



Notre histoire est aussi la vôtre



DECLARACIÓN DE RENDIMIENTO EXTRA FINANCIERO

— *Voluntario* —

23 de mayo de 2025

ÉTIENNE PASQUIER Presidente y Director General

PASQUIER SAS

BP 12 - 49360 Les Cerqueux - FRANCIA



ÍNDICE

<i>Nuestro compromiso de empresa</i> _____	3
Nuestro modelo de negocio	
Modo de funcionamiento del grupo	
Identificación de retos	
<i>Cultivar la cohesión del grupo transmitiendo nuestra gestión socioeconómica y nuestra forma de pensar</i> _____	10
Gestión del compromiso social del grupo	
Historia, espíritu y sistema de management del grupo	
Atraer y retener a los colaboradores	
<i>Cultivar el anclaje territorial</i> _____	23
Promover la compra de materias primas locales	
Desarrollar del turismo industrial (dar a conocer a la empresa)	
Participar en la vida social, deportiva y económica local	
<i>Reducir nuestro impacto sobre el medioambiente</i> _____	25
Contexto	
Contribuir a la neutralidad del carbono en 2050	
Preservar los recursos naturales	
Actuar en favor de la transición energética	
Preservar la biodiversidad	
Promover la economía circular	
<i>Comprometerse con nuestros consumidores</i> _____	32
Recetas más limpias y sencillas conservando el placer del sabor	
Actor en la transición agrícola	
Envases sostenibles y ecodiseñados	
<i>Otros elementos</i> _____	44
Relaciones sociales	
Luchar contra la discriminación y promover la diversidad y el empleo de trabajadores discapacitados	
Luchar contra la precariedad alimentaria	

Nuestro compromiso de empresa

NUESTRO MODELO DE NEGOCIO

*Bríoche Pasquier,
una historia, un saber hacer*

NUESTROS ORÍGENES



Panadería Artesanal

La historia del grupo comienza en la panadería de un pequeño pueblo en Maine y Loira.

Mundo agrícola

Desde su creación, la empresa ha estado cerca del mundo agrícola. Tiene una actividad dedicada a la alimentación de animal y, por lo tanto, vinculada al mundo agrícola.

NUESTROS RECURSOS



Mujeres y Hombres

- 3 730 empleados
- Diversidad de perfiles y oficios
- Más de 200 personas dedicadas a la innovación
- Panaderos y pasteleros formados
- Una fuerza de ventas vincular a las plantas de producción

Máquinas

- 18 fábricas situadas cerca de los lugares de consumo
- 52 M€ de inversiones en 2024
- Procesos de fabricación desarrollados internamente
- Optimización energética de los procesos

Materias

- Un programa que gira en torno a tres pilares: recetas sencillas, transición agrícola y diseño ecológico: «Lo Natural lleva su tiempo»
- Suministro local (harina, huevos)
- Materias primas sencillas y rigurosamente seleccionadas.
- Elección y diseño del embalaje
- Socios proveedores

NUESTRO OFICIO Y NUESTROS REQUISITOS PREVIOS



Nuestro oficio

Desarrollar recetas y procesos de fabricación en Bollería, Pastelería y Biscote. Ponerlas en marcha en nuestras fábricas y, a continuación, distribuir nuestros productos a los clientes.

Nuestros requisitos previos

- Respeto de los derechos Humanos y del medio ambiente
- Productos sabrosos, saludables y seguros
- Productos accesibles al mayor número de consumidores

NUESTRAS ACTIVIDADES



Mercados

CV en 2024: 944M€



Ganadería (40 M€ CV)

Tendencias del mercado

- Tendencia de consumo
- Transición medioambiental
- Conectividad

Nuestros ejes estratégicos

- Internacionalización
- Naturalidad

NUESTROS IMPACTOS



Societarios

- Naturalidad en nuestros productos
- Seguridad y salud de los empleados
- Espíritu de PYME
- Formación

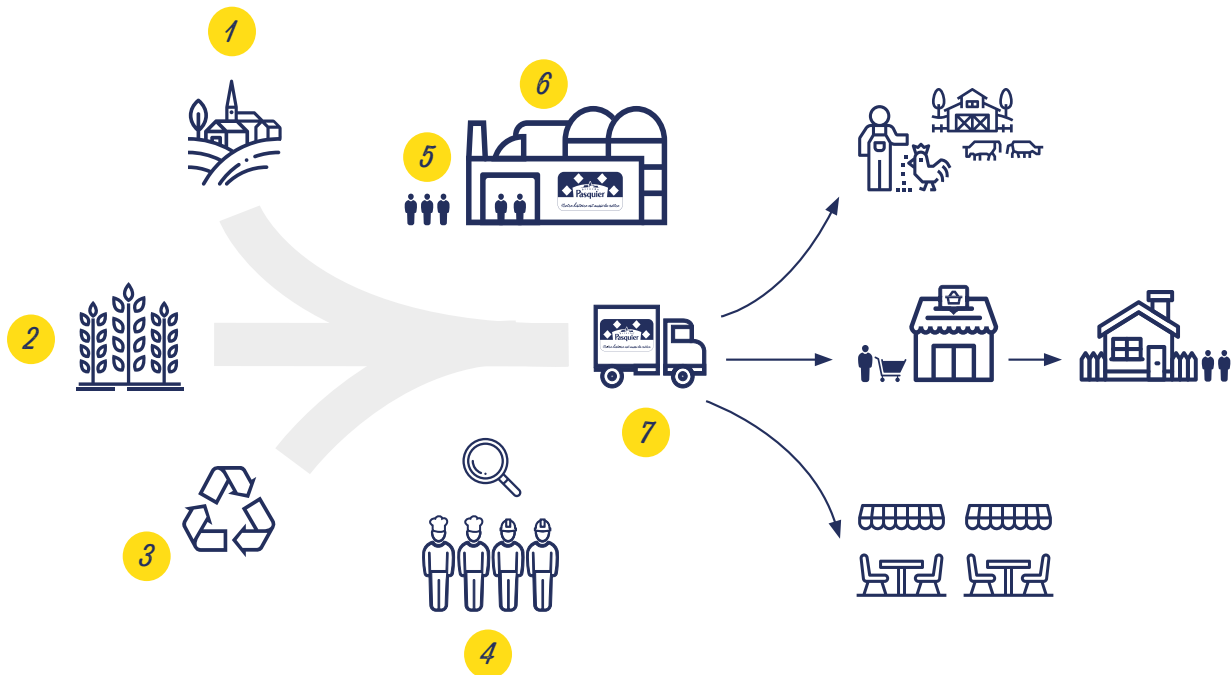
Medioambientales

- Impacto de los productos: elección del embalaje, vida útil (para reducir el desperdicio alimentario)
- Impacto de las fábricas: consumo de energía y agua, tratamiento de residuos, reciclaje de desechos.

Sostenibilidad de la empresa

- Desarrollo internacional
- Innovación productos
- Propietario de nuestros procesos (barreras tecnológicas)
- Desarrollo de productos de la marca Bríoche Pasquier.

Brioche Pasquier y su entorno



Los puntos identificados con este logotipo están incluidos en el programa «Lo Natural lleva su tiempo» iniciado en 2020. Proveniente del proyecto “Naturalidad” lanzado en 2015, y se amplió para abarcar toda la cadena desde el origen (embalaje, materiales), hasta la fabricación del producto terminado.

1. ANCRAGE TERRITORIAL

Brioche PASQUIER nació en 1936 como la panadería familiar de Gabriel PASQUIER en LES CERQUEUX (49), aldea rural en Francia. Nuestra voluntad es seguir cerca de los lugares de consumo de nuestros productos, porque el origen de nuestra empresa se basa en su capacidad de ofrecer productos frescos todos los días.

Por ello, el grupo cuenta con 14 plantas de producción en Francia (situadas en zonas rurales) y repartidas por todo el territorio. 2 plantas en España, 1 en Inglaterra, 1 en USA.

Hay entidades comerciales presentes en otros 3 países (Italia, Bélgica y Corea del Sur).

El anclaje territorial sigue siendo un valor clave para la empresa. Cada entidad del grupo participa en la vida local:

- Promoviendo un suministro local de nuestras materias primas,
- Manteniéndose cerca del mundo agrícola,
- Abriendo las puertas de nuestras fábricas a visitas (turismo industrial),
- Participando en eventos deportivos, acompañando a clubes deportivos locales.



2. ELEGIR LOS INGREDIENTES

Un buen producto es resultado de una buena selección de materias primas, por eso, prestamos mucha atención a la elección de nuestros proveedores y de los ingredientes.

Cada filière tiene como objetivo la contratación local y la promoción y/o el desarrollo de prácticas sostenibles (remuneración justa a los productores, respeto al medioambiente, prácticas éticas). Siempre nos hemos esforzado en colaborar al máximo con nuestros proveedores y todavía hoy seguimos trabajando con algunos de ellos desde hace más de 30 años. Es un compromiso mutuo de transparencia, trazabilidad y calidad que nos permite garantizar, a día de hoy la calidad de nuestros productos.



3. PROTEGER EL MEDIOAMBIENTE



Implantados en áreas rurales, sabemos que preservar los recursos que nos rodean es primordial.

La producción de nuestros productos requiere diariamente el uso de energía (electricidad, gas) y agua. Ya en 2010 emprendimos acciones para reducir nuestro consumo y nos aseguramos de estar atentos a todas las tecnologías que permiten una mayor reducción del consumo. El siguiente paso es la transición energética, que pretende reducir gradualmente el uso de la energía fósil en favor de las energías renovables.

El embalaje está destinado a proteger y transportar los productos, garantizar su conservación y facilitar su uso. Trabajamos para reducirlos, (¡suprimirlos en la medida de lo posible!), optimizarlos e identificar nuevas soluciones a partir de productos reciclados y/o innovadores y sostenibles.

4. HOMBRES Y MUJERES COMPROMETIDOS CON EL PRODUCTO Y LA INNOVACIÓN



Desde sus orígenes, Brioches Pasquier cuenta con un saber hacer en panadería y pastelería. Hoy en día, hay al menos 60 personas que se centran en el desarrollo de nuestras recetas y procesos.

Trabajan con más de 200 personas de los servicios técnicos para concebir nuestras fábricas, nuestras líneas e incluso nuestras máquinas. Nuestras habilidades internas nos permiten crear nuestras propias recetas y procesos.

Queremos tener máquinas más adecuadas a nuestros productos, y si no existen, las creamos.

Para garantizar un producto único y conservar nuestra independencia, las barreras creadas por los conocimientos adquiridos durante más de 40 años de experiencia son una garantía de continuidad para la empresa.

5. EMPLEADOS QUE PARTICIPAN ACTIVAMENTE A SU NIVEL

3 730 empleados repartidos en plantas de «talla humana» para conservar la proximidad y el diálogo. Cada línea de producción es operada por un grupo que oscila entre 10 y 30 personas de media con la dirección de un equipo de responsables. Una planta se compone de:

- varias líneas con varios equipos ayudados por varios servicios de soporte (funcionales),
- y de varias regiones comerciales.

Una planta funciona, por lo tanto, como un grupo de pequeñas empresas, lideradas por una dirección industrial y una dirección comercial: es la idea de «emprendedores». La descentralización permite a cada uno ser actor en su propio ámbito.

Brioches Pasquier acompaña cada día a sus colaboradores para desarrollar sus competencias y su movilidad interna a través de cursos de formación personalizados.

6. PRODUCCIÓN RESPETUOSA Y RESPONSABLE

Desde la fabricación hasta el embalaje, conservamos las recetas y las formas de trabajo de Gabriel PASQUIER.

La elección de nuestras herramientas de fabricación es determinante para respetar las recetas y cumplir con los tiempos de los procesos originales y para nuestros objetivos del programa de «Lo Natural lleva su tiempo».

Cada línea optimiza su funcionamiento para limitar las emisiones en producción (productos no conformes, residuos generados, uso de agua).

7. NUESTROS PRODUCTOS, NUESTROS CONSUMIDORES

Contribuir con un producto seguro, saludable y práctico en cada momento del día. Y satisfacer las expectativas de los consumidores siempre exigentes con los productos y las empresas que los fabrican.

NUESTROS MERCADOS, NUESTROS CLIENTES

Presente históricamente en GMS en las secciones de bollería, panadería y pastelería, el grupo Brioches Pasquier tiene la mayor parte de su actividad en este mercado.

Brioches Pasquier también está muy presente en el mundo del consumo fuera de casa.

Una pequeña parte de su negocio está destinado a los fabricantes agroalimentarios que utilizan nuestros productos en sus gamas.

El mercado de alimentación animal se encuentra localizado alrededor de la planta histórica de les Cerqueux.

MODO DE FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO:

Apegado a sus raíces rurales, Brioche Pasquier es un negocio familiar que ha sabido mantenerse siempre cerca del mundo agrícola. Durante más de 45 años, Brioche Pasquier se ha transformado gradualmente en un grupo estructurado y diversificado en el sector de la panadería-pastelería, con presencia internacional.

La dirección del grupo ha, regularmente, destacado el “management socioeconómico” como un factor clave de desarrollo y del crecimiento.

Este enfoque de management podría definirse como: «No puede existir un desarrollo económico estable y sostenible sin una inversión fuerte y constante en los aspectos organizativos y humanos».

La descentralización se ha hecho evidente, sobre todo para preservar la frescura de los productos, y también para conservar el tamaño humano de las plantas. Esta búsqueda de proximidad, no solo a clientes, consumidores, sino también a empleados, ha llevado a la empresa a validar opciones sólidas:

- El enfoque global en una entidad medible (los responsables comerciales e industriales son los verdaderos emprendedores)
- La responsabilidad individual para fomentar iniciativas
- Una jerarquía corta para que todos se expresen sobre su trabajo
- Plantas de pleno ejercicio con un binomio de dirección industrial y comercial

Poco a poco, las plantas se han estructurado con equipos comerciales e industriales que comparten un objetivo común. Estas plantas se han agrupado en Actividades que, a su vez, conforman el grupo. Estas opciones estructurales requieren, a diario, mantener un equilibrio entre la verticalidad necesaria para cualquier organización y la transversalidad indispensable para mantener la cohesión de grupo.

