



**Think Fresh.
Act Fresh.
Make Fresh.**



Sommaire

Avant-propos

3

1. À propos de Plukon Food Group

4

2. Points forts

18

3. Durabilité

19

4. Nos piliers RSE

24

4.1 Produits sains et produits de manière responsable

24

4.2 Sécurité alimentaire et transparence

28

4.3 Santé et bien-être des animaux

32

4.4 Circularité et climat

38

4.5 L'Homme et la société

44

5. Notre façon de progresser

51

Think Fresh.
Act Fresh.
Make Fresh.

Ce rapport sur la Responsabilité sociale des entreprises (RSE) est une publication de Plukon Food Group et comprend un rapport sur la performance de l'entreprise en matière de développement durable, couvrant la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2023 et a été publié le 10 octobre 2024.



Nos priorités

Les défis de 2023, notamment la hausse de l'inflation, les tensions géopolitiques et leurs répercussions économiques, nous ont amenés à nous concentrer sur des ajustements stratégiques des prix tout en maintenant la croissance sur les marchés clés. Grâce à un planning et une exécution bien réfléchis, nous avons veillé à une performance solide et des volumes de marché favorables.

La préparation à la prochaine directive sur le Rapport de durabilité des entreprises (CSRD) fait partie intégrante de notre stratégie. Nous avons fait preuve de diligence dans le respect de ces exigences réglementaires, en veillant à ce que nos rapports et nos stratégies respectent les normes de transparence et de responsabilité.

Avant-propos

Un engagement continu en faveur du développement durable

Plukon Food Group a pour mission de fournir des produits alimentaires sains, accessibles, abordables et variés à des millions de consommateurs européens. Notre mission, qui consiste à proposer des aliments d'origine responsable, reste constante, car nous donnons la priorité aux besoins à long terme des animaux, de l'environnement et des personnes.

Nous sommes ravis de présenter le Rapport de développement durable 2023, qui offre un aperçu de notre parcours au cours de l'année écoulée vers des produits alimentaires innovants, créant des produits frais, sains et pratiques. Ce rapport marque une nouvelle étape dans nos efforts continus pour intégrer le développement durable dans toutes les facettes de nos activités.

Développer notre présence sur le marché

En janvier, nous avons étendu notre présence en faisant l'acquisition de Ter Maten Holding B.V., une décision qui s'inscrit parfaitement dans notre ambition de renforcer notre position sur le marché européen et d'améliorer la chaîne de valeur de la transformation de la volaille. Au début de l'année 2024, nos ambitions de croissance se sont poursuivies avec des acquisitions stratégiques en Espagne et en Pologne.

Nouvelle direction et nouveau siège social

Sur le plan interne, l'année 2023 a été marquée par des étapes importantes. Les changements de direction, notamment le départ de Peter Poortinga après 22 ans de mandat, ont ouvert la voie à de nouvelles perspectives. Nous avons accueilli Johan Roijmans au poste de Directeur financier et lancé la construction de notre siège social, plus économique en énergie, à Wezep, en intégrant des pratiques durables telles que la réutilisation des matériaux et l'utilisation de la chaleur résiduelle issue de la production.

Faits marquants en matière de développement durable

En 2023, nous avons finalisé le déploiement d'un système d'approvisionnement plus respectueux du bien-être animal, ATLAS, sur notre site de Blokker aux Pays-Bas. Le permis d'extension de capacité à Dedemsvaart (Pays-Bas) a également été approuvé. En

2024, nous commencerons donc les travaux de construction et en 2025, tous nos abattoirs néerlandais auront mis en œuvre ce système avec un niveau de bien-être animal plus élevé. L'obtention d'un prêt lié au développement durable a mis en évidence notre engagement à intégrer le développement durable dans les stratégies financières, complété par la nomination d'un Coordinateur externe du développement durable chargé de superviser nos progrès.

Perspectives d'avenir

Alors que nous procédons à des prévisions pour les trois à cinq prochaines années, nous continuons à nous concentrer sur la réduction de notre empreinte environnementale et sur notre contribution à un avenir durable. Nous visons à renforcer la sécurité alimentaire, à améliorer l'efficacité énergétique, à réduire la consommation d'eau et à donner la priorité au bien-être de notre personnel. Ces initiatives sont essentielles pour mettre en place une chaîne de production entièrement durable et conforme à nos objectifs à long terme.

Pour conclure, nous exprimons notre gratitude à nos parties prenantes pour leur soutien continu dans notre démarche de développement durable. Ensemble, nous nous efforçons d'avoir un impact positif sur la société et l'environnement, guidé par notre engagement en faveur de pratiques commerciales responsables. Avec nos volailles, nos protéines alternatives et nos plats à base de légumes, nous visons à rendre ce monde plus durable et à soutenir la consommation alimentaire quotidienne d'une population mondiale croissante.

Kees Kraijenoord
PDG du Plukon Food Group

1. À PROPOS DU PLUKON FOOD GROUP

Plukon Food Group est un acteur innovant dans le secteur alimentaire européen, qui fournit des produits, des plats, des salades, des composants de plat à base de poulet, et des protéines alternatives à des partenaires du secteur alimentaire de premier plan dans toute l'Europe. En opérant sur 30 sites dans six pays et forte de quelque 9,000 salariés, nous sommes leaders au niveau international en transformant les exigences des clients en produits innovants, en formats et en solutions agricoles. Plukon propose des options alimentaires saines et diversifiées qui sont abordables, accessibles et pratiques pour des millions de consommateurs européens. Notre devise est 'Think Fresh. Act Fresh. Make Fresh.'



Mission

Fournir une alimentation responsable dans toute l'Europe, avec des ingrédients produits de manière durable tout en mettant l'accent sur les besoins à long terme des animaux, de l'environnement et, bien sûr, des personnes.

Vision

En tant que producteur d'aliments frais, Plukon est au cœur de la société. Nous comprenons que nous devons le succès de notre entreprise à cette même société, et cette conscience est profondément ancrée dans tout ce que nous faisons. Nous prenons au sérieux nos responsabilités à l'égard des personnes, des animaux et de l'environnement. Nous le faisons aussi dans notre propre intérêt, car lorsque nous travaillons de manière socialement responsable, nous pouvons assurer le succès de notre entreprise.

Valeurs fondamentales

Innovation

Si nous voulons continuer de performer à l'avenir, l'innovation est vitale. Nous voulons montrer la voie en matière de durabilité, de bien-être animal, de développement de produits, de processus et d'emballage. C'est pourquoi nous travaillons en concertation avec un grand nombre d'institutions et d'innovateurs.

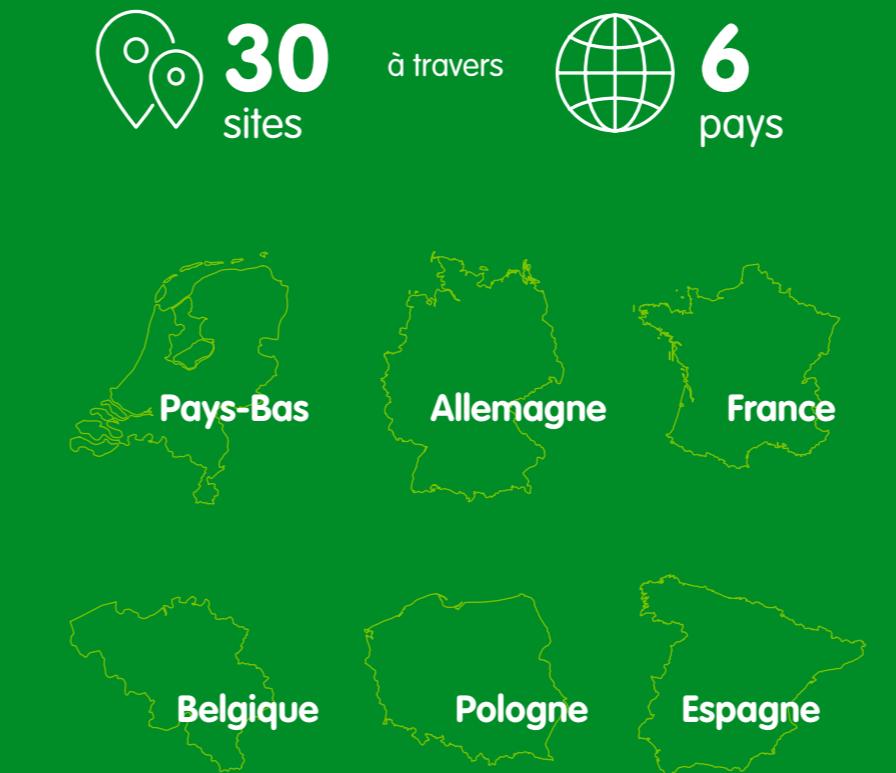
Réalisme

Le monde de l'alimentation évolue rapidement. La population mondiale augmente, les ressources naturelles sont sous pression, les coûts de l'énergie et de la production sont en hausse. Mais les Européens veulent aussi continuer à manger des aliments délicieux, sains et abordables. Tous ces désirs, même s'ils sont parfois contraires, déterminent la façon dont nous travaillons aujourd'hui et les projets que nous faisons pour l'avenir.

Responsabilité

Le fait d'être un acteur de premier plan sur le marché européen de l'alimentation implique également des responsabilités. Contribuer à une alimentation responsable est l'une d'entre elles. Nous voulons que tous les Européens puissent avoir le choix d'un menu sain, varié et savoureux. Nous voulons également nous assurer que tous les ingrédients et les plats sont produits de manière responsable, dans le respect des personnes, des animaux et de l'environnement.

Profil d'entreprise et chiffres clés 2023



Produits et concepts

Plukon transforme une large gamme de produits à base de poulet frais, congelé et transformé, destinés aux marchés de la vente au détail et de la restauration. En outre, l'entreprise fournit divers produits à base de dinde au marché de détail. La gamme de produits de Plukon comprend également trois autres catégories: les plats et les salades, les composants de plats et les protéines alternatives.

Chiffre d'affaires net par zone géographique

(en milliers d'euros)	2023	2022
Pays-Bas	862,916	758,056
Allemagne	677,625	588,008
France	587,372	527,670
Belgique	286,982	266,595
Royaume-Uni	234,436	253,503
Pologne	152,634	103,488
Espagne	140,671	132,224
Autres pays de l'UE	123,404	137,574
Autres pays	23,587	6,067
Total	3,089,627	2,773,186

Sites de Plukon Food Group 2023

Pays-Bas

- 1. Plukon Wezep - Siège social
- 2. Plukon Goor
- 3. Plukon Blokker
- 4. Plukon Dedemsvaart
- 5. Plukon Ommel/Plukon Processing Ommel
- 6. Plukon Convenience Dronten
- 7. Plukon CFG Nijkerk
- 8. J.A. Ter Maten
- 9. J.A. Ter Maten

Allemagne

- 10. Plukon Visbek
- 11. Plukon Brenz
- 12. Plukon Gudensberg
- 13. Plukon Döbeln
- 14. Plukon Storkow
- 15. Optibrut

Belgique

- 16. Plukon Maasmechelen
- 17. Plukon Mouscron
- 18. Plukon Convenience Olen

France

- 19. DUC Chailley
- 20. DUC Saint-Bauzély
- 21. DUC Gouaix
- 22. Voléfi Riec sur Belon
- 23. DUC Montmeyran
- 24. DUC Charolles
- 25. DUC Crest

Pologne

- 26. Plukon Sieradz

Espagne

- 27. Disavasa
- 28. Ibergallus
- 29. Veravic, Cuacos de Yuste
- 30. Veravic, Casatejada

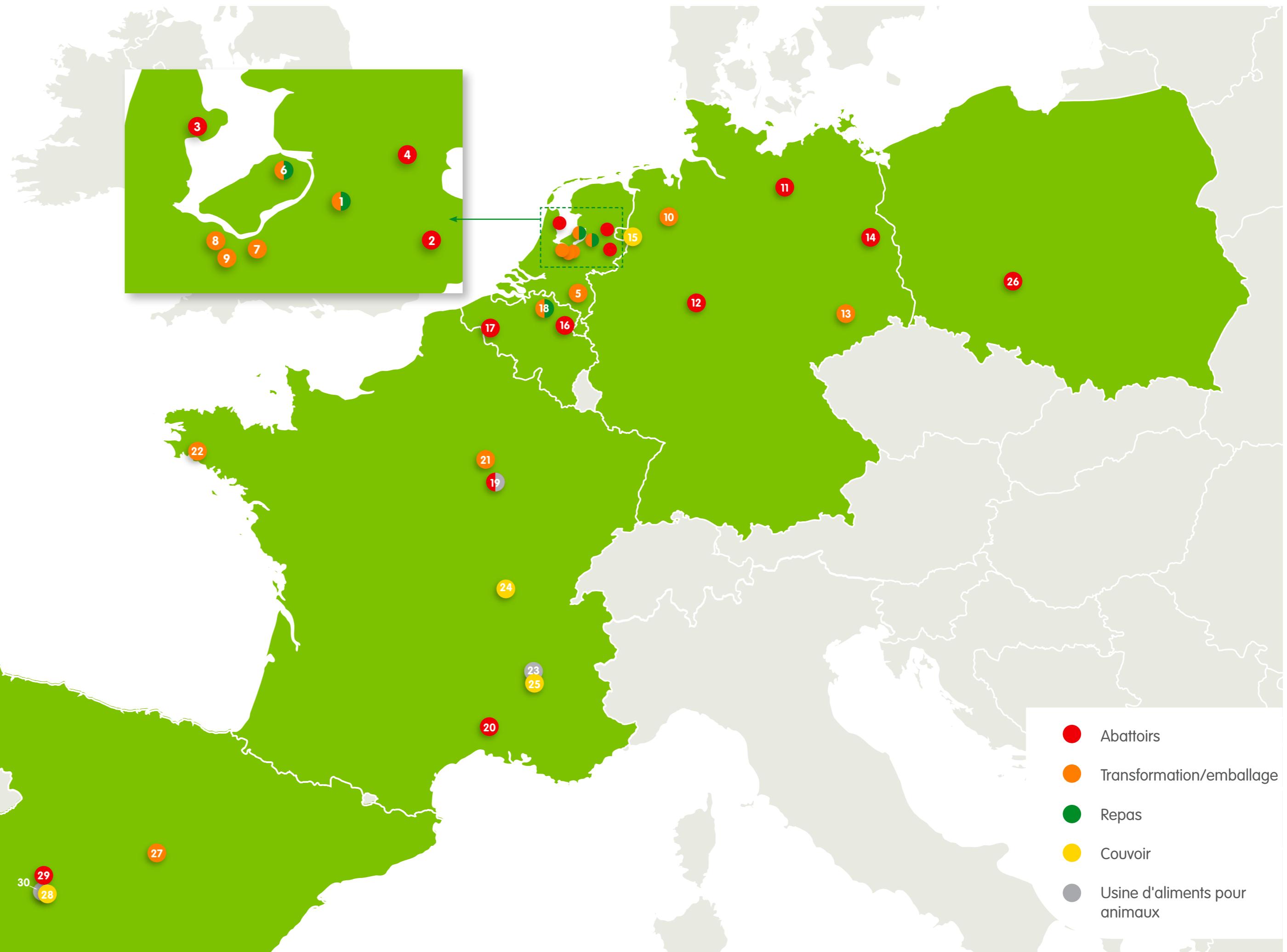




Image: Usine d'aliments de Montmeyran

Développements chez Plukon

Acquisition: J.A. ter Maten Holding B.V.

En février 2023, Plukon Food Group a annoncé l'acquisition de 51% des actions de J.A. ter Maten Holding B.V. Fondée en 1978, J.A. ter Maten est une entreprise familiale spécialisée dans la transformation de matières premières de volaille en produits de haute qualité destinés à être transformés en produits alimentaires ou en aliments pour animaux de compagnie. L'entreprise exploite deux sites de production à Bunschoten, aux Pays-Bas, et un site de production plus petit en Belgique. Outre ses ventes en Europe, Ter Maten est un acteur solide et expérimenté dans le domaine des exportations hors d'Europe, avec une portée mondiale. Les activités de Ter Maten renforcent celles de Plukon et s'inscrivent parfaitement dans l'ambition de Plukon de valoriser toutes les parties du poulet dans ses propres processus et de renforcer sa position sur le marché européen dans la chaîne de valeur de la transformation de la volaille.

Rénovation d'une usine d'aliments pour animaux en France

En 2023, nous avons commencé à rénover l'usine d'aliments pour animaux existante à Montmeyran, en France, en vue de l'intégration dans le Sud de la France de DUC, ce qui présente plusieurs avantages. L'amélioration du stockage des matières premières et des méthodes de transformation renforce la biosécurité et la sécurité alimentaire. L'usine produira également des aliments pour animaux de qualité

plus constante et offrira davantage de possibilités d'ajustement de la composition des aliments, ce qui est bénéfique pour la santé des animaux. En investissant dans la nouvelle usine d'aliments pour animaux, Plukon démontre sa confiance à long terme dans cette région, ce qui a un impact positif sur les éleveurs de volaille dans le cadre de l'intégration.

Nouveaux bureaux pour notre siège

Le mois d'août 2023 a marqué le début de la construction de nouveaux bureaux pour le siège à Wezep. Les nouveaux bureaux devraient ouvrir leurs portes d'ici la fin de l'année 2024.

Acquisitions 2024

En 2024, Plukon Food Group a procédé à plusieurs acquisitions, étendant sa présence dans plusieurs pays, notamment aux Pays-Bas, en Allemagne, en Espagne et en Pologne. En janvier, un accord a été conclu pour l'acquisition à 100% de Redondo, un intégrateur vertical avicole basé dans la région de Madrid, en Espagne.

En avril 2024, Plukon a acquis 100% des actions de Sambau, un distributeur et transformateur de produits avicoles situé à Madrid. Au cours du même mois, un accord de principe a été conclu avec les actionnaires d'Algaz SP Sp. z o.o. (Algaz) en Pologne, en vue d'acquérir 100% de leurs activités d'abattage et de transformation.



Organisation

Depuis 2015, Plukon Food Group fait partie de Bankiva B.V. en tant que holding de premier plan, qui comprend également le conseil d'administration.

Plukon Food Group a un conseil d'administration à deux niveaux. Le Conseil d'administration est responsable des activités quotidiennes de l'entreprise. Un Conseil de surveillance distinct supervise le conseil d'administration.

Après avoir dirigé l'entreprise pendant 22 ans, Peter Poortinga a quitté son poste de PDG le 31 mars 2023. À compter du 1er avril 2023, le **Conseil d'administration** de Plukon Food Group se compose de quatre directeurs exécutifs: Kees Kraijenoord, président directeur général, Arie Endendijk, directeur achats, Niels van Gestel, directeur commercial, et Johan Ruijtmans, directeur financier (à compter du 1er juillet 2023).

Le Conseil de surveillance de Plukon Food Group est chargé de superviser la gestion et les affaires générales de la société. Il se compose de cinq membres et est présidé par Jürgen Steinemann (voir page 9).

