



DÉCLARATION DE PERFORMANCE
EXTRA-FINANCIÈRE

22
23

**Des fruits secs et condiments
*pleins de sens et de goût***

LE MOT DES PRÉSIDENTS

2023 sera marqué à l'amont par un retour, fort heureusement, à un niveau de récolte quasiment normal en volume (même si moyenne au niveau de la qualité) indispensable à la survie de nos exploitations et de la coopérative, notre outil collectif a très bien joué son rôle d'amortisseur. Mais cela ne veut pas dire que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes, loin de là, et la conjoncture compliquée ne doit pas nous empêcher d'avancer.

**« Plus que jamais
l'économique et l'environnement
sont au cœur de nos réflexions
et le collectif que nous représentons
est le lien essentiel pour dessiner
l'avenir de la production
du bien manger sur notre territoire. »**

À travers les divers projets du processus « métamorph'ose » nous allons depuis le verger jusqu'à la commercialisation travailler à l'adaptation de notre modèle. Même si le séchage est un sujet primordial, tout ce qui est en amont de celui-ci ne doit surtout pas être négligé et il est le travail essentiel du producteur, la compétitivité des exploitations se joue en grosse partie ici. Nous allons travailler à donner un cap et chacun mesurera les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir accompagné par la coopérative bien entendu.



N. MORTEMOUSQUE

PRÉSIDENT
GROUPE FRANCE PRUNE

La campagne 2022/2023 qui vient de s'écouler est bien au cœur de notre processus de « métamorph'ose » ! Des projets à tous les étages sur l'ensemble des piliers ont été menés sur cet exercice.

Après deux années de gel sur les pruniers (2021 et 2022), nous revenons en 2023 sur une récolte d'un niveau à peine normal. Cela nous a permis malgré tout de relancer le séchage des prunes sur l'ensemble de nos stations et d'avoir désormais un audit précis des points à améliorer et des investissements à réaliser. La « décarbonation » de cette activité est un axe essentiel pour laquelle nous testerons un nouvel outil dès la campagne prochaine.

L'autre événement conjoncturel contraire a été en Juin 2022, le sinistre grêle de la toiture de notre usine de Casseneuil. Nous avons donc entrepris sur cet exercice le début de la remise en état en intégrant notamment des panneaux blancs isolés qui permettront une meilleure isolation du bâtiment et une amélioration des conditions de travail de nos collaborateurs.

Enfin, cette campagne aura été marquée par une hyper médiatisation de l'inflation alimentaire qui nous cloue au « pilori » des vilains industriels... Alors, pas question d'alimenter la polémique. Le manque de certaines matières premières et la flambée des coûts ont dû être au moins pour partie répercutés. Mais le constat aujourd'hui est que le consommateur veut certes manger sain, français (si possible), mais ne veut pas ou ne peut pas augmenter son budget alimentaire. C'est très clair, les volumes ont chuté partout et pour nous sur l'ensemble de nos gammes : Pruneaux, Autres Fruits Secs et Condiments. Nous devons redynamiser cette consommation pour revenir à un historique récent...

Les résultats de la campagne clôturée à fin Août 2023 ont malgré tout été satisfaisant, grâce à une gestion rigoureuse. Seulement, maintenant il faut redémarrer et pour cela nous devons animer, promouvoir, refaire consommer. Donc, les prix vont baisser et pas les coûts !

Et il est fort probable que ça fasse mal, voire très mal. Beaucoup d'entreprises sont déjà en recherche urgent de trésorerie. Nos clients font une pression très forte sur les prix, la période à haut risque commence.

Néanmoins, nous continuerons à dérouler nos chantiers sur les 4 axes : le bien manger, le respect de l'environnement, la vitalité durable du territoire et le sens du collectif.

C'est bien les projets (même si certains sont à moyen terme) qui composent ces axes qui pérenniseront notre entreprise.

Dans le sens du collectif, nous avons un point essentiel sur le renouvellement des équipes et en particulier du management, qui avance comme souhaité. Le passage de témoin... primordial aussi pour l'avenir.

La campagne 2023/2024 démarre sur fond d'incertitudes. Un environnement géopolitique toujours aussi difficile avec des conflits longs et impactants. Des effets sur nos approvisionnements (matière, énergie). Une évolution climatique inquiétante, à un rythme peut-être sous-estimé et des ressources humaines qui manquent à certains endroits.

Bref, on mesure l'impérieuse nécessité d'avoir un plan d'entreprise qui prenne autant que faire se peut, toutes ces problématiques en compte afin d'anticiper tout ce qui peut l'être.

« *Nous continuerons à dérouler nos chantiers sur les 4 axes : le bien manger, le respect de l'environnement, la vitalité durable du territoire et le sens du collectif.* »



X. PICARD

DIRECTION GÉNÉRALE
GROUPE FRANCE PRUNE
PRÉSIDENT MAÎTRE
PRUNILLE & FILIALES

Sommaire

p.1 Le mot des Présidents

p.3 Qui sommes-nous ?

p.4 Notre modèle coopératif

- p.5 • Notre vocation, nos valeurs, notre feuille de route
- p.6 • Métamorph'OSE : notre projet d'entreprise
- p.7 • Notre identité coopérative
- p.8 • Des filiales ancrées dans les territoires
- p.9 • La gouvernance de notre Groupe coopératif
- p.10 • Regard sur nos métiers et notre offre
- p.11 • Notre chaîne de valeur
- p.12 • La branche Pruneau
- p.13 • La branche Fruits secs
- p.14 • La branche Condiments

p.15 Notre démarche RSE

- p.16 • La gouvernance de notre démarche RSE
- p.17 • Dialoguer avec nos parties prenantes
- p.18 • Comprendre les attentes des collaborateurs et des adhérents à la coopérative
- p.19 • Identifier les attentes des clients
- p.20 • Notre matrice de matérialité
- p.22 • Les grands défis de notre secteur d'activité
- p.24 • Les faits marquants de l'exercice
- p.25 • Notre Timeline Vie du Groupe et RSE

p.27 Nos engagements RSE

- p.28 • **ENGAGEMENT N°1** Acteur engagé dans le bien manger
- p.32 • **ENGAGEMENT N°2** Acteur engagé dans le respect de l'environnement
- p.36 • **ENGAGEMENT N°3** Acteur engagé dans la vitalité durable du territoire
- p.40 • **ENGAGEMENT N°4** Acteur engagé pour le collectif

p.44 Précisions

- p.46 • Tableau de synthèse & Note méthodologique
- p.48 • Thèmes obligatoires
- p.49 • Rapport de l'organisme de tiers indépendant

Nous sommes ... *Le Groupe coopératif France Prune.*



NOUS SOMMES À LA FOIS,

- **LA PLUS IMPORTANTE COOPÉRATIVE PRUNICOLE (PRUNEAU) FRANÇAISE.**

Pionnier dans la commercialisation de la production de pruneaux d'Agen (1963) et la valorisation de ses coproduits (noyaux, amandons...).

- **UN IMPORTATEUR ATTENTIF ET IMPLIQUÉ DANS SA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT** sur l'ensemble de ses branches fruits secs et condiments.

Ambassadeur du savoir-faire des fruits secs issus des terroirs d'ici et d'ailleurs.

- **LE LEADER FRANÇAIS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE** sur les marchés des pruneaux et des fruits secs.

Doté d'une forte capacité d'adaptation (transformation de son outil industriel, évolution des métiers) et de développement (diversification ; croissance externe) depuis 60 ans.

- **UN ACTEUR ENGAGÉ POUR SES MARQUES ET SON TERRITOIRE.**

Capable de se réinventer pour faire face aux défis d'aujourd'hui et de demain grâce à une politique d'entreprise durable.

S'adapter, s'ouvrir, s'engager.

***Telle est la clé de
notre succès collectif.***

Notre modèle coopératif

France Prune : vocation, valeurs et feuille de route

Des fruits secs et condiments pleins de sens et de goût.

Notre vocation

Pour notre Groupe coopératif, proposer des fruits secs et des condiments est notre vocation première. Mais nous allons plus loin : pour le plus grand nombre, nous fabriquons des produits accessibles qui savent marier plaisir du goût et bienfaits nutritionnels. C'est le « **Plaisir sain** » si cher à France Prune. En outre, notre identité coopérative comme notre ancrage territorial nous y engagent : nous accomplissons notre métier dans le respect de l'environnement et en veillant à la vitalité durable de notre territoire.

Nos valeurs



Tradition et modernité

S'appuyer sur notre **savoir-faire** et soutenir les **projets innovants** pour créer de la **VALEUR SUR NOTRE TERRITOIRE**



Respect de la terre et des hommes

L'**écoute mutuelle** et la **bienveillance** au coeur de nos préoccupations pour une **ENTREPRISE ÉTHIQUE**



Esprit coopératif

Notre **modèle, responsable et solidaire**, pour **ABORDER AVEC CONFIANCE LES DÉFIS D'AUJOURD'HUI ET DEMAIN.**



Exigence et dépassement

Tous concernés, tous engagés : notre état d'esprit au quotidien pour proposer **UNE OFFRE DE QUALITÉ**

Notre feuille de route

Animés de ces quatre valeurs, nous avons construit une feuille de route au bénéfice de nos clients, des consommateurs, des adhérents, de nos collaborateurs et des territoires.

QUATRE ENGAGEMENTS RYTHMENT NOTRE TRAJECTOIRE :

- Mettre sur le marché des **produits sûrs et traçables**, qui répondent aux attentes et exigences des différents circuits de distribution, en France comme à l'international.
- Proposer des **produits innovants en accord avec la demande « du manger sain dans le respect de l'environnement »**.
- **Accompagner nos adhérents** dans la fabrication de ces produits, pour ainsi **sécuriser nos approvisionnements et soutenir durablement l'économie locale.**
- **Renforcer notre efficacité**, grâce à la complémentarité des compétences réunies dans notre Groupe.

Métamorph'OSE, notre projet d'entreprise

Fin 2019, adhérents et direction ont souhaité affirmer davantage la démarche RSE du Groupe France Prune et faire rayonner **SA VISION**. Notre projet d'entreprise

Métamorph'Ose

était né. Il fixe le cap pour les années à venir. Et c'est essentiel ! Car, nous en sommes convaincus, il faut cultiver l'ambition du bien manger et participer

activement à la réussite de ce défi pour être en mesure de nourrir le monde aujourd'hui et demain.

En bref, nous souhaitons créer pour le plus grand nombre les conditions d'une alimentation saine et durable, où le plaisir et le goût sont au rendez-vous.

Métamorph'Ose

LES 4 PILIERS DE LA DÉMARCHE



ACTEUR ENGAGÉ
DANS LE
BIEN MANGER



ACTEUR ENGAGÉ
DANS LE RESPECT
DE L'ENVIRONNEMENT



ACTEUR ENGAGÉ
DANS LA VITALITÉ
DURABLE
DU TERRITOIRE



ACTEUR ENGAGÉ
POUR LE
COLLECTIF

POURQUOI NOUS OSONS ?

Parce que notre profil est unique ! À la fois agricoles, négoce et industriels, à la fois experts du fruit sec et des condiments, nous avons réuni nos métiers et activités complémentaires dans **une même démarche pour aboutir à une signature commune**. Une signature où se reconnaissent toutes nos marques et tous nos producteurs adhérents :

Des fruits secs & condiments pleins de sens et de goût.

Pour promouvoir une agriculture et une industrie créatrices de valeur, nos activités nous poussent au plus près des terroirs d'ici et d'ailleurs, les terroirs de France et des pays (entre autres, Turquie, Espagne, USA, ...) d'où nous faisons venir certains produits de nos branches Fruits secs et Condiments.

Chaque origine, chaque culture, chaque filière, chaque filiale apporte sa couleur pour dessiner une coopérative fière, respectueuse et à l'écoute des attentes des consommateurs.

Notre identité coopérative : Une histoire d'hommes et de femmes au cœur d'un territoire

En 1963, des producteurs de pruneaux créent France Prune pour développer l'offre et la consommation de ce fruit emblématique du terroir et de la gastronomie du Sud-Ouest.

S'unir face à des marchés de matières agricoles mondialisés et volatils, se regrouper pour mieux aborder la filière, investir collectivement dans la recherche, le marketing et l'innovation...tels sont aujourd'hui plus que jamais les enjeux de notre Groupe coopératif France Prune. Notre mission fondamentale : valoriser et commercialiser la production de nos adhérents.

Fiers de leur terroir et de leurs vergers, nos producteurs ont su rester fidèles aux principes coopératifs :

- **L'ADHÉSION VOLONTAIRE ET OUVERTE** : le Conseil d'Administration examine toutes les candidatures et donne systématiquement une réponse au postulant.
- **UN ADHÉRENT, UNE VOIX** : tous les adhérents sont invités à l'Assemblée générale annuelle. Un rendez-vous important pour notre Groupe coopératif : y sont, en effet, votées, entre autres, la répartition du résultat et l'autorisation pour un éventuel emprunt, et y sont élus les membres du Conseil d'Administration.
- **LA PARTICIPATION ÉCONOMIQUE DES MEMBRES** : l'adhésion implique la souscription d'un capital social identique pour tous les membres.
- **L'AUTONOMIE ET L'INDÉPENDANCE DE LA COOPÉRATIVE** : les adhérents assument tous les résultats financiers, qu'ils soient positifs ou négatifs.
- **L'ÉDUCATION, LA FORMATION ET L'INFORMATION** : les administrateurs bénéficient de cycles de formations dispensées par la Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine. En complément, notre Groupe dispose d'un service dédié aux producteurs, qui échange avec les adhérents et répond à leurs demandes. Pour informer les adhérents, nous avons mis en place plusieurs outils : un portail de service spécifique ; un journal d'information publié quatre fois par an ; mais aussi l'animation d'un Groupe Jeunes Producteurs ; des visites dans les vergers, etc.
- **L'ENGAGEMENT SOLIDAIRE ENVERS LA COMMUNAUTÉ** : notre Groupe coopératif soutient financièrement la filière prunicole grâce à sa participation au Bureau national Interprofessionnel du Pruneau (BIP) et aux autres organes interprofessionnels (Syndicat du Pruneau, entre autres).

Se référer également au chapitre : Acteur engagé dans la vitalité durable de son territoire.

LES CHIFFRES CLÉS DE NOTRE GROUPE COOPÉRATIF

267 M€

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES

769

COLLABORATEURS

308

EXPLOITATIONS
ADHÉRENTES

+ 50 000

TONNES DE FRUITS
ET CONDIMENTS
TRANSFORMÉS

Des filiales ancrées dans les territoires

Le siège de France Prune se situe dans le Lot-et-Garonne, au cœur des vergers de prunes.