El objetivo buscado es el preservar la reactividad y el sentido común de una estructura pequeña (la planta), combinando las ventajas de un grupo organizado y estructurado (sistema de información común, economías en escalera, conocimiento mutuo, saber hacer, etc.)

Para ello, la empresa se basa en 3 aspectos estratégicos:

- un proceso de mejora continua
- orientaciones estratégicas y decisiones políticas
- herramientas de management comunes y compartidas

Las principales herramientas de management se implementan en todas las actividades, incluida en la de internacional:

- el Business Plan: objetivos de 5 años (Grupo, Actividad, Planta)
- el Presupuesto anual: objetivos financieros a 1 año
- el CAP (Contrato de Mejora de Pasquier): contrato de objetivos colectivos e individuales a 6 meses
- la Recomendación mensual: punto mensual entre el empleado y su responsable
- la File: instancia permanente para hacer que las plantas y las actividades se involucren en la estrategia

IDENTIFICACIÓN DE RETOS

En 2024, para identificar los retos relacionados con nuestra actividad, hemos utilizado los documentos ya existentes en la empresa:

- Informe del taller «Identificación de retos RSE»: este taller puso en relieve las acciones llevadas a cabo por el grupo sobre diferentes temáticas (sociales, societarias, medioambientales) y permitió su clasificación por orden de importancia.
- Auditorías y cuestionarios de clientes sobre el tema de La Responsabilidad Social Corporativa: hemos recopilado las diferentes solicitudes para sacar a relucir las principales expectativas y, por lo tanto, los retos.
- Factores de riesgo contenidos en el informe de actividad de 2023: nos permitieron complementar los elementos ya recogidos anteriormente.
- Políticas relacionadas con el compromiso social

Estos elementos se han completado con guías y recomendaciones de agrupaciones interprofesionales, así como con los textos en vigor (R225-105, en particular, del Código de Comercio francés).

Se presentó el planteamiento general a los miembros del Comité Ejecutivo. Los diferentes retos se clasificaron por orden de importancia en relación con los valores de la empresa. Los riesgos principales se identifican a continuación y están detallados en la DPEF.

La lista de retos que figura a continuación fue revisada a final de 2024 y validada por el Presidente Director General.

PILARES	CAPÍTULOS	DESCRIPCIÓN DE LOS RIESGOS IDENTIFICADOS
 CULTIVAR LA COHESIÓN DEL GRUPO TRANSMITIENDO NUESTRO MANAGEMENT SOCIOECONÓMICO Y NUESTRA FORMA DE PENSAR	Gestión del compromiso social del Grupo	La RSE es un tema transversal a todo el conjunto de oficios de la empresa. Se trata de una expectativa interna (empleados) y externa (consumidores y clientes). Una estrategia de RSE insuficientemente estructurada conduciría a una débil capacidad de comunicación interna y externa, a una falta de coherencia en las acciones y a una dificultad para unir a las partes interesadas en torno al proyecto de empresa.
	Historia, espíritu y sistema de management del Grupo	<u>Autonomía e implicación de las plantas:</u> El grupo Brioché PASQUIER se construye alrededor de las plantas. Su implicación en los temas y proyectos es primordial para asegurar la continuidad de la empresa. Cada planta debe mantener la autonomía y capacidad para analizar y llevar los temas/proyectos. Esto permite tomar decisiones en relación con las realidades operacionales vividas sobre el terreno. La sede social posee sólo la función de coordinación.
		<u>Management / transmisión y formalización</u> El grupo posee un funcionamiento descentralizado. La pérdida de la transmisión interna puede provocar un desajuste de los fundamentos de la empresa y una pérdida de conocimientos. Con la apertura internacional del grupo, este riesgo se ve acentuado por las diferencias culturales y la distancia.

PILARES	CAPÍTULOS	DESCRIPCIÓN DE LOS RIESGOS IDENTIFICADOS
 CULTIVAR LA COHESIÓN DEL GRUPO TRANSMITIENDO NUESTRO MANAGEMENT SOCIOECONÓMICO Y NUESTRA FORMA DE PENSAR	Atraer y retener a los colaboradores	<u>Contratación y relaciones escuela-empresa</u> Nuestras plantas están situadas en áreas de empleo dinámicas, lo que requiere una política de contratación adaptada al mercado laboral. Desarrollamos una política capaz de llegar a los candidatos interesados y de ofrecerles condiciones atractivas vinculada a los valores de la empresa. Para prepararse para el futuro y participar en la formación de las futuras generaciones, Brioche Pasquier integra cada año a jóvenes en el marco de los contratos de formación en alternancia entre la escuela y la empresa.
		<u>Desarrollo de competencias, creación de potencial y movilidad</u> Para trabajar de forma eficaz y responsable, Brioche Pasquier debe acompañar a sus empleados cada día para desarrollar sus competencias, promover la movilidad interna y los planes de formación personalizados.
		<u>Precariedad y organización del trabajo</u> El sistema de management de la empresa requiere de estabilidad en los equipos. Un cambio demasiado frecuente lleva a una formación repetida y afecta negativamente al funcionamiento de la empresa. Garantizar el número de personas formadas para mantener el funcionamiento de las líneas de producción en 3 * 8 es un reto para la empresa que debe satisfacer las necesidades de los consumidores
		<u>Salud y seguridad de los empleados</u> La salud y la seguridad son cuestiones importantes para la empresa. El descuido de ellas lleva a una pérdida de competencias (ausencia, salida), a una disminución de la motivación de los empleados presentes y a una degradación de las relaciones internas.
 CULTIVAR EL ANCLAJE TERRITORIAL	Conexión con los territorios de implantación de nuestras fábricas	<u>Promover la compra de materias primas locales</u> Tenemos una política de compras diseñada para promover tanto como sea posible las compras cerca de nuestras fábricas para nuestras principales materias. Nuestras plantas de producción participan, por lo tanto, a través de sus actividades, en la vida económica local. <u>Desarrollo del turismo industrial (dar a conocer a la empresa)</u> También queremos ser lo más transparentes posible con nuestros consumidores promoviendo las visitas a las fábricas o el turismo industrial en términos más amplios. <u>Participar en la vida social, deportiva y económica local</u> También apoyamos las asociaciones locales organizando y participando en numerosos eventos, sobre todo deportivos.

PILARES	CAPÍTULOS	DESCRIPCIÓN DE LOS RIESGOS IDENTIFICADOS
 REDUCIR EL IMPACTO SOBRE MEDIOAMBIENTE	Contribuir a la neutralidad del carbono en 2050	Brioche PASQUIER está avanzando hacia el objetivo de la neutralidad del carbono para 2050. La empresa se centra en toda su cadena de valor (desde el origen de las materias primas hasta el uso final por parte del consumidor).
	Preservar los recursos naturales	Nuestro objetivo es el de preservar nuestro medioambiente sobre el que reposa la disponibilidad de los recursos que utilizamos diariamente. Nuestras palancas de acción pasan por reducir el consumo de energía de nuestras plantas de producción, reducir nuestro consumo de agua y reducir los residuos generados. En los otros capítulos se incluyen las cuestiones relacionadas con las materias primas y el embalaje.
	Actuar en favor de la transición energética	Paralelamente a la reducción del consumo de energía y para contribuir a la neutralidad del carbono, nuestro objetivo es limitar el uso de los recursos fósiles integrando una parte de las energías renovables en nuestros procesos.
	Preservar la biodiversidad y combatir la deforestación	Somos grandes usuarios de materias primas de origen agrícola (harina, huevos, mantequilla, cacao, etc.). Debemos hacer que nuestra elección de «filières» sea sostenible, responsable y su modo de funcionamiento duradero para todos los actores.
	Promover la economía circular	El primer paso para limitar el uso de los recursos naturales y así limitar nuestra huella de carbono, es reducir y reutilizar, reciclando el máximo de materiales posibles.
 COMPROMETERSE CON NUESTROS CONSUMIDORES	Actor en la transición agrícola	Conscientes de los retos ecológicos y agronómicos, estamos trabajando para preservar los recursos naturales y estamos invirtiendo en acompañar la transición agrícola. Brioche Pasquier ha estado desarrollando durante muchos años asociaciones con sus proveedores para asegurar fuentes de suministro responsables y respetuosas con el medio ambiente.
	Recetas más sencillas con el placer del sabor	En un contexto en el que cada ciudadano está atento a lo que come, alerta sobre el origen de los alimentos, su composición y su impacto en la salud, Brioche Pasquier se compromete a comercializar productos seguros y saludables que satisfagan las expectativas de los consumidores.
	Impacto de nuestros productos: Los envases	Conscientes de los retos ecológicos, estamos trabajando para preservar los recursos naturales y reducir nuestro impacto medioambiental a través del diseño ecológico del envase.

GESTIÓN DEL COMPROMISO SOCIAL DEL GRUPO

CONTEXTO

El compromiso social constituye uno de los principales objetivos del business plan del grupo. Se están tomando muchas medidas desde hace varios años. El compromiso de la empresa con sus consumidores es un eje prioritario que se ha fuertemente desarrollado a través del proyecto "Naturalidad" que involucra a un gran número de oficios de la empresa.

Se han identificado áreas de mejora: fomentar la animación y transmisión de estos temas sociales tanto a nivel interno como externo.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

El compromiso social del grupo se lleva a cabo a modo de proyecto, con una voluntad firme y regular de entrega por parte de la dirección y de todos los equipos internos.

En 2021 se nombró un comité de pilotaje para nuestro compromiso social, con 3 miembros del Comité de Dirección Ejecutivo.

Una de las primeras acciones de este comité fue establecer internamente un espacio informático exclusivo "compromiso social", con la función de pilotar más eficazmente todas nuestras políticas y los indicadores relacionados.

El año 2022 marca el inicio de los Talleres relativos al Carbono. La definición de la política medioambiental en 2021, sensibilizó a los órganos de dirección sobre los retos climáticos y el impacto de nuestras actividades en ellas. La realización de talleres sobre temas medioambientales ha acelerado la puesta en marcha de proyectos de la empresa (por ejemplo, sobre movilidad de los empleados, sobre energía, sobre nuestro sistema de información y sobre nuestras materias primas).

En 2023, la concienciación sobre las cuestiones climáticas será llevada a cada miembro del taller. Para ampliar aún más el alcance, hemos nombrado embajadores responsables para 2024 de seguir sensibilizando en todas las plantas del Grupo.

En 2024, añadiremos un nuevo capítulo a nuestro compromiso social: la adaptación al cambio climático. Estamos trabajando en el análisis y en el plan de acción a aplicar, tanto para nuestras materias como para nuestras fábricas.

HISTORIA, ESPÍRITU Y SISTEMA DE MANAGEMENT DEL GRUPO

*Mantener la autonomía e implicación de las plantas
en los temas/proyectos de la empresa*

CONTEXTO

La organización de la empresa se basa principalmente en las plantas, que disponen de todas las estructuras para actuar en el ámbito industrial y comercial. Estas plantas se agrupan en actividades específicas (Brioche, Pastelería, Biscotte, Internacional, Agri).

Una planta se compone de líneas de producción, regiones comerciales y servicios de apoyo, por lo que funciona como un grupo de pequeñas empresas, lideradas por una dirección industrial y una dirección comercial: es el concepto «de emprendedor».

La descentralización permite a cada uno ser actor en su propio ámbito, ya sea industrial o comercial.

Los temas de desarrollo se asignan a las diferentes plantas para hacerlas ser actores de la estrategia, aunar recursos y permanecer cerca de las cuestiones operacionales.

Desde un punto de vista de management, la herramienta «File» permite estructurar y dar vida a estas decisiones de organización.

En este contexto, ha surgido un riesgo en los últimos años: el aumento de la reglamentación y el creciente tecnicismo de algunos temas invitan a veces a un mayor centralismo.

Queremos estar atentos para no perder el ADN de la empresa que se basa en:

- Una descentralización en las plantas de los temas estratégicos coordinada por las actividades y el grupo,
- La responsabilidad y la implicación de cada uno,
- El contacto permanente con el terreno y las realidades operacionales.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Nos aseguramos de que cada planta lleve temas de desarrollo por encargo de su actividad o del grupo y encontramos sistemáticamente a responsables operacionales como pilotos de proyecto.

La complementariedad de los equipos de proyectos es un punto crucial a la hora de asignarlos.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

Todas las actividades llevan temas estratégicos para su actividad o para el Grupo. A continuación el reparto por actividad a finales de 2024.

REPARTO DE LAS FILES	FILES OFICIO LÍDER COMEX	FILES MATERIAS Y ENERGÍAS PARA EL GRUPO
BOLLERÍA	2	4
PASTELERÍA	2	5
BISCOTE	3	4
INTERNACIONAL	4	0
TOTAL	11	13

Transmitir el saber hacer y el management PASQUIER a las generaciones futuras

CONTEXTO

Desde su creación en 1974, Brioche Pasquier siempre ha apostado por la transmisión interna de competencias. El conocimiento y el saber hacer de los más antiguos en la empresa, ha permitido a los jóvenes aprender sus oficios, adaptarse a nuevas situaciones y ser capaces de evolucionar dentro de la empresa a medida que esta se ha expandido.

La historia del Grupo y los valores encarnados por sus líderes han forjado la identidad de la empresa. Además de las competencias, las habilidades interpersonales siempre han sido elementos clave que hay que transmitir para fomentar la continuidad de este espíritu de empresa.

A lo largo de los años, el crecimiento ha generado un número cada vez mayor de plantas y actividades en Francia y en el extranjero. Entre los líderes actuales, el número de aquellos que han estado en contacto con los fundadores durante sus carreras se va limitando de año en año.

Por todas estas razones, una transmisión insuficiente de valores y fundamentos internamente podría conducir a una pérdida de sentido y cohesión en toda la empresa. Creemos que este riesgo puede acentuarse en las plantas de fuera de Francia debido a las diferencias culturales.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

En general, nuestros esfuerzos se centrarán en una mayor formalización para garantizar una transmisión homogénea y actualizada de los grandes principios que rigen la empresa, al tiempo que se garantiza el mantenimiento del sentido común y humano en nuestras organizaciones de trabajo:

- Un módulo de integración único para presentar la empresa
- La formalización de las políticas de la empresa en cada oficio para explicar a todos nuestras opciones de organización
- El pilotaje de sesiones de formación internas sobre estos temas (conocimiento de la empresa, enfoque de management)
- La creación de un módulo específico sobre la transmisión para todos los responsables

ATRAER Y RETENER A LOS COLABORADORES

*Mantener relaciones escuela-empresa
y contratar de manera responsable*

CONTEXTO

Muy atípico, en primer lugar, la organización de management del Grupo Brioche Pasquier a veces puede sorprender a los nuevos empleados que han evolucionado en otros sistemas de esquemas piramidales o muy centralizados. Sin embargo, es un activo real para atraer a nuevos empleados que buscan sentido y responsabilidad y que desean evolucionar en un entorno de tamaño humano.