Le **Comité exécutif** de Plukon Food Group est responsable de la mise en œuvre de la stratégie. Le comité est composé du Conseil d'administration, d'une délégation des directeurs généraux des différents pays, des directeurs des unités opérationnelles, du directeur financier pour la Belgique, la France et l'Espagne, du directeur de l'Efficience et du Développement de l'organisation et du directeur de la politique de production et d'implantation.

Rémunération et durabilité

Depuis 2023, les objectifs de performance en matière de développement durable sont inclus dans les plans d'incitation des membres du Comité exécutif.

PROgress

Dans le cadre de la stratégie d'excellence opérationnelle, le programme PROgress a été déployé sur 17 sites, couvrant 6 pays, afin de soutenir une 'One way of working' ou méthode de travail unique au sein de Plukon Food Group (PFG). Les progrès réalisés contribuent fortement à l'instauration d'une culture de l'amélioration continue au sein de PFG. Cela signifie que nous nous efforçons tous de faire mieux aujourd'hui qu'hier, et mieux demain qu'aujourd'hui.

Une méthode normalisée d'établissement de rapports et de communication est mise en œuvre ; elle fait partie du cycle budgétaire annuel et figure à l'ordre du jour des réunions de gestion afin de maintenir la viabilité de l'approche 'One way of working'. Une structure supplémentaire d'amélioration continue au niveau du groupe, du pays et de l'usine a été mise en place pour effectuer des audits plusieurs fois par an afin de stimuler et de soutenir les sites et de promouvoir la durabilité en même temps.

Afin de poursuivre le succès du programme PROgress, une approche similaire a été lancée en tant que projet pilote, en mettant l'accent sur la chaîne d'approvisionnement (planning, approvisionnement et transport) dans notre usine de Dronten.

Les compétences des personnes s'améliorent, une gestion plus efficace, la transparence, la communication et une organisation axée sur l'action garantissent le succès, la continuité et la compétitivité de Plukon Food Group.

Conseil de surveillance (SvB)



Rôles et responsabilités

M. J.B. Steinemann (1958)

Nommé le 16-2-2017, réélu en 2021 en tant que président du Conseil de Surveillance de Bankiva.

- PDG de JBS Holding GmbH
- Président du Conseil de Surveillance de Metro AG (depuis 2017), Allemagne
- Président du Conseil de Surveillance de Solynta, Wageningen, NL
- Président du Conseil de Surveillance de Barentz International BV, Hoofddorp, NL
- Conseil d'administration de Lonza Group AG, Bâle, Suisse
- Président du Conseil de Surveillance de Big Dutchman

M. E. Wesjohann (1945)

Nommé le 28-5-2015, réélu en 2020 en tant que membre du Conseil de Surveillance de Bankiva.

- Erich Wesjohann est président de l'EW Group, une holding internationale ayant des filiales dans les domaines de l'élevage (volailles, poissons et plantes), du diagnostic, de la nutrition et de la santé.

M. C. van Rijn (1947)

Nommé le 28-5-2019, réélu en 2020 et s'est retiré le 31-3-2023, puis nommé conseiller jusqu'au 31-12-2023 en tant que membre du Conseil de Surveillance de Bankiva.

- Président du Conseil de Surveillance de Plukon Nederland b.v.
- Président du Conseil de Surveillance de Detailresult Groep N.V.
- Membre du Conseil de Surveillance d'EQI (jusqu'en 2023)



Agenda

- Le PDG et le Directeur financier discutent des faits marquants, des risques et des opportunités
- Agribusiness
- Ventes
- Opérations et investissements
- Finances & Contrôle
- RH
- Gouvernance/juridique
- Réflexion Comité d'audit
- Réflexion Comité de rémunération
- Stratégie



Genre

100% masculin

Fréquence

5 fois par an

Comité d'audit



Rôles et responsabilités

Président:

Cees van Rijn

- Jusqu'au 31-12-2023

Membre:

Hein Brenninkmeijer



Agenda

- Mars:** chiffres annuels, résultats, questions relatives à l'auditeur, risques, améliorations
- Mai:** plan d'audit, résultats, questions relatives à l'auditeur, risques, améliorations
- Décembre/Janvier:** lettre de gestion, budget, résultats, questions relatives à l'auditeur, risques, améliorations



Genre

100% masculin



Fréquence

4 réunions régulières par an

Comité des rémunérations



Rôles et responsabilités

Président:

Peter Doodeman

Membre:

Jürgen Steinemann

Erich Wesjohann



Agenda

- Généralités:** Postes vacants, changements de poste, conventions collectives, évolution des salaires, développement de l'organisation, évaluation des talents, planification de la succession, mises à jour de la politique en termes de congé maladie.
- Mars:** Agenda RH, prime d'installation
- Novembre:** calendrier des primes pour l'année prochaine, ICP pour l'année prochaine, rémunération des membres du Comité exécutif
- Décembre/Janvier:** clôture difficile des chiffres annuels, budget, résultats, questions relatives à l'auditeur, risques, améliorations
- Août/Septembre:** mise à jour des



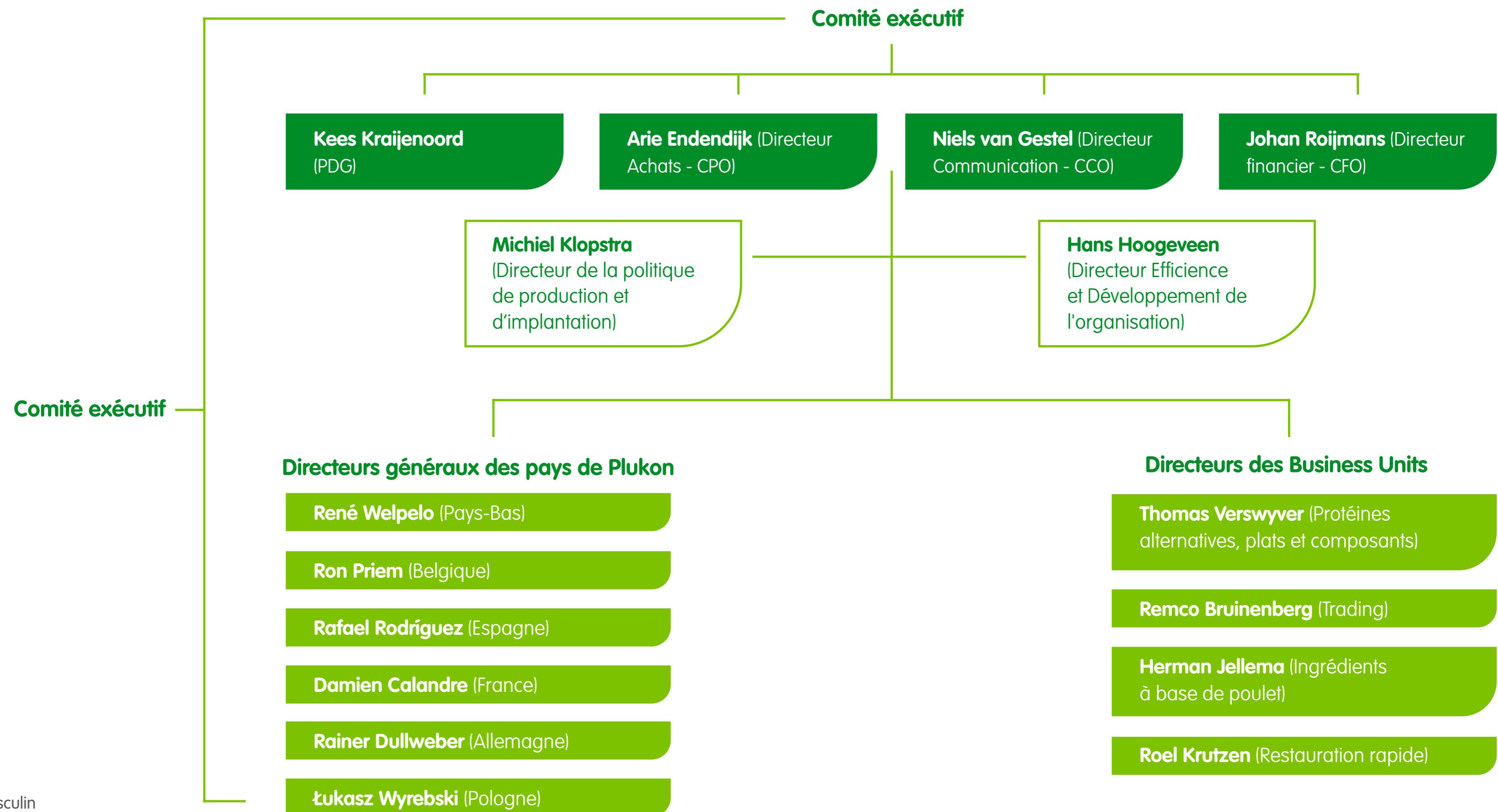
Genre

100% masculin



Fréquence

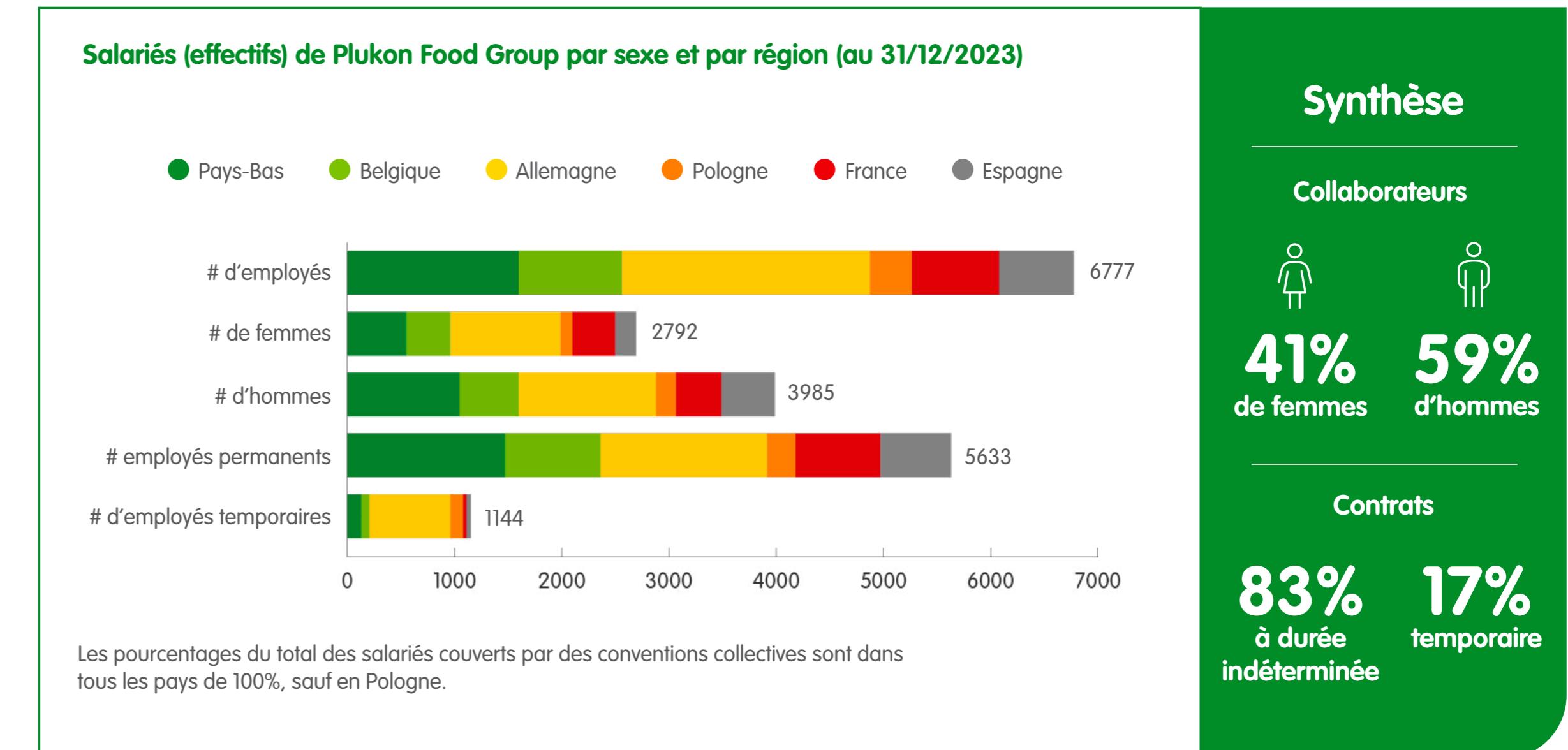
3 réunions régulières par an





Collaborateurs

Nos salariés sont au cœur du succès de Plukon Food Group. Nous attachons une grande importance au fait d'être un employeur attrayant. L'honnêteté et la transparence sont également importantes à nos yeux. Nous offrons à nos salariés la possibilité de se développer dans une culture d'entreprise ouverte et informelle. Notre objectif est de pourvoir au moins 75% des postes de direction par des candidats internes.



En ETP	NL	BE	GE	PL	FR	SP	Total
# de salariés	1,393	799	2,198	388	803	690	6,272
# de travailleurs sur une base autre qu'un contrat de travail	1,652	376	0	575	353	60	3,016
Total ETP	3,045	1,175	2,198	963	1,156	750	9,288

Concepts agricoles

Depuis de nombreuses années, Plukon Food Group donne la priorité au développement et à la poursuite de concepts spécifiques aux clients, en mettant l'accent sur une production efficace, la santé et le bien-être des animaux. Plukon travaille en étroite collaboration avec les éleveurs de volailles

qui l'approvisionnent, sachant que la réussite de ces exploitations est essentielle au succès et à la continuité de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. En collaboration avec ces producteurs, nous travaillons en permanence sur des innovations visant à améliorer le bien-être et la santé des animaux.

Nos principaux concepts agricoles sont les suivants:

Élevage conventionnel (soit 50% de nos volumes totaux)

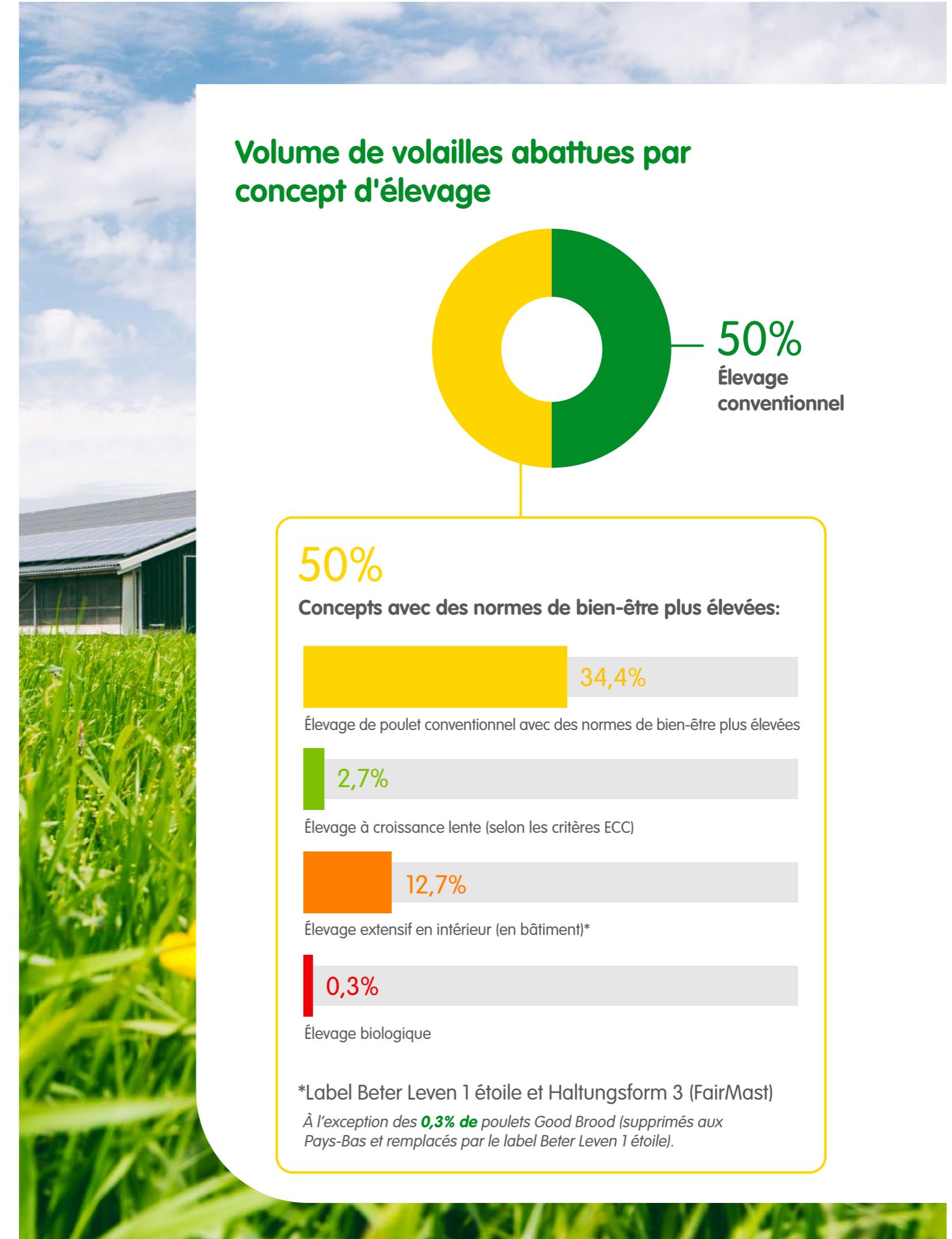
- Excellent performance en matière de sécurité alimentaire, d'accessibilité financière et de durabilité écologique.

Amélioration du bien-être des animaux d'élevage (soit 50% de nos volumes totaux)

- Élevage de volaille conventionnel avec des normes de bien-être plus élevées:** Cette catégorie comprend les races de poulets conventionnelles élevées dans des conditions de bien-être renforcées, qui vont au-delà des exigences légales. Ces améliorations comprennent une densité de peuplement plus faible, un cadre de vie amélioré et des contrôles réguliers de la qualité de l'eau potable. Les normes de bien-être sont souvent adaptées pour répondre aux demandes spécifiques des clients en matière de bien-être animal.
- Concepts conformes aux critères de l'European Chicken Commitment ou Engagement européen pour le poulet (ECC):** Il s'agit notamment de races à croissance plus lente et de caractéristiques telles qu'un

plus grand espace vital (densité de peuplement plus faible), la lumière naturelle et un cadre de vie amélioré.

- Élevage extensif en intérieur (en bâtiment):** Il s'agit d'une race de poulet à croissance plus lente, avec une densité de peuplement plus faible, élevée dans un poulailler avec un espace extérieur couvert représentant environ 25% de la surface totale. Les bâtiments d'élevage sont éclairés par la lumière naturelle et des matériels visant à améliorer le cadre de vie sont mis à la disposition des poulets. Les labels de qualité compatibles avec ce système agricole sont les suivants
 - Label Beter Leven 1 étoile: Un label néerlandais pour l'amélioration du bien-être des animaux, approuvé par la Société néerlandaise pour la protection des animaux (SPA).
 - Haltungsform 3 (FairMast): Produits issus de l'élevage avicole respectueux du bien-être des animaux destinés au marché de détail allemand et portant le label Deutsche Tierschutzbund.
- Élevage biologique:** Élevage de poulet répondant aux exigences strictes de l'aviculture biologique, nourri exclusivement avec des aliments biologiques et ayant accès à un espace extérieur libre.