TROIS BRANCHES D'ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES STRUCTURENT NOTRE GROUPE COOPÉRATIF :

PRUNEAUX



FRUITS SECS



CONDIMENTS



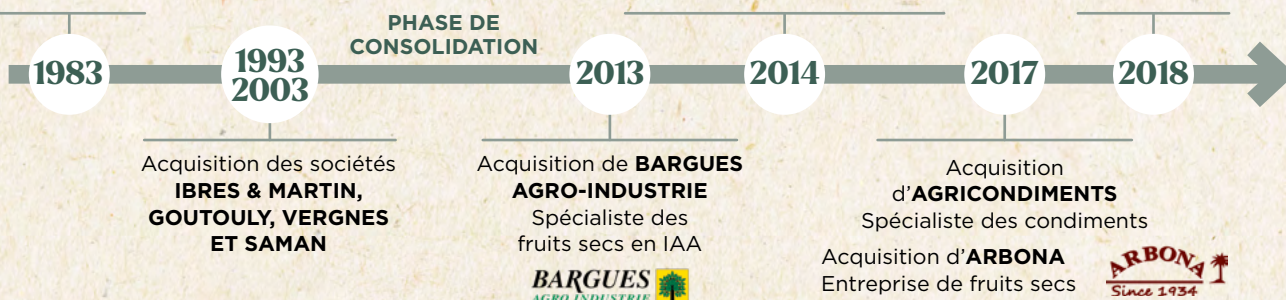
Ces activités se répartissent dans nos différentes filiales, 100 % françaises. Aux côtés des métiers de la production agricole, nos sites industriels participent donc au développement des territoires et en stimulent la vitalité.

Acquisition de **BALLESTER**
Spécialiste des fruits secs

Acquisition de **SAISOF**
Grossiste spécialiste des fruits secs sur Rungis

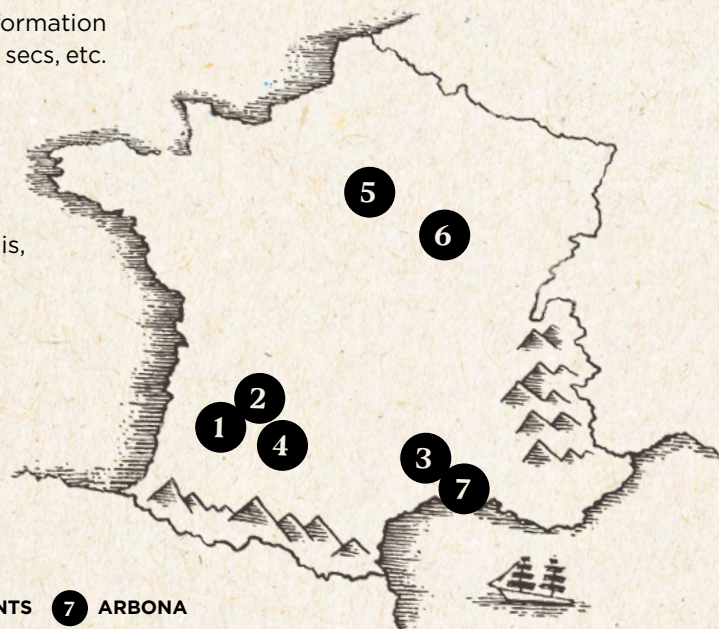


Fusion des coopératives de séchage



Les métiers de nos quatre filiales françaises :

- **BARGUES AGRO-INDUSTRIE** : spécialiste de la transformation de fruits en ingrédients, noix, cacao, nougat, pralines, fruits secs, etc.
- **SAISOF** : généraliste en fruits et légumes secs, olives, produits d'épicerie et produits ethniques. Saisof possède deux points de vente sur le Marché d'Intérêt National (M.I.N) de Rungis.
- **AGRICONDIMENTS** : spécialiste, sur le marché français, des condiments frais (ail, oignon, échalote).
- **ARBONA** : importateur et distributeur de fruits secs, principalement de dattes. Arbona importe également des fruits frais et dispose d'une mûrisserie de bananes.



- | | | |
|--------------|-------------|------------------|
| 1 CASSENEUIL | 3 VITROLLES | 5 SAISOF |
| 2 ST QUENTIN | 4 BARGUES | 6 AGRICONDIMENTS |
| | | 7 ARBONA |

La gouvernance de notre Groupe coopératif

LA GOUVERNANCE DE LA COOPÉRATIVE

La coopérative vise, à travers la réussite économique, la prospérité d'un territoire.

France Prune est contrôlée à 100% par ses producteurs. L'organisation se structure autour d'un Conseil d'Administration composé de 15 administrateurs, dont **6 MEMBRES CONSTITUTIFS DU BUREAU.**



N. MORTEMOUSQUE

PRÉSIDENT



M. BIRAU

VICE-PRÉSIDENT



S. CROUZET

VICE-PRÉSIDENT



J. CANTIN

VICE-PRÉSIDENT



F. ROLL

TRÉSORIER



C. MORTIER

SECRÉTAIRE

Réunis autour d'un même projet économique et de mêmes valeurs, les administrateurs s'impliquent totalement pour assurer le bon fonctionnement de la Coopérative.

LEURS RÔLES :

- Définir la politique générale de la Coopérative (critères de prise en charge de la récolte ; niveaux de valorisation ; contours de l'accompagnement technique et relationnel pour les adhérents ; ...)
- Créer et faire évoluer le règlement intérieur ;
- Déterminer le prix d'achat des pruneaux par la Coopérative ;
- Proposer la répartition des résultats lors de l'Assemblée Générale (1 fois par an).

Tous les cinq ans, France Prune participe à un audit légal destiné à vérifier la conformité de son organisation et de son fonctionnement aux principes et aux règles de la coopération et à l'intérêt de ses adhérents.

LA GOUVERNANCE DE NOTRE GROUPE

Le Groupe France Prune est dirigé par Xavier Picard, son Directeur Général depuis 2007. Xavier Picard est en outre Président de Maître Prunille, marque leader de notre Groupe.



X. PICARD

DIRECTION GÉNÉRALE
GROUPE FRANCE PRUNE
PRÉSIDENT MAÎTRE
PRUNILLE & FILIALES

Comité RSE

BRANCHES PRUNEAU
& FRUITS SECS

8 membres

Bureau

6 membres

Conseil d'administration

14 membres

Comité exécutif Groupe

7 membres

Comité de direction Groupe

COMEX + 5 membres

Comité Opérationnel

BRANCHES PRUNEAU & FRUITS SECS
9 membres

83% Taux de présence moyenne aux Conseils d'Administration de l'exercice 2022-2023

50% Taux de participation à l'Assemblée Générale Annuelle de l'exercice 2022-2023

Regard sur nos métiers et notre offre

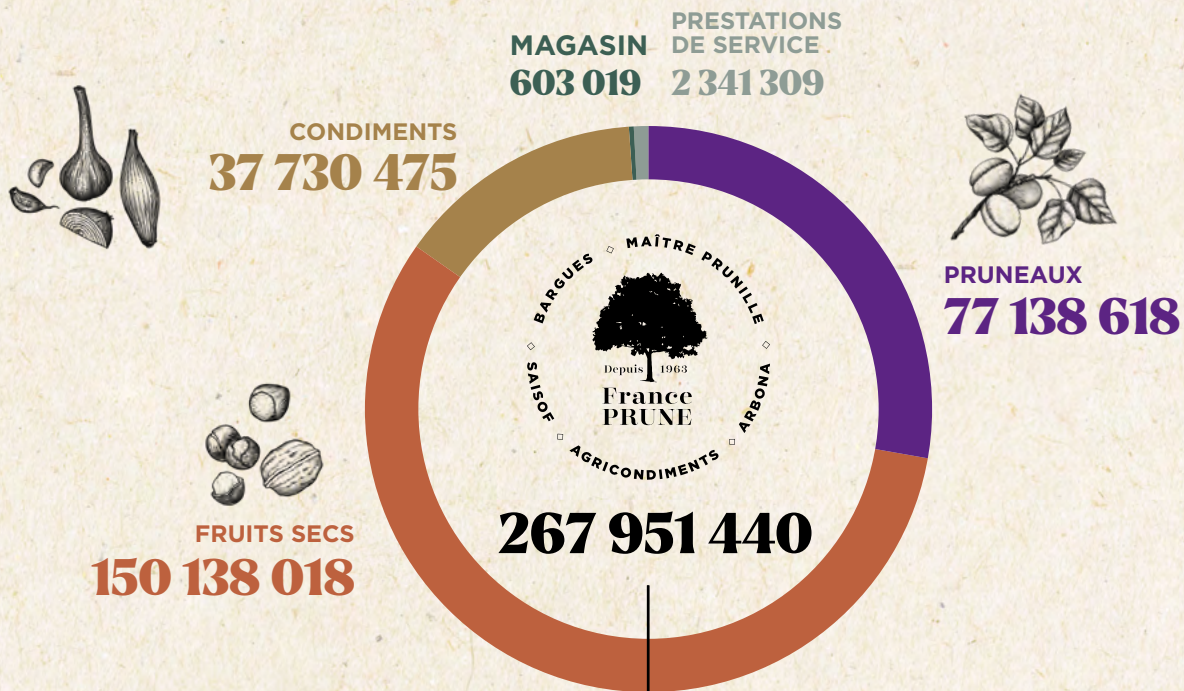
- Chez nous,
- On cultive et on récolte
 - On explore et on sélectionne
 - On fabrique et on préserve
 - On transforme et on produit sous plusieurs formes
 - On emballe et on informe
 - On améliore et on innove



Production, recherche, sourcing, suivi qualité, fabrication, commercialisation... de l'amont à l'aval agricole, les métiers de nos adhérents et collaborateurs sont pluriels et complémentaires.

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES PAR BRANCHE D'ACTIVITÉ

en euros, chiffres consolidés au 31/08/2023



RÉPARTITION PAR ZONE GÉOGRAPHIQUE

en euros, chiffres consolidés au 31/08/2022

79%

Nous sommes essentiellement présents sur le marché français avec plus de 75% de notre chiffre d'affaires.



MARCHÉ INTÉRIEUR

211 536 706

21%

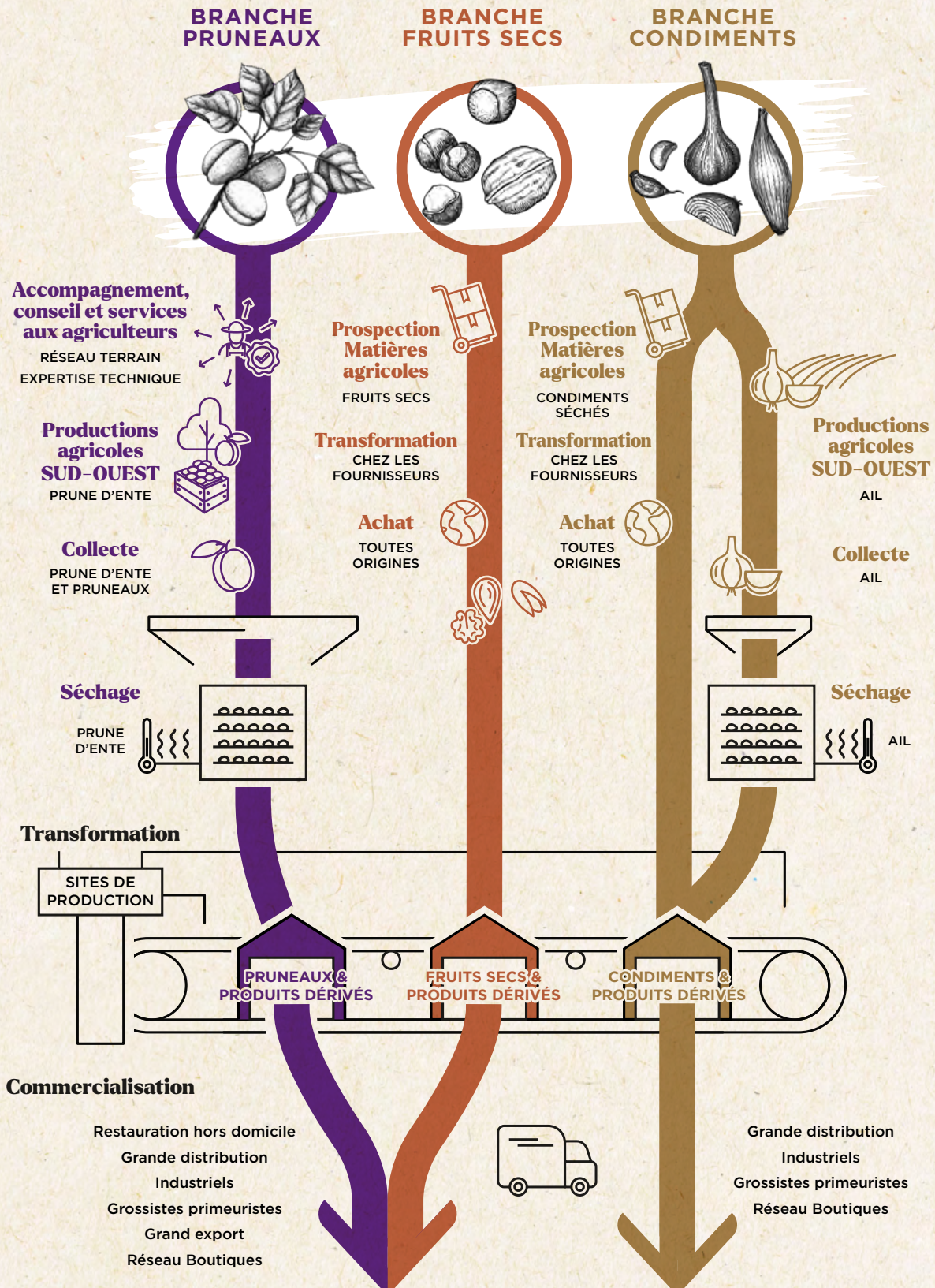


MARCHÉ EXTÉRIEUR

56 414 734

Notre chaîne de valeur

« DU CHAMP À L'ASSIETTE » ! C'est le principe même qui guide la structuration des trois branches d'activité de notre Groupe Coopératif - pruneau, fruits secs et condiments. Chacune d'elles possède la maîtrise des étapes qui mènent de l'approvisionnement jusqu'à la vente de nos produits aux consommateurs.



La branche Pruneau

77 M€
de chiffre d'affaires

Filière historique de notre Groupe coopératif, la branche pruneau, a structuré, dès 1963, le développement de France Prune de l'amont à l'aval agricole.

De la récolte à la transformation, notre Groupe coopératif s'attache à intégrer l'**économie circulaire** dans les process, notamment à travers la gestion des déchets de noyaux et amandons de pruneaux revalorisés dans les filières de chauffage et d'huiles comestibles.

3 filiales

Maître Prunille / Arbona / Saisof

Certifications

IFS, IFS Broker, BRC, FSSC 22000, AB, Fair Trade, ZRP

1 variété

Prune d'Ente

1 site

de production

2 sites

de stockage

hors import

1 origine géographique

98%
des volumes
sous IGP



hors import

1 seul fournisseur

La Coopérative France Prune

Nos métiers

- Collecte, calibrage, triage, stockage, conservation, fabrication, transformation, conditionnement, vente
- Maîtrise de la sécurité alimentaire

Nos clients

- Grande distribution
- Industriels de l'agro-alimentaire
- Restauration hors domicile
- Primeuristes

Nos marques



Collecte de pruneaux

- Référencement producteurs
- Audits (IGP, ZRP, AB)
- Suivi des récoltes

98%

des producteurs
sont certifiés IGP
pruneau d'Agen



Transformation

- Fabrication
- Contrôles de sécurité alimentaire
- Conditionnement

295

analyses
par an

Approvisionnements

- Contrôles de sécurité alimentaire
- Traçabilité

Apporter la
garantie des
certifications IGP
et/ou ZRP

environ
25
analyses
par an

100%
des cahiers de
culture sont
contrôlés

100%
des pruneaux
bruts subissent
une détection
métallique

Logistique & commercialisation



Marque leader
en France

La branche Fruits secs

Dès la fin des années 1980, la branche fruits secs, parce qu'elle offre à nos clients un complément de gamme, a renforcé notre Groupe tout en sécurisant les revenus de nos adhérents.