Sin embargo, como la mayoría de las empresas en Francia, estos dos últimos años hemos estado sintiendo el impacto de la crisis sanitaria y la recuperación económica del empleo. La contratación se ha vuelto más compleja, en general nos enfrentamos a un número cada vez menor de candidatos y a la evolución de las aspiraciones de estos.

El sector industrial es el más afectado, los oficios más tensionados son principalmente los técnicos y los de producción.

El atractivo de nuestros territorios de implantación, las condiciones de trabajo, la calidad de vida en nuestras plantas, el interés en los puestos propuestos, así como la evolución del perfil de los destinatarios son factores que hay que tener en cuenta si queremos contratar mejor y de forma duradera.

Los responsables y los equipos de RRHH trabajan juntos para desarrollar la marca de empleador «Brioche Pasquier». El objetivo es atraer a nuevos candidatos dándoles a conocer nuestros oficios, y retener al mismo tiempo, a los empleados recién llegados. Los esfuerzos se centran principalmente en:

- Desarrollar la visibilidad y la imagen de la empresa como empleador (redes sociales, presencia en ferias, relaciones con las escuelas, etc.);
- Diversificar nuestras fuentes («job board», LinkedIn, grupos de empleadores, prácticas, contratos en alternancia, etc.) y mejorar las herramientas existentes.
- Desarrollar las relaciones entre las escuelas y la empresa.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

La relación escuela/empresa responde a nuestro deseo de anclaje territorial reflejado en el business plan de la empresa. Este deseo de arraigo local se materializa a través del trabajo y la construcción de una red con organismos locales (colaboradores, proveedores, escuelas, ...). Aquí presentamos a grandes rasgos el proyecto escuela/empresa.

A día de hoy, estamos trabajando con escuelas colaboradoras ubicadas cerca de todas nuestras plantas de producción francesas y también hemos iniciado el proceso con nuestras plantas de fuera de Francia.

El objetivo de este proyecto es:



Crear potencial a través de la recepción de estudiantes,



Promover los oficios de responsables operacionales (responsable de línea, jefe de ventas) poco conocidos o poco valorados externamente.

Para ello, nuestros equipos de responsables acuden a los centros de estudios para «vender» Brioche Pasquier a los estudiantes. Presentan los oficios «responsables operacionales», la polyvalencia de nuestros oficios, nuestro sistema de management, etc. Este intercambio también se puede hacer recibiendo a los estudiantes y a su equipo educativo como parte de las visitas a nuestras fábricas.



Ofrecer a los jóvenes la oportunidad de entrar en la empresa a través de prácticas y contratos en alternancia.

A través de estos medios, la empresa garantiza su continuidad, retiene a estos empleados y fomenta el sentido de pertenencia.

Estas acciones se vieron frenadas durante la crisis sanitaria y los diversos confinamientos redujeron significativamente la posibilidad de intercambios con las escuelas, sin embargo, logramos recibir un número importante de estudiantes en diferentes plantas en prácticas o en alternancia.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE EMPLEADOS

Personal Contratos Indefinidos en ETP al 31/12/2024 comparado con N-1

ACTIVIDAD	2024	2023	VARIACIÓN
BOLLERÍA	1364	1323	+3,1%
PASTELERÍA	1050	1038	+1,2%
BISCOTE	541	509	+6,3%
INTERNACIONAL	528	528	0
AGRI	36	38	-3,8%
PASQUIER SA	213	212	+0,6%
TOTAL	3733	3647	+2,4%

El número total de empleados aumenta ligeramente entre 2024 y 2023 (+86 indefinidos en ETP). Hay que señalar que el aumento se produce principalmente en la categoría Obreros (+62). En esta categoría, se han transformado contratos Temporales en Indefinidos para reducir las tasas de precariedad y mejorar la capacidad retención de los equipos, pero esto no ha bastado para compensar el importante aumento de las salidas de personal en los tres últimos años. 528 empleados, o sea, el 14% de los efectivos, trabajan fuera de Francia. Para los efectivos contabilizados en Inglaterra y Estados Unidos se tienen en cuenta todos los tipos de contratos excepto los de ETTs.

Los empleados «expatriados» se han contabilizado en su planta de afectación.

La edad media del conjunto de los efectivos es de 42,08 años (frente a los 41,98 años de 2023).

DISTRIBUCIÓN MUJERES/HOMBRES

TOTAL ACTIVIDAD	%M 2024	%M 2023	VARIACIÓN
BOLLERÍA	38.90	38.41	+0,49%
PASTELERÍA	46.05	46.52	-0,47%
BISCOTE	38.16	41.43	-3,27%
INTERNACIONAL	39.18	37.70	+1,48%
AGRI	18.97	20.91	-1,94%
PASQUIER SA	38.27	38.25	-0,02%
TOTAL	40.62	40.85	-0,23%

TOTAL RESPONSABLES	% M 2024	% M 2023	VARIACIÓN
BOLLERÍA	42	58	-16%
PASTELERÍA	51	50	+1%
BISCOTE	47	55	-8%
INTERNACIONAL	42	38	+4%
AGRI	33	33	-
PASQUIER SA	25	19	+6%
TOTAL	43	42	+1%

TOTAL DIRECCIÓN	% M 2024	% M 2023	VARIACIÓN
BOLLERÍA	23	23	-
PASTELERÍA	36	33	+3%
BISCOTE	44	44	-
INTERNACIONAL	13	13	-
AGRI	0	0	-
COMEX	12	12	-
TOTAL	23	23	-

La distribución de H/M se mantiene estable frente a 2023, pero la empresa desea mejorar estos resultados centrando su esfuerzo en los puestos de responsabilidad, en particular en cuanto al número de mujeres entre los puestos directivos que sigue siendo demasiado bajo.

ÍNDICE DE IGUALDAD PROFESIONAL 2023

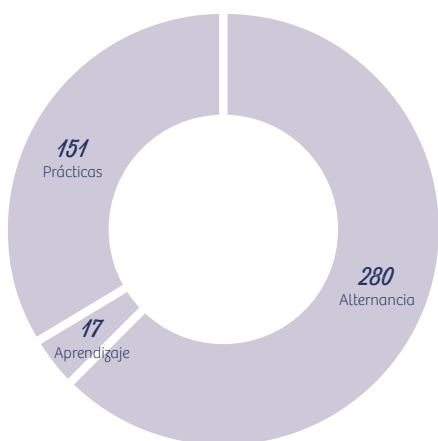
Los índices de cada empresa se publican en nuestro sitio web:

- Todas nuestras empresas tienen un índice igual o superior al 75/100
- 2 empresas tienen un índice inferior al 85/100
- El índice medio de todas nuestras empresas es de 92/100, frente a 88 en 2023 y 89 en 2022

PREPARÁNDOSE PARA EL FUTURO

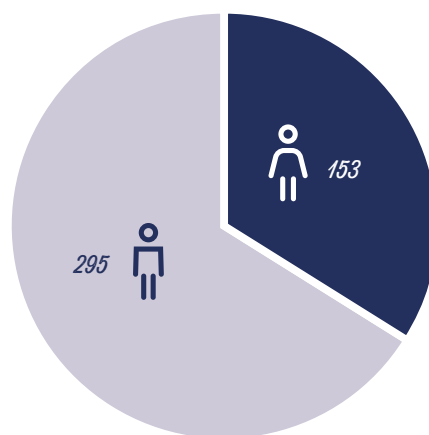
448 contratos a estudiantes (prácticas, contratos en alternancia, contratos de aprendizaje) en Brioches Pasquier en 2024 (frente a 394 en 2023).

POR TIPO DE CONTRATO



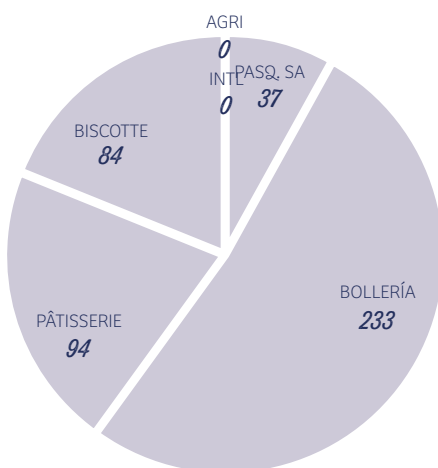
Distribución 2023: Prácticas: 125; Aprendizaje: 251; Alternancia: 18

POR GENERO



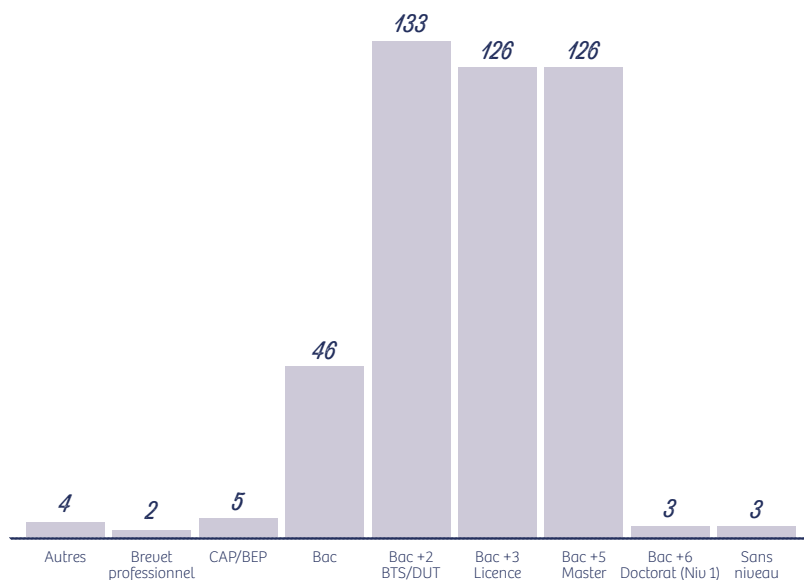
Distribución 2023: Hombres: 249; Mujeres: 145

POR ACTIVIDAD



Distribución 2023: Agri: 0; PASQ. SA: 33; Bollería: 186; Pastelería: 96; Biscote: 69; INTL: 10

POR TIPO DE DIPLOMA



Distribución 2023: Otros: 18; BP: 3; FPM/FPS: 3; Bachiller: 26; Diplomatura: 133; Licenciatura: 100; Licenciatura + Máster: 109; Bac+6:2, sin nivel: 0

EN EL AÑO 2024, TERMINARON SU CONTRATO 252 ESTUDIANTES

(frente a 230 en 2023)

38

*23 en 2023

empezaron con un contrato nuevo en alternancia o prácticas en el grupo Brioche PASQUIER



59

continuaron su carrera profesional en otra empresa

*70 en 2023



39

fueron contratados al final del contrato (Contrato de Estudiante o temporal o indefinido)

*55 en 2023



116

continuaron sus estudios

*82 en 2023

En 2024, el 31% de los estudiantes cuyos contratos terminaban a lo largo del año continuaron trabajando en Brioche Pasquier (indefinido, temporal, o nuevo contrato en alternancia, prácticas), comparando con el 34% de 2023.

Desarrollar las competencias de los empleados, crear potencial y ofrecer movilidad interna

CONTEXTO

De acuerdo con nuestro sistema de management, nuestro objetivo es:

- Crear y desarrollar módulos de formación adaptados a cada uno de los oficios, para apoyar a los empleados a lo largo de sus carreras profesionales,
- Profesionalizar la transmisión de conocimientos para mejorar y mantener nuestras formaciones, en particular, la integración de nuevos empleados (ej: escuela de ventas, etc.).

La formación se imparte a dos tipos de empleados:

- Los empleados recién contratados,
- Los empleados que ya están en la empresa: la formación pretende adquirir nuevas habilidades que les permitan practicar un nuevo trabajo en la línea de producción o responder a los desarrollos tecnológicos en nuestras fábricas.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

En Brioche Pasquier hay muchos cursos de formación internos disponibles.

- Se ha puesto en marcha un módulo de 1er día. Permite presentar la empresa a los recién llegados (excepto a los trabajadores de etts para los que los principales conceptos de seguridad son comunicados por las propias etts), y transmitirles las principales normas de funcionamiento de la empresa.

- Para profesiones específicas y además de las formaciones externas, Brioche Pasquier ha creado programas de formación interna (ej: cursos de formación para jefe de línea).

- Con el fin de desarrollar las competencias de la fuerza de ventas, en 2016 se creó el programa de formación «escuela de ventas» para técnicos y jefes de ventas con el asesoramiento de un consultor y una empresa de formación.

Este programa consiste en un módulo de iniciación de 5 semanas, complementado con módulos de formación, según los asistentes, de 14 horas cada uno y dirigidos internamente por los responsables de ventas que hayan seguido el curso de «formador».

