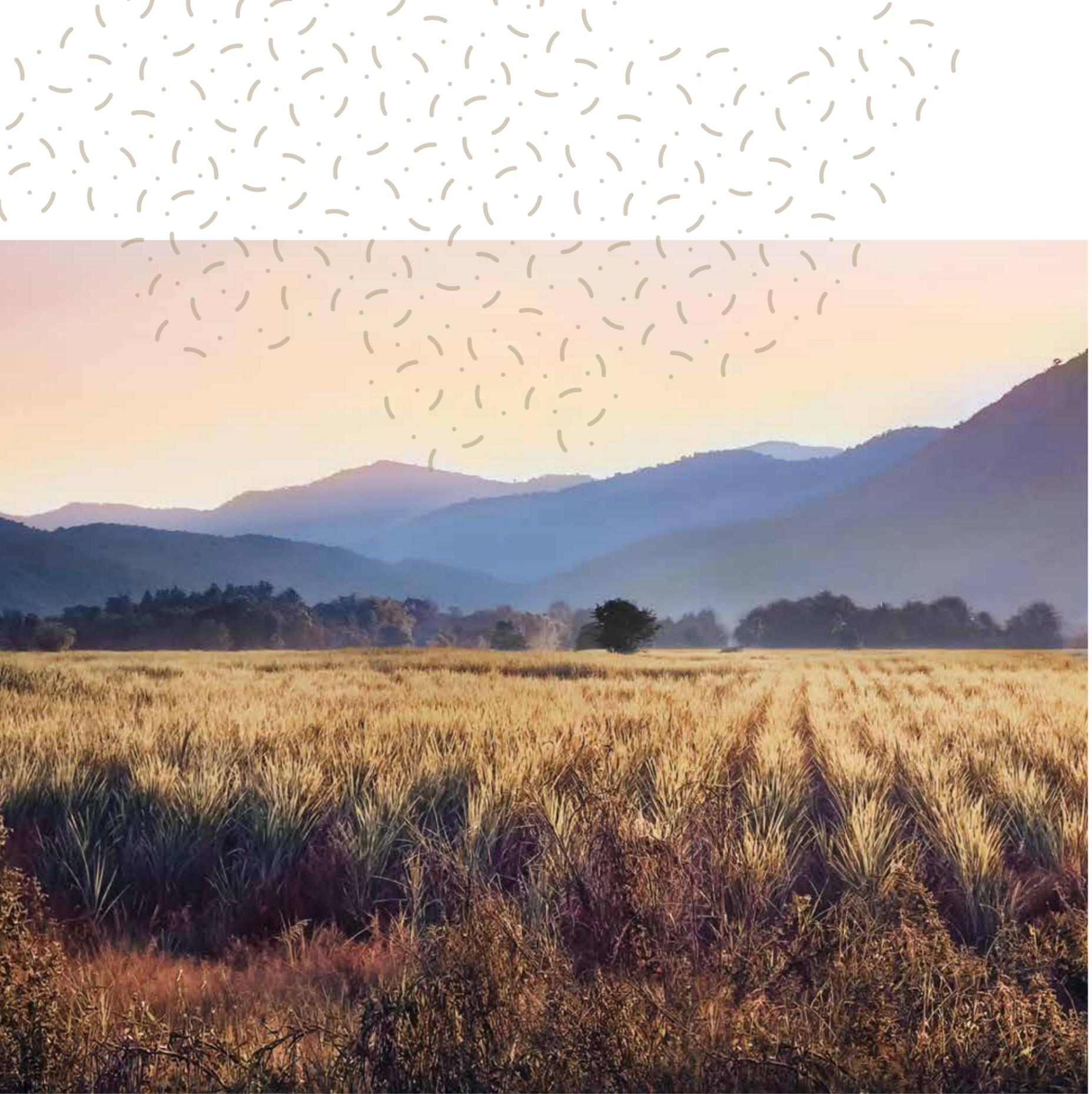


Déclaration de performance extra financière

2020

Entreprendre ensemble pour mieux
nourrir et protéger la planète





9 milliards d'habitants en 2050, c'est demain. L'humanité, c'est-à-dire chacun d'entre nous, va faire face à un défi inédit dans l'histoire : comment réussir à nous nourrir, tous, le plus sainement possible, pour préserver notre santé et qualité de vie, alors que les ressources pour produire notre alimentation se feront plus rares ou de moins bonne qualité, polluées ou appauvries ? Le défi est colossal, complexe et urgent. Sommes-nous prêts à le relever ? Depuis des siècles, la fermentation est utilisée partout dans le monde : pour lutter contre le gaspillage, pour conserver nos aliments, pour donner du goût... Et depuis près de 170 ans, chez Lesaffre, nous travaillons avec passion et expertise sur ses formidables propriétés. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses pour nourrir 9 milliards d'individus de manière plus sûre, plus saine et plus durable. Nous avons l'ambition d'être un des leaders du mouvement autour de la fermentation.

Aujourd'hui, les micro-organismes et les ingrédients constituent un nouveau territoire à explorer, à défricher, et des frontières ô combien excitantes à dépasser. Face à de tels enjeux, nous ne pouvons pas avancer seuls. C'est par la passion et l'engagement de nos équipes que nous faisons fructifier nos collaborations. Partout dans le monde, localement, dans nos usines, nos centres applicatifs et de recherche, nos bureaux... nos femmes et nos hommes mettent leur énergie et leur enthousiasme dans la construction de partenariats solides et de confiance pour innover, développer, former et avancer ensemble. C'est ensemble avec nos clients, partenaires, chercheurs, citoyens que chaque jour, nous révélons le potentiel infini des micro-organismes. Là, réside la clé du succès.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

01

Entreprendre ensemble...

- 1.1. Garantir la santé et la sécurité de nos employés **P18**
- 1.2. Développer et protéger notre capital humain **P23**
- 1.3. Contribuer au développement économique et social des communautés locales **P27**

02

... pour contribuer à mieux nourrir la planète...

- 2.1. Garantir la qualité sanitaire de nos produits **P34**
- 2.2. Contribuer à préserver le capital santé humaine **P37**