150 M€
de chiffre d'affaires

4 filiales

Maître Prunille / Arbona / Saisof / Bargues

Certifications

IFS, IFS Broker, BRC, FSSC 22000, AB, Fair Trade

+ de 25 fruits

dont : Abricot, figue, datte, raisin, amande, noix, noisette, arachide, cajou, pécan, pistache ...

6 sites

de production

+ de 20 origines géographiques

+ de 120 fournisseurs

Nos métiers

- Sélection de fruits et de fournisseurs fiables
- Importation et fret international
- Maîtrise de la sécurité alimentaire
- Transformation et conditionnement

Nos clients

- Grande distribution
- Industriels de l'agro-alimentaire
- Restauration hors domicile
- Primeuristes

Nos marques



Recherche de fruits

- Référencement fournisseurs
- Audits
- Suivi des récoltes

87%
des fournisseurs
sont certifiés
GFSI

80%
sourcing
international

Approvisionnements

- Importation et fret international
- Dédouanement
- Contrôles de sécurité alimentaire
- Traçabilité

+ de 1500
analyses par an

Apporter la
garantie des
origines

Développement produits

- Répondre aux attentes clients
- Elaboration de recettes
- Nutrition et plaisir

+ de 500
produits mis sur
le marché

Transformation

- Fabrication
- Contrôles de sécurité alimentaire
- Conditionnement

+ de 1000
analyses par an

Logistique & commercialisation



Marque leader
en France

La branche Condiments

En 2020, notre Groupe France Prune a poursuivi sa trajectoire de développement par la création d'une branche condiments.

Cette récente branche d'activité répond toujours à l'objectif de complémentarité pour nos clients et de sécurisation pour nos adhérents.

37.7 M€
de chiffre d'affaires

Nos métiers

- Achat de condiment
- Importation et fret international
- Maîtrise de la sécurité alimentaire
- Gestion des sous-traitants
- Conditionnement

Nos clients

- Grande distribution
- Industriels de l'agro-alimentaire
- Négoce
- Restauration hors domicile
- Primeuristes

4 filiales

Agricondiment /
Condifrance / LDP / Seleg

Certifications

IFS, GLOBAL GAP, AB

5 produits phares

Ail, oignon, échalote,
légumes secs, aromates

2 sites

de production

+ de 15 origines
géographiques

+ de 150
fournisseurs

Nos marques



Développement produits

- Répondre aux attentes clients
- Écoute du marché
- Adaptation en fonction des récoltes

Itinéraire
cultural

MDD /
Certification

Septembre à Mars
en origine UE
Mars à août origine
NZ/AUST/ARG

Conditionnement

- Contrôles sécurité alimentaire + agréage
- Conditionnement

IFS / HACCP /
Food défense

+ de
50
analyses par an

Approvisionnements

- Achat en direct des producteurs ou metteur en marché
- Importation et fret international
- Dédouanement
- Contrôles de sécurité alimentaire
- Traçabilité

Audit
production

Apporter la
garantie des
origines

IFS + analyse
+ HVE ou
Global GAP

Analyse effectuée
plusieurs fois / an
+ certiphyto

Logistique & commercialisation

- Transport : Livraison en centrale / grossiste ou direct magasin
- Condiments : PP / Nature d'origine / Excellence / MDD
- Légumes secs
- Aromate

13 500
tonnes par an



Notre démarche RSE

La gouvernance de notre démarche RSE

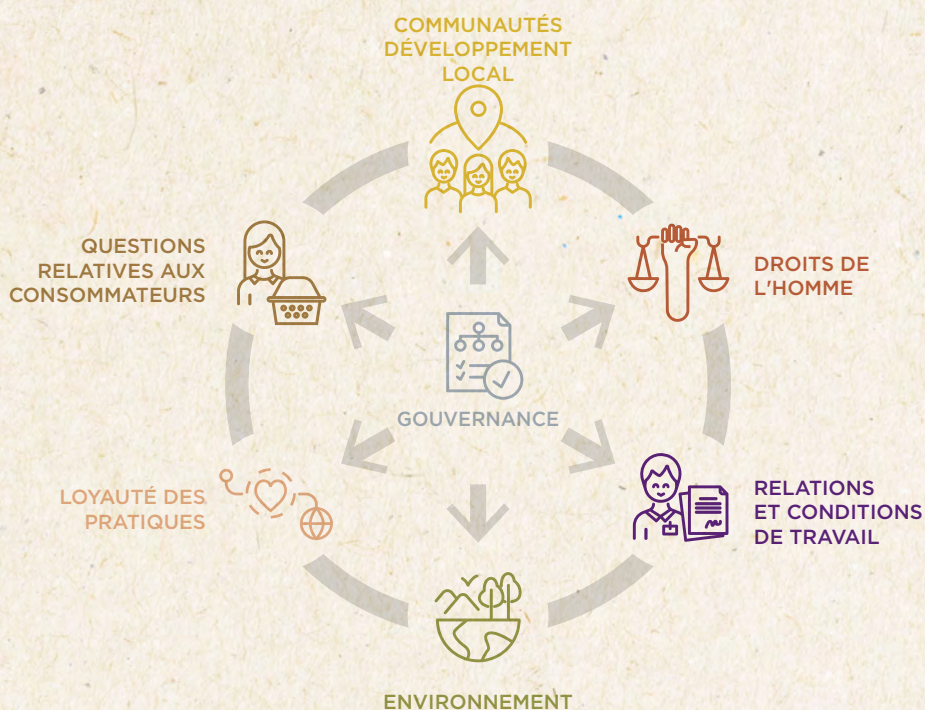
Parce que notre Groupe est avant tout coopératif, esprit de responsabilité et respect de notre écosystème sont ancrés dans notre culture. Dans ce contexte, quoi de plus cohérent que de se doter d'une démarche RSE ! La Direction Générale a donc souhaité soutenir et promouvoir cette démarche en constituant, en juin 2022, un comité de pilotage.

Composé de huit membres, ce comité se réunit régulièrement : chacun s'implique avec conviction.

QUELLES SONT LES MISSIONS DE CE COMITÉ ? Elles sont plurielles :

- Donner à la Direction Générale un avis sur les nouveaux enjeux RSE à prendre en compte par notre Groupe (opportunités et risques) et identifier les moyens nécessaires
- Présenter un bilan des actions menées au cours de l'année ; suivre et analyser les indicateurs de performance extra-financiers
- S'assurer du bon déroulement des projets RSE du Groupe
- Organiser le dialogue avec les parties prenantes
- Participer activement à la conception de notre Déclaration annuelle de Performance Extra-Financière (DPEF) et, de manière générale, de toute information exigée par la législation en matière de RSE.
- Communiquer et impulser une dynamique RSE

RAPPEL DES 7 ENJEUX MAJEURS DE LA RSE



Dialoguer avec nos parties prenantes

Le dialogue avec les parties prenantes nous permet de mieux identifier leurs attentes pour mieux y répondre, et pour enrichir notre stratégie RSE et notre démarche Métamorph'OSE.

La cartographie de nos parties prenantes

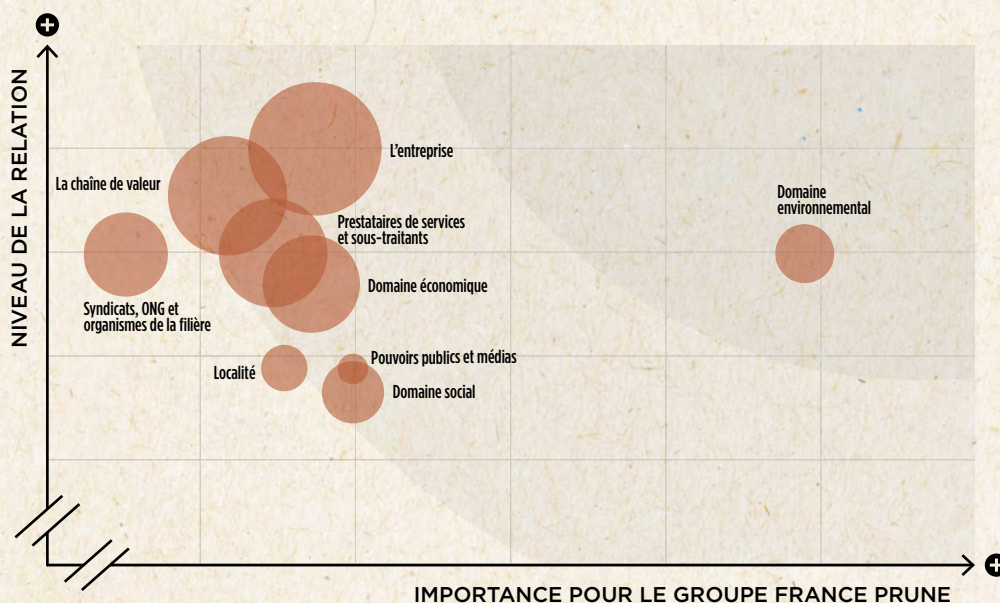
Pour l'année 2022, le périmètre retenu pour cartographier et étudier les attentes de nos parties prenantes est celui de Maître Prunille SAS. Cette étude sera progressivement élargie aux autres filiales du Groupe France Prune.

Fondée sur la méthodologie conçue par l'ANIA-ACTIA, notre étude a permis d'identifier une centaine de parties prenantes, classées en **9 CATÉGORIES**.

FAMILLE DE PARTIES PRENANTES	COMPOSITION DE LA FAMILLE DE PARTIES PRENANTES
Entreprise	Collaborateurs, Adhérents, Représentants du personnel, Filiales ...
Chaîne de valeur	Consommateurs, Clients, Grossistes, Fournisseurs, Transporteurs ...
Prestataires de services et sous-traitants	Prestataires de maintenance, Prestataires de nettoyage, Laboratoires, organismes de certification ...
Domaine économique	Banque, Expertise comptable, Actionnaire, Concurrents ...
Pouvoirs publics et médias	Autorités réglementaires, réseaux sociaux, presse ...
Domaine social	Pôle emploi, MSA, Médecine du travail, ESAT ...
Syndicats, ONG, et organismes de la filière	Syndicats, Syndicats professionnels ...
Domaine environnemental	Services de l'État (DREAL, ADEME), Prestataires de traitement des déchets ...
Localité	Communes, Riverains, Gendarmerie ...

Grâce à cette étude, nous avons priorisé les parties prenantes avec lesquelles dialoguer. Pour cette hiérarchisation, nous avons considéré l'importance du rôle de chaque partie-prenante dans la réalisation ou non d'un projet (en abscisses dans le graphique suivant), le niveau de nos relations (en ordonnées) et le niveau d'influence (taille de la sphère).

CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES



Comprendre les attentes des collaborateurs et des adhérents à la coopérative France Prune

Les actions de notre Groupe ont un impact particulièrement significatifs auprès des parties prenantes internes ; en tête de notre cartographie.

En février 2022, nous avons donc lancé une enquête en ligne auprès des collaborateurs et des adhérents pour saisir leurs attentes à l'égard des sept questions centrales de la RSE, rappelées par l'ISO 26000.

Voici les principaux enseignements à retenir de cette enquête :

LES ÉLÉMENTS DE SATISFACTION	LES ÉLÉMENTS À TRAVAILLER / LES AXES D'AMÉLIORATION
Nos actions pour promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire.	Le développement d'une culture RSE au sein de l'entreprise.
Nos actions en matière de développement de produits plus sains.	En interne, partager davantage l'information ; recourir à plus de pédagogie ; et favoriser les échanges avec la Direction.
Nos actions en faveur de la réduction, de la recyclabilité et de la biodégradabilité des déchets	La mise en place d'actions locales axées, d'une part, sur la santé et le bien-être de nos collaborateurs, des consommateurs et des habitants des territoires, et, d'autre part, sur le développement agricole.
Le respect des individus dans leur dignité et leurs droits fondamentaux.	La qualité de vie et les conditions de travail
Nos actions en matière de lutte contre les discriminations et pour la promotion de l'égalité des chances.	L'accès à l'emploi et le développement des carrières et compétences.

Un point d'attention :

73%
des répondants se disent **sensibles au développement durable**

21%
se disent **militants**

41%
jugent la **RSE** comme **nécessaire et**

26%
indispensable

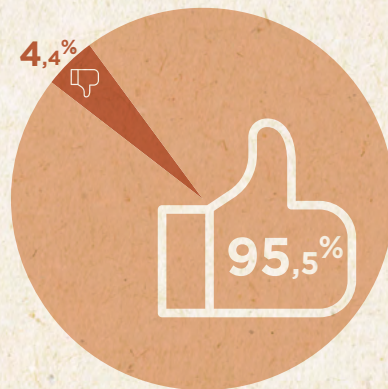
Identifier les attentes des clients de notre Groupe coopératif France Prune

Au sein de la « chaîne de valeur », nos clients sont, depuis le début, au cœur des priorités de notre Groupe. Tous les ans, nous faisons réaliser des audits qualité et de satisfaction client. Cette démarche de certification est née de la volonté d'être compétitif et de répondre aux attentes de nos clients. Résultat ? En 2022, nos certifications et labels sont maintenus, notamment sur le périmètre retenu pour l'étude de nos parties prenantes : Maître Prunille SAS.

Certifications & labels de Maître Prunille SAS

Certifications & labels	Nombre d'audits 2022-2023
IFS-BRC Food	4
IFS-Broker	1
Bio	3
ZRP	1
IGP Agen	4
SMETA	2
Kosher	1

Par ailleurs, nous avons mesuré le taux de satisfaction client sur notre filiale Maître Prunille SAS.



- Satisfait
- Insatisfait

6860 remontées d'information
dont 301 insatisfactions
au 31/08/2023.