Los módulos propuestos son:

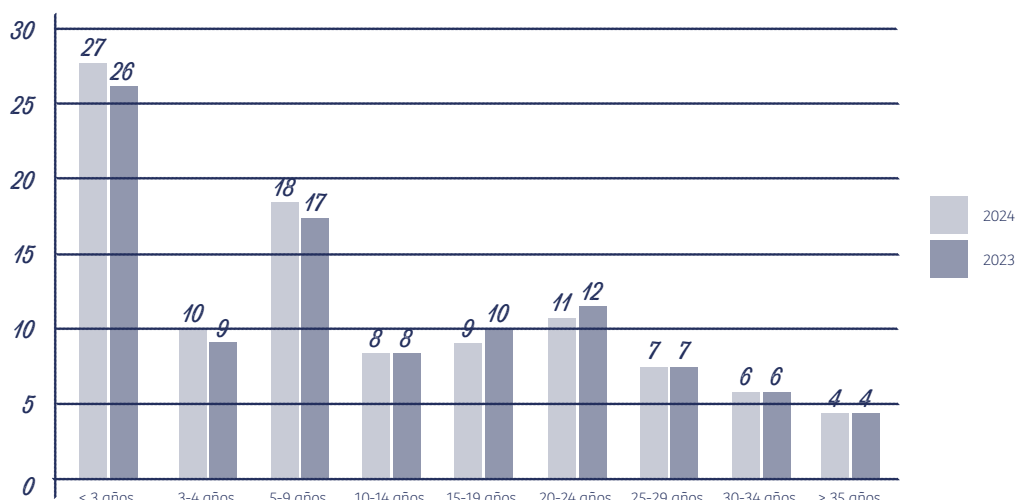


Creemos que la acogida y la llegada a la empresa son momentos determinantes. Por eso hemos mejorado y modernizado las herramientas de presentación de la empresa ya incluidas en el módulo de integración destinado a los recién llegados.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

ANTIGÜEDAD

(% del total de empleados indefinidos ETP en todo el grupo)



La antigüedad media de los indefinidos en el conjunto es de 12,55 años frente a los 12,83 años de 2023. Esta media refleja una fidelidad importante de los equipos dentro de las actividades y plantas.

MOVILIDAD DURANTE EL AÑO 2024

Brioche Pasquier permite a aquellos que lo desean evolucionar cambiando de empleo, en su oficio original en general, aunque a veces también, cambiando radicalmente de oficio. También están presentes las movilidades geográficas, incluso a nivel internacional. Hay una amplia variedad en los recorridos profesionales del personal.

ACTIVIDADES	CAMBIO DE PUESTOS	CAMBIO DE PLANTAS	ACTIVIDADES DETALLE					
			BOLLERÍA	PASTELERÍA	BISCOTE	INTERNACIONAL	AGRI	PASQUIER SA
BRIOCHE	49 - (49)	5 - (12)	2 - (10)	1 - (0)	2 - (1)	- (1)	-(0)	- (0)
PASTELERÍA	59 - (74)	5 - (1)	3 - (0)	- (0)	- (0)	- (0)	-(0)	2 - (1)
BISCOTE	18 - (25)	0 - (3)	- (1)	- (2)	- (0)	- (0)	-(0)	- (0)
INTERNACIONAL	21 - (14)	87 - (1)	- (0)	- (0)	- (0)	87 - (0)	-(0)	- (1)
AGRI	1 - (4)	0 - (0)	- (0)	- (0)	- (0)	- (1)	-(0)	- (0)
PASQUIER SA	23 - (23)	7 - (8)	2 - (2)	3 - (5)	2 - (2)	- (2)	-(0)	-(0)
TOTAL	171 (189)	104 (25)	7 (13)	4 - (7)	4 - (1)	87 (2)	-(0)	2 - (2)

(Los valores entre paréntesis representan el año 2023)

El 100% de los 87 traslados en la actividad Internacional se refieren al cierre de la planta de BPR y el traslado de equipos a BPIR

LA FORMACIÓN EN CIFRAS EN 2024

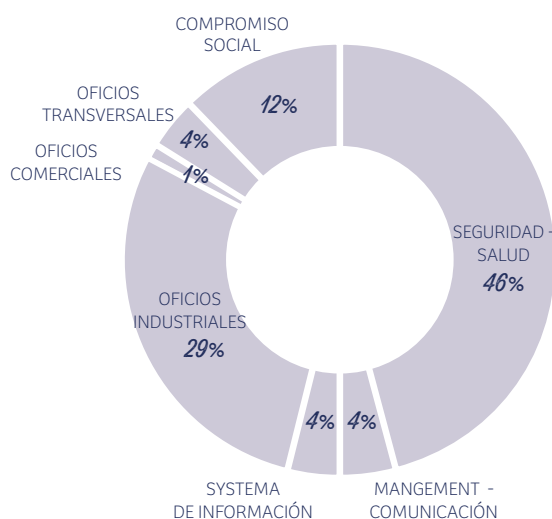
	AÑO 2024	
	% DE EMPLEADOS INDEFINIDOS QUE HAN REALIZADO ALGUNA FORMACIÓN	PROMEDIO DE HORAS DE FORMACIÓN / EMPLEADO INDEFINIDO
BOLLERÍA	92 % (95%)	9,76 (10,27)
PASTELERÍA	98 % (87%)	6,63 (8,21)
BISCOTE	92 % (87%)	11,41 (13,01)
AGRI	97 % (71%)	7,48 (8,98)
PASQUIER SAS	96 % (87%)	5,31 (6,47)

(Los valores entre paréntesis representan el año 2023)

*Los datos no están disponibles para la actividad internacional.

DISTRIBUCIÓN DE LAS FORMACIONES POR TEMAS EN 2024

Porcentaje según cada tema de formación (empleados con contrato indefinido (actividad internacional no incluida))



El tema «oficios industriales» agrupa las formaciones relacionadas con los oficios: producción, métodos y proyectos, laboratorio calidad, investigación y desarrollo, logística.

El tema «oficios comerciales» agrupa la formación relacionada con los oficios: fuerza de ventas, marketing, gestión comercial.

El tema «oficios transversales» agrupa la formación relacionada con los oficios: recursos humanos, jurídico, finanzas/contabilidad, seguridad salud medioambiente.

Organizar el trabajo y reducir la precariedad

CONTEXTO

Nuestras plantas de producción tienen como principales puntos de venta los mercados de GMS (Grandes y Medianas Superficies) y HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés), en Francia y en internacional. Por lo tanto, deben hacer frente a grandes variaciones promocionales, así como a las producciones estacionales. Además, la actividad Brioche opera con canales de suministro y distribución de flujo ajustado para sus productos que se comercializan con fechas bastante cortas de consumo preferente (alrededor de veinte días).

Debido a estas limitaciones, nuestras fábricas utilizan regularmente contratos de duración determinada y mano de obra temporal. Estos contratos precarios garantizan flexibilidad y capacidad de respuesta, lo que también conlleva muchos costes ocultos (contratación, integración y formación adicional, sentido de pertenencia y retención más difíciles). Los tutores están muy solicitados para integrar a este personal durante todo el año.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

La organización del trabajo se revisa y adapta regularmente para satisfacer las necesidades de nuestros clientes (carga de trabajo y planificación), preservando al mismo tiempo las condiciones y ritmos de trabajo conforme a los acuerdos de empresa celebrados con los interlocutores sociales. Los índices de precariedad por planta se controlan mensualmente para mantener cierta flexibilidad a la hora de programar futuras contrataciones.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

TASA DE PRECARIEDAD POR PLANTA (PRECARIEDAD PARCIAL MEDIA POR AÑO)

En % del total de Contratos (indefinidos, Temporales y ETT)

TOTAL ACTIVIDAD	% 2024	% 2023	VARIACIÓN
BOLLERÍA	17.62	19.13	-1.51%
PASTELERÍA	13.20	19.03	-5.83%
BISCOTE	13.85	17.02	-3.17%
AGRI	0.85	1.74	-0.89%
PASQUIER SA	1.62	1.00	+0.62%

*Los datos no están disponibles para la actividad internacional.

Proteger la salud y la seguridad de los empleados

CONTEXTO

El grupo Brioche PASQUIER lleva más de 10 años aplicando una política de Seguridad y Salud. Las áreas estratégicas elegidas están orientadas a proteger la salud de los empleados a lo largo de su carrera profesional y garantizar su seguridad diaria. La política se revisó en 2023 para poder incorporar nuevos retos en términos de salud y seguridad.

La política de salud se inscribe en torno a 4 ejes:

- Adaptar el trabajo a la persona y no la persona al trabajo (amplitud de movimiento, postura de trabajo)
- Garantizar un entorno de trabajo saludable y adecuado (calor, luz, polvo, ruido)
- Adaptar nuestra organización a las limitaciones (turnos, polivalencia, tiempos de exposición)
- Incluir la prevención sanitaria en nuestro sistema de management

La política de seguridad se escribe en torno a 3 ejes:

- Incluir la seguridad en nuestro sistema de management
- Trabajar en un entorno seguro
- Adquirir la cultura de la prevención, tener un comportamiento seguro.

La política es responsabilidad del equipo de Seguridad Salud y Medioambiente de la sede social. Es transmitida en cada actividad por un responsable de Seguridad Salud y Medioambiente que acompaña a la actividad y luego a cada planta, gracias al servicio de Seguridad Salud y MedioAmbiente (SSE). Esta política proporciona la dirección a seguir en la redacción de los objetivos semestrales.

Las acciones y los indicadores asociados están pilotados por el servicio SSE en relación con el resto de servicios de la empresa (Recursos Humanos, Métodos y Proyectos...) y las líneas de producción. Los indicadores de Seguridad Salud se presentan a dirección mensualmente.

La Política de Seguridad Salud es aplicable al conjunto de las plantas del grupo con prioridades dadas para cada planta. Los indicadores se adaptan por país: los métodos de contabilidad o clasificación de los eventos difieren de un país a otro.

Para facilitar el manejo de los indicadores y homogeneizar el seguimiento, desde 2022 utilizamos una herramienta informática que nos permite unificar el análisis de datos entre cada entidad y facilitar el análisis a todos los niveles (desde la línea de producción hasta el grupo).

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

A continuación, se muestran ejemplos de acciones realizadas en 2024 agrupadas por categorías:

- Acondicionamiento de los puestos



Eliminar los movimientos repetitivos y reducir la manipulación manual y de la exposición al ruido o al polvo

Brioche Pasquier sigue invirtiendo en tecnologías para reducir la exposición de los trabajadores a los factores de riesgo. Las inversiones se refieren a la mejora de los puestos (plataformas, pasarelas, aspiración en origen, zonas climatizadas, aislamiento de zonas ruidosas, etc.) y a la adquisición de medios auxiliares de manipulación.

Ilustración: Robot colaborativo Patisserie PASQUIER Cerqueux - Elimina la manipulación de los entremets durante la operación de corte

- Jornadas dedicadas a la prevención de riesgos



Sensibilizar a los empleados participando en talleres lúdicos

Varias plantas del Grupo organizaron Safety Days en 2024 (Jornadas de Seguridad). El objetivo de estas jornadas es concienciar a los trabajadores sobre la seguridad mediante talleres temáticos y lúdicos.

Ilustración: Safety Day en la planta de Brioche PASQUIER Cerqueux.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

ACTIVIDADES	TASA DE FRECUENCIA 2024	TASA DE GRAVEDAD 2024	TASA DE FRECUENCIA 2023	TASA DE GRAVEDAD 2023
BOLLERÍA	24.55	1.24	28.56	1.39
PASTELERÍA	42.1	2.87	39.85	2.58
BISCOTE	36.18	2.64	34.79	3.18
INTERNACIONAL	21.8	0.68	33,28*	1.24*
AGRI	49.01	4.26	16.63	3.13

* Datos 2023 extraídos de BI - Panel de Indicadores SSE - Consultado el 14/02/2025 - Datos actualizados n-1 tras actualización de carpetas a lo largo de 2024

* Datos 2024 extraídos de BI - Panel de Control SSE - Consultado el 14/02/2025

La tasa de frecuencia corresponde al número de accidentes de trabajo con empleados de la empresa de baja laboral por millón de horas trabajadas.

$$TF = \frac{\text{Número AT con baja}}{\text{Número horas trabajadas}} \times 1\,000\,000$$

La tasa de gravedad corresponde al número de días perdidos como resultado de accidentes de trabajo de empleados de la empresa por 1000 horas trabajadas.

$$TG = \frac{\text{Número días debaja}}{\text{Número horas trabajadas}} \times 1\,000$$

A nivel de grupo, se constata en 2024 una bajada de tasas respecto a 2023. El número de accidentes y días de baja ha descendido respecto a 2022.

PROMOVER LA COMPRA DE MATERIAS PRIMAS LOCALES

*Mantener un tejido productivo francés o local,
y asegurar nuestros suministros*

CONTEXTO

Tenemos sites de producción implantados por toda Francia, y también en el extranjero. Una de las palancas para dar mayor dinamismo a los territorios en los que estamos presentes, es aprovisionarnos lo más cerca de los sites y así, asegurar nuestros suministros.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN



Nuestras harinas de trigo

Nuestras plantas francesas trabajan con harina de trigo 100% francesa. En nuestras plantas inglesa y española, también trabajamos con harineras de proximidad. De media, en 2024, y a nivel del grupo, nuestras harinas de trigo han recorrido distancias en torno a 125 Kms. En 2020, la cifra era de 150 km y el objetivo que nos habíamos fijado este mismo año era reducir esta distancia en un 15% para 2025 (objetivo 127 km). Las acciones que hemos puesto en marcha nos han permitido alcanzar nuestro objetivo.



Nuestros huevos frescos

Tenemos asociaciones históricas con dos avicultores de Maine et Loire.

En 2024, cubrían casi completamente las necesidades de huevos enteros líquidos de las plantas de bollería y pastelería de Les Cerqueux, es decir, el 23% del consumo total del Grupo.

Para el año 2025, nuestros criadores están llevando a cabo un aumento de la capacidad de producción. A partir del segundo semestre de 2025, esto nos permitirá abastecer a una tercera fábrica del grupo Pasquier y cubrir el 30% de nuestras necesidades.

Nuestros productos lácteos

Para nuestras fábricas situadas en Francia, utilizamos leche desnatada en polvo de origen francés.

En 2023, nos asociamos con la central lechera de Remouillé, un grupo de ganaderos de la región de Pays de la Loire que poseen su propia central lechera, para producir 2.300.000 litros de leche desnatada al año. Este volumen cubre todas nuestras necesidades de leche para hacer los Panes de Leche Brioche Pasquier.

Se trata de una colaboración firmada por 5 años que mejorará la remuneración de los ganaderos con los que hemos contratado.

Aún con esta idea de reubicar localmente nuestras compras tanto como sea posible, para nuestra planta inglesa, trabajamos con proveedores en el Reino Unido para nuestros suministros de mantequilla y leche en polvo.



Los equipos de Brioche Pasquier y los ganaderos de la lechera de Remouillé.

Nuestras manzanas frescas

La gran mayoría de las manzanas frescas con las que elaboramos nuestros productos de pastelería proceden de productores franceses y belgas (ya que nuestra planta de producción de Vron (en Somme), especializada en la elaboración de tartas y tartaletas, se encuentra cerca de Bélgica).