Marques de Plukon

Les produits de volaille de Plukon sont souvent vendus sous marque distributeur. En outre, Plukon commercialise un certain nombre de produits sous marques internationales fortes.

Les plats et les salades, les composants de plats et les protéines alternatives sont tous vendus sous marque distributeur.



L'une des marques les plus connues des entreprises agro-alimentaires et du secteur de la restauration.



Plats, sauces et produits prêts à réchauffer à base de volaille, de viande et de poisson.



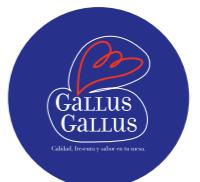
Volaille fraîche et congelée pour le marché allemand de la vente au détail et de la restauration.



Produits de poulet respectueux du bien-être animal destinés au marché de détail allemand et portant le label de la Deutsche Tierschutzbund.



Gamme variée de produits à base de poulet et de dinde pour le marché français de la vente au détail.



Assortiment haut de gamme de produits à base de poulet frais pour le commerce de détail local, le commerce de gros et les marchés de la restauration en Espagne.



Produits à base de poulet congelé, principalement destinés à la restauration, à l'industrie alimentaire et à l'exportation.



Produits à base de poulet réfrigérés prêts à consommer et prêts à réchauffer.





Davantage d'attention portée aux plats préparés et aux protéines alternatives

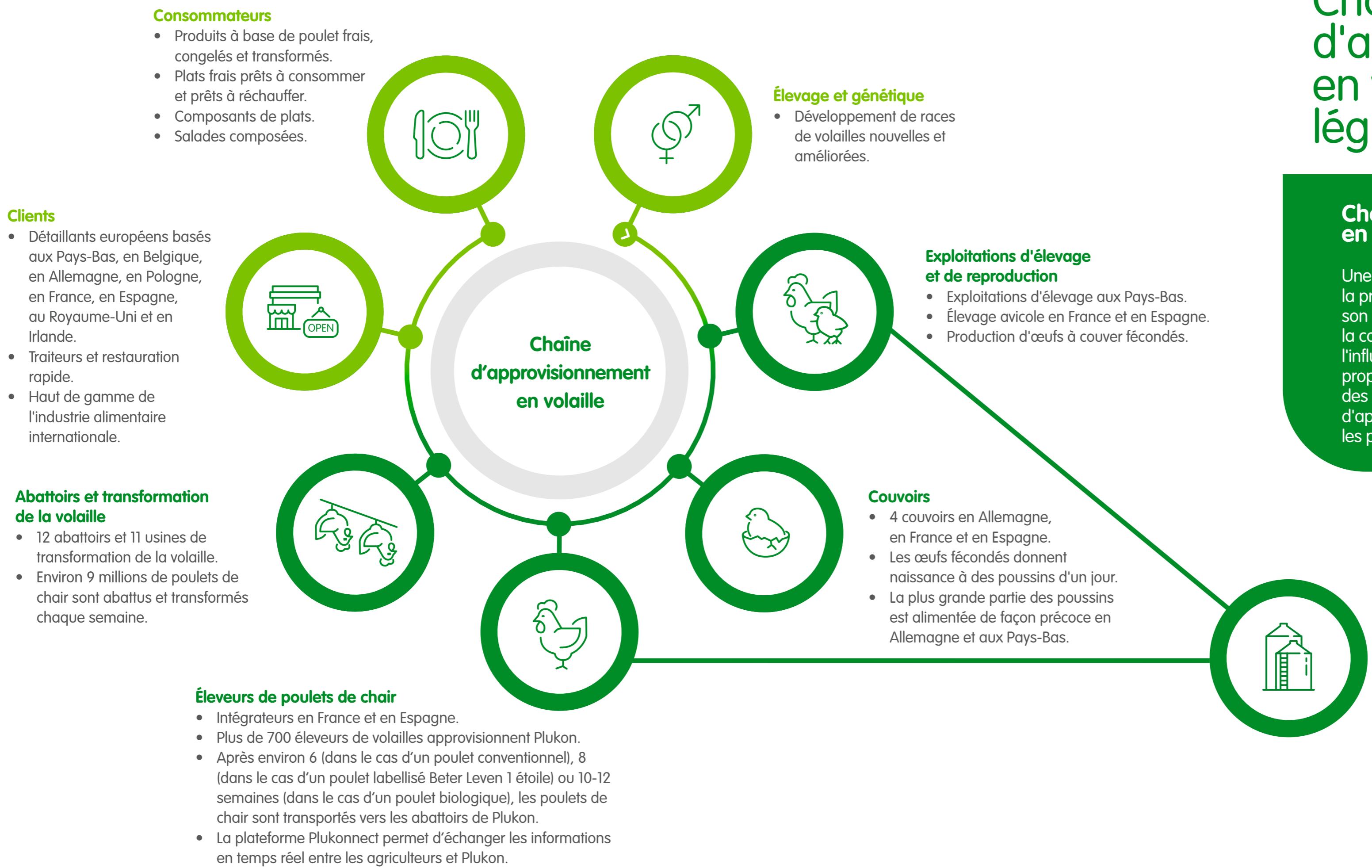
En octobre 2023, Plukon a élargi le Comité exécutif et a ajouté à l'équipe le nouveau directeur de la Business Unit « Protéines alternatives, Plats et Composants ». Cette Business Unit vise à mieux commercialiser les produits de protéines alternatives développés sur le marché (de détail). Le directeur de cette Business Unit s'appelle Thomas Verswyver.

Nos plats, salades et composants ont progressé en 2023 par rapport à 2022, grâce à une forte croissance commerciale due à une sélection de clients majeurs. Les protéines alternatives ont diminué l'année dernière en raison de changements chez l'un de nos clients.

Croissance en 2023 par rapport à 2022

Par semaine	2023	2022
Composants de plats	249 tonnes	165 tonnes
Protéines alternatives	8,7 tonnes	9,2 tonnes
Repas et salades	442 tonnes	405 tonnes

Chaînes d'approvisionnement en volaille et en légumes



Chaîne d'approvisionnement en volaille

Une chaîne d'entreprises est impliquée dans la production de volailles, chacune ayant son propre rôle spécifique, ce qui favorise la collaboration et l'innovation. L'impact et l'influence de Plukon s'étendent au-delà de sa propre organisation, contribuant à l'amélioration des pratiques durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement en collaborant avec tous les partenaires concernés.

Chaîne d'approvisionnement en légumes

Plukon a commencé à produire des plats à base de légumes en 1999 et, depuis lors, la quantité quotidienne de légumes transformés a augmenté de manière significative. Après un incendie en 2017, le site de production de Wezep a été reconstruit et équipé pour la découpe et la transformation des légumes. En 2020, Plukon a acquis Fresh Care Convenience à Dronten, un établissement spécialisé dans la transformation des légumes. Dans les années à venir, Plukon se concentrera sur la poursuite de l'organisation des chaînes d'approvisionnement en légumes.

- Entreprise détenue ou gérée par Plukon.
- Partenaires de la chaîne d'approvisionnement.



Figure 2 Engagement des parties prenantes Plukon Food Group 2023



Engagement des parties prenantes

L'engagement des parties prenantes permet à Plukon Food Group de répondre de manière proactive aux besoins et aux souhaits de tous ceux qui ont un intérêt direct dans notre organisation. En partageant des informations, en acquérant des connaissances et en renforçant le soutien, nous pouvons prendre de meilleures décisions et obtenir de meilleurs résultats pour les projets, ce qui profite à la fois à Plukon et à ses parties prenantes. Il permet de créer des liens, d'instaurer la confiance et de soutenir nos initiatives clés.

Plukon a identifié des parties prenantes externes et internes spécifiques et s'engage auprès de chaque groupe de manière ciblée (voir figure 2). Les résultats du processus d'engagement des parties prenantes sont utilisés pour affiner et améliorer notre stratégie commerciale.

- Type d'engagement
- Résultat et thème de l'engagement
- Affecté ou utilisateur de l'information sur le développement durable

2. POINTS FORTS EN TERMES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN 2023



Produits sains et fabriqués de manière responsable

- Plukon Convenience Dronten est lauréat de la catégorie 2023 European Private Label Awards.
- Lancement de nouveaux produits à base de mycoprotéines.



Sécurité alimentaire et transparence

- Nomination de Juliette Zamparini Espitalié au poste de responsable de la qualité au sein du Plukon Food Group.
- Juliette a organisé une réunion de deux jours avec les responsables de la qualité de tous les sites de Plukon afin de partager les connaissances et de définir une stratégie commune de gestion de la qualité.

Santé et bien-être animal

- Début de production biologique (premières exploitations) aux Pays-Bas.
- En Belgique, davantage de détaillants ont commencé à proposer le poulet labellisé 'Belgisch Beter Leven'.
- Finalisation du déploiement du système ATLAS sur notre site de Blokker.

Circularité et climat

- Plukon Food Group publie son engagement SBTi.
- Début du projet de calcul de l'empreinte carbone (étude de référence).
- Installation de pompes à chaleur à Blokker, Goor et Dedemsvaart (NL).
- Mise en place d'une installation biologique de purification et de filtrage de l'eau à Plukon Sieradz (PL).

Les Hommes et la société

- Lancement de 'Young Plukon' aux Pays-Bas.
- Lancement du nouveau site web 'Travailler chez Plukon'.
- La Plukon Academy commence par le premier programme professionnel: une formation d'été sur le leadership.
- Début du programme de référence 'Happy2Hire'.

Plukon Food Group | Rapport RSE 2023

18

3. DURABILITÉ

Plukon Food Group s'engage à mener ses activités de manière responsable et durable. Nous nous attachons à promouvoir le bien-être des personnes et des animaux, en protégeant leur avenir. La RSE est fondamentalement intégrée à la stratégie commerciale de Plukon Food Group.



Enjeux matériels

Dans les rapports sur la RSE, un sujet important fait référence aux questions qui reflètent les impacts les plus substantiels de l'organisation sur l'environnement, la gouvernance et les personnes, y compris les impacts sur les droits de l'homme. Un thème matériel est considéré comme significatif ou pertinent à la fois pour l'organisation et pour ses parties prenantes. Pour ce rapport sur 2023, nous nous sommes appuyés sur les résultats de l'analyse de matérialité unique (impact) réalisée en 2022. Les onze thèmes matériels ont été identifiés par le biais d'une évaluation de la matérialité, qui a consisté à évaluer l'impact du Plukon Food Group sur divers facteurs économiques, environnementaux et sociaux.

Voir l'annexe 1 pour un aperçu plus approfondi du processus d'analyse de matérialité et de la matrice de matérialité.

La structure de ce rapport s'aligne sur le cadre des piliers de notre stratégie RSE et couvre les onze thèmes matériels. En préparation de la Directive sur les Rapports de Développement durable des Entreprises (CSRD), nous avons entamé le processus de détermination de la double matérialité de Plukon Food Group au début de l'année 2024. Ce processus sera achevé d'ici la fin de l'année 2024, ce qui nous permettra d'établir des rapports conformément aux lignes directrices pour l'établissement de rapports (ESRS) à partir de la première année de rapport obligatoire (exercice 2025). Dans le rapport RSE 2024, nous divulguerons les conclusions de la double analyse de matérialité. La structure du rapport sera ensuite adaptée pour se concentrer sur les aspects environnementaux (E), sociaux (S) et de gouvernance (G).

Les cinq piliers du développement durable et les enjeux matériels correspondants

Des produits sains et produits de manière responsable	
 Priorité	 Enjeux matériels
<p>Nous nous efforçons continuellement d'innover avec des produits sains et durables. Pour atteindre cet objectif, nous donnons de plus en plus la priorité aux matières premières d'origine responsable. En outre, nous tenons compte du Nutri-Score dans le développement de nos produits.</p>	<ul style="list-style-type: none">Contribuer à une alimentation saine et à la sécurité alimentaire.Utilisation de matières premières produites de manière responsable.
Sécurité alimentaire et transparence	
 Priorité	 Enjeux matériels
<p>Notre objectif est de fournir des aliments sûrs. Pour y parvenir, nous nous efforçons constamment de prévenir la contamination par Campylobacter, Listeria et Salmonella, tout en améliorant la traçabilité et en approfondissant notre connaissance de la chaîne de production.</p>	<ul style="list-style-type: none">Sécurité alimentaire.Tracabilité de la chaîne d'approvisionnement.
Les Hommes et la société	
 Priorité	 Enjeux matériels
<p>Nous offrons à tous nos salariés un environnement de travail sain et sûr, ainsi que de nombreuses possibilités de développement personnel, ce qui favorise le sens de la perspective. Nous sommes très fiers de cette réussite.</p>	<ul style="list-style-type: none">Formation et développement de carrière.Pratiques en matière d'emploi, y compris la santé et la sécurité au travail.
Santé et bien-être des animaux	
 Priorité	 Enjeux matériels
<p>Le bien-être de nos volailles est primordial. C'est pourquoi nous nous attachons à fournir une excellente alimentation, à garantir la santé de nos poulets et à créer des environnements de vie qui favorisent les comportements naturels. En collaboration avec nos éleveurs de volailles et d'autres parties prenantes, nous réduisons activement l'utilisation des antibiotiques.</p>	<ul style="list-style-type: none">Santé et bien-être des animaux.Innovations vertes et concepts agricoles novateurs.Utilisation responsable des antibiotiques vétérinaires.
Circularité et climat	
 Priorité	 Enjeux matériels
<p>Nous optons de plus en plus pour les énergies renouvelables et les ressources régionales. Nous recyclons l'eau et utilisons des plastiques recyclables, ce qui contribue à fermer la boucle et à favoriser une approche circulaire de nos activités.</p>	<ul style="list-style-type: none">Émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre.Émissions de gaz à effet de serre dans la chaîne de valeur.

Notre stratégie RSE

Le développement durable offre de nouvelles opportunités et de nouveaux défis à toutes les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et avicole. Plukon exhorte ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement à aborder de manière proactive les tendances du marché et à collaborer à la promotion d'une chaîne d'approvisionnement en volaille saine et d'une alimentation produite de manière responsable.

Plukon Food Group a défini cinq piliers fondamentaux pour sa stratégie de RSE: produits sains et produits de manière responsable, sécurité alimentaire et transparence, santé et bien-être des animaux, circularité et climat, et hommes et société (voir tableau 3). Ces piliers guident nos efforts pour améliorer et développer notre leadership en matière de production durable.

Les onze enjeux matériels sont regroupés en cinq piliers, chacun visant à accroître l'impact positif ou à réduire l'impact négatif sur les personnes, l'environnement et la bonne gouvernance au sein du Plukon Food Group.

Au début de l'année 2024, Plukon Food Group a opté pour un prêt lié au développement durable afin de refinancer ses opérations. En incorporant des indicateurs clés de performance (ICP) spécifiques liés aux objectifs de durabilité dans l'installation, Plukon renforce ses objectifs de durabilité. Cette initiative souligne l'engagement de Plukon en faveur de la durabilité dans ses activités et ses efforts pour amplifier l'impact positif. Les détails concernant la structure de ce prêt seront précisés dans le rapport 2024.

Gouvernance en termes de développement durable

Plukon Food Group intègre son programme de développement durable dans les activités opérationnelles de différents départements, notamment les achats, la logistique, les ressources humaines, la qualité, les directeurs commerciaux dans les différents pays et les directeurs d'usine. Au début de l'année 2023, un directeur du développement durable de l'entreprise a été nommé et, en février 2024, un Spécialiste développement durable a été ajouté à l'équipe. Le directeur du développement durable de l'entreprise est placé sous l'autorité directe du PDG de Plukon Food Group. Sa tâche principale est de coordonner la mise en œuvre de la stratégie de RSE, en étroite collaboration avec les membres du Comité exécutif.

Le Comité exécutif supervise l'élaboration et la mise en œuvre de la politique de développement durable. Toutes les politiques liées aux objectifs de développement durable sont soumises à l'approbation du Conseil d'Administration. Le Conseil d'Administration est responsable en dernier ressort du développement durable et de la gestion de l'impact de l'organisation sur l'économie, l'environnement

et les personnes. Le Conseil d'Administration a délégué la responsabilité de la mise en œuvre de la politique aux membres respectifs du Comité exécutif.

Deux fois par an, le développement durable est à l'ordre du jour de la réunion internationale de gestion. Le Conseil d'Administration assure la coordination des décisions stratégiques et des opérations quotidiennes, en trouvant un équilibre entre les besoins du public, les préoccupations environnementales et la rentabilité.

Lors de la réunion de gestion semestrielle 2023, qui a rassemblé environ 70 directeurs de tous les pays où nous opérons, le développement durable a été un sujet clé. En collaboration avec un expert externe, nous avons organisé un atelier sur le développement durable chez Plukon Food Group. Cet atelier a considérablement sensibilisé notre équipe de direction internationale aux questions de développement durable.



Principes de reporting sur le développement durable

Depuis 2022, Plukon Food Group publie un rapport annuel sur la RSE afin de suivre ses progrès. Les données présentées dans ce rapport sur le développement durable sont cumulées au niveau du groupe, sauf mention contraire. Trois ICP portant sur trois enjeux matériels (climat, santé et bien-être des animaux et diversité des genres) font l'objet d'un audit d'assurance limitée de la part de l'expert-comptable.

Notre déclaration de durabilité couvre Plukon Food Group. Cependant, nous faisons une distinction entre les différents pays et les entités de Plukon. En France et en Espagne, Plukon opère à partir d'une chaîne de valeur intégrée en amont, ce qui lui permet d'exercer une influence directe en amont. En outre, nous faisons une distinction entre les chaînes de valeur de la volaille et des légumes.

En 2023, le rapport RSE 2022 a été présenté à différentes parties prenantes de Plukon: Comité central d'entreprise, Comité d'entreprise européen, Comité d'audit, Comité exécutif et banques. Le rapport a également été présenté lors de la réunion annuelle sur la qualité et aux différentes équipes de management pays.

Politique d'alerte

La politique d'alerte (mécanisme d'examen des plaintes) a été mise en œuvre par Plukon Food Group aux Pays-Bas en 2016. Au cours des années suivantes, il a été étendu à tous les pays où Plukon opère. Ce système permet aux individus de signaler les mauvaises pratiques ou les comportements commerciaux irresponsables, y compris les violations des lois ou des règlements qui mettent en danger le personnel ou des tiers. Les exemples incluent la fraude alimentaire, le détournement de fonds, la corruption et la fixation illégale des prix.

L'objectif principal de la politique d'alerte est de s'assurer que la direction du Plukon Food Group est informée des activités dangereuses ou illégales qui menacent l'entreprise, les salariés, l'environnement ou la société. Les salariés et les partenaires externes sont encouragés à faire des signalements de manière responsable, sans crainte de représailles.