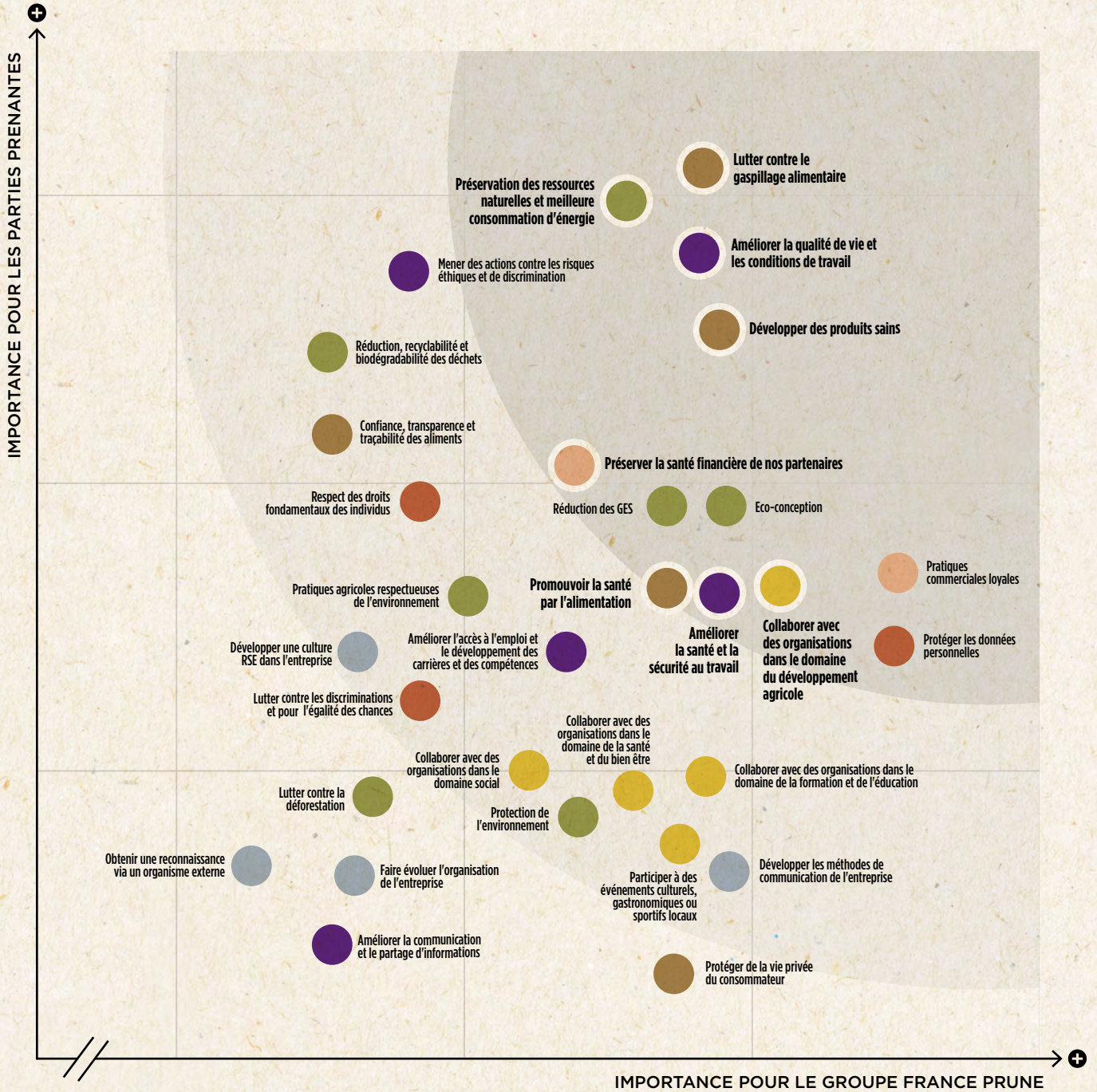
Au-delà de l'entité Maître Prunille, sélectionnée pour cette première étude des attentes des parties prenantes, plusieurs filiales de notre Groupe possèdent également les certifications essentielles dans notre activité.

 FSSC 22000 Ecovadis	 IFS Broker
AGRICONDIMENTS IFS	 IFS

Pour mieux saisir les priorités de nos cinq plus gros clients-distributeurs, nous avons étudié leurs DPEF 2021. Voici les principaux enseignements à retenir :

DOMAINES RSE	DÉMARCHE À METTRE EN PLACE EN PRIORITÉ
Relations et conditions de travail	Mener des actions de prévention des risques éthiques et de discrimination
Questions relatives aux consommateurs	Promouvoir la confiance, transparence et traçabilité des aliments
Environnement	Promouvoir la réduction, recyclabilité et biodégradabilité des déchets
	Promouvoir la préservation des ressources naturelles et une meilleure consommation d'énergie Promouvoir la réduction des émissions de CO ₂

Notre matrice de matérialité




**COMMUNAUTÉS
 DÉVELOPPEMENT
 LOCAL**


**RELATIONS
 ET CONDITIONS
 DE TRAVAIL**


**QUESTIONS
 RELATIVES AUX
 CONSOMMATEURS**


**DROITS DE
 L'HOMME**


**LOYAUTÉ DES
 PRATIQUES**


ENVIRONNEMENT


GOVERNANCE

Notre matrice de matérialité

Notre méthode

Afin d'**identifier les risques et les enjeux extrafinanciers** associés au modèle d'affaires du Groupe France Prune, notre Comité de pilotage RSE s'est appuyé sur deux outils complémentaires : une cartographie des risques et une matrice de matérialité.

La cartographie des risques RSE a été construite en 2022 à partir de l'analyse de 31 thématiques couvrant les 7 enjeux de la RSE présentées dans la norme ISO 26000. Pour cette première cartographie, nous avons choisi le périmètre de la SAS Maître Prunille. Une raison à cela : cette entité représente 80% de l'effectif global du Groupe France Prune. Chaque risque a été évalué par les experts métiers du Comité de pilotage RSE afin d'en déterminer l'importance et le niveau de maîtrise. Nous avons ainsi obtenu un score de risque résiduel.

Par ailleurs, la consultation de nos parties prenantes nous a permis d'établir une matrice de matérialité des enjeux RSE du Groupe France Prune.

Que retenir de cette matrice ?

Grâce à cette matrice de matérialité, nous avons fait émerger **HUIT ENJEUX RSE À CONSIDÉRER EN PRIORITÉ** (en complément des obligations réglementaires : Pratiques commerciales loyales et Protection des données) ; parce qu'ils peuvent influencer à court ou à moyen terme le modèle d'affaires de notre Groupe :

- **S'engager pour le développement de produits sains ;**
- **Promouvoir la santé par l'alimentation ;**
- **Préserver la santé financière de nos adhérents ;**
- **Collaborer avec des organisation locales axées sur le bien manger et le développement agricole ;**
- **Promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire ;**
- **Agir pour la préservation des ressources naturelles et une meilleure consommation d'énergie et réduire les émissions de CO₂ ;**
- **Améliorer la santé et la sécurité au travail ;**
- **Améliorer la qualité de vie et les conditions de travail.**

Parallèlement, nous prenons en considération l'importance accordée à ces enjeux par nos parties-prenantes majeures – actionnaires et adhérents, fournisseurs, collaborateurs, et clients.

Deux objectifs pour les années à venir :

- Élargir le périmètre de la cartographie des risques RSE à d'autres entités de notre Groupe
- Et enrichir notre matrice de matérialité grâce à un dialogue avec davantage de parties-prenantes.



Les grands défis de notre secteur d'activité

Les défis sociétaux

LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS

Un constat s'impose : les départs en retraite des exploitants, associés à des difficultés dans la transmission des exploitations, sont toujours plus nombreux. Dans ce contexte, **le nombre de vergers diminue d'année en année et, à horizon 2030, une perte de potentiel de récolte** est à prévoir.

L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS AGRICOLES ET LE RECRUTEMENT

Chez nos adhérents, la taille moyenne du verger a augmenté significativement au cours des 15 dernières années. Conséquence ? Nos exploitants doivent s'appuyer sur des salariés pour faire face à tous les travaux nécessaires sur leur verger : taille, récolte, séchage éventuellement. Or, recruter est difficile. Plusieurs raisons à cela : **le manque de formation, la pénibilité, et le caractère saisonnier du travail**. De façon générale, **les métiers de l'agroalimentaire rencontrent des difficultés de recrutement**. Les adhérents de notre coopérative, quant à eux, peinent à trouver du personnel en particulier pendant les périodes de séchage des prunes.

LA SANTÉ PAR L'ALIMENTATION

Alimentation de plus en plus grasse, sucrée et salée, part croissante des aliments transformés... l'industrie agroalimentaire est désormais interpellée à propos de sa responsabilité dans l'équilibre alimentaire du consommateur. Portée par cette prise de conscience collective de plus en plus médiatisée et par les perspectives d'évolution de la réglementation européenne, les industriels doivent continuer d'agir. **Le cap à viser ? Produire mieux et garantir pour tous l'accès à une alimentation où la quantité se marie à la qualité**. En un mot, pour mieux nourrir demain, faire évoluer l'offre produits, former, sensibiliser, et responsabiliser est une nécessité.

LA TRANSPARENCE DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

La confiance des consommateurs envers les industriels de l'agroalimentaire diminue au fil des récents scandales alimentaires. Désormais, dans notre secteur d'activité comme dans beaucoup d'autres, les consommateurs sont devenus des « consom'acteurs ». Ils exigent, à parts égales, **la qualité, l'information, la transparence et la traçabilité dans la chaîne alimentaire**. Pour répondre à ce besoin de réassurance, gestion et accessibilité des données sont aujourd'hui des enjeux majeurs.

(1) En 2022, si les projets d'embauche ont augmenté de plus de 11% par rapport à 2021, les difficultés de recrutement sont estimées à 61,1% (Source : agro-media.fr 28/09/2022).

Les défis économiques

Pour nos adhérents, la pérennité des revenus est de plus en plus remise en question. Plusieurs causes expliquent cet état de fait :

- les rapports de pouvoir entre le monde agricole, les industries agroalimentaires, et le secteur de la distribution ;
- la concurrence directe de pays à faible coût de main-d'œuvre ;
- la variabilité des prix des matières premières et des énergies, à l'échelle internationale ;
- les aléas climatiques plus fréquents.

Maîtriser les coûts de production, réduire la consommation d'énergie, accéder aux énergies renouvelables, valoriser la production, et diversifier les cultures... Ce sont là autant de solutions qui permettront de faire face aux enjeux économiques rencontrés par nos adhérents. Le rôle de notre coopérative ? Les accompagner le mieux possible dans la mise en place de ces solutions.

Le défi du changement climatique

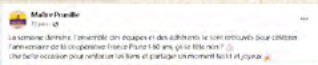
LA RÉDUCTION DE NOTRE EMPREINTE CARBONE ET LA MAÎTRISE DE NOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE :

Optimiser les installations de séchage actuelles tout en garantissant un bon niveau de qualité du produit est la priorité de notre branche pruneau. Nous souhaitons donc utiliser des combustibles décarbonés plus respectueux de l'environnement et, grâce aux évolutions technologiques d'aujourd'hui, mettre en place un processus plus sobre en énergie.

L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES CULTURALES :

Le pilotage de la ressource en eau et la mise en conformité avec les réglementations sur la réduction des intrants phytosanitaires nécessitent de faire évoluer les pratiques culturales. Dans cette évolution, notre coopérative accompagnera ses adhérents vers l'utilisation de solutions respectueuses de la nature. Nous devons alors trouver pour eux un équilibre économique entre, d'un côté, des entrants plus chers et, de l'autre, des prix de vente satisfaisants.

Les faits marquants de l'exercice



09
2022

• AUDIT ZRP



10
2022

• Diffusion d'une VIDÉO RSE D'ENTREPRISE
• PARTICIPATION AU SIAL PARIS (Salon International de l'Agro-ALimentaire)



12
2022

• CERTIFICATION IFS BROKER Maître Prunille

fin
2022

• CRISE ÉNERGÉTIQUE - préparation aux risques de coupures d'électricité

02
2023

• TREMBLEMENT DE TERRE EN TURQUIE - Zone de production d'abricots secs
• COMMUNICATION AUTOUR DE LA DÉMARCHE RSE du Groupe en Assemblée Générale
• NICOLAS MORTEMOUSQUE, Nouveau Président de France Prune
• Lancement du SONDAGE SUR LA MATURITÉ DES FOURNISSEURS

03
2023

• Lancement de notre NOUVELLE GAMME **GROGMIX**

06
2023

• SONDAGE Groupe sur les VALEURS D'ENTREPRISE
• Anniversaire 60 ANS DE LA COOPÉRATIVE
• Maître Prunille, lauréat de la Grande Exposition du Fabriqué en France

été
2023

• DÉMARRAGE DES RÉCOLTES AIL ET PRUNES pour nos producteurs



Notre Timeline Vie du Groupe et RSE

1963



VITALITÉ DU TERRITOIRE

Création de la **SICAPRA** (Société d'Intérêt Collectif Agricole du Pruneau d'Agen). **Naissance de l'Union des Coopératives France Prune** pour développer la production et la consommation du pruneau d'Agen.

2000

ENVIRONNEMENT

Premières productions de pruneaux biologiques de la Coopérative



1988

VITALITÉ DU TERRITOIRE

Naissance de la marque de l'Homme au chapeau

1994

BIEN MANGER

Maître Prunille invente les moelleux – fruits réhydratés

2002

BIEN MANGER

Création de l'**IGP** (indication géographique protégée) du **Pruneau d'Agen** devenu depuis une référence sur le marché



2010-2011

ENVIRONNEMENT

Casseneuil (47)

- Station d'épuration couplée d'un système de récupération du biogaz émis par méthanisation
- Station de potabilisation de l'eau

St Quentin du Dropt (47)

- Installation de panneaux photovoltaïques

Tous sites

- Politique de réduction des énergies et valorisation des déchets
- Premières certifications IFS / BRC



2005

ENVIRONNEMENT

Mise en place d'une société de **valorisation des co-produits** issus du pruneau (noyaux et amandons)

Notre Timeline Vie du Groupe et RSE

2013

VITALITÉ DU TERRITOIRE

Début de la **phase de croissance** externe avec l'acquisition de **Bargues Agro Industries**. S'en suivront les acquisitions de **SAISOF en 2014** ; puis **Agricondiments et Arbona en 2017**.

100% de nos filiales sont Françaises

Première certification éthique SMETA / SEDEX



2020

BIEN MANGER

Lancement de la gamme **pruneaux ZRP** (zéro résidu de pesticides) et de l'affichage **Nutriscore**



2019

Naissance du projet d'entreprise baptisé **Métamorph'OSE**

2021

RSE

Diagnostic des pratiques RSE de l'entreprise (diagnostic 3D)

Lancement d'une **démarche RSE structurée** au niveau du Groupe



2022

RSE

Premier sondage interne destiné aux collaborateurs et adhérents

Création d'un **Comité de Pilotage RSE** au sein de l'entreprise

2023

60 ans de la Coopérative





Nos engagements RSE

ENGAGEMENT 1

Acteur engagé dans le bien manger



ENJEU N°1

« ÊTRE TRANSPARENTS ET SINCÈRES ENVERS NOS CLIENTS ET NOS CONSOMMATEURS SUR LES CARACTÉRISTIQUES DE NOS PRODUITS. »



Devenu « consom'acteur », le consommateur est toujours plus exigeant en matière d'information sur la qualité des aliments qu'il consomme.

Pour mériter et garder la confiance de nos clients comme des consommateurs, nous devons garantir la traçabilité de nos produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Bien plus, par une information claire et fiable sur leurs caractéristiques, nous pouvons

prendre une part active à la culture d'une consommation responsable.

En un mot, sans une traçabilité irréprochable, sans une transparence totale sur l'origine et le profil nutritionnel de nos produits, un risque existe : un déficit d'image pour notre Groupe coopératif France Prune et une perte de confiance de la part de nos salariés comme de nos consommateurs.



NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE EN REGARD DE CE CONTEXTE : POUR UNE TRANSPARENCE SINCÈRE, GAGNER EN CLARTÉ.

La transparence avant tout ! Une politique qui se concrétise déjà pour les branches Pruneaux et Fruits Secs de notre Groupe.

Grâce à des informations sur nos étiquettes et supports de communication, nous relayons nos actions d'amélioration. Autrement dit, **progressivement, nous indiquons le Nutriscore de tous les produits de la marque Maître Prunille sur la face la plus visible de leur emballage.** Quant au profil nutritionnel détaillé, il apparaît au dos des produits. En cela, nous respectons la réglementation qui, depuis 2016, rend obligatoire la déclaration nutritionnelle.