Agri-Pasquier

Las materias primas cereales utilizadas (trigo, maíz, cebada, triticale) se compran en Pays de la Loire y Nouvelle Aquitaine, en un radio lo más cercano posible a la fábrica, y casi el 80% de nuestras materias (en volumen) son de origen francés.

Nuestro compromiso con lo bio:

Todos nuestros suministros de harina de trigo, leche en polvo y mantequilla utilizados en Bio son de origen francés



DESARROLLAR DEL TURISMO INDUSTRIAL (DAR A CONOCER LA EMPRESA)

*Operar con la mayor transparencia posible
con nuestros consumidores.*

CONTEXTO

Brioche Pasquier siempre ha querido dar a conocer la empresa al público en general a través de sus productos, su saber hacer y sus valores.

Por otra parte, debido a la implantación de nuestras 14 plantas en Francia, queremos reforzar esta noción de anclaje territorial, que forma parte de nuestros valores

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Para ello, disponemos de 2 herramientas de vectores de imagen:

- Las Boutiques que permiten a los consumidores descubrir y comprar los productos que conforman nuestra gama.
- El Turismo Industrial, que ofrece a nuestros clientes la posibilidad, durante las visitas a las fábricas, descubrir los secretos de fabricación de nuestros productos.

Actualmente contamos con 8 boutiques, punto central de nuestro turismo industrial, que acogen al público durante todo el año. Las tiendas están abiertas al público 5 días por semana y alrededor de 10 000 personas nos visitan todos los años.

PARTICIPAR EN LA VIDA SOCIAL, DEPORTIVA Y ECONÓMICA LOCAL

*Mantener una vida asociativa y deportiva
lo más dinámica posible*

CONTEXTO

Para Brioche Pasquier esta idea de anclaje territorial obliga a todas nuestras plantas a implicarse en la vida local de las regiones donde estamos ubicados.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Para ello, nos basamos en dos actos importantes:

La primera se refiere a los patrocinios locales con clubes deportivos (uno, incluso dos por planta), acercando nuestras respectivas marcas en torno a valores comunes.

La segunda, desde nuestras boutiques, ayudamos a las asociaciones participando en sus eventos a través del reparto de nuestros productos o en su vida diaria.

Reducir nuestro impacto sobre medioambiente

CONTEXTO

Desde 2010, el grupo Brioché PASQUIER ha implementado acciones para reducir su impacto sobre el medio ambiente. En 2021, el grupo validó una nueva política medioambiental ligada al compromiso social de la empresa. La política 2020-2030 está orientada en torno a 5 ejes:

- Contribuir a la neutralidad del carbono en 2050
- Preservar los recursos naturales
- Actuar en favor de la transición energética
- Preservar la biodiversidad
- Promover la economía circular

Para facilitar esta política, se establecieron talleres de trabajo a lo largo del año 2022. Cada taller definió una hoja de ruta por temas e indicadores de seguimiento.

En 2023, se ha añadido un 6º eje: la adaptación al cambio climático. Este tema se ha estudiado para 2024 a nivel de Grupo, y el trabajo continuará a nivel de las plantas (como con los demás ejes políticos).

CONTRIBUIR A ALCANZAR LA NEUTRALIDAD DE CARBONO EN 2050

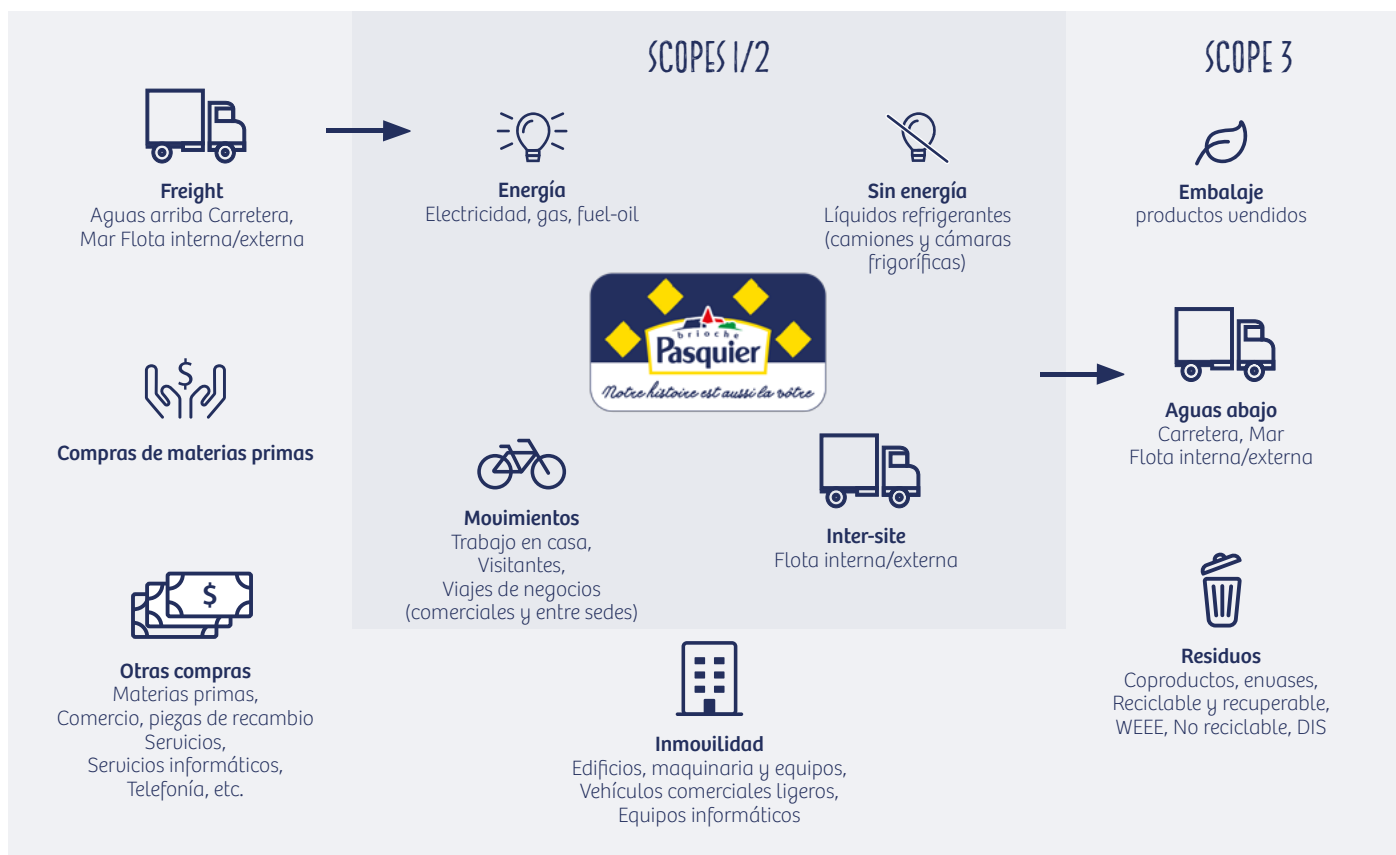
CONTEXTO

El grupo Brioché PASQUIER forma parte de los objetivos nacionales y mundiales de neutralidad de carbono para 2050. A nuestra escala, este objetivo se logrará mediante el seguimiento de los proyectos relativos a nuestras fábricas, nuestro sistema de información y la movilidad del personal. Y también implicando cada vez más a nuestras «filiales» y a nuestros consumidores.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

En 2024, realizamos una tercera huella de carbono, grandes ámbitos 1, 2 y 3 que abarcan toda la cadena de valor, desde la compra de nuestras materias primas hasta la entrega a nuestros clientes (basado en datos de 2021), para todo el grupo. Además este informe se realizó según el método de la Huella de Carbono® y se ajusta al GHG Protocol.

A continuación, se presenta un esquema de las fuentes de emisiones, distribuidas por ámbito.



Para 2023, hemos movilizado a una cuarentena de personas de la empresa para identificar y cuantificar todas las formas posibles de reducir las emisiones. Todas estas personas fueron formadas en el Mural del Clima, antes de ser divididas en 5 temas de trabajo según su oficio: materias, fábricas, logística, movilidad y digital.

Todos estos grupos han identificado acciones y les han dado prioridad. En 2024 - 2025, estamos trabajando en la definición de trayectorias de reducción de emisiones a nivel del grupo, mediante la simulación de las acciones técnicas y económicas que se aplicarán en todos los oficios.

Como es probable que cada oficio participe en los planes de acción de descarbonización a corto o medio plazo, se hizo necesario sensibilizar a un número mucho mayor de empleados. Procedimos del siguiente modo: En 2022, empezamos presentando los Frescos del Clima al COMEX y al COMIDIR (57 personas).



En 2023 contratamos a un estudiante de ingeniería dedicado a acompañar en la sensibilización de los equipos.



Hemos iniciado la creación de un equipo de embajadores de «Medio Ambiente» con el objetivo de desplegar una sensibilización para todos nuestros colaboradores. Desde entonces, el equipo se ha ampliado a un mínimo de 1 embajador por planta, lo que supone un total de 21 personas en la actualidad. Se les ha familiarizado con las cuestiones medioambientales (GEI, agua, recursos, energía, etc.), se les ha formado para dirigir el mural del clima y para poner en práctica las distintas acciones emprendidas por la empresa. Estos embajadores proceden de un amplio abanico de profesiones, como marketing, I+D, SSE, RH, Finanzas...



Visita a una granja por parte del equipo de embajadores durante la formación en agroecología como parte de su curso anual de dos días.

Aunque cooperan a distancia en el día a día, los embajadores se reúnen anualmente para mejorar sus habilidades y trabajar en la mejora y el desarrollo de sus actividades. Gracias a este equipo, se ha puesto en marcha un plan de despliegue del taller Mural del Clima para 1.000 empleados en 2024 y 2.200 empleados en 2025. A finales de 2024, se había superado el objetivo, con casi 1.400 personas que habían participado en el taller.

Hemos continuado con esta iniciativa creando breves y entretenidas animaciones diseñadas para sensibilizar y animar a la gente a actuar. Estas animaciones han sido creadas por nuestros embajadores y formarán parte de una caja de herramientas sobre diversos temas: huella de carbono, agua, residuos, energía, movilidad suave, alimentación sostenible, tecnología digital responsable.... El contenido de estas animaciones proporciona las claves para pasar a la acción tanto personalmente como dentro de la empresa. El primer taller tuvo lugar a finales de 2024 en las instalaciones de la Pâtisserie Cerqueux: un acto sobre residuos y clasificación al que asistieron 57 personas. En 2025, cada planta podrá elegir las animaciones en función de sus prioridades. Habrá al menos una animación por semestre y por planta.

PRESERVAR

LOS RECURSOS NATURALES

CONTEXTO

En consonancia con la primera política medioambiental lanzada en 2010, el grupo Brioche PASQUIER mantiene como objetivo utilizar los menos recursos naturales posibles optimizando sus procesos y limitando los residuos.

En 2022 se creó un taller. Permitió identificar varios ejes de trabajo:

Rendimiento en producción

- Reducir al máximo las pérdidas en nuestras líneas de producción y en la cadena logística (1 producto implementado debe ser un producto consumido).
- Poder controlar diariamente nuestros consumos energéticos nuestro objetivo es equipar los principales puestos de consumo con contadores inteligentes (conectados a una solución que permita el seguimiento) de aquí a 2024.

Rendimiento energético

- Renovar nuestras infraestructuras energéticas (calefacción, agua caliente sanitaria, aire comprimido) teniendo en cuenta los avances tecnológicos y optimizando los procesos actuales (cocción, refrigeración). Nuestro objetivo es reducir nuestro consumo energético por tonelada en un 10% entre 2021 y 2025.
- Optimizar la limpieza para reducir en un 10% nuestro consumo de agua por tonelada entre 2021 y 2025.

La prioridad implementada en 2024 fue el despliegue de una solución de software para la gestión de datos y hacer accesibles estos datos a nivel de línea de producción. La recogida de datos comenzó en 2024 y la parte de accesibilidad se completará en 2025. El feedback inicial ha sido positivo, con la rápida identificación de acciones de reducción en las plantas formadas para utilizar las nuevas herramientas de seguimiento.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Acciones dirigidas a reducir nuestro consumo de energía

En 2024 se puso en marcha una red de referente energía. Se designa a una persona por planta y por actividad para que controle regularmente la información de los contadores conectados. Su función es identificar vías de progreso y supervisar los trabajos asociados.

Acción dirigida a reducir nuestro consumo de agua

En 2022, llevamos a cabo el primer proyecto de reutilización de aguas residuales tratadas en el grupo Brioche PASQUIER. El objetivo de este proyecto es reducir una parte del agua potable utilizada en la producción de frío.

En 2024 hemos estudiado la posibilidad de conectar la planta de Brioche PASQUIER Cerqueux a la instalación de reutilización para que el agua reciclada pueda distribuirse a ambas instalaciones frigoríficas. El volumen de agua reciclada seguirá siendo el mismo, pero se repartirá entre las dos plantas. Las obras han comenzado a principios de 2025.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

RENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN

- Plan de medición validado: 16 / 16 plantas de producción
- Contadores inteligentes conectados (contador + solución software): 16 / 16 plantas de producción

RENDIMIENTO ENERGÉTICO

La evolución se muestra en relación con 2010 (primera política medioambiental) y 2021 (el año que se tiene en cuenta para nuestros objetivos).

Los datos sólo incluyen las plantas industriales. Se trata de un ratio por tonelada producida algo que no es aplicable a las actividades de la sede social y las entidades comerciales.

En 2023, las plantas españolas cambiaron de actividad, de Biscote a Internacional. La planta de Brioche PASQUIER Recondo está en proceso de cierre, por lo que queda excluido del ámbito de información desde 2023. Para permitir una comparación homogénea, los datos de 2021 de la planta de Brioche PASQUIER Irún se han transferido de la actividad Biscote a la actividad Internacional.