Cette politique est largement cohérente dans les différents pays où Plukon opère, bien qu'il puisse y avoir quelques variations dues à la prise en considération lois nationales. Le règlement relatif au signalement est disponible dans toutes les versions linguistiques sur notre [site web](#) et sur l'intranet de l'entreprise. Aussi, des dépliants détaillant les règles de signalement sont affichés dans chaque établissement de Plukon Food Group. En 2023, trois signalements ont été déposés et traités.

Conseillers confidentiels

Dans toutes les Business Units de Plukon Food Group, il existe des conseillers confidentiels tout spécialement désignés pour servir de points de contact aux personnes ayant fait l'objet d'agissements indésirables ou un traitement inégal dans leur environnement de travail.



Engagements politiques

À partir de 2024, nous élaborerons et mettrons en œuvre une politique de diligence raisonnable dans l'ensemble de nos chaînes de valeur. Nous ferons participer les parties prenantes potentiellement concernées à la fois à l'élaboration de cette politique et au traitement de tout impact négatif identifié. Plukon adhère déjà au Code de base de l'ETI, qui s'aligne sur les normes de l'Organisation internationale du travail (OIT) et sert de cadre internationalement reconnu pour les pratiques de travail.

Code de conduite

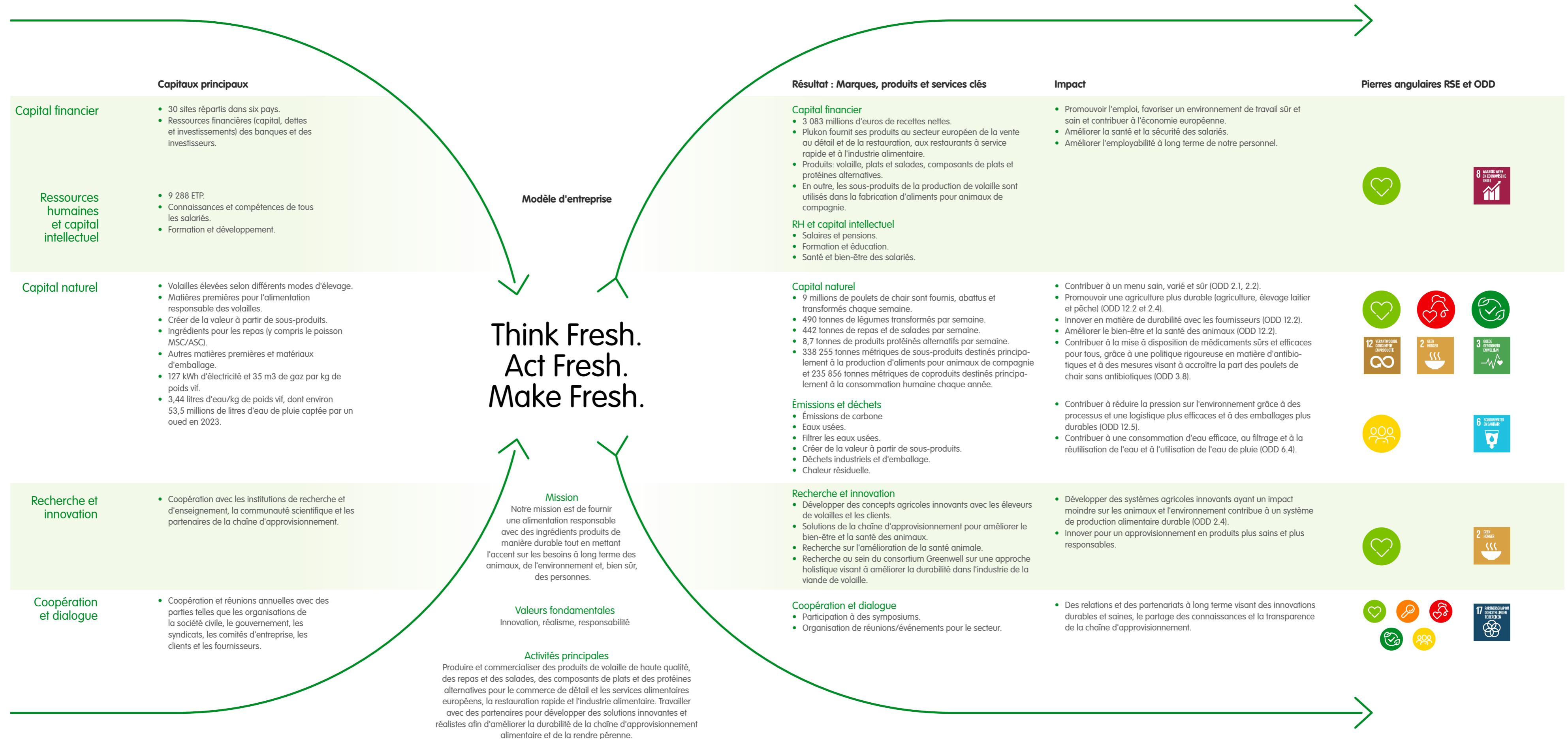
En 2023, Plukon Food Group a élaboré un Code de conduite qui sera publié en 2024. Le présent Code de conduite décrit les principes éthiques, les valeurs et les normes de comportement attendues de tous les salariés, filiales, sociétés contrôlées, fournisseurs et partenaires commerciaux (y compris leurs partenaires respectifs en amont) affiliés à Plukon. Il se compose de 6 principes et sert de boussole pour maintenir l'intégrité, l'équité et les pratiques responsables dans toutes les opérations et interactions.

Ce Code s'applique aux salariés (toutes les personnes employées par Plukon, y compris les travailleurs à temps plein, à temps partiel, temporaires et contractuels) et aux partenaires commerciaux (toute entité ou personne fournissant des biens, des services ou menant des affaires avec Plukon). Les salariés et les partenaires commerciaux sont informés des principes énoncés dans le Code de conduite et se les voient rappeler. Le non-respect de ces normes peut entraîner la cessation du contrat ou de la collaboration.

Nous attendons de toutes les personnes associées à Plukon qu'elles se conforment aux lois et réglementations en vigueur dans leurs domaines d'activité respectifs. En outre, le respect des normes minimales énoncées dans le Code de conduite de Plukon Food Group est obligatoire.

Plukon en France (DUC) dispose d'un Code de conduite distinct qui traite spécifiquement des mesures de lutte contre la corruption.

Modèle de création de valeur



4. PILIERS RSE



Des produits
sains et
produits de
manière
responsable

Des aliments frais, sains et faciles à préparer sont essentiels pour promouvoir une alimentation saine auprès des consommateurs. Nos volailles et nos légumes y contribuent largement. La volaille non transformée est pauvre en graisses et riche en protéines. Les légumes sont peu caloriques et constituent une bonne source de vitamines, de minéraux et de fibres alimentaires. Nous améliorons constamment nos recettes de produits de volaille et nos concepts de plats et de salades pour faire de meilleurs choix, le choix facile pour les consommateurs. Nous choisissons des matières premières d'origine responsable sans faire de compromis sur la qualité.



Des produits sains et produits de manière responsable

Contribuer à une alimentation saine

Nutri-Score

Pour continuer à améliorer le contenu de nos produits et concepts de plats, Plukon utilise le Nutri-Score. Cet étiquetage nutritionnel européen sur le devant de l'emballage présente une échelle de couleurs combinée à une lettre de A à E. Un produit affichant un A a un certain nombre de nutriments favorables (par exemple, protéines, fibres), et peu de nutriments défavorables (par exemple, sel, graisses saturées).

Nous avons décidé de ne pas fixer d'objectif spécifique à ce sujet; toutefois, nous visons à obtenir le score le plus élevé possible de manière à encourager les consommateurs à faire des choix sains. Nous sommes activement impliqués dans la mise en œuvre du Nutri-Score dans les pays où il est disponible, et nous continuons à surveiller l'intérêt que suscite le Nutri-Score dans les pays où il n'est pas encore disponible.



Utilisation de matières premières produites de manière responsable

Aliments pour volailles produits de manière responsable

Des aliments de qualité, sûrs et répondant parfaitement aux besoins nutritionnels des volailles à chaque étape de leur vie contribuent de manière significative à la santé des animaux. Les poulets de chair reçoivent un mélange de maïs, de soja, de blé, de diverses vitamines, d'huiles, de graisses et d'autres ingrédients. Le tourteau de soja, l'une des sources de protéines les plus riches dans l'alimentation animale, est facilement digéré par les volailles. En moyenne, les aliments pour poulets de chair sont composés de 20 à 25% de graines de soja et d'autres résidus de l'industrie alimentaire.

Plukon collabore avec les partenaires de la chaîne d'approvisionnement et l'industrie de l'alimentation animale pour rendre les ingrédients des aliments pour volailles plus durables. La production de soja pour l'alimentation animale est souvent liée à la déforestation, à la conversion des terres et à la dégradation des sols. C'est pourquoi Plukon collabore avec ses clients, les producteurs d'aliments pour animaux et les éleveurs de volailles afin d'accroître l'utilisation de soja certifié, garantissant ainsi un approvisionnement responsable.

Plukon développe des concepts en collaboration avec ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement pour répondre aux demandes des clients les plus exigeants, en veillant à ce que les besoins des consommateurs soient satisfaits. Par exemple, en Allemagne, nous avons des programmes sans OGM, tandis que dans d'autres pays, nous proposons des concepts à base de soja certifié.

Afin de maintenir des normes élevées en matière de conservation de la nature, de biodiversité, de pratiques agricoles, de conditions d'emploi et de respect des droits fonciers locaux, Plukon s'approvisionne en soja certifié par la Table ronde sur le soja responsable (RTRS: Book and claim), les lignes directrices de la FEFAC en matière de soja ou la certification de la Fondation ProTerra. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires afin de nous conformer aux réglementations locales, et nous faisons preuve de diligence dans le suivi des principaux éléments. En collaboration avec nos clients, nous souhaitons accroître l'utilisation du soja durable dans les chaînes d'approvisionnement en volaille au cours des prochaines années.

Chaînes d'approvisionnement sans déforestation

En 2024, le règlement de l'UE sur les produits sans déforestation (EUDR) a été publié. En collaboration avec nos fournisseurs, nous identifions les prochaines étapes pour nous approvisionner en matières premières qui ne contribuent pas à la déforestation. Les systèmes de certification RSPO, RTRS et ProTerra comportent des critères relatifs à la déforestation. En outre, nous travaillons avec le programme Sustainable Farming Assurance (SFAP), qui aide les entreprises de la chaîne d'approvisionnement en aliments pour animaux et en denrées alimentaires à s'approvisionner en produits de base produits de manière responsable, sans déforestation et avec une faible empreinte carbone. Notre objectif est de garantir des chaînes d'approvisionnement sans déforestation pour les matières premières utilisées dans les aliments pour volailles fournis par Plukon, conformément à la nouvelle législation.



Des produits sains et produits de manière responsable

Protéines alternatives

Notre engagement à promouvoir une alimentation saine passe également par l'augmentation de la proportion de protéines alternatives. Nous considérons les protéines alternatives comme faisant partie d'un rapport plus équilibré entre les protéines animales et non animales (à base de plantes ou de champignons), ce qui peut être bénéfique pour un régime alimentaire sain. Plukon propose donc des plats de légumes et des ingrédients à base de protéines alternatives.



En 2023, notre produit pour REWE: To Go Vegan Orzo Salatschale a remporté un prix dans la catégorie 'Produits végétariens et végans' lors des European Private Label Awards, lancés par l'European Supermarket Magazine. Dans le cadre de ce processus, les juges sont invités à noter chaque produit sur trois points clés: l'innovation, la présentation et le goût. Tous les produits sont évalués en fonction de leur adéquation avec le prix du 'meilleur des meilleurs', qui représente les meilleurs produits de l'ensemble de la concurrence.



Mycoprotéines: une alternative saine et positive

La population mondiale augmente, ce qui entraîne une hausse de la demande de protéines. Pour Plukon, fabricant majeur de produits alimentaires, le marché émergent des protéines alternatives représente une occasion logique d'explorer les rôles et contributions potentiels. Au cours des trois dernières années, Plukon a mené des recherches approfondies dans ce domaine.

Actuellement, la gamme de substituts de viande est principalement composée d'options à base de plantes, telles que celles fabriquées à partir de soja et de pois. La principale question est de savoir si nous nous contenterons de suivre les tendances existantes ou si nous devons nous mettre à la recherche de quelque chose d'unique, de plus sain et de supérieur.

Changer la donne

Nous considérons les caractéristiques saines du poulet comme un défi à relever. Dans notre recherche de la meilleure alternative, nous avons identifié la mycoprotéine comme la pierre angulaire du développement de notre concept. Nous pensons que la mycoprotéine change la donne sur le marché végan

et végétarien en raison de ses valeurs nutritionnelles essentielles, de sa texture semblable à celle de la viande, de l'absence de mauvais goût et, surtout, de son rapport coût-efficacité et de sa disponibilité.

Plukon Food Group est réputé pour son expertise et ses normes élevées en matière de sécurité alimentaire, ainsi que pour son engagement en faveur de la marchandisation. Cet élan est essentiel pour la croissance et pour avoir un impact dans ce secteur. En outre, le vaste réseau de distribution de produits frais et surgelés de Plukon à travers l'Europe, qui dessert de nombreux détaillants et établissements de restauration rapide, nous place en bonne position pour rendre ce substitut de viande accessible à une large base de consommateurs.

Nous avons entamé une collaboration avec ENOUGH (voir page 27) parce que sa philosophie correspond parfaitement à la nôtre. Mais nous sommes ouverts à d'autres développements si cela peut nous aider dans notre ambition de faire de la mycoprotéine un pilier important de la croissance dans le cadre de la stratégie des concepts forts de Plukon.



Des produits sains et produits de manière responsable

Interview

Partenariat pour l'impact dans l'industrie des protéines durables

ENOUGH - Entreprise agroalimentaire B2B ingredient company

“Dans la quête d'un système alimentaire plus sain et plus durable, ENOUGH est à la pointe de l'innovation. Notre mission est de relever les défis liés à l'alimentation d'une population mondiale croissante tout en réduisant l'impact de l'élevage traditionnel de protéines. En tant que directeur commercial d'ENOUGH, je suis heureux d'avoir joint mes forces à celles de l'équipe innovation de Plukon, un partenariat où les deux entreprises reconnaissent l'opportunité unique de créer un impact substantiel à grande échelle en travaillant ensemble”



Contribuer à un avenir plus durable

“La croissance rapide du secteur des protéines non animales, en particulier la fermentation, représente une opportunité importante. Plukon, grâce à sa collaboration avec ENOUGH, a le potentiel de mener cette transition et de devenir un acteur de premier plan. Nous définissons la stratégie de mise sur le marché de notre produit, la mycoprotéine, et nous collaborons avec Plukon pour que notre impact se fasse sentir à grande échelle. Cette croissance profite non seulement au secteur, mais a également un impact positif sur l'environnement. Une analyse du cycle de vie a révélé que la mycoprotéine ABUNDA réduit les émissions de carbone de 55%, l'utilisation des sols de 83% et la consommation d'eau de 98% par rapport à son homologue d'origine animale, contribuant ainsi à un avenir plus durable.”

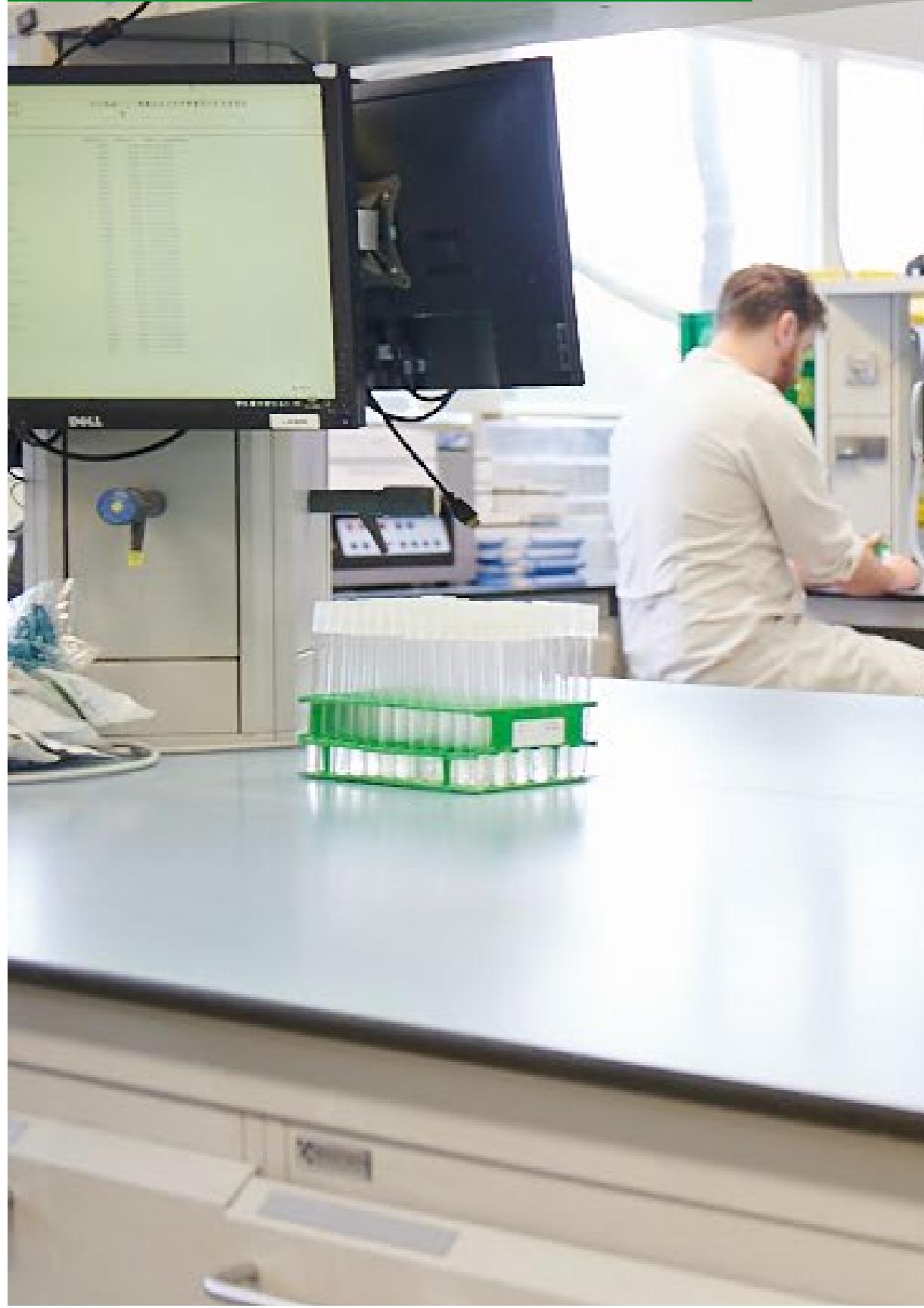
ABUNDA

“Notre produit: la mycoprotéine ABUNDA change la donne dans l'industrie des protéines durables. Le passage à des protéines alternatives prend rapidement de l'ampleur, les estimations suggérant une transition de 2-3% à 10-30% du marché des protéines au cours de la prochaine décennie. Alors que la transition vers des protéines alternatives est motivée par le bien-être animal, la santé et la durabilité, il existe des défis tels que le goût, le coût, la flexibilité et l'approbation des organismes de réglementation. La mycoprotéine ABUNDA relève ces défis en offrant des options alimentaires délicieuses, nutritives et durables avec une liberté réglementaire en Europe et aux États-Unis.”