Dans une démarche volontariste, nous allons encore plus loin : notre Groupe coopératif, pour faciliter la compréhension par le consommateur, ne se contente pas d'exprimer la valeur nutritionnelle aux 100 grammes, comme la réglementation l'exige. Nous affichons également le profil nutritionnel par portion et/ou le pourcentage, pour un adulte, des Apports Quotidiens de Référence (AQR) en nutriments.

Tous nos messages établissant un lien entre un composant de nos produits alimentaires et la santé du consommateur sont d'abord vérifiés et validés par notre service Qualité. Il s'agit en effet d'être sûrs de notre conformité à la réglementation.

Afin de clarifier la liste des ingrédients, lorsque nous utilisons des additifs, nous n'indiquons pas les dénominations en E, mais écrivons en toutes lettres les correspondances. Une raison à cela : ces codes commençant par E sont, la plupart du temps, difficiles à comprendre pour les consommateurs.

Outre l'utilisation des emballages pour informer le consommateur, nous communiquons l'ensemble de ces informations sur les réseaux sociaux de Maître Prunille. Pour en assurer la bonne compréhension par le consommateur, nous prenons soin de les vulgariser.



POUR NOTRE POLITIQUE DE TRANSPARENCE, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Pour garantir à nos clients et consommateurs une transparence fiable et sincère sur nos produits, une priorité pour nous : **une démarche qualité à tous les niveaux**. Nous nous appuyons donc sur une coordination rigoureuse des contrôles qualité, nous nous assurons que nos équipes connaissent bien la réglementation. Par ailleurs, des procédures strictes guident les relectures de nos emballages ...

À l'échelle de la production, des **contrôles systématiques** sont effectués pour être sûrs que le bon produit se trouve dans le bon emballage.

Pour nous assurer que les informations données sur nos packagings sont réglementaires, nous mobilisons une équipe pluridisciplinaire : deux collaborateurs Qualité par site de production, un coordinateur Marketing et un ingénieur Packaging. Chacun a été formé à la réglementation et se tient informé des évolutions de l'agroalimentaire, en particulier grâce aux communications de l'Alliance 7.

L'avantage de ce système de pilotage ? Nous progressons en continu dans notre politique de transparence.



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)



OBJECTIF 23-24 : 100 %

Taux de références à marque Maître Prunille avec une DÉCLARATION NUTRITIONNELLE APPROFONDIE SUR L'EMBALLAGE

Mesure le pourcentage de références affichant une déclaration nutritionnelle approfondie sur l'emballage



0,48

PAR MILLION D'UVC VENDUES

OBJECTIF 23-24 : <1,5

Taux de RÉCLAMATION POUR DÉFAUT D'INTÉGRITÉ

Mesure le nombre de réclamations pour défaut d'intégrité* par million d'uvc vendues

**Toutes les informations affichées sur les emballages doivent être vérifiées et conformes.*



Corentin MENDEZ

RESPONSABLE QUALITÉ DU SITE DE VITROLLES

Pourrais-tu te présenter rapidement ?

Mon rôle est de faire en sorte que les fruits secs conditionnés sur l'usine de Vitrolles soient sains, sûrs et conformes aux attentes du client tout en respectant la réglementation.

Quel est ton rôle dans le processus de développement de nouveaux produits ?

Je m'assure que celui-ci n'apporte pas de nouveau risque qu'on ne serait pas en capacité de maîtriser (allergène, microbiologique, chimique ou physique). Je vérifie qu'il n'y ait pas de réglementation particulière pour ce produit et, si c'est le cas, je m'assure de mettre en place ce qu'il faut pour être en conformité. Je vérifie ensuite la conformité de l'emballage. Pour cela je définie les textes réglementaires et nous validons, avec le service marketing, les textes et autres allégations à visée commerciale. Le but est que l'information inscrite sur le packaging soit loyale, fiable et non ambiguë pour le consommateur. Dans ce cadre, le mot clef à retenir est «authenticité».

Comment fiabilises-tu les informations communiquées ?

Pour fiabiliser ces informations, nous effectuons une veille réglementaire afin de s'assurer que nos connaissances sur le sujet sont toujours d'actualité. De plus, nous sommes une équipe de relecteurs formés et nous faisons en sorte d'être toujours deux à vérifier un packaging. Le but de cette double relecture est de s'assurer qu'un élément n'a pas été omis. Enfin, nous vérifions systématiquement ces relectures via nos fiches techniques et de la bibliographie. Ce qui est conditionné doit strictement correspondre à ce qui est écrit et communiqué aux consommateurs.

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions

●●●●● Mise à jour (réglementaires) de 38 emballages Maître Prunille sur l'exercice 2022-2023



ENGAGEMENT 1

Acteur engagé dans le bien manger



ENJEU N°2

« DÉVELOPPER DES GAMMES DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES BONS ET RESPONSABLES. »



Aujourd'hui plus que jamais, **les consommateurs**, et en particulier les 16 millions de Millenials en France, **veulent donner du sens à leurs achats alimentaires**. Parallèlement, la qualité nutritionnelle des aliments représente l'un des plus forts enjeux de santé publique de notre ère. Sucres, sel et acides gras saturés sont consommés en excès. Les premiers à être alors montrés du doigt sont les entreprises de l'agroalimentaire. En outre, la crise environnementale nécessite de notre part l'optimisation en continue de principes d'action complémentaires : la possibilité de recycler et la réduction des emballages.

Ces défis sont **un véritable appel au changement et une opportunité**.

Pour les entreprises de l'agroalimentaire, une nécessité s'impose : réduire toujours plus les risques et développer des gammes de produits agroalimentaires responsables. Un point d'attention : un flou réglementaire règne encore autour du terme « responsable ». Ce manque de clarté pourrait galvauder la notion de « produit responsable » et entraîner la perte de confiance des consommateurs à moyen terme.

NOTRE POLITIQUE ET DÉMARCHÉ EN REGARD DE CE CONTEXTE : NOUS AMÉLIORER PAR L'AUDIT ET L'ÉCOUTE CLIENTS

Notre Groupe coopératif porte une **attention particulière aux caractéristiques techniques des produits** présents dans son offre : composition des fruits, profil nutritionnel et emballage. Une politique que nous déployons en priorité pour nos branches Pruneaux et Fruits secs.

Qu'il soit d'ordre éthique -SMETA-, qu'il relève de la traçabilité -IGP, ZRP, BIO- ou des méthodes de management qualité -IFS, BRC-, chaque audit est une opportunité de nous améliorer et de prévenir d'éventuels dysfonctionnements. C'est pourquoi le principe de régularité fonde notre démarche d'audit : SMETA : tous les 2 ans ; IGP : 2 fois par an ; ZRP : 1 fois par an ; BIO : 1 fois par an ; IFS : 1 fois par an ; BRC : 1 fois par an.

En parallèle, et toujours dans cet objectif d'amélioration, nous sommes à l'écoute de nos clients et de leurs réclamations. Celles-ci nous permettent d'établir des indicateurs Qualité. Après analyse des récurrences, le cas échéant, nous concevons un plan d'action sur les sites de production concernés.

La composition : quelle démarche ?

Nous intégrons les critères de clean label (sans ingrédients superflus, avec le plus d'ingrédients d'origine naturelle, des compositions claires pour le consommateur) dans les achats et les développements de nos nouveaux produits. C'est une démarche incontournable pour nous. Quels sont ces critères ? Réduction des additifs ; remplacement des ingrédients artificiels par des produits naturels ; utilisation de termes clairs sur l'étiquetage à destination des consommateurs.

Le profil nutritionnel : quelle démarche ?

L'optimisation des profils nutritionnels fait partie intégrante de notre démarche de développement pour tous les nouveaux produits. Et pour mettre en œuvre des actions d'amélioration, une étape indispensable : l'audit nutritionnel, mené par notre service Qualité. Cet audit se fonde sur le référentiel des critères déterminant un bon profil nutritionnel. Il existe un référentiel par catégorie de produits. Pour nos gammes Vitalmix et Crocmix, un principe : aucun mélange n'est mis sur le marché s'il n'obtient pas une note Nutriscore A ou B ; ainsi qu'une allégation santé et des bénéfices fonctionnels clairs et vérifiés.

Les emballages : quelle démarche ?

Cap sur l'éco-emballage ! La cartographie des emballages de Maître Prunille a permis de mettre au jour la nécessité d'accélérer notre transition vers des emballages recyclables. Notre objectif ? 100% d'emballages recyclables dès 2025. La réduction des plastiques constitués à partir de matières premières non renouvelables devra ensuite être appliquée à l'ensemble du cycle de vie du produit. Pour France Prune, l'éco-emballage ne s'arrête pas là. En effet, tous les sachets font également l'objet d'un audit technique effectué par notre Ingénieur Packaging. Ce diagnostic se fonde sur un objectif d'éco-conception : dimensionner les emballages pour répondre aux contraintes industrielles avec le moins de vide possible.



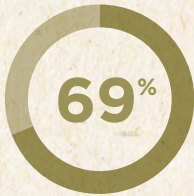
POUR CETTE POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS RESPONSABLES, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Dès 2020, notre Groupe coopératif a créé un comité Standards Produits. Réuni tous les deux mois, ce comité regroupe toutes les fonctions clés du développement des produits (achats, qualité, R&D, marketing). Sa mission ? Définir et suivre les niveaux de qualité associés aux marques de Maître Prunille.

Notre équipe Qualité a été formée à l'audit nutritionnel. Par ailleurs, nous avons intégré un ingénieur Packaging dans le processus de développement industriel.



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)



OBJECTIF 23-24 : > 75%

Taux de références avec NUTRISCORE AFFICHÉ SUR LES EMBALLAGES

Mesure le pourcentage de références à marque MP affichant le logo Nutriscore sur la partie des emballages la plus visible des consommateurs.



6,60

PAR MILLION D'UVC VENDUES

OBJECTIF 23-24: < 7

Taux de RÉCLAMATION CLIENTS + CONSOMMATEURS

Mesure le nombre de réclamations – tous sites – par million d'uvc vendues

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions

		BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●	Amélioration du profil nutritionnel de nos popcorns Rigopop		✓	
●●●●●	Optimisation du profil nutritionnel de 3 nouveaux mélanges Crocmix		✓	
●●●●●	Test de réduction des couleurs utilisées sur nos designs (- 2 couleurs)	✓	✓	
●●●●●	Renouvellement de nos certifications IFS / BRC et Bio	✓	✓	
●●●●●	Renouvellement de la Certification ZRP - collectif Nouveau Champ	✓		
●●●●●	Certification IFS Broker		✓	

« De la fourche à la fourchette » !

Au-delà de ces actions, France Prune accorde une grande importance à la maîtrise du parcours des aliments de la fourche à la fourchette. Pour la filière prunicole comme pour les produits à distribuer ou à transformer issus de pays autres que la France, audits et certifications sont de mise. Parallèlement, nous partageons notre charte éthique avec tous nos partenaires.



Julie SABOURIN

RESPONSABLE QUALITÉ ET TECHNIQUE DU COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS



Pourrais-tu présenter le Collectif Nouveaux Champs (CNC) en quelques mots ?

Nous sommes un mouvement citoyen de producteurs français. Nous sommes aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". Le Programme "Zéro Résidu de Pesticides" garantit aux consommateurs l'absence de résidu dans les fruits & légumes ou espèces végétales au stade de la consommation, dans la limite de quantification. La démarche est claire : l'objectif n'est pas seulement d'offrir une promesse aux consommateurs, il est aussi de poursuivre l'amélioration des pratiques culturelles pour préserver les agriculteurs et l'environnement, ce qui passe par une réduction drastique de l'utilisation de pesticides de synthèse pendant le cycle de culture.

Comment Maître Prunille s'intègre dans ce Collectif ?

Maître Prunille est adhérent au Collectif Nouveaux Champs depuis 2020 et s'intègre parmi les adhérents pionniers dans la filière fruits secs et plus particulièrement sur le pruneau. Maître Prunille est également impliqué dans la vie de l'association puisque membre de la Commission Communication du Collectif ainsi qu'adhérent pilote dans notre projet « Modèle Agricole », projet visant à prouver les impacts des pratiques « Zéro Résidu de Pesticides » sur la biodiversité, la vie des sols, l'eau et l'ensemble des piliers environnementaux.

ENGAGEMENT 2

Acteur engagé dans le respect de l'environnement



ENJEU N°3

DÉPLOYER NOTRE POLITIQUE BAS CARBONE EN OPTIMISANT NOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES ET EN CONTRIBUANT À LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES.



Aujourd'hui, outre une réglementation à juste titre toujours plus exigeante, il faut savoir répondre aux attentes des consommateurs en matière environnementale. Il s'agit pour notre Groupe coopératif de rentrer dans un cercle plus vertueux où de nouvelles techniques nous permettront de lutter contre le gaspillage énergétique et de préserver la faune et la flore. C'est aussi une opportunité d'améliorer nos coûts de

revient et de conserver une bonne image de marque. Cette volonté de repenser notre utilisation des énergies et des ressources naturelles doit faire face à deux réalités : l'accroissement des phénomènes climatiques extrêmes et l'augmentation des cours des énergies. Les deux sont susceptibles de perturber fortement nos activités agricoles et notre rentabilité.

NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE EN REGARD DE CE CONTEXTE : REPENSER NOTRE UTILISATION DES ÉNERGIES ET DES RESSOURCES NATURELLES

Conscient de sa place dans son environnement, notre Groupe coopératif a formalisé dès 2008 sa politique environnementale.

Le socle de notre politique environnementale

LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION : mettre à jour les thématiques réglementaires ayant un impact sur les différentes sociétés du Groupe (ICPE, SEVESO, prélèvement d'eau...), intégrer les mesures compensatoires et leur validation par les autorités compétentes.

LE PERFECTIONNEMENT DE NOS BONNES PRATIQUES SUR LA PÉRIODE 2022-2025 :

- **Pour les consommations d'énergie :** les priorités techniques permettant d'atteindre l'efficacité énergétique découlent du plan d'action élaboré à partir de notre audit énergétique : remplacer les pompes de la Station d'épuration des eaux (STEP) par des pompes à variation de vitesse ; mettre en place des brûleurs micro modulants ; optimiser la consommation de biogaz...
- **Pour les consommations d'eau :** nous mettons en place dans nos usines des compteurs afin de piloter plus efficacement nos consommations, avec un objectif de réduction de 15% à horizon 2025. Plus de 59% de nos adhérents pilotent l'irrigation de leurs vergers grâce à des sondes (capteurs de mesure d'humidité).

Nous avons également mené à bien de grands chantiers environnementaux en nous concentrant sur les branches Pruneaux et Fruits secs de notre Groupe : système de réfrigération à l'ammoniac ; récupération de chaleur ECS et du biogaz de la station d'épuration (STEP) pour les chaudières vapeur sur Casseneuil.

Nous devons maintenant poursuivre notre transition énergétique et notre plan d'action sur la réduction des consommations des utilités. Pour commencer, nous orientons nos efforts vers l'amélioration de notre efficacité énergétique pour l'entité Maître Prunille. Autrement dit, nous réduisons

nos consommations d'énergie et d'eau. Nous avons ainsi lancé un plan de sobriété énergétique, portant en particulier sur la consommation d'eau. Une nécessité incontournable en raison de la multiplication des périodes de sécheresse.