CONSUMO ELÉCTRICO (KWH/T)

	EVOLUCIÓN EN RELACIÓN A 2010	EVOLUCIÓN 2021-2023	2024	2023	2021	
BISCOTE	- 15%	- 5%	446	483	467	El deseo de descarbonización de la empresa pasa por el uso de sistemas que utilicen electricidad (bomba de calor, torre adiabática). Previamente, la instalación de contadores conectados ya ha permitido identificar ahorros potenciales y aplicar medidas a partir del segundo semestre del año. Se han puesto ya en marcha algunas instalaciones fotovoltaicas y están previstas más los próximos años para compensar el aumento del consumo de electricidad.
BOLLERÍA	- 21%	- 10%	354	370	392	
PASTELERÍA	- 2%	- 5%	1101	1091	1160	
INTERNACIONAL	-	- 5%	411	389	434	
AGRI	-	- 14%	13	7	15	Agri: Un fallo en el contador provoca un error de medición en el primer semestre de 2023. Los datos de 2023 no son relevantes.
GRUPO	- 35%	- 3%	392	407	407	

CONSUMO DE GAS (KWH/T)

	EVOLUCIÓN EN RELACIÓN A 2010	EVOLUCIÓN 2021-2023	2024	2023	2021	
BISCOTE	- 7%	- 2%	1802	1811	1839	El consumo de gas depende de los volúmenes de producción (cuanto más producimos, más consumimos) y de la mezcla producto.
BOLLERÍA	- 13%	- 7%	548	547	589	
PASTELERÍA	- 11%	+ 4%	941	856	907	
INTERNACIONAL	-	+ 14%	1055	1077	927	
AGRI	-	- 20%	53	89	66	
GRUPO	- 32%	=	694	696	692	

En 2023, la inclusión de una planta de Biscotte (doble cocción) en la actividad Internacional provocó un fuerte aumento del ratio en comparación con los años anteriores.

CONSUMO DE AGUA (M3/T)

	EVOLUCIÓN EN RELACIÓN A 2010	EVOLUCIÓN 2021-2024	2024	2023	2021	
BISCOTE	- 17%	- 15%	1.31	1.45	1.54	Se han adoptado medidas de ahorro de agua en las plantas, sobre todo durante los meses de verano. Se ha puesto en marcha el primer sistema de reutilización de agua en la actividad de Pastelería en 2023. Ahorra el 50% del consumo de agua potable de la planta.
BRIOCHE	- 1%	- 13%	1.11	1.12	1.27	
PASTELERÍA	+ 24%	- 16%	4.51	4.88	5.36	
INTERNACIONAL	-	- 9%	1.59	1.74	1.76	Los episodios de calor fueron poco frecuentes en 2024, lo que se tradujo en un menor consumo de agua para la producción de frío.
AGRI	-	+ 32%	0.06	0.07	0.04	Variación del ratio vinculada al mix producto
GRUPO	- 21%	- 11%	1.39	1.51	1.56	

ACTUAR EN FAVOR DE LA TRANSICIÓN ENERGÉTICA

CONTEXTO

Brioche Pasquier se compromete con la transición energética. Nuestro objetivo es limitar el consumo de energía fósil en favor de la energía renovable.

Nuestro objetivo se divide en dos ejes:

- Equipar nuestras fábricas con instalaciones fotovoltaicas para eliminar «el consumo fantasma» (se refiere a la parte fija del consumo eléctrico de una fábrica). Corresponde al mínimo de energía necesaria para mantener la herramienta de producción en buen estado (por ejemplo, mantener la temperatura de las cámaras frigoríficas). Nuestro objetivo es alcanzar un 10% de autoconsumo eléctrico en 2030.

- Con el objetivo de descarbonizar nuestras energías, no perdemos de vista las energías verdes. En cuanto al gas, por ejemplo, seguimos la evolución del biogás y el hidrógeno. A día de hoy, queremos integrar un 20% de biogás en nuestros suministros de aquí a 2025. El objetivo final es conseguir un 100% de energía descarbonizada en 2050.

En 2024, hemos centrado nuestros esfuerzos en la aplicación del plan fotovoltaico, con la puesta en marcha de varios proyectos en el grupo.

Dado que el mercado del gas sigue siendo volátil, seguimos de cerca los proyectos de metanización en los alrededores de nuestras plantas, pero no hemos tomado una posición sobre el suministro de biogás en 2024.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Plan «solar»

Tras los estudios técnicos, hemos identificado el potencial solar de cada planta. Éstas son las zonas disponibles para la instalación de paneles fotovoltaicos. Estas zonas se adaptan según las normas de seguridad aplicables (riesgo de incendio) y las características existentes (salida de chimenea en el tejado, edificio, setos, etc.).

Los proyectos pueden agruparse en 3 categorías principales:

- Instalaciones en el suelo: para espacios disponibles en el suelo que no se utilicen para el proceso industrial (por ejemplo, espacio de esquina en el límite de una propiedad, zona en medio de carriles de tráfico)
- Instalación del tejado
- Instalación de cocheras (en aparcamientos)

En 2023 se ha elaborado un plan de inversiones y se ha completado en 2024 para alcanzar el objetivo de grupo del 10% en 2030

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

La parte de energía de autoconsumo corresponde al ratio entre la producción solar y el consumo total de electricidad grupo.

PARTE DE ELECTRICIDAD FOTOVOLTAICA GENERADA			
	2024	2023	
BISCOTE	1,56%	-	2024 es el primer año del plan solar, con la puesta en marcha de la primera instalación en una planta Biscote
BOLLERÍA	-	-	
PASTELERÍA	-	-	
INTERNACIONAL	-	-	
AGRI	-	-	
GROUPE	0,26%	-	

PRESERVAR LA BIODIVERSIDAD Y COMBATIR LA DEFORESTACIÓN

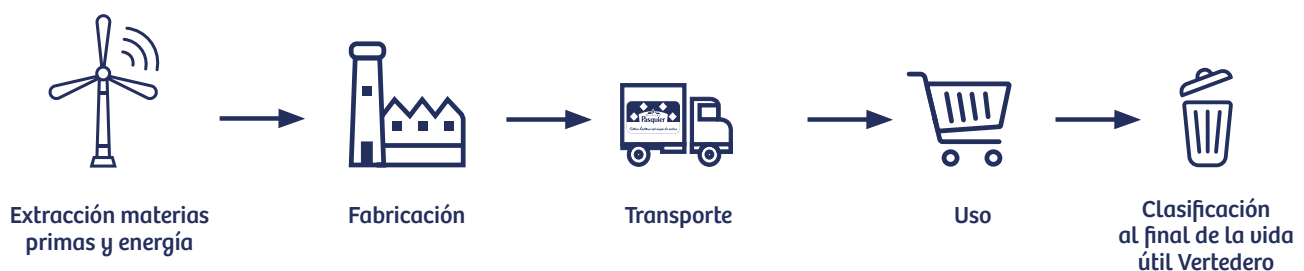
La preservación de la biodiversidad y la lucha contra la deforestación dependen sobre todo de la elección de nuestras filières de producción.

Los elementos relativos a esta parte se desarrollan en el programa «Lo Natural lleva su tiempo»

PROMOVER LA ECONOMÍA CIRCULAR

CONTEXTO

El primer paso es romper el esquema lineal al que estamos acostumbrados.



Para limitar el uso de los recursos naturales y así limitar nuestra huella de carbono, debemos limitar el uso de los recursos “vírgenes” en la medida de lo posible. Para ello, debemos crear este círculo, es decir, reutilizar y/o reciclar el máximo de materiales posibles para crear este nuevo método circular.

Este método se aplica, por ejemplo, en el diseño de nuestro embalaje, en la elección de nuestros envases, en el tratamiento de los residuos de producción.

Las acciones relacionadas con el embalaje se desarrollan en la sección dedicada al programa de «Lo Natural lleva su tiempo». Para la parte de producción (fábrica), hemos definido 3 ejes de trabajo:

- Para todos nuestros coproductos (residuos alimentarios que no pueden donarse) tenemos la política de reciclarlos en alimentación animal
- Reciclar todo lo que sea reciclable (objetivo: tasa de reciclaje > 85% para 2025 en todas las plantas)
- Eliminar los vertederos para los residuos finales y valorizarlos energéticamente (0 residuos en vertederos en 2025)

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Agri Pasquier :

Nuestra filial Agri PASQUIER (alimentación animal) nos permite reciclar internamente algunos de los coproductos generados por las plantas de producción. Así, cada año, en la planta Agri PASQUIER, reciclamos el pan rallado seco de las plantas en forma de gránulos. También los usamos directamente en fórmulas de alimentación animal. Son más de 1000 T anuales puestas en valor.

INDICADORES DE SEGUIMIENTO

En 2023, las plantas españolas cambiaron de actividad, de Biscote a Internacional. La planta de Brioché PASQUIER Recondo está en proceso de cierre, por lo que queda excluida del ámbito de información desde 2023. Para permitir una comparación homogénea, los datos de 2021 de la planta de Brioché PASQUIER Irún se han transferido de la actividad Biscote a la actividad Internacional.

CANTIDAD DE RESIDUOS GENERADOS (T/T)						
	EVOLUCIÓN EN RELACIÓN A 2010	EVOLUCIÓN 2021-2024	2024	2023	2021	
BISCOTE	-	+11%	0,243	0,238	0,219	La comparación con 2010 no es relevante porque el alcance del seguimiento ha cambiado desde entonces
BOLLERÍA	+ 16%	=	0,073	0,066	0,073	
PASTELERÍA	+ 67%	+ 17%	0,211	0,192	0,180	La cantidad de residuos generados depende de la puesta en marcha de nuevas líneas de producción. Las fases de construcción y puesta a punto generan un flujo de residuos adicional.
INTERNACIONAL	-	- 40%	0,314	0,332	0,519	
AGRI	-	+ 33%	0,007	0,007	0,005	
GRUPO	+ 58%	- 1%	0,121	0,117	0,122	

TASA DE VALORIZACIÓN					
	EVOLUCIÓN 2021-2024	2024	2023	2021	
BISCOTE	+ 1%	98%	96%	97%	Las filières de reciclaje se están desarrollando, lo que nos permite reciclar cada vez más materias. Para los residuos finales, también hay un número creciente de procesos de valorización energética. La tasa de valorización del Grupo sigue siendo elevada, superior al 90%.
BOLLERÍA	=	99%	98%	99%	
PASTELERÍA	+ 5%	93%	91%	88%	
INTERNACIONAL	+ 4%	92%	93%	88%	
AGRI	- 1%	98%	98%	99%	
GRUPO	+ 3%	96%	95%	93%	

La valorización incluye: la alimentación animal, el reciclaje y la valorización energética. Una tasa de valorización del 100% indica que la actividad no envió ningún residuo al vertedero durante el año.

Comprometerse con nuestros consumidores



En 2019, Brioches PASQUIER lanzó su programa “Lo Natural lleva su tiempo”. Un programa que pone la naturaleza y el tiempo en el centro de nuestro pensamiento, inventando, produciendo y vendiendo alrededor de 3 pilares:

- una historia de agricultura más sostenible
- una historia de sabor y recetas más sencillas
- una historia más ecoresponsable.

ACTOR EN LA TRANSICIÓN AGRÍCOLA

Asegurar y valorizar las cadenas de suministros

CONTEXTO

Conscientes de los retos ecológicos y agronómicos, estamos trabajando para preservar los recursos naturales y estamos invirtiendo en la transición agrícola. Brioches Pasquier lleva muchos años desarrollando relaciones duraderas con sus proveedores para garantizar fuentes de suministro responsables y respetuosas con el medio ambiente. Este enfoque favorece los suministros locales cuando son posibles y promueve el bienestar animal.

Siempre nos hemos esforzado en colaborar al máximo con nuestros proveedores y todavía hoy seguimos trabajando con algunos de ellos desde hace más de 30 años.

Es un compromiso mutuo de transparencia, trazabilidad y calidad que nos permite garantizar, a día de hoy la calidad de nuestros productos.

La política de compras se ajusta a la política general de la empresa y muestra de hecho las variaciones adaptadas al ámbito de compra. Se basa en el sistema de valores de la empresa. Nuestra política de compras se formaliza en la «Carta de Compras Responsables».

Esta carta se aplica internamente a las funciones relacionadas con las compras y define nuestros requisitos para con nuestros proveedores en los siguientes puntos: respeto a los derechos humanos, condiciones de trabajo, protección del medio ambiente, lealtad de las prácticas y compromisos para nuestros consumidores.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Los datos y objetivos de esta parte se refieren a los productos de la marca Brioches Pasquier vendidos en Francia (excluida la filière de alimentación animal).

Un fuerte compromiso con la agroecología

Nuestra adhesión al movimiento «Pour Une Agriculture du Vivant»



En 2018, Brioches Pasquier comprometió con la transición agrícola convirtiéndose en miembro piloto de la asociación «Pour Une Agriculture du Vivant». El objetivo de este movimiento es acelerar la transición alimentaria y agrícola mediante la estructuración de las filières de productos agroecológicos.

Creemos en el hecho de “alimentar el suelo para alimentar a las personas”, avanzando hacia una agricultura que regenera el suelo, produciendo al mismo tiempo biodiversidad y alimentos saludables.

Acciones concretas en la empresa:

Desde 2018, Pasquier se ha comprometido en la financiación de esta asociación y de sus acciones, contribuyendo tanto financieramente como sobre el terreno en proyectos de construcción de filières agroecológicas y proyectos de investigación científica en torno a estas prácticas.

FILIERE TRIGO



Desde hace 4 cosechas, estamos trabajando con nuestro proveedor Soufflet Agriculture en el desarrollo de una filière de trigo agroecológico. En 2024, iniciamos una nueva colaboración con Puhu (comerciante de cereales) y la harinera Girardeau, con vistas a recoger nuestra primera cosecha de trigo agroecológico en septiembre. A corto plazo, queremos cubrir más del 20% de los suministros específicos de nuestra marca nacional con trigo agroecológico, lo que representará un volumen de 15 000 toneladas.