Andrew Beasley
Directeur commercial
ENOUGH

4. PILIERS RSE



Sécurité
alimentaire et
transparence

Plukon est responsable de la sauvegarde de denrées alimentaires fraîches, sûres et de qualité pour nos clients et consommateurs. La sécurité alimentaire est l'une de nos principales priorités. Grâce à notre politique de sécurité alimentaire, notre propre laboratoire et notre système de qualité de la chaîne d'approvisionnement, nous garantissons un produit sûr à nos clients. Avec le lancement de Plukonnect, nous échangeons des informations en temps réel avec les éleveurs de volailles, et avec l'utilisation des certificats, nous améliorons la traçabilité des matières premières utilisées dans nos chaînes d'approvisionnement.



Sécurité alimentaire

- **Objectif SMART:**

100 % de nos sites de production sont certifiés par des normes de sécurité alimentaire internationalement reconnues (IFS/GFSI)

- **ICP:**

pourcentage du volume de production provenant de sites certifiés selon les normes de sécurité alimentaire internationalement reconnues (IFS/GFSI).

Les produits de Plukon répondent à des exigences strictes en matière de sécurité alimentaire ainsi qu'à la législation européenne et nationale. En utilisant des normes de qualité reconnues (HACCP, IFS et BRC), nous veillons à ce que ces règles soient intégrées à tous les niveaux de l'organisation et de la chaîne d'approvisionnement.

1.

Nous appliquons la certification IFS et/ou BRC, basée sur la méthode HACCP, à tous nos sites.

2.

Nous utilisons un système interne d'assurance qualité.

3.

Nous avons des exigences concernant l'environnement, le produit, le processus et le personnel.

Tous nos sites de production sont certifiés selon des normes de sécurité alimentaire internationalement reconnues (telles que IFS et BRC). Dans le cadre des processus d'acquisition, la conformité des sites avec les lois et réglementations nationales et internationales est vérifiée. Si ces sites ne répondent pas encore à nos exigences en matière de sécurité alimentaire, ils seront mis en conformité avec l'IFS et/ou le BRC.

Nouveau responsable de la qualité au niveau du groupe

Juliette Zamparini Espitalié a été nommée directrice Qualité de Plukon Food Group le 1er mars 2023. Juliette a rejoint Plukon Food Group en 2017 en tant que responsable Qualité chez Plukon en France, où elle a coordonné l'organisation de la qualité sur quatre sites en France.

Culture en matière de sécurité alimentaire

L'une des priorités de la nouvelle directrice Qualité est de renforcer la culture de la sécurité alimentaire au sein du Plukon Food Group. La culture de la sécurité alimentaire va au-delà de la simple mise en œuvre de protocoles et de procédures de sécurité alimentaire; elle met l'accent sur l'intégration d'un état d'esprit de sécurité dans les pratiques et les attitudes au quotidien de toutes les personnes impliquées dans l'industrie alimentaire.

Pour promouvoir une culture de la sécurité alimentaire dans l'ensemble de notre organisation, nous intégrons des thèmes relatifs à la sécurité alimentaire dans nos

programmes d'apprentissage en ligne, en fournissant aux salariés une formation spécifique à chaque site sur les procédures de sécurité et d'hygiène. Des formations supplémentaires pour les étiquettes ou les allergènes spécifiques sont disponibles sur certains sites. Nous proposons également des modules pour des tâches spécifiques, notamment en ce qui concerne HACCP. Ces sessions sont prodiguées pendant le travail et peuvent être répétées périodiquement. En outre, notre portail en ligne, Plukonnect, facilite le partage d'informations sur la sécurité alimentaire avec les éleveurs de volailles, garantissant ainsi que la sécurité alimentaire reste une priorité tout au long de nos chaînes d'approvisionnement.

En outre, nous réalisons des audits internes et partageons régulièrement des questionnaires internes sur la maturité de la culture de la sécurité alimentaire avec les directeurs de toutes les usines et, à l'avenir, également avec les salariés concernés.

Quelques exemples concrets en France qui illustrent nos efforts: À l'abattoir de Saint Bauzély, le directeur de l'usine organise une réunion tous les deux ans avec l'ensemble du personnel pour expliquer la stratégie de Plukon en matière de sécurité alimentaire. Elle est suivie d'un questionnaire et d'un résumé afin d'améliorer la compréhension des salariés. Dans les usines de transformation de Riec et de Gouaix, l'application de la culture de la sécurité alimentaire est vérifiée par des audits internes.



Traçabilité de la chaîne d'approvisionnement

- Objectif SMART:**

D'ici 2025, tous les éleveurs de volailles des pays où Plukon est présent seront enregistrés sur Plukonnect.

- ICP:**

pourcentage d'éleveurs de volailles de chaque pays enregistrés sur Plukonnect.

Nous nous efforçons d'améliorer la transparence tout au long de notre chaîne d'approvisionnement, ce qui nous permet de retracer la source, l'origine et les conditions de production de nos matières premières. Cette approche nous permet d'identifier et d'atténuer de manière proactive tout impact négatif potentiel sur la sécurité alimentaire au sein de notre chaîne d'approvisionnement. En entretenant des relations étroites avec nos fournisseurs d'aliments pour animaux et leurs sources, nous assurons la traçabilité des matières premières, telles que le soja sans OGM certifié ProTerra, jusque dans les parcelles de l'exploitation. En outre, Plukon effectue régulièrement des audits pour évaluer les performances des éleveurs de volailles en fonction de critères clés, notamment le bien-être et la santé des animaux.

Plukonnect

Pour améliorer la traçabilité dans nos chaînes d'approvisionnement, Plukon a développé un portail en ligne, dédié aux fournisseurs, appelé Plukonnect. Ce portail permet l'échange d'informations en temps réel entre les éleveurs de volailles et Plukon, facilitant ainsi la communication et le partage de données.

Développé entre 2018 et 2020, le portail Plukonnect a été progressivement présenté aux éleveurs de volailles. Afin de sensibiliser nos collègues et de les guider dans leur utilisation, nous proposons des cours de formation. En outre, nous aidons les producteurs lorsqu'ils se posent des questions sur le portail.

Notre ambition est de procéder à un lancement progressif de Plukonnect auprès de tous les éleveurs de volailles dans chaque pays où Plukon opère.

- En 2022, objectif de connecter les éleveurs de volailles néerlandais: atteint à 100%
- En 2023, objectif de connecter les éleveurs de volailles allemands: atteint à 50%.
- D'ici la fin 2024, objectif de connecter tous les éleveurs de volaille de Belgique.
- D'ici la fin 2025, objectif de connecter tous les éleveurs de volailles français.
- Après 2025, objectif de connecter tous les éleveurs de volailles espagnols et polonais.

La mise en œuvre de Plukonnect au sein de notre chaîne de valeur est un processus continu, basé sur une participation volontaire. Les progrès ont été plus lents que prévu, car le programme ne répond pas à toutes les exigences des utilisateurs.



Plukonnect - Un portail de fournisseurs en ligne:

- Échange d'informations en temps réel entre les éleveurs de volailles et Plukon, y compris les performances techniques des élevages de volailles.
- Enregistrement d'informations importantes en termes de sécurité alimentaire, comme les vaccins ou les médicaments utilisés, et à propos des certifications en matière de bien-être animal.
- Une interface reconnaissable pour les producteurs et des informations en temps réel sur leurs données et leurs documents, le tout en un seul endroit.
- Alignement des systèmes existants pour optimiser l'échange d'informations dans la chaîne d'approvisionnement.



Interview

Gestion de la qualité et renforcement de la sécurité alimentaire

“En tant que Directeur de la Gestion de la qualité chez Plukon Food Group Germany, je supervise la gestion de la qualité, en collaboration avec des départements tels que les achats, les ventes, la chaîne d’approvisionnement et la gestion internationale de la qualité. Nous sommes chargés d’élaborer un guide complet de contrôle de la qualité, d’encourager le leadership au sein de notre équipe de contrôle de la qualité et d’assurer une communication sans faille entre tous les responsables Qualité de nos sites.”



L'essence de la sécurité alimentaire

“Chez Plukon, nous sommes convaincus que la sécurité alimentaire n'est pas seulement une priorité, mais une nécessité absolue. Notre activité consiste à fournir des produits dans la catégorie “bien vivre”, ce qui fait de la sécurité alimentaire une pierre angulaire de nos opérations. Nous pensons que l'instauration d'une solide culture de la sécurité alimentaire au sein de Plukon commence par l'implication des dirigeants. Faire de la sécurité alimentaire une partie intégrante de notre culture d'entreprise est un défi, mais c'est vital, de la direction aux salariés dédiés de notre département technique.”

Se préparer à développer de plus en plus

“Depuis que j'ai rejoint Plukon Food Group en avril 2023, j'ai été agréablement surpris par l'expérience et les connaissances des membres de l'équipe qui ont joué un rôle déterminant dans notre développement. Je suis leur manager, mais c'est eux qui m'ont formé. Ils continuent à se développer, et cela me plaît. Pour les années à venir, nous nous préparons à améliorer la gestion des données, à explorer des solutions techniques, à former de jeunes talents et à continuer à travailler sur la production et la qualité des produits. En tant que membre de la famille Plukon, je vois un immense potentiel dans notre entreprise.”

“La durabilité signifie également que l'entreprise doit continuer à fonctionner. Gérer la qualité est l'assurance de l'entreprise, c'est pourquoi nous voulons nous concentrer sur la mise en commun de notre puissance et des connaissances de l'ensemble du groupe afin d'atteindre et de réaliser notre potentiel.”



Janick Hellwig
Directeur Gestion de la qualité
en Allemagne

4. PILIERS RSE



Santé et bien-être des animaux

Des poulets de chair en bonne santé sont la pierre angulaire d'un secteur avicole durable et d'une production alimentaire responsable. Il est essentiel d'améliorer le bien-être des animaux grâce à l'innovation et à la collaboration au sein du secteur. Depuis de nombreuses années, nous accordons la priorité à l'élaboration et au maintien de concepts spécifiques aux clients qui mettent l'accent sur une production efficace, la santé et le bien-être des animaux. En tant que leader du secteur, Plukon Food Group a lancé plusieurs concepts agricoles novateurs au cours des dernières années, et a mis en œuvre un système innovant pour réduire l'impact lors du chargement et du transport.



Santé et bien-être animal

- **Objectif SMART:**

Mise en place du système ATLAS sur 7 sites en 2024.

- **ICP:**

Les sites du Plukon Food Group équipés du système innovant de conteneurs (ATLAS) en vue d'améliorer le bien-être des animaux dans les abattoirs.

Pour améliorer le bien-être des animaux, Plukon innove en permanence dans ses activités. Nous avons mis en œuvre des innovations sur le plan du transport et dans nos abattoirs pour minimiser le stress des poulets de chair. Le lancement des systèmes ATLAS dans nos abattoirs illustre cet engagement en améliorant le bien-être des animaux, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre et en élevant les normes d'hygiène.

Réduire l'impact avec ATLAS

En 2016, nous avons lancé le premier système ATLAS sur notre site de Maasmechelen (BE). ATLAS, ou Advanced Technology Live bird Arrival System, simplifie et améliore le chargement des poulets de chair vivants en remplaçant les conteneurs basculants traditionnels par des plateaux empilables. Ce changement réduit le stress des poulets de chair pendant le déchargement. La mise en œuvre d'ATLAS a nécessité la modernisation et l'agrandissement des quais d'arrivée des poulets.

D'ici 2023, Plukon aura mis en place le système ATLAS dans six de ses treize sites de transformation de la volaille. Le système d'approvisionnement ATLAS a été conçu pour optimiser la manipulation des poulets de la ferme à l'usine de transformation. Les animaux sont transportés dans des conteneurs plus spacieux qui assurent leur confort et leur

sécurité. La conception innovante du système augmente la capacité de chargement, réduisant ainsi les mouvements des camions, tout en offrant aux poulets une hauteur libre inégalée dans le secteur. Les conteneurs ATLAS se déplacent en douceur dans le système, sans heurts ni chocs.

Des enquêtes indiquent que ce système réduit l'incidence des animaux morts à l'arrivée (DOA) et l'apparition d'écchymoses. En outre, il permet de respecter des normes d'hygiène rigoureuses grâce au nettoyage plus facile des conteneurs par rapport aux conteneurs conventionnels, et de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) en minimisant les déplacements des camions.

À la fin de l'année 2023, le système ATLAS était opérationnel dans six de nos abattoirs: Chailley (France), Storkow (Allemagne), Maasmechelen et Moucron (Belgique), et Blokker et Goor (Pays-Bas). En raison de retards dans les procédures d'autorisation, la mise en œuvre sur notre site de Dedemsvaart (Pays-Bas) a été reportée à 2025.

Nouveau référent « Bien-être des animaux » et semi-remorques

En Allemagne, le poste de Référent en bien-être animal vient d'être créé. Le vétérinaire qui occupe ce poste soutient l'équipe allemande dans toutes les questions liées au bien-être dans les élevages de volailles. En outre, de nouvelles semi-remorques pour le transport des animaux vivants ont été mises en service en Allemagne. Les quatre nouvelles remorques de Storkow et les six de Brenz offrent une meilleure ventilation pendant le transport, ce qui a permis de réduire le nombre de DOA.





Innovations vertes et concepts agricoles innovants

Chez Plukon, la santé et le bien-être des animaux sont primordiaux. L'élaboration de concepts d'élevage innovants qui améliorent la santé des animaux et minimisent l'impact sur l'environnement a toujours été une priorité essentielle pour nous. Ces concepts respectent des normes avancées en matière de bien-être animal, notamment des critères relatifs à l'âge d'abattage, au taux de croissance, à l'espace de liberté et à l'exposition à la lumière du jour.

Plukon exploite tous ses concepts par le biais de chaînes d'approvisionnement axées sur la demande. En collaboration avec nos clients, nous continuons à prendre des mesures pour améliorer le bien-être des animaux. Depuis 2023, nous avons abandonné l'objectif d'une proportion de concepts améliorant le bien-être animal, car cela ne relève pas directement de notre sphère d'influence. Toutefois, nous restons déterminés à promouvoir des concepts qui ont un impact positif sur le bien-être des animaux et à encourager l'approvisionnement durable auprès de nos clients.

Démarrage de la production de volailles biologiques aux Pays-Bas

Plukon exploite ses propres chaînes d'approvisionnement en poulets de chair biologiques dans différents pays. Le poulet biologique a reçu le label Beter Leven 3 étoiles de la Société néerlandaise pour la protection des animaux (Dierenbescherming) et répond aux normes relatives à l'élevage biologique établies par l'UE et le SKAL. La plus grande chaîne d'approvisionnement dessert le marché

de détail néerlandais, et est basée dans les Ardennes belges. Dans cette région, une soixantaine d'exploitations produisent selon les directives de l'aviculture biologique.

Plukon étend ses activités à mesure que la demande de poulet biologique augmente sur le marché. En plus de la chaîne belge et de quelques exploitations en Allemagne, Plukon a démarré ses propres activités de production de poulets de chair biologiques aux Pays-Bas en 2023. Le concept biologique implique actuellement quatre éleveurs de volailles, et les premiers poulets de chair ont été introduits au début du mois de mars 2023. Il s'agit d'exploitations à une relative petite échelle, puisque chaque élevage de poulets de chair biologiques est limité à un maximum de 1,600 m² de surface totale de bâtiment avicole. Sur la base de cette surface maximale, il est possible d'élever jusqu'à 13,280 poussins par cycle. À un stade ultérieur, les poulets ont accès à un espace extérieur en plein air d'au moins 4m² par volatile, qui doit être en pâturage biologique. La période de conversion d'une terre conventionnelle à une terre biologique est d'un an.

Beter Leven en Belgique

En mars 2023, l'un de nos clients détaillants néerlandais a fait passer son assortiment de volailles fraîches au label Beter Leven 1 étoile. Nos clients détaillants en Belgique ont également commencé à proposer le poulet Beter Leven belge. L'un des détaillants a lancé cinq nouveaux produits Beter Leven belge, et s'est engagé à respecter l'European Chicken Commitment soit « L'engagement pour le poulet européen » à partir de 2026.



Un partenariat pour un avenir prospère

“Je suis agriculteur éleveur dans le sud-est de la France, dans la région de la Drôme. Mon exploitation s'étend sur 50 hectares de terres arables et de vignes, ainsi que sur 2 000 mètres carrés consacrés à l'élevage de volailles. Cette entreprise s'inscrit dans la continuité d'un héritage familial qui a débuté en 1980, lorsque mon père et mon oncle ont fondé l'exploitation. Après leur départ à la retraite, j'ai pris les rênes en 2020, travaillant aux côtés de mon père pendant la période de transition. Et même à la retraite, mon père reste actif

sur l'exploitation, apportant son précieux savoir-faire. L'année dernière, j'ai acquis 30 hectares supplémentaires de terres arables à ma mère, renforçant ainsi notre engagement en faveur d'une agriculture et d'une croissance durables. Chaque jour, je commence par m'occuper de nos volailles, en veillant à leur bien-être, en les nourrissant et en vérifiant les indicateurs environnementaux. Cette routine prend environ 1 à 2 heures, après quoi je procède à d'autres activités agricoles.”



Croître avec Plukon Food Group

“Notre partenariat avec Plukon Food Group a joué un rôle essentiel dans la trajectoire de notre exploitation. **L'acquisition** par Plukon de DUC en 2017 a marqué une étape importante pour la filière avicole française. L'engagement de Plukon en faveur de l'innovation et du soutien aux producteurs s'est traduit par des investissements substantiels dans les infrastructures, notamment la modernisation d'un abattoir et d'une usine d'aliments pour animaux. L'année dernière, nous avons reçu la visite de leur équipe chargée du développement durable, ce qui a mis en évidence leur volonté d'encourager les pratiques durables au sein du secteur.”

Investir dans le bien-être animal

“Sur notre exploitation, nous accordons la priorité au bien-être des animaux et à la durabilité. Qu'il s'agisse de surveillance des conditions environnementales ou de la mise en place de systèmes de ventilation économes en énergie, nous nous efforçons de créer un environnement favorable pour nos volailles. Face à de nouveaux défis, tels que le changement climatique, nous restons déterminés à adopter des solutions innovantes pour promouvoir à la fois le bien-être des animaux et la durabilité environnementale. Nous respectons des normes strictes pour garantir le bien-être des animaux, en réduisant au minimum l'utilisation d'antibiotiques.”



Développements en France

“Le secteur de la volaille en France connaît une croissance rapide, stimulée par la demande croissante des consommateurs. Cependant, malgré cette croissance, il y a des défis à relever. Certains producteurs sont confrontés à des fermetures, ce qui souligne la nécessité d'un soutien accru au sein du secteur. En outre, les fluctuations du coût des intrants, en particulier de l'énergie et des produits sanitaires, posent des problèmes importants pour la planification et la viabilité à long terme.