Dans un deuxième temps, nous concevons une trajectoire carbone qui doit nous mener à terme vers la neutralité carbone. Un diagnostic de l'empreinte carbone de Maître Prunille, initié en 2023, permettra à notre Groupe coopératif de concevoir un plan directeur énergétique. Grâce à ce plan d'action, nous pourrions anticiper les investissements nécessaires à la réduction de l'empreinte carbone de nos sites.



POUR REPENSER NOTRE UTILISATION DES ÉNERGIES ET DES RESSOURCES, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Au sein de France Prune, un responsable des enjeux environnementaux a été désigné pour centraliser toutes les informations et les actions à mettre en place.

Notre bilan carbone, réalisé en 2021 sur le périmètre d'un scope 3, a permis de mesurer l'empreinte Co₂ des 3 sites de Maître Prunille. Le bilan carbone s'élève à 81 549 Tonnes. Environ 25 % de ces émissions sont en lien avec l'activité saisonnière du séchage des prunes en pruneaux et environ 25 % d'entre elles sont dûes à la production agricole des autres matières premières utilisées.

Bien que le bilan Gaz à Effet de Serre de 2017 n'ait porté que sur le périmètre d'un scope 2, il est intéressant de noter une baisse des émissions de GES de 40 % en 2020, ainsi qu'une baisse de 18 % des consommations électriques et 13% pour le gaz naturel à périmètre d'activité équivalent.

Les émissions de GES relatives au poste Transport représentent 7% des GES globales pour les transports entrants et 3% pour les transports sortants.

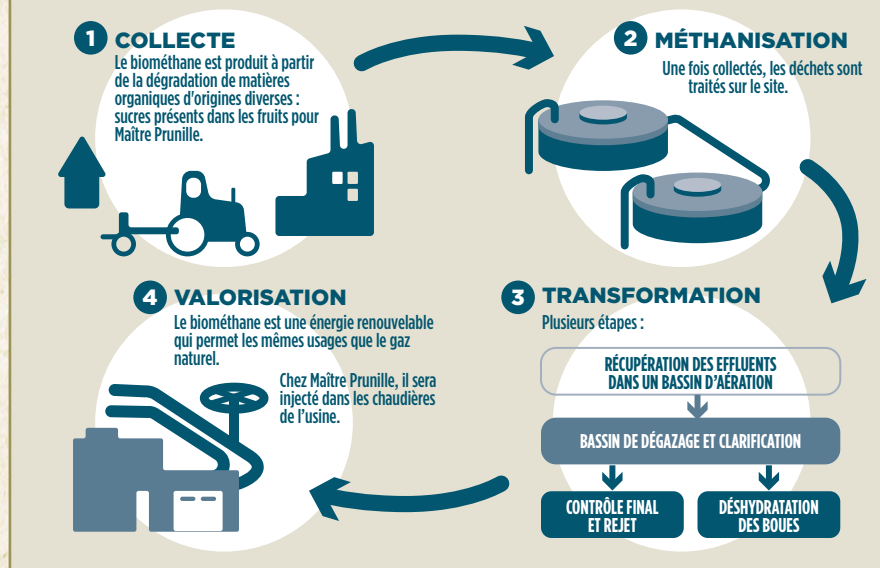
Voici quelques exemples d'actions menées pour réduire notre empreinte carbone :

- valorisation du biométhane produit par la STEP,
- élimination des fuites de fluides frigorigènes
- mise en place de nouveaux groupes froid plus efficaces à l'ammoniac
- récupération de la chaleur fatale pour produire l'eau chaude sanitaire du site de Casseneuil.

D'ici fin 2023, un bureau d'étude nous accompagnera afin d'établir la trajectoire bas carbone pour les trois sites de Maître Prunille

Baisse des émissions de GES de
40%
en 2020

Process de méthanisation de l'installation chez Maître Prunille



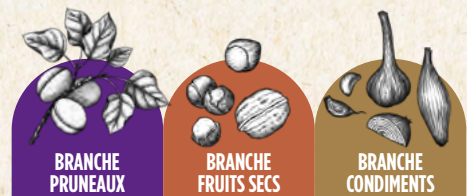
INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)

<p>Consommation d'ÉNERGIE par tonne de production 1169 kW/t OBJECTIF 23-24 : < 1350 kW/t</p>	<p>Consommation d'EAU par tonne de production 8,6 m³/t OBJECTIF 23-24 : < 10,5 m³/t</p>	<p>Production de BIOGAZ Mesure la production de Biogaz de la STEP de Casseneuil par rapport au tonnage de consommation du périmètre. Ce calcul s'effectue à partir des données récoltées par l'exploitant de la STEP. 12,1% OBJECTIF 23-24 : > 10%</p>
---	--	---

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions



Niveau de contribution à l'enjeu	Actions	BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●	Garantie décennale de la STEP	✓	✓	
●●●●●	Calorifugeage de notre réseau vapeur	✓	✓	
●●●●●	Sensibilisation du personnel et suivi en Top (réunion d'équipe) des consommations énergétiques par atelier	✓	✓	
●●●●●	Récupération de chaleur fatale afin d'alimenter des cuves d'eau chaude pour le nettoyage	✓	✓	

ENGAGEMENT 2

Acteur engagé dans le respect de l'environnement



ENJEU N°4

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST PRIORITAIRE POUR NOS ÉQUIPES.



Dans le respect de la législation, notre Groupe coopératif veille à réduire les déchets alimentaires. Outre l'obligation légale, la lutte contre le gaspillage alimentaire revêt une dimension particulière pour nos équipes : 62% des collaborateurs de France Prune, ayant répondu à notre enquête RSE en 2022, ont déclaré cet enjeu comme prioritaire pour eux. Une prise de conscience collective certes, mais pas seulement. Pour France Prune, la lutte

62%

des collaborateurs de France Prune ont déclaré cet enjeu comme prioritaire

contre le gaspillage alimentaire est aussi une opportunité économique : elle nous incite en effet à optimiser l'utilisation de nos matières premières et à fabriquer des produits conformes du premier coup. Elle nous pousse vers l'excellence !

Par ailleurs, si nous ne poursuivons pas nos efforts en ce sens, nous nous exposons à plusieurs risques : un déficit d'image ; une perte économique due à d'éventuelles amendes de l'État ; et enfin une mauvaise performance financière dans la mesure où le gaspillage conduit à des pertes de volumes.



NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE EN REGARD DE CE CONTEXTE : RÉDUIRE, RECYCLER, VALORISER, DONNER.

Pour y parvenir, nous actionnons **QUATRE LEVIERS** qui impliquent pour l'instant en priorité les branches Pruneaux et Fruits secs de France Prune :

1/ La réduction du gaspillage à la source

Le déchet le plus facile à valoriser est celui que l'on ne produit pas. Dans cette optique, nous cherchons à réduire le gaspillage à la source. Dès la phase de production, nous nous efforçons d'éviter les déchets. Notre Groupe coopératif investit donc dans la modernisation d'outils et dans le renouvellement de nos méthodes pour limiter nos pertes de matières sur les lignes de production : modification de tapis ; mise en place de guides pour canaliser les flux de matières, etc.

2/ Le recyclage des coproduits⁽¹⁾ et sous-produits⁽²⁾

Dès l'origine, France Prune a trouvé des débouchés commerciaux pour les noyaux et amendons, issus de ses pruneaux. Aujourd'hui, nous souhaitons élargir cette démarche à d'autres coproduits, telles les boues de décantation. Par ailleurs, nous étudions les nouvelles voies de valorisation proposées par l'AGROTEC. Ce centre technologique, situé à Agen, accompagne les porteurs de projets et les industriels de l'agroalimentaire dans leur volonté d'innovation. Dans ce souci d'amélioration continue, nous identifions progressivement les nouvelles techniques pour le traitement des déchets, notamment la méthanisation pour les déchets organiques.

(1) Un coproduit est une matière, intentionnelle et inévitable, créée au cours du même processus de fabrication et en même temps que le produit principal.

(2) Un sous-produit est un résidu qui apparaît par exemple durant la fabrication ou la distribution d'un produit fini.

3/ La valorisation des déchets

Parce que nous n'avons pas encore les capacités techniques et technologiques ni les débouchés pour réutiliser nos déchets, nous recherchons la meilleure voie de valorisation possible : recyclage, valorisation énergétique, régénération. Par exemple, nos biodéchets sont méthanisés afin de produire de l'énergie, mais nous explorons la possibilité de les recycler en alimentation animale.

4/ La systématisation des dons de produits

Chacune de nos marques doit pouvoir offrir ses surplus à l'antenne locale des Restos du Cœur.

La lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaires est essentielle pour notre Groupe coopératif.



POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Une équipe technique, issue de différents services - travaux neufs, maintenance, production- effectue chaque jour un diagnostic des pertes.

Chaque site trie directement ses déchets. Le site de Casseneuil dispose, quant à lui, de sa propre déchèterie. Pour la collecte et la valorisation, nous faisons appel à des entreprises locales afin de réduire les transports et l'impact carbone.

Un projet inspirant pour valoriser les noyaux des pruneaux d'Agen ... L'objectif de cette démarche responsable est de revaloriser les noyaux non utilisés : laver, sécher, casser, séparer et valoriser en donnant une seconde vie aux noyaux. La double valorisation avec :



Granulés de bois biocombustibles



Huiles d'amandons de pruneaux issues de la prune d'Ente



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)

-7%

OBJECTIF 23-24 : < 10%







Suivi de l'évolution des DESTRUCTIONS PRODUITS FINIS ET MATIÈRES ENTRANTES sur les produits vendus

Mesure l'évolution des destructions cumulées sur 12 mois des quantités de matières (produits finis et matières entrantes)

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions

		 BRANCHE PRUNEAUX	 BRANCHE FRUITS SECS	 BRANCHE CONDIMENTS
	Lancement du projet de valoriser les coproduits avec l'Agrotec d'Agen (47)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Identification et correction des zones de perte de fruits	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Investissement dans de nouvelles cuves pour récupérer la chair sur les noyaux des pruneaux dénoyautés et les intégrer dans la confection de jus ou de crème.	<input checked="" type="checkbox"/>		

ENGAGEMENT 3

Acteur engagé dans la vitalité durable du territoire



ENJEU N°5

ASSURER LA PÉRENNITÉ DE NOTRE MODÈLE COOPÉRATIF.



Pour les adhérents de notre coopérative, la culture du prunier d'Ente pour la production de prunes du même nom et de pruneaux d'Agen constitue une culture de diversification à bonne valeur ajoutée. Elle participe significativement au revenu des exploitations. De ce fait, cette culture contribue à la vitalité de notre territoire. Depuis quelques années, les coûts de production du pruneau ont eu tendance à augmenter. Deux raisons à cela : l'accroissement des coûts de main-d'œuvre et d'énergie. Jusqu'à présent, ces coûts ont pu être jugulés grâce aux économies d'échelle découlant de la concentration des exploitations et de l'augmentation de la taille moyenne des vergers.

Toutefois, à moyen terme, notre modèle coopératif est menacé par la baisse du nombre d'agriculteurs en France et donc d'adhérents aux coopératives. Parce que la taille des vergers a grandi de façon significative, leur reprise devient en outre plus difficile. C'est en effet un poids financier plus important. Ces nouvelles dimensions du verger demandent également une réorganisation totale de l'atelier prune sur les exploitations repreneuses, et donc des investissements supplémentaires. Autre écueil de taille : le changement climatique. Celui-ci provoque des aléas de plus en plus fréquents (potentiels risques de gel, de pluies excessives, ou de trop forte exposition au soleil) qui réduisent le volume des récoltes.



NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE AU REGARD DE CE CONTEXTE : ACCOMPAGNER NOS ADHÉRENTS

Afin d'accompagner nos adhérents dans la valorisation de leur production, la politique de notre coopérative se fonde sur la proactivité et le service. Il s'agit en effet d'aider les producteurs à :

- Assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs et ainsi freiner la perte de superficies ;
- Trouver des opportunités de reprise de vergers en facilitant le ciblage et la caractérisation des exploitations à la vente
- Maîtriser leurs coûts de revient ;
- Trouver des alternatives plus économiques et durables à la technique de séchage actuelle.

Parallèlement, nous diversifions les cultures de la coopérative pour apporter à nos adhérents des compléments de revenus en particulier face à des récoltes aléatoires. Enfin, pour contribuer à l'attractivité de la coopérative et maintenir un nombre suffisant d'adhérents, nous nous efforçons de valoriser l'activité de notre marque Maître Prunille.



POUR NOTRE POLITIQUE DE PRÉSERVATION DU MODÈLE COOPÉRATIF, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Sur l'enjeu de renouvellement des générations, nous avons lancé une enquête auprès de tous les adhérents âgés de 59 ans et plus, qui possèdent un verger avec un potentiel de production préservé, mais sans possibilité de reprise connue. Cette enquête a été réalisée par une animatrice, spécialisée dans la filière pruneau, du service Relations adhérents, épaulée par une assistante qualité.

Pour le sujet de la diversification par la production d'ail, le responsable du service Relations adhérents bénéficie d'un appui dispensé par un producteur-conseil d'un autre bassin de production. Dans ce cadre, un voyage d'études a été réalisé en 2023 avec également un technicien de maintenance et un responsable du chantier de séchage et de préparation de l'ail. Outre la culture proprement dite, l'appui d'un producteur-conseil concerne également la gestion des étapes de post-récolte.

Quant au maintien des coûts de séchage des prunes, d'octobre à juin, une équipe de huit personnes se réunit chaque mois pour dresser l'état des lieux des travaux à engager à ce sujet. En parallèle, une commission

séchage de quinze personnes traite les sujets opérationnels, comme les propositions de nouveaux investissements ou organisations, liées au séchage. Enfin, dans les stations de séchage, nous nous efforçons de former les saisonniers pour qu'ils puissent se professionnaliser et devenir des salariés permanents ; plus compétents durant la saison.

Par ailleurs, de façon générale, pour faciliter la transmission des informations et la communication avec tous nos adhérents, nous avons mis en place de nouveaux outils digitaux.



Benoît LABORDE

JEUNE AGRICULTEUR
INSTALLÉ DEPUIS 2021
À SAINT-ÉTIENNE-DE-
FOUGÈRES (47)

Il s'est installé au côté de son père au sein de l'exploitation familiale en 2021.

France Prune est une histoire de famille chez les LABORDE puisque les grands-parents de Benoît étaient adhérents de la Coopérative et même la maman est salariée chez France Prune depuis plus de 30 ans !

Benoît cultive des prunes d'Ente, des châtaignes, des noix, des céréales sur son exploitation. Le respect de l'environnement est primordial pour ce jeune agriculteur qui a introduit des brebis Shropshire qui pâturent sous les pruniers et noyers.



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)

+5%

OBJECTIF 23-24 : STABILITÉ

Évolution des SURFACES DE PRODUCTION des adhérents de la coopérative

Mesure l'évolution des surfaces de production des adhérents sur l'année écoulée en comparaison des 5 années précédentes

+15,37%

OBJECTIF 23-24 : STABILITÉ

Suivi de l'évolution du coût de l'ÉNERGIE NÉCESSAIRE AU SÉCHAGE DES PRUNEAUX

Mesure l'évolution du coût des énergies (gaz et électricité) dans le coût total du séchage facturé aux adhérents (ramené à l'€/t) utilisant les services de France Prune par rapport à ce même coût pour la période de référence campagnes 2019 et 2020

Au regard des évolutions des cours de l'électricité (+188% pour les cours de 2022 entre le 01/09/2021 et le 31/08/2022) et du gaz naturel (+164% pour les cours de 2022 entre le 01/09/2021 et le 31/08/2022) ; l'évolution à +15,37% permet de remplir l'objectif de performance pour nos coopérateurs.