	COSECHA 2020	COSECHA 2021	COSECHA 2022	COSECHA 2023	COSECHA 2024 (estimación)
NÚMERO DE AGRICULTORES	11	18	26	28	44
SUPERFICIE DE TRIGO (HECTÁREAS)	650 ha	1250 ha	1350 ha	1438 ha	1579 ha
VOLÚMENES DE TRIGO (TONELADAS)	4830 T	8647 T	8900 T	10121 T	10977 T

FILIERE AZÚCAR



Hemos participado durante 4 años (2020-2023), en el proyecto colectivo Cultura de la industria sobre suelos vivos, que reúne a todos los actores, desde el origen hasta el final, en cultivos industriales como la patata y la remolacha. El proyecto pretendía crear todas las condiciones técnicas, económicas y cooperativas necesarias para poner en marcha, desplegar y sostener cadenas agroecológicas de producción de patata y remolacha azucarera. Este proyecto se completó a finales de 2023.

Como resultado de este proyecto, hemos contratado 1.000 toneladas de azúcar de una filière de remolacha azucarera agroecológica en 2024 durante 3 años. Desde su lanzamiento, hemos seguido sus resultados técnicos-económicos.

En 2025, para contribuir a acelerar la transición, Brioche Pasquier participa en COVALO, un ambicioso proyecto de creación de coaliciones regionales de agentes públicos y privados respaldados por el movimiento Pour une Agriculture du Vivant para financiar la transición.

- El objetivo de este proyecto es poner en marcha 3 grandes innovaciones:
- Consolidar un conjunto común de herramientas (en torno al Índice de Regeneración) para aunar costes y asegurar vías de transición agroecológicas y bajas en carbono.
 - La creación de nuevos esquemas de financiación colectiva para compartir las inversiones y los riesgos y crear valor, basados en una colaboración sin precedentes entre los agentes agroalimentarios, los agentes financieros y el sector público.
 - Establecer estructuras de gobernanza territoriales de colaboración para garantizar la viabilidad a largo plazo del sistema, satisfacer las necesidades específicas de cada territorio y simplificar el proceso de contractualización de principio a fin.

FILIERE MANZANAS



Tras varios cursos de formación con nuestro proveedor Pom'Évasion, hemos contratado un volumen de manzanas agroecológicas que se ha renovado para la campaña 2024/2025.

Estas filières son auténticos laboratorios a cielo abierto para nosotros. Nos permiten entender qué es la agroecología y supervisar, mediante un conjunto de indicadores, el rendimiento agromedioambiental de estas prácticas. Estos indicadores (intensidad de trabajo y cobertura del suelo, aporte de carbono y fertilización, gestión fitosanitaria, biodiversidad y agrosilvicultura, y formación) se consolidan en un único índice, el Índice de Regeneración (IR). Concebida como una herramienta de diálogo, el IR vincula los problemas de los agricultores y los nuestros en torno a objetivos comunes que abarcan, en particular, cuestiones relacionadas con el carbono, el agua y la biodiversidad, y nos permiten respaldar soluciones de financiación e iniciativas de valor añadido para el consumidor.

Suministros responsables :

Nuestras harinas de trigo



Como agente principal en Francia en el sector agroalimentario, estamos comprometidos con la transición agrícola a través de un enfoque sostenible de nuestros suministros:

Debido a que el ingrediente principal en nuestros productos es la harina de trigo, hemos optado por avanzar hacia una filière de **trigo 100% francés**, procedente de **buenas prácticas agrícolas** respetuosas con el medio ambiente y **almacenado sin tratamiento después de la cosecha**.

Estas prácticas se ajustan a una norma francesa* que garantiza la **calidad** del trigo y la agricultura sostenible, y están certificadas por organismos de control independientes

*Norma NFV 30-001



Nuestros huevos frescos

A nivel de grupo, A nivel de grupo, hemos iniciado en los últimos años la transición de todos nuestros volúmenes a modos de cría alternativos (Bio, aire libre y suelo).

Evolución de los volúmenes de ouoproduitos procedentes de crías alternativas desde 2017*:

Evolución de los volúmenes de ouoproduitos procedentes de crías alternativas desde 2017*:

2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
4%	35%	38%	41%	55%	65%	69%	85%

*Con relación al volumen total comprado por el grupo

El objetivo es alcanzar el **100% de los huevos procedentes de crías alternativas de aquí a finales de 2025** para todo el grupo, acompañando a nuestros socios criadores en esta transición.

Nuestro cacao

Desde 2019, el cacao utilizado en nuestras recetas proviene de la certificación Rain Forest Alliance. Es un compromiso con una agricultura y una producción más sostenibles para el planeta y para las personas.



Siguiendo con esta iniciativa, en 2021, nació un proyecto de apoyo a una comunidad de Kofesso Dioulabougou. Con proyecto compartido con nuestro proveedor Cargill y la ONG Care ha permitido la construcción de varias infraestructuras: escuelas, un comedor, un dispensario, una clínica de maternidad y una bomba de agua potable. En 2024, los equipos de Brioche Pasquier pudieron participar en la inauguración de estas infraestructuras y comprobar la mejora de las condiciones de vida de los habitantes de la zona.



Nuevas escuelas en Kofesso y Kofesso Dioulabougou



Maternidad de Kofesso Dioulabougou



Alojamiento para matronas Kofesso Dioulabougou

En un futuro próximo, nos adheriremos al programa sostenible «Cargill Cocoa Promise», dirigido por nuestro proveedor Cargill, para continuar nuestras movilizaciones por las cuestiones sociales y medioambientales.

La integración en este programa contribuye a limitar nuestras emisiones de gases de efecto invernadero mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas y el control de la deforestación a través de la cartografía

Nuestro aceite de palma

Conscientes de las cuestiones medioambientales, desde el 2015 el 100% de nuestros suministros de aceite de palma proceden de la cadena de valor sostenible RSPO de nivel segregado, es decir, con trazabilidad hasta el primer procesador. La certificación RSPO garantiza un aceite de palma sostenible basado en criterios medioambientales y sociales precisos. La empresa ha eliminado la palma de un gran número de recetas, y sólo utilizamos aceite de palma si es imposible sustituirlo sin afectar a las cualidades organolépticas de nuestros productos.

Nuestro compromiso con lo bio

La oferta de productos Bio es uno de los pilares del árbol de innovación del Grupo. En 2024, ante las dificultades de abastecimiento de productos ecológicos y en el marco de nuestro compromiso con el desarrollo de modelos agrícolas más sostenibles, creamos un taller multidisciplinar y multiactividad. Este taller está dedicado al desarrollo y promoción de nuestra oferta Bio. Su principal objetivo es desarrollar y consolidar una gama de productos Bio de marca, respetando nuestros fundamentos: un producto bueno, comprometido y accesible.

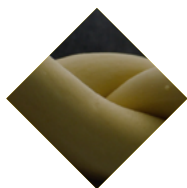
Actualmente se está llevando a cabo una fase de formación sobre los retos de lo bio, previa a la aplicación del plan de acción. Este plan de formación incluye la sensibilización de nuestros equipos, incluida la dirección, sobre las externalidades positivas de estas prácticas.

RECETAS MÁS LIMPIAS Y SENCILLAS CONSERVANDO EL PLACER DEL SABOR

Importancia de la naturalidad para el consumidor.

CONTEXTO

En un contexto en el que todos los consumidores estamos atentos a lo que comemos, uigilantes en cuanto al origen de los alimentos, su composición y su impacto en la salud, Brioche Pasquier se compromete a comercializar productos seguros y saludables que satisfagan las expectativas de los consumidores.



Respetar el saber hacer panadero

Los gestos y recetas de Gabriel Pasquier se han perpetuado y optimizado durante más de 80 años.



Nuestra masa madre

Durante más de 80 años, hemos respetado una receta tradicional: harina, sal, agua y jeso es todo!
Una receta transmitida por Gabriel Pasquier y hecha diariamente en nuestras plantas de producción.



Productos frescos

Para garantizar la frescura y disponibilidad de nuestros productos, producimos en 13 plantas por toda Francia.

Debido a que un buen producto es el resultado de la selección de las materias primas, prestamos mucha atención en la elección de nuestros proveedores e ingredientes.

Consciente de este reto, uno de los tres pilares del programa «Lo Natural lleva su Tiempo» fue diseñado para caracterizar y trabajar en nuestras recetas. Los objetivos que se han fijado se supervisan periódicamente.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN

Los datos y objetivos de esta parte se refieren a los productos vendidos en Francia bajo las marcas Brioche Pasquier, Pitch y Grilletines para las actividades Brioche y Biscotte. Para la actividad la pastelería, se trata de la marca Symphonie Pasquier y de los productos del catálogo vendidos en Grandes y Medianas Superficies (GMS), en el lineal de Panadería - Bollería - Pastelería (BVP).

Producimos una amplia gama de productos, con problemas técnicos muy diferentes. Por lo tanto, el seguimiento de resultados y de indicadores cuantificados será específico de cada actividad.

Las cifras de ventas mencionadas se refieren al área comercial de Francia y se indican por actividad. Para pastelería, excluyen las referencias promocionales especiales.



Sin aromas ni colorantes artificiales

Cuando esto es posible desde un punto de vista organoléptico, formulamos nuestras recetas **sin colorantes y sin aromas**. En los casos en que esto no sea posible, sólo utilizamos **aromas y colorantes de origen natural**.

En Brioche, la proporción de productos sin aroma ha aumentado mucho hasta 2022. Se ha estabilizado en torno al 60% de la CV (frente al 37% en 2017).

El extracto de zanahoria es el único ingrediente colorante natural utilizado.

En Pastelería, no utilizamos colorantes en las familias tartaletas, entremets, berlinas y pasta choux y colorantes de origen natural en nuestros macarons, algunos mignardises y tartas. Estamos basculando gradualmente hacia colorantes de extractos vegetales.

En Biscotte, nuestras recetas son sin colorantes (de acuerdo con la legislación) y sin aromas en el 98 % de las referencias (con relación a la CV hecha en 2023).



Sin conservantes y sin alcohol.

Desde siempre, nuestros productos de brioche y de biscotte se fabrican **sin conservantes y sin alcohol después de la cocción**, gracias a la maestría de nuestros procesos de fabricación.

En la Actividad Pastelería, todos los productos están exentos de conservantes y alcohol, salvo las berlinas rellenas de fruta, en las que se está trabajando.



Hacia los menos aditivos posibles.

Desde 2017, estamos retrabajando nuestras recetas para **reducir el número de aditivos**. Las estamos reemplazando de nuevo, gracias a un trabajo en nuestros procesos de fabricación o el uso de ingredientes alternativos.

En la actividad brioche, nuestro objetivo es alcanzar un máximo de 2 aditivos en nuestras recetas naturales y, por razones tecnológicas, un máximo de 4 aditivos para nuestros productos compuestos (rellenos o con virutas de chocolate). Eliminar el E471 sigue siendo una prioridad para todos nuestros equipos. Queremos conservar el sabor y la textura de los productos, los trabajos avanzan y en 2024 se realizará una prueba industrial.

A continuación, se muestra la evolución en la parte de la cifra de ventas de productos por número de aditivos desde 2017. En 2023, la revisión de los rellenos Pitch permitió reducir aún más la proporción de productos con más de 4 aditivos.

NÚMERO DE ADITIVOS	2017	2022	2023	2024
MENOR O IGUAL A 2 ADITIVOS	0% DE LA CV	45% DE LA CV	47% DE LA CV	45% DE LA CV
MENOR O IGUAL A 4 ADITIVOS	33% DE LA CV	90% DE LA CV	95% DE LA CV	96,5% DE LA CV
SUPERIOR A 4 ADITIVOS	67% DE LA CV	10% DE LA CV	5% DE LA CV	3,5% DE LA CV

En la actividad Pastelería, la evolución desde 2017 también es significativa:

NÚMERO DE ADITIVOS	2017	2022	2024
0 ADITIVOS	0% DE LA CV	12% DE LA CV	13% DE LA CV
MENOR O IGUAL A 5 ADITIVOS	40% DE LA CV	80% DE LA CV	84% DE LA CV
SUPERIOR A 5 ADITIVOS	60% DE LA CV	20% DE LA CV	17% DE LA CV

En la actividad Biscote, las limitaciones relacionadas con los productos son diferentes. En 2023, el 88% (en relación a la CV) de nuestros productos de biscotte se formulan sin o con sólo 1 aditivo, en este caso, la vitamina C de síntesis (ácido ascórbico). el 12% están formulados con 2 aditivos (ácido ascórbico y maltitol o lecitina).



Un equilibrio nutricional adecuado

Nuestra misión es encontrar el equilibrio nutricional adecuado entre azúcar, sal y materia grasa, conservando el buen sabor de nuestros productos. Es un trabajo constante que llevamos a cabo con nutricionistas.

Desde finales de 2022, el Nutri-score aparece en todos nuestros productos vendidos en Grandes y Medianas Superficies.

En Brioche, nuestro objetivo es no tener productos con clasificación E, manteniendo nuestro sabor característico, ya es el caso de toda la gama tradicional y Pitch, estamos trabajando ahora en los productos de Reyes de hojaldre para los cuales es más difícil a causa de la mantequilla.

En Biscotte, la mayoría de los productos (que representan el 81% del CV 2023) están clasificados como A o B, en gran parte como resultado de la eliminación del aceite de palma y el control del porcentaje de sal.

Actualmente estamos trabajando en la evaluación de las nuevas normas Nutriscore para nuestras diferentes gamas (la mayor dificultad está en la tasa de azúcar y la sal, menor énfasis en la fibra, etc.).

Los productos de pastelería no se ven afectados por el Nutriscore, ya que no se venden envasados como marca Brioche Pasquier.

Sin palma

Como parte de nuestro proyecto "Lo Natural lleva su Tiempo", eliminamos, cuando es posible, el aceite de palma de nuestras recetas privilegiando como sustitutos la mantequilla, aceite de colza o de girasol.

En 2023, la cuota de productos **sin palma** de la actividad Brioche alcanzó el 95% de la cifra de ventas. Esta proporción fue del 82% en 2017.

En la Actividad Pastelería, se ha hecho un seguimiento del aumento en la cifra de ventas de los productos sin Palma desde 2016.

2016	2018	2021	2024
48% DE LA CV	58% DE LA CV	72% DE LA CV	77% DE LA CV

Los productos de la Actividad Biscotte ya no contienen aceite de palma. Ha sido sustituido por aceite de girasol. Sólo una gama de productos utiliza la palma como ayuda de fabricación para desmoldar.

Un solo tipo de azúcar

Hemos tomado la decisión de reducir el uso de la fructosa y de ir hacia su eliminación para volver al uso del azúcar común: la sacarosa (así como glucosa para nuestros rellenos).