Même s'il y a des défis, je reste optimiste quant à l'avenir de l'aviculture en France. Le soutien de Plukon a été déterminant dans notre parcours. Au-delà des investissements financiers, je pense qu'il existe un potentiel de collaboration complémentaire, en particulier pour rationaliser les processus administratifs et soutenir les transitions générations dans le secteur. En travaillant ensemble, nous pouvons assurer la longévité et le succès de l'aviculture en France.”

Alexis Gauthier
Éleveur de volailles en France



Utilisation responsable des antibiotiques vétérinaires

- **Objectif SMART:**

Un minimum de 50% de poulets de chair sans antibiotiques dans chaque concept (concept conventionnel et concepts basés sur l'amélioration du bien-être animal) dans tous les pays où Plukon est présent.

- **ICP:**

% de poulets de chair exempts d'antibiotiques dans chaque concept du volume total.

Plukon s'efforce d'assurer la santé et le bien-être des animaux et plaide en faveur d'une utilisation restrictive et sélective des antibiotiques. En collaboration avec les éleveurs de poulets de chair, Plukon vise à réduire l'utilisation d'antibiotiques au niveau le plus bas possible afin de garantir le bien-être des animaux. Lorsque les antibiotiques sont nécessaires à la santé des animaux, ils sont utilisés de manière responsable, en minimisant les effets néfastes sur la santé animale et humaine. En concertation avec nos clients, nous n'utilisons pas les antibiotiques listés par l'Organisation mondiale de la santé dans certaines chaînes.



Aux Pays-Bas, la pression politique, les demandes de la société et les exigences des clients ont conduit à une réduction significative de l'utilisation des antibiotiques au cours des dernières années. En France et en Espagne, la consommation d'antibiotiques est relativement comparable à celle des Pays-Bas. En Pologne, l'introduction d'un concept sans antibiotiques en 2023 a eu un impact majeur.

Dans tous les pays, Plukon collabore avec les éleveurs de volailles, les vétérinaires, les partenaires et les clients afin de réduire davantage l'utilisation des antibiotiques. En outre, les ministères de l'Agriculture de tous les pays opèrent un suivi de l'utilisation des antibiotiques. Si des profils d'exploitation augmentent leur utilisation d'antibiotiques selon différents niveaux, des mesures correctives pourraient être demandées,

voire une diminution obligatoire du nombre de volailles par m² jusqu'à ce que l'exploitation atteigne un niveau acceptable de conditions sanitaires.

Ces concepts nous aident à réduire davantage l'utilisation des antibiotiques. Les concepts à croissance plus lente, tels que le poulet ECC en Belgique et en France, ainsi que le concept du label Beter Leven 1 étoile, contribuent à l'utilisation responsable des antibiotiques. Notre objectif est d'avoir au moins 50% de poulets de chair sans antibiotiques dans chaque concept et dans tous les pays où Plukon Food Group opère d'ici 2025. Dans les années à venir, nous continuerons à explorer les possibilités de collaboration avec les détaillants et les clients du secteur de la restauration afin d'atteindre cet objectif.

Ratio de poulets de chair sans antibiotiques (%) dans différents concepts (tous les pays de Plukon Food Group)

	Pays	2023	2022	2021	2020
Haltungsform 3 (précédemment FairMast)	DE	64%	88%	88%	84%
Label Beter Leven 1 étoile	NL	98%	98%	98%	97%
Good Brood*	NL	79%	97%	96%	94%
Croissance lente/ECC	FR	100%	100%	100%	100%
Croissance lente/ECC**	BE	89%	89%	-	-
Biologique***	BE	96%	96%	98%	95%
Bien-être animal conventionnel et amélioré	Tous	26%	28%	23%	22%

* Poulet Good Brood (supprimé après mars 23 aux Pays-Bas et remplacé par le label Beter Leven 1 étoile).

**Le concept Croissance lente/ECC a débuté en Belgique en 2022.

***Les poulets de chair sont originaires de Belgique et abattus en Belgique.



Poussins dans le système HatchCare de HatchTech

Alimentation précoce

Depuis 2017, Plukon a encouragé la mise en œuvre de l'alimentation précoce dans plusieurs couvoirs à travers les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne, en en faisant une exigence dans divers concepts. À l'éclosion, les poussins ont à leur disposition le sac vitellin riche en nutriments. Cependant, la recherche montre que les poussins se développent mieux lorsqu'ils ont accès à des sources d'énergie supplémentaires immédiatement après l'éclosion. Ces sources d'énergie supplémentaires contribuent à la santé des poussins, ce qui permet de réduire l'utilisation d'antibiotiques.

En collaboration avec notre couvoir, Optibrut, nous avons augmenté la part de poussins élevés avec le système d'alimentation précoce en 2022. Nous encourageons l'utilisation de l'alimentation précoce tout au long de nos chaînes d'approvisionnement, en particulier en Allemagne, en Belgique et aux Pays-Bas. Depuis 2018, le nombre de poussins nourris de façon précoce est en constante augmentation en Allemagne et aux Pays-Bas.

Cela est lié à la transition du concept Good Brood vers le label Beter Leven 1 étoile. Ce changement se traduit par une diminution du nombre d'animaux par m^2 . Bien que les deux programmes nécessitent une alimentation précoce, la réduction de la densité des volatiles signifie que moins de poulets seront abattus avec une alimentation précoce par rapport à 2022.

Grippe aviaire

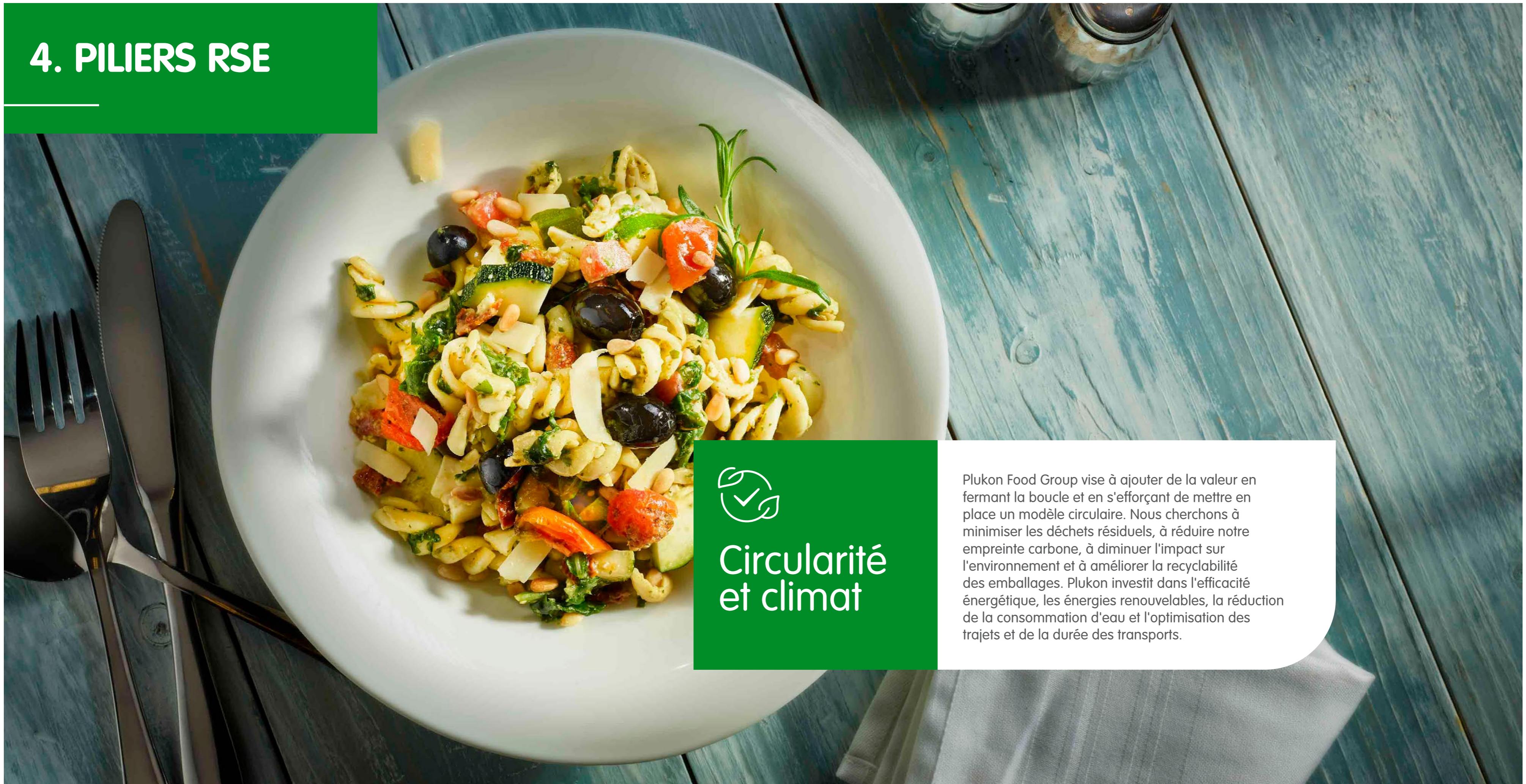
La grippe aviaire a eu un impact majeur sur le secteur de la volaille au cours des dernières années et restera un défi dans l'avenir proche. Cela signifie que nous devons accorder encore plus d'attention à la biosécurité dans tous les processus, de l'élevage de volailles aux abattoirs. Les conteneurs que nous utilisons dans le système ATLAS sont plus faciles à nettoyer, ce qui réduit encore le risque de transmission. Nous collaborons activement avec les autorités compétentes pour élaborer un plan d'urgence solide dans chaque pays.

Utilisation de l'alimentation précoce en Allemagne et aux Pays-Bas

% de poulets du total avec le système d'alimentation précoce, sur la base du pays d'abattage.

Pays	2023	2022	2021	2020	2019	2018
Allemagne	97	96	97	74	67	50
Pays-Bas	53	54	44	37	39	30

4. PILIERS RSE



Circularité et climat

Plukon Food Group vise à ajouter de la valeur en fermant la boucle et en s'efforçant de mettre en place un modèle circulaire. Nous cherchons à minimiser les déchets résiduels, à réduire notre empreinte carbone, à diminuer l'impact sur l'environnement et à améliorer la recyclabilité des emballages. Plukon investit dans l'efficacité énergétique, les énergies renouvelables, la réduction de la consommation d'eau et l'optimisation des trajets et de la durée des transports.



Émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre.

• Objectif SMART:

Réduire les émissions absolues de GES dans les Scopes 1 et 2 de 5,25% chaque année jusqu'en 2030 par rapport au niveau de référence de 2022.

• ICP:

Émissions Scopes 1 et 2 en tonnes équivalent CO₂ (tCO₂e).

Le changement climatique est l'un des défis environnementaux les plus urgents au monde et nous sommes déterminés à jouer notre rôle dans la lutte contre ce problème mondial. En tant qu'entreprise productrice de denrées alimentaires, nous avons un impact sur le climat en émettant des gaz à effet de serre (GES), à la fois directement et indirectement. Les émissions directes sont des gaz à effet de serre générés sur nos propres sites de production, comme le chauffage de nos bâtiments et l'utilisation de carburant pour notre flotte de véhicules (émissions du Scope 1). Les émissions indirectes proviennent de la production de l'énergie que nous achetons et utilisons, notamment l'électricité, le chauffage urbain, le carburant pour les transports externalisés et l'électricité pour les voitures électriques (émissions du Scope 2).

Objectif scientifique

En juin 2023, Plukon Food Group s'est engagé à fixer un objectif SBTi à court terme. La Science Based Targets initiative (SBTi) est une organisation mondiale qui permet aux entreprises de fixer des objectifs ambitieux de réduction des émissions en fonction des dernières données scientifiques sur le climat (objectifs fondés sur la science). En août 2023, nous avons lancé un projet de calcul de l'empreinte carbone (étude de référence) pour l'ensemble de Plukon Food Group. Pour réduire

efficacement nos émissions directes et indirectes, nous devons calculer avec précision nos émissions de GES. Avec l'aide d'un consultant, nous avons cartographié toutes les émissions au sein de nos propres activités et dans notre chaîne de valeur. Les résultats sont attendus pour l'automne 2024.

Objectif des Scopes 1 et 2

En 2022, nos émissions de référence des champs d'application 1 et 2 étaient de 146,765 tCO₂. Nous visons à réduire nos émissions de GES des Scopes 1 et 2 de 5,25% chaque année jusqu'en 2030, par rapport à l'année de référence 2022. Ces objectifs annuels sont fixés conformément à la voie intersectorielle du SBTi.

Consommation d'énergie et de gaz

La majeure partie de notre consommation d'énergie dans nos propres opérations est utilisée pour la réfrigération et la congélation de la viande. Le refroidissement efficace des poulets de chair abattus pour la production de viande fraîche et congelée est essentiel pour garantir la sécurité alimentaire. La viande doit être rapidement refroidie d'environ 37°C à moins de 4°C pour répondre à des normes élevées en matière de sécurité alimentaire et de durée de conservation. Nous utilisons principalement le gaz pour chauffer les sous-produits d'abattage et les flux de déchets destinés à être transformés en aliments pour animaux de compagnie, tels que les chats et les chiens, qui n'entrent pas dans la chaîne d'approvisionnement de la consommation humaine.

Chacun de nos sites de production dispose de son propre plan d'efficacité énergétique, ce qui garantit la transparence et permet des comparaisons pertinentes.

ICP	Référence 2022	Objectifs					
		2024	2025	2026	2027		
Émissions de GES des Scopes 1 et 2) (tCO ₂)	146,765	-10,5%	-15,75%	-21%	-26,25%		
ICP				2022			
Émissions de GES du Scope 1 en tonnes de CO ₂ e	61,697	Il s'agit du PRG100 total (absorption de CO ₂ incluse).					
Émissions de GES du Scope 2 (sur la base du marché) en tonnes de CO ₂ e	85,068	Le calcul basé sur le marché a été effectué en utilisant le mix électrique spécifique de l'entité, qui comprend des facteurs tels que les garanties d'origine et le mix électrique résiduel du pays pour le reste. Il s'agit du PRG100 total (absorption de CO ₂ incluse).					
Émissions de GES du Scope 2 (en fonction du site) en tonnes de CO ₂ e	93,159	Le calcul basé sur le lieu est effectué en utilisant le mix moyen du réseau électrique du pays où l'entité opère. Il s'agit du PRG100 total (absorption de CO ₂ incluse).					
Émissions de GES des Scopes 1 et 2 en tonnes de CO ₂ e (sur la base du marché)	146,765	Scopes 1 et 2 combinés (sur la base du marché) en tonnes de CO ₂ e					

En cas de changements importants dans l'entreprise (par exemple, acquisitions/désinvestissements), la base de référence et nos objectifs de durabilité pour les Scopes 1 et 2 seront recalculés et ajustés. L'évaluation aura lieu en avril 2026 et portera sur toutes les acquisitions réalisées en 2023-2024. Les acquisitions/désinvestissements qui auront lieu en 2025 ne seront pris en compte que si l'entreprise doit appliquer la directive CSRD.

La référence a été calculée en août 2024, mais elle peut encore changer en raison de l'affinement des points de données.



Sites exempts de gaz

Notre site de Wezep (Pays-Bas) a obtenu une certification BREEAM de 5 étoiles, ce qui indique qu'il répond aux normes les plus élevées en matière de développement durable. En 2024, nous installerons des pompes à chaleur dans nos usines de Blokker, Goor et Dedemsvaart (Pays-Bas), ce qui permettra à ces sites de fonctionner sans gaz.

Récupération de chaleur en France

En France, nous avons installé des systèmes de refroidissement avec récupération de chaleur dans deux usines. À l'usine de Saint-Bauzély, nous avons installé le système du nouveau tunnel de refroidissement, réduisant la consommation de gaz pour l'eau de chauffage de 35%. À Riec, des équipements similaires ont remplacé d'anciens systèmes à gaz, ce qui a permis de réduire de 40% la consommation de gaz et de 30% la consommation d'eau.

À Chailley, toujours en France, nous avons fait avancer un projet visant à accroître l'efficacité de l'aéroflottation pour le traitement de l'eau. Aujourd'hui, la réduction de la pollution dans l'eau est d'environ 30%; à la fin du projet, la réduction sera d'environ 70% à la sortie de l'aéroflottation, ce qui soulagera considérablement le fonctionnement de la station d'épuration en aval.

Énergie solaire

En 2023, Plukon a investi dans 365 panneaux solaires sur le site de Wezep, à côté des 1.209 panneaux solaires installés en 2019. Ensemble, ils devraient produire plus de 400.000 kWh par an. En outre, nous avons réalisé une étude de faisabilité pour la mise en œuvre de l'énergie solaire sur nos sites en Belgique. En 2024, une ferme PV (photovoltaïque), également appelée ferme solaire ou centrale solaire, sera construite près de Plukon Sieradz. Cette installation à grande échelle de panneaux photovoltaïques, conçus pour produire de l'électricité à partir de la lumière du soleil, aura une capacité de 3,2 MWh et couvrira jusqu'à 20% de la consommation annuelle d'énergie de Plukon Sieradz.

Dans ce rapport, les chiffres relatifs à la consommation d'eau, de gaz et d'électricité par kilogramme de poids vif sont présentés exclusivement pour les années 2022 et 2023. Ce changement reflète l'addition de nouveaux sites

d'abattoirs dans nos opérations. L'élargissement du champ d'application a entraîné des variations dans les données globales relatives à la consommation de ressources, ce qui les rend incompatibles avec les chiffres rapportés les années précédentes. Pour garantir l'exactitude et la transparence, nous nous sommes concentrés sur la présentation des données à partir de 2022, afin de disposer d'une base plus cohérente pour les comparaisons futures, à mesure que nos activités continuent d'évoluer. L'année 2022 est donc notre nouvelle année de référence.

Efficacité du transport

Plukon étudie en permanence les moyens d'améliorer l'efficacité du transport tout en garantissant la santé et le bien-être des animaux. Un transport efficace réduit considérablement les émissions. Nous optimisons nos opérations logistiques et avons investi pour acquérir nos propres camions (Pays-Bas, 2021 et Espagne, 2022). La capacité de charge accrue de ces camions permet d'économiser des trajets et contribue à réduire nos émissions. En 2023, nous avons investi dans un camion équipé d'un système de réfrigération électrique, ce qui a permis de réduire considérablement les émissions de gaz à effet de serre et de polluants par rapport aux modèles fonctionnant au diesel.

Consommation d'énergie et de gaz par tonne de poids vif (en kg) pour nos sites néerlandais, belges, allemands, français et polonais*

Année	Poids vif (kg)	Gaz (m ³)	Électricité (kWh)
2022	1.043.778.482	44	132
2023	1.102.525.890	35	127
% de différence			-20,45% -3,79%

*Les sites concernés sont les suivants:

- NL: Blokker, Dedemsvaart et Goor
- BE: Maasmechelen et Mouscron
- DE: Storkow, Brenz et Gudensberg
- FR: Chailley et Saint-Bauzély
- PL: Sieradz



Émissions dans la chaîne de valeur

- **Objectif SMART:**

Réaliser une étude de référence (empreinte carbone), fixer un objectif et une stratégie de réduction du Scope 3 en 2024.