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions



Niveau de contribution à l'enjeu	Actions	BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●	Poursuite des tests pour la diversification dans la culture de l'ail			✓
●●●●●	Renouvellement de la Certification ZRP - Collectif Nouveau Champ	✓		
●●●●●	Investissement dans des installations de séchage et de préparation de l'ail			✓
●●●●●	Digitalisation de la relation adhérents - Portail de services	✓		
●●●●●	Recrutement d'un animateur filière supplémentaire	✓		

ENGAGEMENT 3

Acteur engagé dans la vitalité durable du territoire



ENJEU N°6

COLLABORER AVEC DES ORGANISATIONS LOCALES AXÉES SUR LE BIEN MANGER ET LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE



En 2022, nous avons lancé un sondage sur les différents enjeux de la RSE auprès des collaborateurs de Maître Prunille et des adhérents de notre Groupe coopératif France Prune. Les résultats de cette enquête l'ont montré : nos parties prenantes internes souhaitent travailler davantage avec des organisations spécialisées dans la santé et le bien-être par l'alimentation, et dans le développement agricole. Dans ce contexte, renforcer notre engagement avec les acteurs locaux apparaît comme une véritable opportunité à double titre : cette collaboration participe du développement économique territorial ; et elle joue un rôle positif dans le rayonnement de notre Groupe, en particulier sur les territoires où nous sommes implantés.

Par ailleurs, sans une implication dans l'écosystème local, notre Groupe coopératif, et notamment la marque Maître Prunille, prendrait le risque de voir diminuer son attractivité. Un déficit d'engagement dans la vitalité du territoire pourrait en effet être perçu comme un manque de considération envers notre environnement et les attentes de nos collaborateurs et adhérents ; ce qui pourrait diminuer leur implication envers France Prune.



NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE EN REGARD DE CE CONTEXTE : INTENSIFIER LES PARTENARIATS LOCAUX

Grâce au développement de partenariats avec des acteurs locaux, nous souhaitons réaffirmer nos engagements envers la promotion du bien manger et la valorisation de l'amont agricole. Nos partenariats, fondés sur la confiance et le respect, peuvent prendre plusieurs formes : dons de produits ou dons financiers (sponsoring).

France Prune a commencé par identifier les structures locales (département : 47) en mesure d'accompagner nos initiatives en faveur du bien-être par l'alimentation et du développement agricole. La période 2022-23 a servi de phase de lancement. Nous souhaitons désormais augmenter le nombre de ces actions et les diversifier.

DÉPLOYER UN ÉCOSYSTÈME EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE PAR L'ALIMENTATION

Depuis 2020, nous avons noué un partenariat avec l'antenne locale des Restos du Cœur. Dons financiers et dons de produits Maître Prunille définissent notre action de solidarité envers l'association et leurs bénéficiaires.

Par ailleurs, nous développons des partenariats avec des institutions et des restaurateurs locaux. Le but : promouvoir le bien manger et les produits du terroir, avec des recettes créées à partir des produits Maître Prunille. Nous finançons dans ce cas une partie des menus proposés par le restaurant ou nous faisons don de produits, par exemple pour des concours de restauration collective.

RENFORCER NOTRE ATTRACTIVITÉ POUR FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Pour favoriser le développement agricole, la valorisation de la coopération agricole et de notre Groupe coopératif est un levier clef. Nous organisons et participons donc à des événements qui nous permettent d'illustrer notre rôle sur le territoire. Ainsi, nous renforçons notre attractivité pour les jeunes et le sentiment d'appartenance au mouvement coopératif de la part des adhérents et salariés.

Afin d'attirer les jeunes générations vers la filière agricole, nous souhaitons collaborer davantage avec les établissements scolaires pour promouvoir nos métiers. De premiers échanges nous ont permis d'identifier les projets à mettre en place avec les lycées agricoles : entre autres, dialogues entre étudiants et experts métiers dans les classes ; interventions sur thème de la RSE en amphithéâtre ; visites du site industriel de Maître Prunille.



QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Notre politique d'implication et de coopération avec l'écosystème local s'appuie sur le développement de partenariats. Une personne référente, issue du service Marketing, a pour mission de coordonner ces partenariats. En amont, ces actions sont validées par la Direction de Maître Prunille. Un budget et un temps dédiés leur sont alors attribués.



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)



6

Actions de PARTENARIATS EN FAVEUR DU BIEN MANGER & DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Mesure le nombre d'actions de partenariats visant à promouvoir le bien manger et le développement agricole.

OBJECTIF 23-24 : ≥ 5

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions

		BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●●	Action 1 : Participation au Salon de l'Agriculture sur le stand Nouvelle Aquitaine	✓		
●●●●●●	Action 2 : Participation à la Féria Agricole et Gourmande de Villeneuve (47)	✓	✓	
●●●●●●	Action 3 : Collaboration avec le Restaurant Le Bungalow de Casseneuil (47) ; foodtruck local.	✓		
●●●●●●	Action 4 : Partenariat Institut du Goût Nouvelle Aquitaine pour le concours des chefs de lycées publics	✓		
●●●●●●	Action 5 : Participation à la Semaine de la Coopération Agricole du 3 au 11 juin 2023.	✓	✓	
●●●●●●	Premiers échanges avec la direction du Lycée agricole E.Restat pour des projets collaboratifs à horizon 2023-2024	✓	✓	
●●●●●●	Action 6 : Don de 2 000€ à l'antenne locale des Restos du cœur	✓	✓	



MIREILLE GENÉ-MONTURET

PRÉSIDENTE DES RESTOS DU CŒUR DE LOT ET GARONNE

Pourriez-vous présenter en quelques mots les missions de l'antenne locale 47 des Restos du Cœur ?

Les Restos du Cœur proposent sur tout le département une aide globale d'aide à la personne dont une alimentaire gratuite et un accueil inconditionnel. Le centre de Villeneuve sur Lot propose de nombreuses permanences (santé, CPAM, Pôle emploi, Infodroit, etc...) et des ateliers de cuisine ou d'estime de soi, ainsi que des actions auprès de la petite enfance par un espace dédié.

Quel rôle jouent les partenaires (privés) dans votre organisation ?

Ils sont donateurs soit d'argent, soit de produits alimentaires. Ils peuvent aussi nous soutenir financièrement sur des projets précis et aussi lors de la collecte alimentaire annuelle qui a lieu début mars. Certains partenaires font aussi du mécénat en mettant à disposition leurs salariés dans le cadre d'une fin d'activités.

Comment Maître Prunille vous accompagne dans ces actions ?

Maître Prunille est un donateur de produits secs de longue date. Nous aimerions développer notre partenariat au niveau du « bien manger » par des ateliers de cuisine par exemple. Devant la hausse très importante du nombre de personnes accueillies nous avons besoin de don alimentaire ET financier.



BRANCHE PRUNEAUX



BRANCHE FRUITS SECS



BRANCHE CONDIMENTS

ENGAGEMENT 4

Acteur engagé pour le collectif



ENJEU N°7

CRÉER UN ENVIRONNEMENT PROPICE À L'ÉPANOUISSEMENT PROFESSIONNEL.



L'implication d'équipes épanouies dans leur travail, telle est la clef de voûte de la satisfaction client. C'est à cette condition également que nos salariés continueront d'agir en véritables ambassadeurs de notre entreprise et que nous pourrions assurer l'attractivité de nos métiers et séduire de nouveaux talents.

Sans des collaborateurs engagés, parce qu'épanouis, notre Groupe coopératif s'expose à plusieurs risques : le sous-effectif pour cause d'absentéisme et de turnover trop important ; et, de ce fait, une surcharge de travail pour le personnel en place et une insatisfaction des clients. Sans parler, bien entendu, du risque de déficit d'image et donc de manque d'attractivité.



NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHE EN REGARD DE CE CONTEXTE : PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX ET ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE POUR TOUS

Prévenir les risques psychosociaux (RPS)

Nous souhaitons déployer une politique de prévention des risques psychosociaux (RPS) au sein du Groupe France Prune. Dans un premier temps, le site de Casseneuil servira de pilote pour la cartographie des risques. Pourquoi Casseneuil ? Parce qu'il s'agit du site le plus important de Maître Prunille, et donc de notre Groupe France Prune. Par ses effectifs et dimensions, il permet d'observer une grande diversité organisationnelle et culturelle. Progressivement, nous étendrons cette démarche de cartographie des risques à l'ensemble des sites de Maître Prunille, puis de notre Groupe coopératif. L'objectif de ce projet en cours de construction : établir un plan d'action qui permettra d'améliorer la Qualité de vie et des conditions de travail (QVCT) au sein de France Prune.

En parallèle, afin d'améliorer les conditions de travail de nos salariés et leur bien être professionnel, nous continuerons de déployer nos actions de prévention. Une démarche rendue possible grâce à une collaboration étroite avec nos parties-prenantes externes -MSA, AGRICA, ARACT, FASTT, etc.

Veiller à l'égalité professionnelle pour tous

En décembre 2021, l'entité Maître Prunille a signé avec nos partenaires sociaux un accord sur l'égalité professionnelle. Cet accord formalise notre engagement à réduire les écarts de salaire entre hommes et femmes et à garantir les mêmes possibilités d'évolution professionnelle. Il réaffirme également notre volonté de lutter contre toute forme de discrimination dans l'accès à l'emploi comme dans l'évolution de carrière.

Managers comme cabinets de recrutement seront sensibilisés à ces sujets : les premiers suivront une formation sur l'égalité des chances ; quant aux seconds, nous ferons apparaître dans leur contrat-cadre une clause sur le sujet de la lutte contre la discrimination. Pour une meilleure prise en compte des handicaps sur les postes de travail, nous avons prévu une intervention, au premier semestre 2024, de l'Agefiph, association de référence sur les enjeux du handicap. Pour commencer, cette mission de l'Agefiph aura lieu sur nos sites de Casseneuil et Saint-Quentin.



POUR NOTRE POLITIQUE DE QUALITÉ DE VIE ET CONDITIONS DE TRAVAIL, QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Notre Groupe coopératif a créé en 2022 un comité spécifique pour piloter l'enjeu de prévention des risques psychosociaux (RPS) pour les branches Pruneaux et Fruits secs.

Deux référents ont été désignés pour prendre en charge les sujets du harcèlement sexuel et du comportement sexiste.

De plus, pour guider nos actions d'amélioration de la QVCT, nous nous appuyons sur l'outil de référence de l'Agence régionale de l'amélioration des conditions de travail (ARACT).



INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)



93/100

OBJECTIF 23-24 : 93/100

Index Egalité Professionnelle Homme-Femme

Mesure les écarts de rémunération entre les femmes et les hommes de l'entreprise



10,4%

OBJECTIF 23-24 : <10%

Turn-over des permanents

[(Nombre de départs sur la campagne N + nombre d'arrivées sur la campagne N) / 2] / Effectifs au 1er septembre de la campagne N, uniquement les CDI



**Emmanuelle
GESTAS**

INFIRMIÈRE CHEZ
MAÎTRE PRUNILLE

Quelles sont vos principales missions ?

- Les premiers secours (accident, blessure, malaise)
- Le suivi des aptitudes/restrictions des salariés et planification des visites avec la MSA.
- Les actions de prévention : santé / sécurité au travail auprès des salariés en individuel et collectif.
- La réalisation des études ou adaptation de poste / matériels sur demande de l'employeur, ou en partenariat avec la MSA.
- L'analyse et le suivi des accidents avec le Responsable des sites
- L'élaboration de la fiche entreprise avec la MSA

Pour une entreprise, l'objectif zéro accident est-il accessible et réaliste ?

Il est difficile d'affirmer que le «zéro accident» est réalisable pour une entreprise comme Maître Prunille. On peut **réduire l'accidentologie par un objectif commun**. La santé et la sécurité au travail reposent sur la pluriactivité et la complémentarité de chacun, on ne peut pas agir seul.

Quelles sont les bonnes pratiques à avoir en termes de santé/sécurité au travail ?

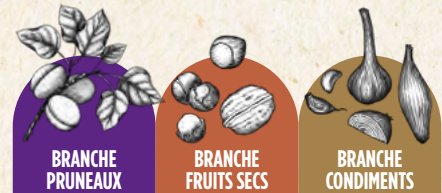
Les bonnes pratiques reposent sur le respect des règles, mais aussi sur l'adaptation des règles selon les conditions dans lesquelles chacun travaille.

Le mot de la fin : «Tout le monde est acteur de sa propre santé et sécurité au travail, mais également de celles des autres. C'est l'affaire de tout un chacun, chaque jour.»

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions



Niveau de contribution à l'enjeu	Actions	BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●	Bilan sur des retours de longues absences : entretien manager / collaborateur au retour d'une longue absence. L'objectif de cet entretien : échanger sur les conditions de reprise et éventuelles adaptations à prévoir sur le poste de travail, liées à cette absence.	✓	✓	
●●●●●	Courrier informatif sur les droits des personnes en situation de longues maladie (AT, MP)	✓	✓	✓
●●●●●	Aménagement des espaces de pauses et espaces extérieurs	✓	✓	
●●●●●	Journée Sensibilisation «Gestes et Postures» avec initiation à l'échauffement au poste de travail	✓	✓	
●●●●●	Entretiens individualisés en partenariat avec la MSA pour des bilans retraite (93 accompagnements réalisés)	✓	✓	
●●●●●	Bilan auprès des alternants pour connaître leur niveau de satisfaction	✓	✓	
●●●●●	Création d'équipes de foot et de ping-pong corporatives (entreprise)	✓	✓	
●●●●●	Signature d'un protocole pré-électoral	✓	✓	
●●●●●	Intégration d'une clause sur la discrimination dans l'appel d'offre relatif au travail temporaire	✓	✓	✓
●●●●●	E.GESTAS, nommée référent Handicap pour Maître Prunille	✓	✓	

ENGAGEMENT 4

Acteur engagé pour le collectif



ENJEU N°8

AMÉLIORER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL DE NOS ÉQUIPES.



En particulier dans les ateliers, où les risques notamment de troubles musculosquelettiques (TMS) et d'accidents sont plus sensibles, la santé et la sécurité de nos équipes demandent une vigilance au quotidien. C'est là pour notre Groupe coopératif un engagement non négociable.

NOTRE POLITIQUE ET NOTRE DÉMARCHÉ : UNE CULTURE SÉCURITÉ À DÉVELOPPER

Parce qu'aux côtés de nos adhérents, nos salariés sont le cœur même de notre Groupe coopératif, leur santé et leur sécurité sont prioritaires. Pour que ces deux enjeux fassent partie intégrante de leur quotidien, nous faisons reposer nos actions sur la motivation et l'implication de chaque collaborateur.

Autrement dit, au-delà du texte formalisé de notre politique de sécurité, il s'agit avant tout de renforcer notre culture dans ce domaine. C'est à cette condition que nous continuerons de faire baisser, en termes d'accidents, nos taux de fréquence et de gravité.

