	58	52	12 et 13
VOLUMES PRODUITS	TONNAGES PAR TYPES DE PRODUITS	Production en tonnes	19 164	19 475	12
		Répartition des tonnages pâtes, ravioles, quenelles, plats traiteurs	Ravioles : 7 008 tonnes Pâtes Fraîches : 5 057 tonnes Quenelles : 5 314 tonnes Traiteur : 1 785 tonnes	Ravioles : 7087 tonnes Pâtes Fraîches : 4749 tonnes Quenelles : 5577 tonnes Traiteur : 2062 tonnes	12

(1) MP : Matières premières
(2) en CA : en pourcentage du chiffre d'affaires
(3) SIOO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine : Saint Jean considère que les matières premières bio sont déjà un signe de qualité. L'agriculture biologique (AB) est un système global de production agricole qui allie les meilleures pratiques environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de bien-être animal.

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 des filières agro-alimentaires	La promotion des marques est une démarche continue. Les actions de Saint Jean 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. Mise en place de procédures Qualité Sécurité Environnement (QSE) robustes et de systèmes contrôlés par certifications (IFS, ISO ...).
	Perte de clients	Exigence de la grande distribution en matière de RSE	Afin de maintenir ses référencements, Saint Jean s'attache à répondre de manière transparente et sincère aux demandes 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...).
		Risque médiatique en cas d'utilisation de matières premières contraires aux principes du bien-être animal	Une démarche privilégiant les ingrédients issus de filières soucieuses du bien-être animal : œufs et ovoproduits provenant d'élevages alternatifs aux cages majoritairement ; viande de poulets en provenance d'élevages bio ou plein air et respectant par ailleurs les critères du European Chicken Commitment d'ici fin 2026.
	Aliments ultra-transformés / additifs	Risques d'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.
	Qualité et sécurité sanitaires des produits	Risques sanitaires des aliments produits	Saint Jean intègre la démarche qualité au cœur de ses usines et dans le travail quotidien. L'entreprise a la volonté de maintenir son niveau de sécurité sanitaire en poursuivant sans cesse l'amélioration du système HACCP (analyse des dangers), en l'adaptant à toutes modifications du process, dans le respect de la réglementation et du cahier des charges clients. En matière de qualité des produits, Saint Jean a adopté une démarche globale validée par la certification des sites industriels selon le référentiel IFS Food en vigueur. Les risques sanitaires, classés par catégorie de risque, sont réévalués sur l'ensemble des sites à minima annuellement. Une organisation interne de prévention et d'actions est chargée de mettre en place les procédures nécessaires pour garantir la sécurité des consommateurs et préserver la notoriété des marques.
	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	Saint Jean 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	Saint Jean travaille à optimiser ses consommations d'énergie afin de s'approvisionner de la quantité de ressource suffisante notamment dans sa nouvelle usine. De nombreux investissements sont réalisés dans les utilités des usines. Par exemple, des chaudières performantes équipées de brûleurs micromodulants 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. Saint Jean a mis en place un service performance énergétique pour suivre les évolutions des disponibilités en énergie et être en mesure de contracter rapidement avec les fournisseurs en liens étroits..
		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.
		Difficultés des recrutements	Les ressources humaines sont adaptées à l'activité et à la croissance de l'entreprise. Saint Jean analyse et veille à l'attractivité de l'entreprise et de ses métiers compte tenu de la concurrence et des besoins en recrutement. Saint Jean 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 interites pour soutenir les équipes en sous-effectifs ou en pic d'activité qui est pratiqué chaque fois que le besoin s'en fait sentir.
Gestion des ressources humaines		Manquement à la santé et à la sécurité des collaborateurs	Saint Jean a mis en place une politique santé sécurité permettant de garantir des conditions de travail sécurisantes et a engagé, depuis 2021, un projet sécurité structurant qui intègre l'ensemble des collaborateurs. Saint Jean a revu son analyse de 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 de Saint Jean 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. Saint Jean est inscrit dans une démarche QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail). 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. Saint Jean 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, Saint Jean 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, Saint Jean 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, Saint Jean 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 de Saint Jean	Saint Jean a une stratégie de diversification de ses fournisseurs afin de garantir l'approvisionnement en certaines matières premières. Saint Jean travaille à sécuriser les filières de ses principaux ingrédients. Saint Jean met en place des partenariats avec ses fournisseurs et aide au maintien et/ou à la création de filières.
		Fraudes alimentaires et non conformités des matières premières et des emballages	Saint Jean utilise de nombreuses matières premières provenant majoritairement de pays européens, les provenances hors Europe sont limitées au maximum. La démarche est de garantir la bonne pratique des achats : cahier des charges, évaluation, sélection des fournisseurs, évaluation des risques de fraudes revue chaque année ou encore évaluation de la dépendance financière.
	Risque cyber-informatique	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 des 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 au Système d'Information tant interne qu'externe.
IMPACT JURIDIQUE	Non-conformité aux réglementations	Évolutions réglementaires impactant les activités de Saint Jean	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	Veille réglementaire	Exigences réglementaires	Saint Jean utilise un logiciel de suivi sur la veille réglementaire HSE (Hygiène, Sécurité, Environnement) et procède à des points réguliers avec son conseiller réglementaire sur la mise à jour des textes.
	Crises environnementales	Risques environnemental, incendie, pollution des sols et de la nappe phréatique	Saint Jean ne détient pas d'installations à très hauts risques. La prévention des risques de dommages tels que les incendies ou des risques environnementaux fait l'objet d'un système de management spécifique. La quasi-totalité des locaux industriels de Saint Jean est équipée de systèmes anti-incendie, de détection et de protection. La plupart des installations sont construites de façon à veiller à la rétention des écoulements accidentels. Au-delà de la couverture assurance des actifs existants pour l'ensemble des sites, Saint Jean 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. Saint Jean 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	Saint Jean travaille avec environ 2 500 clients et veille à ne pas avoir une trop grande dépendance vis-à-vis de ses clients. Son organisation est basée sur des procédures très strictes établies afin de limiter au maximum le risque client. Saint Jean veille également au recouvrement de ses créances clients en réagissant rapidement en cas d'impayés. Un travail sur la rentabilité a été entamé en 2022 permettant de mettre en lumière les marchés non rentables. Cela permet également à Saint Jean de s'engager avec des clients fiables et en phase avec sa démarche d'entreprise.
IMPACT PANDÉMIE	Gestion de crise sanitaire	Impact des mesures sanitaires sur la consommation, la production, les approvisionnements et l'investissement - Risques sur la poursuite des activités des sites (Approvisionnement - Clients - Personnel)	Fort de trois ans de gestion de pandémie, Saint Jean a développé des procédures de gestion des Ressources Humaines, Hygiène et Sécurité, Télétravail afin de contenir les contaminations et de poursuivre les activités industrielles.



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.

www.saint-jean.fr



Saint Jean

49, avenue de la Déportation
26100 Romans-sur-Isère

📞 04 75 05 83 80

Société par actions simplifiées
au capital de 9 219 520 €

Siret 311 821 268 00092
RCS Romans-sur-Isère

Conception graphique et réalisation :  BLEU DU CIEL

Crédits photo : Saint Jean - Hello Work - Proxite - AdobeStock - Nicolas Nereau, Oya Communication