- **ICP:**

Après l'étude de référence: Émissions Scope 3 en tonnes équivalent CO₂ (tCO₂e).

Dans l'industrie agro alimentaire, la majorité des émissions proviennent de la chaîne de valeur (Scope 3). Cela englobe les émissions de l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement, des matières premières au produit final, y compris les émissions provenant d'activités telles que la production d'aliments pour les poulets de chair et les émissions au niveau des exploitations agricoles. Dans le cadre de notre engagement SBTi, nous sommes en train de cartographier nos émissions du Scope 3 afin d'identifier les catégories qui contribuent le plus à ces émissions. Cela nous permettra d'élaborer une stratégie globale de réduction des émissions du Scope 3, avec des objectifs et des mesures clairs.

Concept néerlandais ACV

En 2022, nous avons développé un modèle d'analyse du cycle de vie (ACV) pour calculer l'empreinte CO₂ d'un concept agricole pour le commerce de détail et nous collectons actuellement des données. Les informations tirées de ce modèle d'ACV peuvent être utilisées par les détaillants pour prendre des décisions en matière de réduction des émissions de CO₂. Cet ACV sera mis à jour si nécessaire.



Déchets et/ou effluents aqueux

- **Objectif SMART:**

Réduction de 5% de la consommation d'eau par tonne de poids vif (m³/kg) entre 2015 et 2025.

- **ICP:**

Consommation d'eau par tonne de poids vif (m³/kg)

Les opérations effectuées dans les abattoirs de volailles, telles que l'échaudage, l'éviscération et le lavage des animaux, consomment beaucoup d'eau et produisent d'importantes quantités d'eaux usées. Plukon Food Group s'est engagé à réduire la consommation d'eau sur tous les sites de production par le biais de diverses mesures, en particulier dans le domaine de l'amélioration des pratiques de gestion de l'eau.

En 2023, une installation de purification de l'eau a été mise en place à Plukon Sieradz (Pologne). Ce système utilise l'épuration biologique et le filtrage pour nettoyer les eaux usées. En outre, l'usine de traitement des eaux usées située au même endroit a été agrandie en 2023.

Depuis 2015, la consommation d'eau par tonne de poids vif a légèrement augmenté en raison des mesures de contrôle renforcées pour une meilleure hygiène d'abattage. L'eau supplémentaire est utilisée pour le nettoyage des conteneurs, des camions et des lignes de production. En conséquence, nous n'avons pas encore atteint notre objectif de réduction de la consommation d'eau. C'est pourquoi nous élaborons de nouvelles politiques complémentaires en 2024.

Consommation d'eau des abattoirs du Plukon Food Group*

Année	Poids vif (kg)	Eau (m ³)
2022	929.267.763	3,57
2023	955.799.430	3,44
% de différence		-3,64%

*Les sites concernés sont les suivants:

- NL: Blokker, Dedemsvaart et Goor
- BE: Maasmechelen et Mouscron
- DE: Storkow, Brenz et Gudensberg
- FR: Chailley et Saint-Bauzély



Emballage

• Objectifs SMART:

- Utilisation de matériaux d'emballage recyclables (matériau unique > 95%).
- Réduction de 25% des matériaux d'emballage aux Pays-Bas (en kg, référence 2017).
- Maintenir ou améliorer le niveau de confort des consommateurs et la qualité des produits.
- Dans la mesure du possible, augmenter le contenu recyclé de l'emballage actuel.
- Minimiser les emballages secondaires et, dans la mesure du possible, opter pour des types d'emballages réutilisables.

• ICP:

Matériaux d'emballage par kg de produit vendu aux Pays-Bas + % de réduction des matériaux d'emballage par kg de produit vendu.

L'emballage joue un rôle crucial dans la sécurité alimentaire. Il préserve la fraîcheur et protège le produit de la contamination physique, chimique et biologique, garantissant ainsi que les aliments qu'il contient restent propres à la consommation. Si l'emballage est essentiel pour protéger les produits et garantir leur livraison en toute sécurité aux consommateurs, il pose également des problèmes environnementaux importants (production de déchets, utilisation de ressources (fossiles) et d'énergie pour la production, par exemple). Pour concilier les avantages de l'emballage et son impact sur l'environnement, il faut innover en matière de matériaux durables, améliorer les processus de recyclage et sensibiliser davantage les consommateurs.

Nous pensons qu'il est de notre responsabilité de minimiser l'impact de nos emballages alimentaires. En 2023, nous avons développé une stratégie d'emballage durable pour l'ensemble du Plukon Food Group. Cette stratégie couvre

non seulement nos produits à base de poulet, mais aussi nos plats, nos salades, nos composants de plats et nos protéines alternatives. En collaboration avec nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement, nous visons à réduire davantage l'utilisation des emballages composés et à augmenter l'utilisation d'emballages fabriqués à partir d'un seul matériau qui sont plus facilement recyclables.

En 2022, nous avons complètement modifié l'emballage de nos produits à base d'os de poulet pour un détaillant néerlandais. Les consommateurs achètent désormais les pilons et les snacks dans des sacs au lieu de barquettes. Ce changement permet d'économiser 70% de plastique par unité vendue, sans compromettre la durée de conservation ou la qualité du produit.

Pour les barquettes et les plats à four fabriqués avec des mycoprotéines, nous avons remplacé les manchons par des étiquettes, ce qui a permis de réduire la quantité de papier de 22.000 kilogrammes.

Réduction des matériaux d'emballage

Pour atteindre une réduction de 12,79% des matériaux d'emballage, nous avons commencé à utiliser des matériaux plus fins pour l'emballage de nos produits à base de poulet, nous avons supprimé le manchon pour les plats allant au four et commencé à utiliser des matériaux plus fins pour l'emballage de nos plats et salades. Nous sommes heureux de constater les résultats concrets de cette démarche.

Dans nos rapports précédents, nous avons également communiqué ces chiffres pour nos matériaux d'emballage. Nous avons examiné ces données et avons conclu qu'il était nécessaire de les corriger. Dans ce rapport, nous communiquons les chiffres corrects, y compris pour les années précédentes.

Matériaux d'emballage Plukon Pays-Bas

	2023	2022	2021	2020	2018	2019	2017
Matériaux d'emballage par kg de produit vendu aux Pays-Bas	0,038	0,044	0,047	0,047	-	-	0,048
Réduction des matériaux d'emballage par kg de produit vendu (référence 2017)	-12,79%	-8,3%	-2,1%	-2,1%	-	-	référence

Créer des produits circulaires

Nous voulons créer une valeur maximale à partir des sous-produits de la chaîne d'approvisionnement en volaille. L'abattage des poulets de chair entraîne la production de sous-produits animaux tels que le sang, les plumes, les intestins, les têtes et les pattes. Bien que ces sous-produits ne soient pas destinés à la consommation humaine (à l'exception des pattes), ils conviennent parfaitement à la

fabrication d'aliments pour animaux domestiques ou d'engrais. En collaboration avec cinq autres entreprises de transformation de la volaille, nous avons créé Noblesse Proteins. Noblesse transforme ces sous-produits animaux en produits semi-finis, qui sont ensuite vendus à diverses industries. Les produits de Noblesse peuvent servir de matières premières pour les aliments pour animaux de compagnie, les aliments pour l'aquaculture, les biocarburants ou les engrais.



Interview

S'engager avec Transform4C sur le développement durable et l'innovation

“En septembre 2023, Plukon et Transform4C ont uni leurs forces lors d'un atelier sur les thèmes du développement durable et de l'innovation. Transform4C est une plateforme internationale axée sur la transformation afin d'accélérer la réalisation des objectifs de transition. Reconnaissant que nous n'atteignons pas les objectifs de l'Accord de Paris, lorsque nous observons les pratiques actuelles du monde, nous avons développé une approche de transformation: une méthode simple pour aider les entreprises à atteindre leurs objectifs de transition plus rapidement.”



Tout le monde peut contribuer

“Lors d'un atelier avec les dirigeants de Plukon, nous avons approfondi le thème de la durabilité et leur vision visant à devenir des leaders encore plus forts dans ce domaine. Le principal enseignement de la journée: chacun peut contribuer à la réalisation des objectifs de Plukon en matière de développement durable. En partageant la vision et le leadership dans un processus de transition, nous pouvons accélérer les progrès. Le CSRD est un cadre qui facilite cette démarche, mais il est important que la durabilité fasse également partie de la stratégie d'entreprise et du comportement collectif. Une façon intelligente de travailler est de constituer des équipes de transition autour de thèmes précis et de définir des actions concrètes.”

Motivation intrinsèque

“Les objectifs de transition de Plukon, par exemple, sont axés sur l'action climatique. Les émissions de gaz à effet de serre se produisent tout au long de la chaîne d'approvisionnement de Plukon. C'est un point auquel vous ne pouvez pas vous attaquer seul, car vous êtes toujours connecté avec d'autres parties. En collaborant au sein de la chaîne d'approvisionnement, vous pouvez définir vos domaines d'impact et favoriser le soutien, en interne comme en externe. Cette approche ne fonctionne qu'avec les parties qui ont de l'ambition et une motivation intrinsèque, comme Plukon. Chez Plukon, il y a beaucoup de personnes enthousiastes qui ont de grandes idées. Les leaders ont pour rôle de créer un espace pour ces idées et de fournir une orientation.”



Charlotte Extercatte
Fondatrice de Transform4C

4. PILIERS RSE



Les Hommes et la société

Chez Plukon, nous nous engageons à favoriser un lieu de travail solidaire et inclusif où chaque salarié se sent valorisé et responsabilisé. En accordant la priorité à leur bien-être grâce à des conditions de travail sûres et saines, et en promouvant l'égalité des chances en matière de croissance, nous veillons à ce que les membres de notre équipe se développent en continu. Nous investissons dans l'employabilité à long terme en proposant des programmes de formation et d'éducation complets. Notre objectif est d'offrir le meilleur lieu de travail à nos salariés.



Pratiques en termes d'emploi, santé au travail et sécurité

La politique en termes de santé au travail de Plukon met l'accent sur les formations dispensées sur le lieu de travail, une alimentation saine et un exercice physique adéquat. Nous encourageons un mode de vie sain afin de garantir l'employabilité à long terme de notre personnel. La santé et la sécurité sont des éléments obligatoires de nos programmes d'intégration, ce qui permet à tous les salariés de comprendre l'importance d'une alimentation saine, même pendant les heures de travail.

La réduction des accidents du travail est une priorité absolue pour Plukon. En impliquant les salariés et les cadres dans un plan d'action visant à traiter les risques liés à l'emploi, nous visons à accroître la sensibilisation au lieu de travail et à réduire le nombre d'accidents.

Production sécurisée

Dans sa mission, Plukon s'efforce de produire un produit final sain et sûr pour les consommateurs. Cette ambition s'étend au-delà de la production, à l'ensemble de nos activités: nous visons à fabriquer des produits d'une manière sûre et responsable. La valeur fondamentale de la « responsabilité » est au cœur de cet objectif, engageant chaque personne de l'organisation, de la direction aux opérations, des achats à la logistique, à appliquer ce principe. Chaque jour au travail, la sécurité va de pair avec la qualité de notre produit final, l'objectif ultime étant de veiller à ce que chacun rentre chez lui en bonne santé. Chaque salarié se sent responsable non seulement de sa propre sécurité, mais aussi de celle de ses collègues proches.

Renforcer la culture de la sécurité

Une culture de la sécurité solide est essentielle pour améliorer le bien-être de nos salariés et prévenir les

accidents. Nous signalons les situations dangereuses, nous tirons les leçons des incidents et nous nous tenons mutuellement responsables des comportements dangereux. Chaque étape du processus devient plus sûre à mesure que nous éliminons les risques. Au cours des prochaines années, Plukon Pays-Bas appliquera la norme NEN-EN-ISO 45001 pour des conditions de travail saines et sûres. Plukon Wezep jettera les bases de ce système de gestion de la sécurité en 2023 et vise à obtenir la certification en tant que premier site en 2024.

Stratégie en termes de sécurité

La sécurité des salariés est essentielle. Plukon développe en permanence sa politique de gestion de la sécurité. L'audit des systèmes de sécurité, le signalement des incidents et le partage des meilleures pratiques permettent à Plukon de contrôler et d'améliorer les performances en matière de santé et de sécurité.

Suppression progressive du travail physiquement exigeant

Au fil des ans, nous avons progressivement éliminé les tâches physiquement exigeantes en intégrant de plus en plus l'automatisation et la robotique dans nos installations de production. En 2023, nous avons investi dans un système de chargement de caisses dans deux usines, Ommel (Pays-Bas) et Storkow (Allemagne), en utilisant des palettes pour la manutention en vrac. Cette évolution vers un travail moins exigeant sur le plan physique exige de nos salariés qu'ils s'adaptent. Pour soutenir cette transition, nous proposons une formation en ligne sur l'automatisation et la robotique sur nos sites de production.





Formation et développement de carrière



Intégration

Nous veillons à ce que les nouveaux salariés s'intègrent parfaitement dans notre organisation grâce à des programmes d'intégration sur mesure qui les familiarisent avec notre culture, nos valeurs et nos normes opérationnelles. Cette base prépare le terrain à une carrière réussie et épanouissante chez Plukon.

Développement professionnel

Nos différentes offres de formation, comme celles traitant des compétences techniques, les cours de langues et les certifications obligatoires, permettent à nos salariés d'exceller dans leurs fonctions actuelles et de se préparer à de futures opportunités. Nous mettons l'accent sur le développement continu et l'excellence opérationnelle afin de conserver notre avantage concurrentiel.

Le développement personnel

Au-delà des compétences professionnelles, nous investissons dans le développement holistique de nos salariés. Les programmes de leadership, la formation aux compétences personnelles et les initiatives en matière de bien-être aident notre personnel à s'épanouir, ce qui renforce leur satisfaction et leur engagement au travail.

Formation et développement.

Chez Plukon Food Group, notre engagement en faveur de l'excellence s'étend au-delà de nos produits et services, à la croissance et au développement continu de nos salariés. Notre stratégie d'apprentissage et de développement (L&D) est conçue pour s'aligner sur notre vision d'entreprise, en veillant à ce que notre personnel reste agile, compétent et prêt à répondre aux exigences d'un secteur en évolution rapide.

Grâce à la Plukon Academy, nous proposons une approche structurée et complète du développement des salariés, qui englobe l'intégration, le développement professionnel et personnel. En encourageant une culture de l'apprentissage continu, nous ne nous contentons pas de renforcer les capacités individuelles, mais nous favorisons également la réussite et l'innovation de notre organisation. Nos initiatives en matière de formation et de développement sont étroitement intégrées à notre stratégie commerciale, ce qui nous permet d'anticiper les besoins futurs et de conserver notre avantage concurrentiel.

En investissant dans notre personnel, nous investissons dans notre avenir, en veillant à ce que Plukon Food Group reste un partenaire de confiance et un leader dans son domaine.

Plukon Academy

Au sein de Plukon Food Group, nous reconnaissions que l'apprentissage et le développement continu sont essentiels à notre succès et au bien-être de nos salariés. Plukon Academy est au cœur de notre engagement à promouvoir une culture de croissance, d'innovation et d'excellence. Grâce à une gamme complète de programmes, nous fournissons à nos salariés les compétences et les connaissances nécessaires pour se développer dans un secteur dynamique et en constante évolution.



Académies au niveau des services

Reconnaissant les besoins uniques des différents services, nos académies au niveau des services proposent des programmes de formation spécialisés qui répondent à des exigences spécifiques en matière de compétences et de connaissances. Cette approche ciblée garantit que nos salariés reçoivent une formation pertinente, pratique et immédiatement applicable, améliorant leur capacité à contribuer efficacement à leurs postes et aux objectifs stratégiques de l'organisation.

Alignement stratégique et copropriété

La Plukon Academy fonctionne en étroite adéquation avec notre stratégie d'entreprise, Lizzy 3.0, et notre stratégie RH, la dite « Best People ». En confiant la responsabilité de l'académie aux unités opérationnelles et aux RH, nous nous assurons que nos initiatives de formation sont à la fois pertinentes d'un point de vue stratégique et pratiques d'un point de vue opérationnel. Cette approche collaborative favorise un sentiment d'appropriation et de responsabilité chez les responsables départementaux, ce qui stimule l'engagement et la motivation de nos salariés.

Une main-d'œuvre prête pour l'avenir

Alors que nous naviguons dans un environnement commercial en rapide évolution, la Plukon Academy reste agile et adaptable. Nous actualisons en permanence nos programmes pour relever les nouveaux défis et saisir les nouvelles opportunités, en veillant à ce que notre main-d'œuvre soit bien préparée pour l'avenir. Grâce à une évaluation et à un feedback continu, nous affinons nos initiatives de formation afin de maintenir leur efficacité et leur adéquation avec les besoins des salariés et de l'organisation.

La Plukon Academy est plus qu'une simple institution de formation: c'est la pierre angulaire de notre engagement à responsabiliser nos salariés, à stimuler l'innovation et à atteindre une croissance durable. En investissant dans notre personnel, nous formons une main-d'œuvre résiliente et compétente, prête à répondre aux exigences de demain.

Indicateurs L&D 2023

ICP	2023
Heures consacrées à la formation aux programmes de la Plukon Academy	294
% d'apprentissage numérique par rapport au nombre total d'heures de formation	10,5%
Nbre d'intégrations en numérique (personnel permanent et externe)	20.944
Nbre de programmes de leadership dans l'entreprise	3
Programmes d'encadrement des participants	36
Taux de promotion interne (top 300)	57,5%
Couverture du pool de successeurs (top 175)	63,6%

Objectifs de L&D pour 2023

Positionnement en L&D

- Déploiement de la stratégie de développement L&D et de positionnement de la L&D.
- Développement d'une politique centrale de formation liée à la législation européenne.

Plukon Academy

- Élaborer une matrice de formation pour les postes et une matrice de compétences au niveau du site, en lien avec l'initiative PROGress.
- Aligner la matrice de compétences sur le projet ETI aux Pays-Bas.
- Fournir la matrice sous une forme visuelle et veiller à ce qu'elle soit accessible aux salariés.
- Lancer le centre de connaissances techniques de Maasmechelen dans le cadre de la structure de notre Department Academy.

Système de gestion de l'apprentissage (LMS)

- Lancer le projet LMS 2.0 afin d'explorer et d'identifier un système de gestion de l'apprentissage adapté à notre entreprise.





Attirer et retenir les talents

Notre vision est de faire en sorte que les salariés quittent l'entreprise à un meilleur niveau de compétences qu'à leur arrivée. En 2022, nous avons lancé un programme d'engagement basé sur les facteurs clés pris en compte par les salariés (WIAP: Work, Income, Attention, and Perspective soit Travail, Revenu, Attention et Perspective). Tous les pays ont commencé à mettre en œuvre ce concept. Nous avons également lancé le cycle RH afin d'attirer, de faire se développer et d'engager les salariés de Plukon Food Group.