Plusieurs leviers complémentaires vont nous permettre de consolider une culture de la sécurité commune et partagée par l'ensemble des entités de notre Groupe coopératif :

- L'identification des risques encourus sur chaque poste et dans l'environnement de travail pour mettre en œuvre un plan d'action spécifique.
- Une formation systématique à la sécurité et une sensibilisation à la détection des risques, grâce à des outils de communication interne, tels la diffusion de vidéos et un affichage sur les « 15 règles d'or » de la sécurité.
- Une attention particulière portée au respect des règles de circulation, aux consignes, et aux procédures et aux exigences réglementaires en matière de santé et sécurité.

En outre, et c'est là une démarche essentielle, nous nous engageons à une gestion de la sécurité sur le terrain. Nos principes d'action dans ce domaine :

- Chaque collaborateur est responsable de sa sécurité et de celle des autres ;
- Chaque manager respecte et fait respecter les règles de sécurité ;
- Chacun est force de proposition pour améliorer la sécurité sur les postes de travail : « oser dire » est pour nous un impératif de sécurité ;
- Des équipes d'encadrement se déplacent sur le terrain régulièrement pour assurer des visites de sécurité et audits internes.



POUR NOTRE POLITIQUE SÉCURITÉ : QUEL PILOTAGE ET QUELS OUTILS MOBILISÉS ?

Une personne référente au sein de notre Groupe a été désignée pour animer le système de management de la sécurité. Chaque nouvelle personne recrutée, y compris les intérimaires, bénéficie des formations au tronc commun sécurité. Cette sensibilisation vient en complément de la politique sécurité transmise à chaque nouveau collaborateur.

Pour étudier et traiter les enjeux de santé, chaque trimestre, une réunion plénière a lieu avec le médecin du travail, l'inspecteur du travail et le préventeur de la Mutualité sociale agricole.

Enfin, la prévention dans les ateliers, que ce soit en matière de santé ou de sécurité, exige un pilotage complémentaire et spécifique. Ainsi, chaque mois, une Commission santé, sécurité et conditions de travail (CSSCT), constituée de six personnes, se réunit pour travailler sur les analyses de chaque atelier et sur le plan d'action à mettre en œuvre. En outre, un Document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) nous permet d'établir, tous les ans, un diagnostic des risques par atelier.

RÈGLES D'OR DE LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

La sécurité est l'affaire de tous
Toute personne ne respectant pas ces règles doit être arrêté



INTERDICTIONS



01 Je ne suis pas sous l'emprise d'alcool ou stupéfiants.



02 Je n'interviens pas sur une machine en fonctionnement.



03 Je n'interviens pas si je ne suis pas habilité.



04 Je ne circule pas sur/sous les équipements.



05 Je ne dégrade pas le matériel de l'entreprise.

OBLIGATIONS



06 J'utilise les outils adaptés à mon poste de travail.



07 Je travaille dans le respect de mes collègues.



08 Je porte les équipements de protection adaptés.



09 Je respecte les consignes de circulation.



10 En cas de danger, j'alerte mon supérieur.



11 Je maintiens mon poste propre et organisé.



12 Je respecte les règles d'utilisation des engins.



13 Je respecte les gestes et postures.



14 Je respecte les consignes incendie.



15 J'interpelle ceux qui ne respectent pas les consignes de sécurité.

INDICATEURS (RÉSULTATS 2022-2023)



41

OBJECTIF 23-24 : NC

Suivi du nombre d'ACCIDENTS DU TRAVAIL

Mesure le nombre d'accidents du travail avec arrêt pour les CDI/CDD de Maitre Prunille SAS et Coopérative France Prune

HISTORIQUE DES RÉSULTATS

Pour 19/20 : **38**

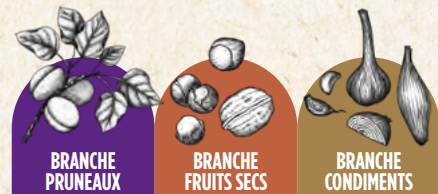
Pour 20/21 : **46**

Pour 21/22 : **50**

LES FAITS MARQUANTS ET ACTIONS INITIÉES EN 2022-2023

Niveau de contribution à l'enjeu

Actions



		BRANCHE PRUNEAUX	BRANCHE FRUITS SECS	BRANCHE CONDIMENTS
●●●●●	Rédaction et affichage des standards de sécurité : descriptif précis et illustré des bonnes pratiques en matière de circulation des engins roulants, port de charge lourde, etc.	✓	✓	
●●●●●	Création et diffusion d'une vidéo sur l'identification des risques professionnels.	✓	✓	
●●●●●	Mise en place de l'outil Lean d'amélioration continue : « Gemba walk ». Le manager se déplace alors dans l'entreprise pour identifier avec le chef d'atelier les bonnes et les mauvaises pratiques sur site	✓	✓	
●●●●●	Sensibilisation par l'affichage des 15 règles d'or. Objectif : éviter les accidents du quotidien et identifier les situations qui demandent la mise en œuvre des bons réflexes partagés par tous les opérateurs.	✓	✓	
●●●●●	Déploiement de défibrillateurs sur sites et formation du personnel non SST	✓	✓	
●●●●●	Déploiement de la polyvalence sur les postes les plus pénibles afin de réduire les contraintes sur le personnel	✓	✓	
●●●●●	Investissement en outils d'aide à la manutention afin de réduire le risque de TMS auprès du personnel (porte bobine, préhenseur, PIRL,...)	✓	✓	



Précisions méthodologiques

Tableau *de correspondance*

Cette note a pour objectif d'apporter des précisions sur la méthodologie appliquée par le groupe coopératif France Prune pour l'élaboration de cette Déclaration de Performance Extra-Financière.

CONTRÔLE EXTERNE

Engagé depuis plusieurs années dans le déploiement d'actions entrant dans les domaines de la RSE (voir notre timeline RSE) le groupe Coopératif France Prune a souhaité structurer et formaliser ces initiatives et se conformer aux exigences réglementaires.

Conformément aux dispositions de l'article L225-102-1 du Code de commerce, le groupe coopératif France Prune rend compte, dans son rapport de gestion 2022-2023 de sa performance extra-financière, dont la conformité et la sincérité des informations sont attestées par un Organisme Tiers Indépendant, le Cabinet de Saint front qui assure cette mission d'audit (telle que définie par les articles L. 225- 102-1 et R.225-105-2 du code du commerce).

PÉRIODE ET FRÉQUENCE DE LA DÉCLARATION DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIÈRE

Les données collectées couvrent la période du 01/09/2022 au 31/08/2023, correspondant à l'exercice fiscal du groupe coopératif France Prune.

PÉRIMÈTRE

Cette Déclaration de Performance Extra-Financière prend en compte l'ensemble des activités et des sociétés du Groupe Coopératif France Prune. Si les indicateurs ne s'appliquent pas à toutes les structures, cela est spécifié dans le tableau ci-dessous. Toutefois les indicateurs de performance présentés couvrent systématiquement un minimum de 80% du périmètre total du groupe (calculé sur la base des effectifs des sociétés concernées par rapport à l'effectif total du Groupe).

Tableau de synthèse & note méthodologique

ENGAGEMENTS	RISQUES	ENJEUX	ODD
 <p>ENGAGEMENT 1 Acteur engagé dans le bien manger</p>	Risques liés à la traçabilité des produits et à la transparence des informations communiquées aux clients et aux consommateurs	ENJEU N°1 Être transparents et sincères envers nos clients et nos consommateurs sur les caractéristiques de nos produits	 
	Risques liés au développement de gammes de produits responsables, et à la sensibilisation des consommateurs et/ou clients aux enjeux de la consommation responsable, et de l'impact de l'alimentation sur la santé	ENJEU N°2 Développer des gammes de produits agroalimentaires bons et responsables	 
 <p>ENGAGEMENT 2 Acteur engagé dans le respect de l'environnement</p>	Risques liés à l'empreinte environnementale de nos activités	ENJEU N°3 Déployer notre politique bas carbone en optimisant nos consommations énergétiques et en contribuant à la préservation des ressources naturelles	   
	Risques liés à une utilisation des entrants en production et aux mesures prises pour améliorer l'efficacité dans leur utilisation	ENJEU N°4 Lutter contre le gaspillage alimentaire est prioritaire pour nos équipes	
 <p>ENGAGEMENT 3 Acteur engagé dans la vitalité durable du territoire</p>	Risques liés à la pérennité du modèle coopératif agricole	ENJEU N°5 Assurer la pérennité de notre modèle coopératif	 
	Risque liés au développement et à la valorisation de notre territoire	ENJEU N°6 Collaborer avec des organisations locales axées sur le bien manger et le développement agricole	 
 <p>ENGAGEMENT 4 Acteur engagé pour le collectif</p>	Risques liés au recrutement et à la fidélisation des salariés	ENJEU N°7 Créer un environnement propice à l'épanouissement professionnel	
	Risques liés à la santé et à la sécurité des salariés	ENJEU N°8 Améliorer la santé et la sécurité au travail de nos équipes	

PRÉCISIONS MÉTHODOLOGIQUES

INDICATEURS DE PERFORMANCE	RESULTATS 2022-2023	OBJECTIFS 2023-24	PÉRIMÈTRE
Taux de références avec une déclaration nutritionnelle approfondie sur l'emballage	80%	100%	Périmètre des Marques Propres: Maître Prunille
Taux de réclamation pour défaut d'intégrité	0,48 réclamations par million d'ucv vendues	< à 1.5 réclamations par million d'ucv vendues	Périmètre de société: Maître Prunille SAS
Taux de réclamation clients / consommateurs	6,60 réclamations par million d'ucv vendues	< 7 réclamations par million d'ucv vendues	Périmètre de société: Maître Prunille SAS
Taux de références avec Nutriscore affiché sur les emballages	69%	> 75%	Périmètre des Marques Propres: Maître Prunille
Consommation d'énergie par tonne de production	1169 kWh par tonne de production	< 1350 kWh par tonne de production	Périmètre des sites industriels: Casseneuil, Saint Quentin, Vitrolles
Consommation d'eau par tonne de production	8,6 m³ par tonne de production	< 10,5 m³ par tonne de production	Périmètre des sites industriels: Casseneuil, Saint Quentin, Vitrolles
Production de biogaz	12,1% sur l'ensemble du gaz consommé	> 10%	Périmètre des sites industriels: Casseneuil, Saint Quentin, Vitrolles
Évolution des destructions cumulées sur 12 mois des quantités de matières (produits finis et matières entrantes)	-7%	< 10%	Périmètre des sites industriels: Casseneuil, Saint Quentin, Vitrolles
Évolution des surfaces de production des adhérents	+5%	Stable	Périmètre de société: Coopérative France Prune
Évolution du coût énergétique du séchage du pruneau	+15,37%	Stable	Périmètre des sites industriels: Cancon, Casseneuil, Monflanquin
Suivi du nombre d'actions de Partenariats visant à promouvoir le bien-être par l'alimentation & le développement agricole	6	≥ 5 / an	Périmètre de société: Maître Prunille SAS
Index égalité professionnelle Femme-Homme	93/100 (2021, 2022, publication de l'index 2023 en 03/2024)	93/100	Périmètre de société: Maître Prunille SAS, Coopérative France Prune
Turn-over des permanents	10,4%	< 10%	Périmètre de société: Maître Prunille SAS, Coopérative France Prune
Suivi du nombre d'accidents du travail	41	NC	Périmètre de société: Maître Prunille SAS, Coopérative France Prune

Thèmes obligatoires

THÈMES OBLIGATOIRES	INFORMATIONS A RETROUVER DANS NOTRE DPEF
Informations relatives aux conséquences sur le changement climatique de l'activité de la société et de l'usage des biens et services qu'elle produit	ENGAGEMENT N°2 - Acteur engagé dans le respect de l'environnement - Enjeu N°3
Engagements sociétaux en faveur du développement durable	ENGAGEMENT N°1 - Acteur engagé dans le bien manger - Enjeu N°2 ENGAGEMENT N°2 - Acteur engagé dans le respect de l'environnement
Engagements sociétaux en faveur de l'économie circulaire	ENGAGEMENT N°2 - Acteur engagé dans le respect de l'environnement ENGAGEMENT N°3 - Acteur engagé dans la vitalité du territoire - Enjeux N°5 et N°6
Lutte contre le gaspillage alimentaire	ENGAGEMENT N°2 - Acteur engagé dans le respect de l'environnement - Enjeu N°4
Lutte contre la précarité alimentaire	ENGAGEMENT N°2 - Acteur engagé dans le respect de l'environnement - Enjeu N°4
Respect du bien-être animal	Enjeu jugé non pertinent au regard de notre activité
Alimentation responsable, équitable et durable	ENGAGEMENT N°1 - Acteur engagé dans le bien manger - Enjeux N°1 et N°2
Accords collectifs conclus dans l'entreprise et impacts sur la performance économique de l'entreprise ainsi que sur les conditions de travail des salariés	ENGAGEMENT N°4 - Acteur engagé pour le collectif - Enjeu N°7
Actions visant à lutter contre les discriminations et à promouvoir les diversités	ENGAGEMENT N°4 - Acteur engagé pour le collectif - Enjeu N°7
Mesures en faveur des personnes en situation de handicap	ENGAGEMENT N°4 - Acteur engagé pour le collectif - Enjeu N°7
Mesures prises en faveur de la pratique des activités physiques et sportives	ENGAGEMENT N°4 - Acteur engagé pour le collectif - Enjeu N°7

Rapport tiers indépendant



Avis de vérification - REV09 05-10-2023
RV_00251_v1
31/8/2023

Rapport de l'organisme tiers indépendant, sur la vérification de la sincérité et la conformité de la déclaration de performance extra-financière figurant dans le rapport de gestion

Société coopérative agricole France Prune

Lieu-dit SAUVAUD
47440 CASSENEUIL

Exercice clos le 31 août 2023

Aux associés coopérateurs,

En notre qualité d'organisme tiers indépendant (tierce partie), accrédité Cofrac Vérification, n°3-1860 (liste des implantations et portée disponibles sous www.cofrac.fr), nous vous présentons notre rapport sur la déclaration de performance extra financière relative à l'exercice cité ci-dessus (ci-après la « Déclaration »), présentée dans le rapport de gestion en application des dispositions légales et réglementaires des articles L. 225 102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce.

Responsabilité de la société

Il appartient au Conseil d'Administration d'établir une Déclaration conforme aux dispositions légales et réglementaires, incluant une présentation du modèle d'affaires, une description des principaux risques extra-financiers, une présentation des politiques appliquées au regard de ces risques ainsi que les résultats de ces politiques, incluant des indicateurs clés de performance.

La Déclaration a été établie en appliquant les procédures internes.

Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 822-11-3 du code de commerce. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées, un programme disponible sur demande visant à assurer le respect des textes légaux et réglementaires applicables.

SAS CABINET DE SAINT FRONT
3, rue Brindejont des Moulinais - 31500 Toulouse
Tél. : 05 61 24 74 40 - www.cabinetdesaintfront.fr - e-mail : secretariat@cabinetdesaintfront.fr

Cabinet de Saint Front, Cabinet spécialisé en Développement durable
N° SIRET : 494 642 978 00014 - CODE NAF / 7022Z
Société anonyme par actions simplifiée – Capital de 8 800,00€