En Brioche, desde 2019, sólo utilizamos sacarosa en nuestras recetas de la gama tradicional, los rellenos pitch ya no contienen fructosa, han cambiado a un jarabe de glucosa en 2022; lo único que queda por trabajar es Pitch Pepitas, cuya nueva receta saldrá en 2024.

En Pastelería, eliminamos el sirope de glucosa fructosa a medida que reformulamos con la reducción de aditivos. En nuestras reformulaciones, preferimos la sacarosa y la glucosa. Nuestro objetivo es que el 100% de nuestros productos estén libres de sirope de glucosa-fructosa para 2026.

Ningún producto de la actividad biscotte contiene fructosa.

Un sistema fiable de información de productos

Brioche Pasquier siempre ha tenido el deseo de ser transparente para sus consumidores. Con la transformación digital, la empresa desea dar fiabilidad a las transferencias de datos internas y externas.

Desde 2020, hemos establecido un grupo de trabajo multidisciplinario para identificar los puntos fuertes y débiles de nuestros sistemas de información y herramientas con nuestros clientes y consumidores. Se han identificado áreas de trabajo prioritarias para hacer más accesible y segura la información sobre los productos.

Desde 2022 consolidamos nuestras bases de datos para alimentar automáticamente los sitios web de nuestros clientes y usuarios.

UNE HISTOIRE PLUS ÉCO-RESPONSABLE

EMBALAJES SOSTENIBLES Y ECODISEÑADOS

Riesgos asociados a los embalajes

CONTEXTO

Los datos y objetivos de esta sección se refieren a todo el grupo (excluyendo Galaxy y Agri Pasquier)

Nuestros envases están diseñados para:

MANTENER

LLEVAR

OPTIMIZAR

PROTEGER y **TRANSPORTAR** nuestros productos. ¡Todo ello mejorando nuestra **HUELLA ECOLÓGICA**!

Une histoire plus éco-responsable

Hace unos años, Brioche Pasquier decidió comprometerse con la economía circular. Nuestro programa «Lo Natural lleva su Tiempo» es nuestra punta de lanza para impulsar los 5 pilares principales de nuestra estrategia de embalaje:



ASEGURAR

Materias saludables, éticas y sostenibles



REDUCIR Y
ELIMINAR

Embalajes optimizados y ajustados a los productos y suprimir los innecesarios



RECICLAR

Utilizar materias con las filières de reciclaje existentes

Con el objetivo para 2025 de que todos nuestros envases sean reciclables.

En el caso de los plásticos para los que aún se están desarrollando filières de reciclaje, estamos trabajando para garantizar que nuestros envases estén diseñados para estar listos para reciclar: utilizando materiales simples (monomateriales), reduciendo y eliminando los perturbadores de la clasificación o el reciclaje, y con índices de tinta razonables.



INNOVACIÓN

Investigar nuevos materiales más sostenibles y reinventar nuestros envases



REUTILIZAR

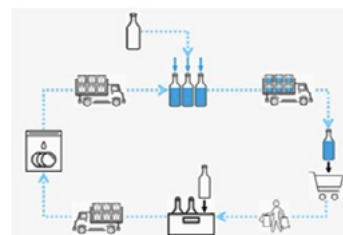
Dar a varias vidas a nuestros embalajes

Además, también estamos reflexionando en gran medida sobre la **REUTILIZACIÓN** para una mayor recirculación y para responder a los nuevos retos medioambientales y con los consumidores.

NUESTRA ORGANIZACIÓN

El diseño ecológico es el núcleo de nuestras preocupaciones, por lo que nuestros equipos de expertos en embalajes, compradores y dirección comercial se reúnen en proyectos de reducción, innovación o desarrollo en curso. El objetivo es reducir el uso de materiales e incluso eliminarlos siempre que sea posible, proponer nuevas obras con diseños ecológicos con el objetivo de reducir la huella medioambiental de nuestros embalajes y productos.

¿Qué es la reutilización?



Es reutilizar envases.
El consumidor lo lleva a un punto de recogida,
para luego lavarlo, rellenarlo y venderlo nuevamente.

MEDIDAS APLICADAS Y PLAN DE ACCIÓN



El 100% de nuestras cajas de transporte (box, bandejas) y estuches son reciclables (filières de selección y reciclaje existentes). el 90% de nuestros estuches están hechos de materiales reciclados.

El 90% de nuestros plásticos flexibles utilizados para nuestros envases (primarios y secundarios, para el conjunto de las marcas) están fabricados en un solo material, lo que facilitará su futuro reciclaje.

Nuestro objetivo es tender al 100% en 2025.

Nuestras ambiciones son las mismas para nuestros plásticos rígidos (barquetas): Simplificación de materiales (mono materiales), uso de materiales reciclables y eliminación de materiales que interfieran en la selección.



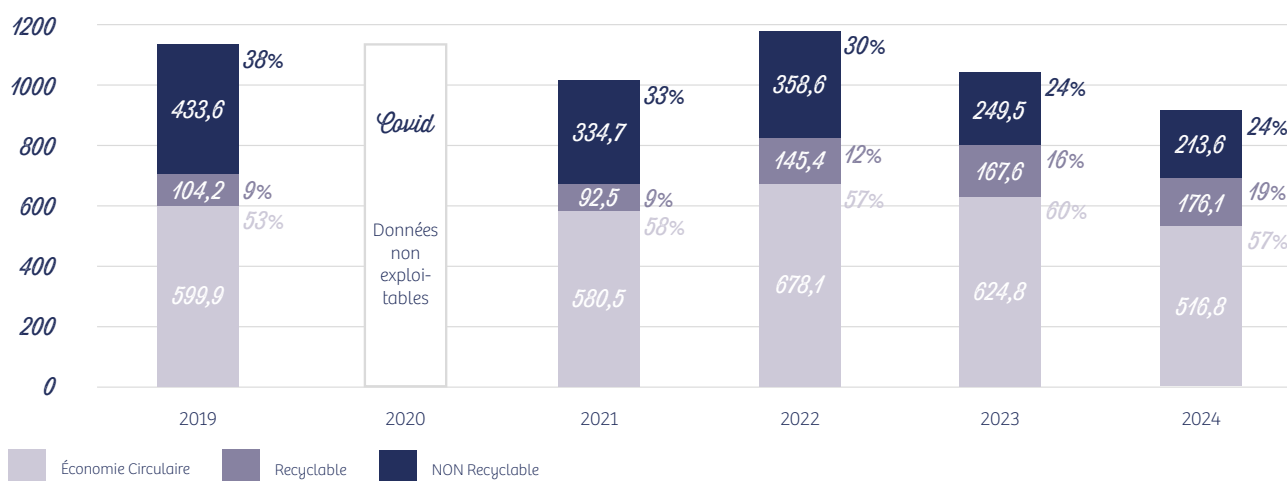
Economía circular: envases cuyo material tiene un canal de reciclaje con vocación de volver a ser envases en el mismo sector que su primera vida. (ejemplo: la botella se recicla en envases de alimentos)



Reciclable: embalaje cuyo material tiene un canal de reciclaje con vocación de ser utilizado para una aplicación distinta a la inicialmente prevista. (ejemplo: la película alimentaria de PE flexible se recicla en bolsas de basura)

Estado de situación de nuestras categorías de plásticos rígidos en 2024:

Évolution Plastique Rigide



Para 2026, queremos llegar a un 100% de plásticos reciclables, con un 90% de Economía Circular.

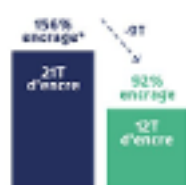
Desde 2018, todas nuestras cajas de cartón están impresas en tintas vegetales (tintas naturales sin disolventes).

Hoy en día, las tecnologías no están listas para tener tintas similares en el resto de nuestros embalajes: plásticos y cajas de transporte. ¡Pero nuestros proveedores están trabajando en ello!

También hemos iniciado **un proceso de tintado ecológico** para los productos de nuestra marca con el fin de reducir la cantidad de tinta utilizada en nuestros embalajes y facilitar su reciclaje.

Tinta ecológica para reducir la cantidad de tinta en nuestros envases y facilitar su reciclaje

Encre = Tinta



Desde hace algún tiempo, nuestro planteamiento ha ido ganando dimensión en la empresa y todas las actividades trabajan en ello.

Tintado ecológico para nuestra gama de Pan tostado.
A continuación se muestra una imagen de nuestra Hogaza Trigo Integral.

2024

RÉDUCTION DU TAUX D'ENCRAGE SUR NOTRE GAMME DE PAINS GRILLÉS (6refs)



OPTIMIZACIÓN DE NUESTROS ENVASES



Por razones de practicidad y conservación de la esponjosidad, algunos de nuestros productos se envasan en bolsas individuales. Desde hace varios años, estamos trabajando para optimizar el grosor y el tamaño de nuestros envases o para eliminarlos. Un envase más ecoresponsable significa menos plástico, pero también maximizar el envasado para optimizar el transporte.

REDUCCIÓN



¡Nuestro objetivo para 2025 es eliminar 500T de plástico flexible!
Ha llegado el momento de hacer balance del trabajo realizado por nuestros equipos en los últimos años.

En 2024, se ahorraron 561T mediante los distintos proyectos puestos en marcha desde 2019. Eso es mucho dinero ahorrado cada año en la comercialización de nuestros productos.

Hemos reducido progresivamente el grosor y las dimensiones de nuestros films individuales y de conjunto, para conservar y proteger nuestros productos en todo momento.

Hemos suprimido los clips y reducido el uso de plástico donde no era necesario en nuestras referencias de Pitch, Croissants y Napolitanas y en los envases de nuestros lotes.



Trabajando para eliminar los embalajes de agrupamiento de nuestros lotes. Uno de nuestros objetivos para los próximos años es desplegar nuestra solución de embalaje agrupando lotes con una etiqueta (ya implantada en nuestra gama de croissants en 2023) para eliminar el sobreenvasado de plástico.

* [Cálculo basado en el ahorro estimado de peso unitario en cada referencia y en el número de unidades producidas durante el año siguiente a la implantación del proyecto]



INNOVACIÓN



Trabajamos en colaboración con nuestros proveedores, empresas emergentes y expertos para encontrar soluciones de envasado más sostenibles, utilizando nuevos materiales más respetuosos con el medio ambiente, con el objetivo de reducir nuestro impacto medioambiental.

Por ejemplo, desde 2022, nuestros envases Pitch contienen al menos **un 50% de material de origen vegetal**.

¿Qué es el material de origen vegetal?

Es un material elaborado a partir de materias vegetales (aceite de colza, aceite de maíz, etc.) que normalmente se tirarían. Para evitar esta pérdida, el aceite se recupera y se incorpora aleatoriamente en la composición del envase de plástico. El uso de materiales vegetales en los embalajes se basa en el método de «balance de masas», certificado por el ISCC. Este material tiene las mismas características que el plástico derivado del petróleo.



Et concrètement cela représente une baisse des émissions de CO₂ de 20% soit 79 tours de la Terre en avion !

UNE EXPERIENCE
tient AU TOP
EN MODIFIANT
l'emballage ?



Mañana, ¿una filière de recyclage para nuestros plásticos flexibles?

Estamos trabajando en colaboración con CITEO y un grupo de fabricantes para poner en marcha una filière de reciclaje para nuestros films plásticos flexibles (polipropileno). CITEO es una ecoorganización que trabaja con el objetivo de reciclar y reducir el impacto medioambiental de los envases y papeles domésticos.

Nuestro objetivo es que esta filière de selección esté operativa para Final 2025. Y empieza con buen pie, ya que Citeo ha informado sobre la creación de esta filière y hay 3 recicladores asociados al proyecto. ¡Buenas noticias!

Otros elementos

RELACIONES SOCIALES

Todas las empresas francesas del Grupo tienen órganos representativos del personal: CSE, CSSCT.

La mayoría de estas plantas tienen uno o más delegados sindicales. Como todos los años, se han celebrado acuerdos de empresa en las distintas plantas:

- NAO (Negociación anual obligatoria)
- Prevención de la penosidad
- Igualdad profesional y calidad de vida en el trabajo
- Gestión de puestos de trabajo y trayectorias profesionales

LUCHAR CONTRA LA DISCRIMINACIÓN Y PROMOVER LA DIVERSIDAD Y EL EMPLEO DE LOS TRABAJADORES DISCAPACITADOS

Nuestros métodos y procedimientos de contratación garantizan los principios de respeto, no discriminación y neutralidad.

Brioche Pasquier publica cada año en margo en su sitio web, para todas sus empresas francesas, el índice de igualdad entre mujeres y hombres. Este índice se calcula a partir de los 5 indicadores siguientes:

- la brecha salarial entre mujeres y hombres,
- la diferencia en la tasa de aumento individual entre mujeres y hombres,
- la diferencia en la tasa de promoción entre mujeres y hombres,
- el porcentaje de trabajadoras que recibieron un aumento en el año de su vuelta de maternidad,
- el número de mujeres y hombres entre los 10 salarios más altos.

Favorecemos la diversidad de perfiles (estudios, experiencias, edad, género, etc.) y competencias acompañando a los recién llegados, participando activamente en la integración y formación de los jóvenes o transmitiendo nuestros conocimientos de una generación a otra.

Trabajamos con organismos especializados (CAP EMPLOI, SAMETH) para que nos apoyen en:

- la contratación y en el acondicionamiento de nuestros puestos de trabajo,
- los procedimientos para la búsqueda de reubicación por incapacidad (análisis de puestos, propuestas para el acondicionamiento de puestos de conformidad con restricciones médicas, mantenimiento en el empleo).

En 2024, la empresa renovó su participación en la operación DuoDay. Es el acontecimiento europeo en el que una persona con discapacidad trabaja durante un día junto a un profesional para conocer su puesto, sus misiones y su entorno de trabajo.

LUCHAR CONTRA LA PRECARIEDAD ALIMENTARIA

El grupo Brioche Pasquier favorece sistemáticamente las donaciones de productos no vendidos siempre consumibles principalmente a los bancos de alimentos presentes en cada planta. A continuación, estas organizaciones distribuyen los productos en tiendas de comestibles solidarias, a través de paquetes para los más necesitados u organizando comidas colectivas.