En nous appuyant sur les thèmes du cycle RH, nous avons établi l'agenda des ressources humaines pour tous les pays. Cette approche consiste à piloter l'un des thèmes du cycle RH dans un pays spécifique de Plukon. Une fois que le projet pilote s'est avéré concluant, nous avons reproduit les meilleures pratiques dans d'autres pays de Plukon en tant que 'concepts éprouvés en matière de ressources humaines'. Notre ambition est de mettre en œuvre tous les thèmes du cycle et de la gouvernance des ressources humaines dans chaque pays de Plukon au cours des quatre prochaines années.

Attirer et retenir des salariés talentueux est essentiel pour réussir et garantir des produits de haute qualité. Pour fidéliser les salariés, nous nous efforçons d'offrir à tous les membres du personnel la possibilité d'accéder à des postes plus élevés au sein de l'entreprise. Notre objectif est de pourvoir au moins 75% des postes de management à l'aide de candidats internes, afin de favoriser la croissance continue et l'évolution de carrière au sein de Plukon. Afin de favoriser l'épanouissement personnel et le développement des talents de chaque salarié, Plukon investit dans le département des ressources humaines en développant des formations (en ligne), en organisant des évaluations annuelles du personnel et en proposant des programmes de développement du leadership.

Stagiaires et participants à Young Plukon Programme professionnel

Nombre de stagiaires 2020 - 2022	3
Nombre de stagiaires 2022 - 2024	5
Nombre de cadres participant au programme Young Professional	12

En 2022, nous avons commencé à professionnaliser notre marque employeur, et en 2023, nous avons continué à améliorer notre marque employeur pour attirer les meilleurs talents. En avril 2023, nous avons lancé notre nouveau site web '[Travailler chez Plukon](#)'.

Aux Pays-Bas, nous avons lancé un programme d'orientation 'Happy2Hire' en 2023. Un premier lancement à petite échelle du programme s'est avérée fructueux, pas moins de sept candidats recommandés ayant achevé avec succès leur période de probation. Nous avons ensuite élargi le groupe cible pour atteindre encore plus de candidats potentiels. Pour donner un exemple aux Pays-Bas, les membres de l'équipe et le personnel des RH peuvent également recommander des candidats et gagner une prime de 1 000 euros si leur recommandation se traduit par une embauche. À la fin de l'année 2023, nous avons lancé le programme dans tous les pays de Plukon Food Group.

Young Plukon

Plukon se développe rapidement, augmentant sa taille et le nombre de ses sites, et accueillant chaque semaine de nouveaux collègues. Afin d'entretenir le lien entre les salariés, Plukon a lancé Young Plukon in 2023, un réseau pour les nouveaux talents au sein de Plukon Pays-Bas.

Young Plukon vise à mettre en relation des collègues et à promouvoir l'échange de connaissances et d'idées par le biais d'environ quatre événements annuels. Ces événements, qui comprennent des ateliers, des conférenciers inspirants, des quiz et des activités sportives, sont conçus pour être à la fois informatifs et agréables, et s'adressent à la fois aux salariés de bureau et aux salariés de production sur différents sites.



Accroître la diversité des genres dans l'encadrement

- **Objectif SMART:**

35% de personnes du sexe sous-représenté occupant des fonctions d'encadrement supérieur et au Conseil d'administration. d'ici à 2030.

- **ICP:**

% de personnes du sexe sous-représenté occupant des fonctions d'encadrement supérieur (C-suite moins 2) et au Conseil d'administration.

En promouvant l'égalité des sexes, Plukon vise à permettre au sexe sous-représenté, à savoir les femmes, de réaliser pleinement leur potentiel. La création d'un environnement égalitaire permet de nouvelles perspectives et innovations.

Compte tenu des défis auxquels le monde est confronté, nous pensons que la discrimination fondée sur le sexe n'a pas sa place.

Notre objectif est de parvenir à l'égalité des sexes et à l'autonomisation de toutes les femmes au sein du Plukon Food Group. Nous visons à augmenter la représentation du sexe sous-représenté dans les postes de direction et du Conseil d'administration au niveau du groupe. Notre ambition est de faire en sorte que 35% de ces postes soient occupés par des femmes d'ici à 2030.

En 2022, Plukon comptait 27,86% de femmes (39 sur 140) et en 2023, 29,25% (43 sur 147).

Ambition en matière de diversité des genres au niveau direction

ICP	Référence	Résultat	Objectifs				
			2022	2023	2024	2025	2026
% du sexe sous-représenté dans les fonctions d'encadrement	28%	29%	29%	30%	30%	31%	32%



Communautés locales

Nous pensons qu'il est essentiel d'entretenir le lien avec les différentes parties prenantes de la chaîne de valeur de la volaille et avec les communautés voisines de nos installations. En 2023, Plukon Sieradz, en Pologne, a fait un don pour la reconstruction d'un pont à Gruszczycze, qui avait besoin d'être réparé en raison de son mauvais état technique. À Chailley (France), nous avons sponsorisé une course à pied et un trail et y avons participé avec une équipe de salariés de DUC.



Interview

Possibilités d'épanouissement personnel et de développement

“Cela fait neuf ans que je travaille pour Plukon Food Group. J'ai d'abord commencé comme étudiant dans le domaine de la logistique, en travaillant de nuit. Au cours des dernières années, j'ai eu le privilège d'accéder à mon poste actuel d'assistant conseiller en prévention, où je n'ai cessé de progresser et de me développer.”



Hygiène et sécurité

“Chez Plukon Food Group, je suis chargé de veiller à la santé et à la sécurité de nos salariés, qu'il s'agisse du personnel de production ou du personnel de bureau. Il s'agit notamment d'identifier et d'atténuer les risques, de procéder aux ajustements nécessaires des équipements dans nos installations et de se concentrer sur l'ergonomie. Mes tâches quotidiennes impliquent également d'engager des conversations et de trouver des solutions pour promouvoir un environnement de travail positif. Ce n'est pas toujours l'environnement le plus facile, mais c'est très gratifiant. Chaque jour est différent et les défis inattendus exigent des réponses rapides.”

Un engagement fort en faveur de la formation et du développement

“Je participe actuellement à un programme de formation de deux ans pour devenir conseiller en prévention agréé. Lors de mon évaluation annuelle, mon responsable et moi-même avons conclu que j'avais une plus grande marge de progression et, dans le même temps, la direction a exprimé le besoin d'un plus grand nombre de conseillers en prévention. Cette opportunité correspondait parfaitement à mes objectifs et je suis actuellement en train de suivre une formation pour devenir conseiller en prévention. Dans le cadre du programme de prévention, je participe à divers programmes de formation et cours couvrant à la fois les compétences techniques et les compétences personnelles essentielles telles que la communication, le retour d'information et une approche centrée sur les personnes.

Plukon Food Group s'engage fortement en faveur de la formation et du développement, ce qui se confirme sur le lieu de travail. Les possibilités de formation continue couvrent divers aspects, notamment l'utilisation des machines, les procédures, la prévention des incendies, les premiers secours et le DEA. L'équipe de Plukon chargée de l'apprentissage et du développement étend les offres de formation à d'autres domaines que les compétences indispensables. Cet engagement s'étend à la fois aux nouveaux salariés et aux salariés actuels.”



Jeffrey Steyven
Assistant du Conseiller en prévention chez Plukon Belgique

5. NOTRE FAÇON DE PROGRESSER

Plukon assume une responsabilité importante en fournissant des produits sains à la population de toute l'Europe, provenant d'exploitations locales et livrés directement à notre table. Prendre part à cette responsabilité est à la fois passionnant et stimulant.



Une approche holistique du développement durable

En créant une stratégie en termes de développement durable, nous essayons de trouver l'équilibre entre ce que nous sommes aujourd'hui en tant qu'entreprise et ce que nous voulons être à l'avenir en tant qu'entreprise. Plukon, comme beaucoup d'autres entreprises, est soumise à des demandes changeantes de la part des clients, à une législation européenne en évolution rapide et à de multiples situations locales et internationales exigeant une vision à court ou à long terme. Cela nécessite une approche holistique du sujet et un état d'esprit régénératrice en matière de santé, de sécurité alimentaire et de bien-être en général.



Le développement durable est une responsabilité partagée

En tant que nouveau membre de l'équipe de développement durable de Plukon, je suis impressionnée par la solidité du socle de l'entreprise, soutenue par de nombreux individus et partenaires talentueux. Grâce à mon expérience de la législation européenne et du développement durable dans l'industrie de la production, ainsi qu'à mon enthousiasme, je souhaite faire progresser les initiatives de Plukon en matière de développement durable.

Nous travaillons actuellement sur plusieurs initiatives visant à mieux structurer et professionnaliser notre stratégie ESG. Au début de l'année 2024, nous avons mené une double analyse de matérialité qui nous a permis d'obtenir des informations précieuses de la part des parties prenantes internes et externes, nous aidant ainsi à hiérarchiser les thèmes ESG et à jeter les bases de notre stratégie. Bien que l'équipe chargée du développement durable dirige nos efforts de préparation à la conformité à la directive CSRD, ces responsabilités sont partagées par l'ensemble de l'organisation. Nous nous concentrerons sur la création d'un impact positif à long terme, et sur la rationalisation de notre organisation et de notre gouvernance pour y parvenir.

En outre, nous nous engageons non seulement à assurer le bien-être de nos salariés, de nos partenaires et des travailleurs de la chaîne de valeur, mais aussi celui des animaux que nous élevons. Leur bien-être est indissociable de notre réussite en tant qu'entreprise. Je suis enthousiaste à l'idée de ce qui nous attend et des défis que nous aurons à relever dans la mise en œuvre de nos nouveaux enjeux matériels. Je suis reconnaissante de pouvoir compter sur le soutien de nos collègues, de nos partenaires, de nos clients et des autres parties prenantes. Ensemble, nous pouvons éviter les zones d'ombre et adopter une approche holistique de la durabilité, tout en inspirant les dirigeants et en reliant tous les éléments nécessaires à nos efforts.

Jacobine Pistol
Spécialiste du développement durable chez Plukon Food Group

Informations complémentaires

À propos de ce rapport

Ce rapport RSE du Plukon Food Group couvre la période du 1er janvier 2023 au 31 décembre 2023. Il a pris en compte les normes 2021 de la Global Reporting Initiative (GRI) et les objectifs de développement durable (ODD).

La période et le cycle de reporting pour le développement durable et les rapports financiers sont les mêmes. Sauf indication contraire, les résultats concernent toutes les Business units de Plukon Food Group aux Pays-Bas, en Belgique, en Allemagne, en France, en Pologne et en Espagne. Son champ d'application et son contenu sont basés sur les enjeux matériels et les besoins d'information des parties prenantes.

Le contenu a été développé par l'équipe de projet 'Matérialité et rapport RSE 2023' de Plukon Food Group, qui a été constituée et qui se compose du Manager par intérim du Développement durable de l'entreprise, du Directeur du Reporting externe, du Directeur de l'Innovation, du Directeur de la Qualité dans l'entreprise et de la Responsable de la Communication et des Relations publiques, avec le soutien de l'Agence conseil Schuttelaar & Partners. Plukon Food Group s'efforce de rendre compte chaque année des thèmes de la RSE exposés dans le présent rapport.



Date de publication: 10/10/2024



Contact

Si vous avez des commentaires ou des questions, veuillez contacter Plukon Food Group.

Industrieweg 36
NL-8091 AZ Wezep

Postbus 10
NL-8090 AA Wezep
Pays-Bas

+ 31 (0)38 376 66 37
info@plukon.nl
www.plukon.com

Annexes

Processus d'analyse de la matérialité 2022

En 2022, Plukon Food Group a mis à jour son analyse de matérialité afin d'identifier ses impacts les plus significatifs sur l'économie, l'environnement et les personnes, y compris les impacts sur les droits de l'homme. Le présent rapport se fonde sur cette (unique) évaluation de l'impact et de la matérialité.

En préparation de la directive CSRD (Directive sur les rapports de développement durable des entreprises), nous avons entamé le processus d'évaluation de la double matérialité de Plukon Food Group au début de l'année 2024. Dans le rapport RSE 2024, nous divulguerons les conclusions de la double analyse de matérialité.

Équipe

L'équipe de projet 'Matérialité et rapports RSE 2022' a été constituée et se compose du Responsable du Développement durable de l'entreprise, du Responsable du reporting externe, du Directeur de l'Innovation, Directeur de la Qualité dans l'entreprise et de la Responsable de la Communication et des Relations publiques.

Liste longue

L'équipe a dressé une sélection d'enjeux matériels potentiels pour Plukon grâce à un processus de recherche documentaire en quatre étapes:

- Enjeux matériels de l'analyse de matérialité précédente de Plukon.
- Enjeux pertinents définis dans la norme sectorielle 13 de la GRI pour l'agriculture, l'aquaculture et la pêche.
- Enjeux récurrents parmi les pairs et les organisations sectorielles concernées.
- Enjeux fréquemment mentionnés dans les médias sur Plukon, le secteur de la volaille et leurs impacts.

La liste comprenait initialement 33 enjeux. L'équipe du projet a condensé cette liste en 24 thèmes, classés dans la catégorie Environnement, Social et gouvernance (ESG).

Parties prenantes

Pour l'analyse, les groupes de parties prenantes internes et externes les plus pertinents ont été identifiés:

Parties prenantes externes:

- Client Retail
- Client QSR
- Client Restauration
- Client Protéines animales
- Fournisseurs
- Organisations professionnelles
- ONG
- Établissements d'enseignement et de recherche
- Consultants/comptables
- Banques/bailleurs de fonds
- Autorités

Parties prenantes internes:

- Comité central d'entreprise
- RH
- Ventes
- Communication
- Achats et chaîne d'approvisionnement
- Qualité et durabilité
- Finances et affaires juridiques
- Innovation commerciale
- Management (MDs)
- Conseil de surveillance
- Équipe de direction et autres

Au total, 114 parties prenantes externes et internes ont été invitées à participer à une enquête en ligne.

Groupe	# invité	# répondu	réponse
Parties prenantes externes	67	43	64%
Internes	47	41	87%
Total	114	84	74%

Il en résulte la matrice de matérialité présentée à la page suivante (page 55).

Validation

Les résultats de l'enquête ont été examinés lors d'une réunion de validation avec le Comité exécutif de Plukon Food Group, au cours de laquelle les enjeux matériels définitifs et leurs indicateurs clés de performance respectifs ont été discutés. L'équipe de projet de Plukon Food Group a procédé à la sélection finale des indicateurs de performance clés. Lors des entretiens de validation, 6 parties prenantes externes ont fait part de leur point de vue sur la matrice finale.

Piliers RSE et enjeux matériels

Les hommes et la société	
Enjeu matériel	Définition
Formation et développement de carrière	L'approche de Plukon en matière de création d'emplois, de conditions d'emploi et de conditions de travail pour ses salariés. Les conditions de travail englobent notamment la promotion de la santé et de la sécurité des salariés de Plukon, ainsi que des innovations visant à éliminer progressivement les travaux physiquement exigeants.
Pratiques en matière d'emploi, comme la santé et la sécurité au travail	Les activités de Plukon visent à garantir que chaque salarié et travailleur se voit offrir des opportunités de développement personnel et de développement des talents.

Santé et bien-être des animaux

Enjeu matériel	Définition
Santé et bien-être des animaux	Des poulets de chair en bonne santé sont la base d'un secteur avicole sain et d'une production alimentaire responsable. Le bien-être des animaux peut encore être amélioré grâce à l'innovation et à la collaboration au sein de l'industrie. Plukon a un impact sur la santé et le bien-être des volailles dans sa chaîne de valeur. Cet enjeu comprend l'alimentation précoce des poussins.
Innovations vertes et concepts agricoles novateurs	Le développement de nouveaux concepts qui réduisent l'impact négatif sur les êtres humains, les animaux ou l'environnement ou qui améliorent la santé des êtres humains, des animaux ou de l'environnement. Il s'agit par exemple de concepts qui améliorent la santé et le bien-être des animaux, conformément aux souhaits des clients de Plukon.
Utilisation responsable des antibiotiques vétérinaires	Les efforts de Plukon pour réduire l'utilisation des antibiotiques vétérinaires. Si la santé des animaux nécessite l'utilisation d'antibiotiques, celle-ci est effectuée de manière responsable, avec des effets minimes sur la santé animale ou humaine.

Sécurité alimentaire et transparence

Enjeu matériel	Définition
Sécurité alimentaire	Les efforts de Plukon pour éviter la contamination et garantir la sécurité alimentaire, en manipulant les denrées alimentaires et les produits destinés à l'alimentation animale de manière à prévenir la contamination des denrées alimentaires et les maladies d'origine alimentaire.
Traçabilité de la chaîne d'approvisionnement	Les efforts de Plukon pour mieux connaître sa chaîne d'approvisionnement, notamment la capacité de retracer la source, l'origine et les conditions de production des matières premières et des services. La traçabilité permet d'identifier et de prévenir les impacts négatifs potentiels liés aux produits de Plukon.

Circularité et climat

Enjeu matériel	Définition
Émissions directes et indirectes gaz à effet de serre	Contribution au changement climatique suite aux émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre de Plukon. Les émissions directes proviennent du chauffage des installations de Plukon (gaz) et de l'utilisation de carburants (essence, diesel) par notre propre flotte de véhicules. Les émissions indirectes proviennent de la production de l'énergie que nous achetons et utilisons: électricité, chauffage urbain, utilisation de carburants pour les transports achetés et électricité pour les voitures électriques. Il s'agit notamment d'innovations visant à améliorer l'efficacité énergétique sur les sites de PFG.

Des produits sains et produits de manière responsable

Enjeu matériel	Définition
Contribuer à une alimentation saine et à la sécurité alimentaire	Les efforts de Plukon pour contribuer à une alimentation saine et durable, notamment en augmentant la proportion de protéines végétales dans le régime alimentaire. Les efforts de Plukon ont également un impact sur la sécurité alimentaire, en créant un accès physique et économique à une nourriture suffisante, sûre et nutritive.
Utilisation de matières premières produites de manière responsable	Les efforts de Plukon pour augmenter ses connaissances à propos de sa chaîne d'approvisionnement, notamment la capacité de retracer la source, l'origine et les conditions de production des matières premières et des services. La traçabilité permet d'identifier et de prévenir les impacts négatifs potentiels liés aux produits de Plukon.



Au niveau environnemental

1. Santé et bien-être des animaux
2. Innovations vertes et concepts agricoles novateurs
3. Utilisation responsable des antibiotiques vétérinaires
4. Émissions de gaz à effet de serre dans la chaîne de valeur
5. Émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre.
6. Utilisation de matières premières produites de manière responsable
7. Zoonose
8. Adaptation et résilience au changement climatique
9. Déchets alimentaires
10. Biodiversité
11. Eau et effluents
12. Déchets
13. Emballage
14. Contribuer à une alimentation saine et à la sécurité alimentaire

Au niveau social

15. Sécurité alimentaire
16. Droits de l'Homme et égalité des chances
17. Pratiques en matière d'emploi, comme la santé et la sécurité au travail
18. Liberté d'association et convention collective
19. Communautés locales
20. Formation et développement de carrière

Au niveau gouvernance

21. Traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement
22. Satisfaction des clients
23. Politique publique
24. Performances financières

Les enjeux matériels résultant de l'analyse sont mis en évidence.