- 2.3. Améliorer la qualité nutritive et gustative des aliments et permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable **P40**
- 2.4. Être le moteur de la nutrition-santé animale pour mieux nourrir et protéger la planète **P44**

03

... tout en protégeant la planète

- 3.1. Lutter contre le réchauffement climatique en optimisant nos consommations d'énergie, en préservant les ressources en eau et en valorisant au mieux nos co-produits **P50**
- 3.2. Protéger les cultures agricoles tout en préservant la biodiversité et la fertilité des sols **P53**

LA RSE AU COEUR DE NOTRE ENGAGEMENT

Mettre chaque jour la fermentation au service d'un monde plus sain et durable en révélant le potentiel infini des micro-organismes



Préambule

La Responsabilité
Sociale et
Environnementale
(RSE) au cœur de
notre engagement



La Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE) au cœur de notre engagement

Notre mission, à la croisée des impératifs sociaux, économiques et environnementaux, structure notre ambition RSE autour de 3 piliers phares.



Nos activités, notre gouvernance et stratégie concourent au développement durable tout en répondant aux attentes des consommateurs

Notre ambition est de mettre chaque jour la fermentation au service d'un monde plus sain et durable en révélant le potentiel infini des micro-organismes.

Profondément engagés dans notre mission, nous repoussons nos limites avec passion pour explorer les potentialités infinies des micro-organismes et de la fermentation au sein de chacune de nos 4 activités :

- Panification ;
- Goût et plaisir alimentaire ;
- Bien-être et santé ;
- Biotechnologies industrielles.



Tandis que l'essence même de nos activités nous permet d'œuvrer naturellement pour un monde plus durable, le renforcement de notre gouvernance RSE et la prise en compte des politiques RSE dans notre réflexion stratégique reflètent notre détermination à être une entreprise responsable, respectueuse des femmes, des hommes et de la planète.

Nous avons créé en janvier 2019 un sous-comité RSE au sein du Comité Exécutif du Groupe. Les sept membres de ce comité, issus de différents métiers et directions du Comité Exécutif, se réunissent tous les 2 mois. Leur mission est de proposer à la Direction Générale Groupe et au Comité Exécutif, pour validation, la ligne directrice, les politiques RSE et leur déploiement tout au long de la chaîne de valeur du Groupe. Toutes les politiques RSE du groupe ont été validées par le Comité Exécutif et

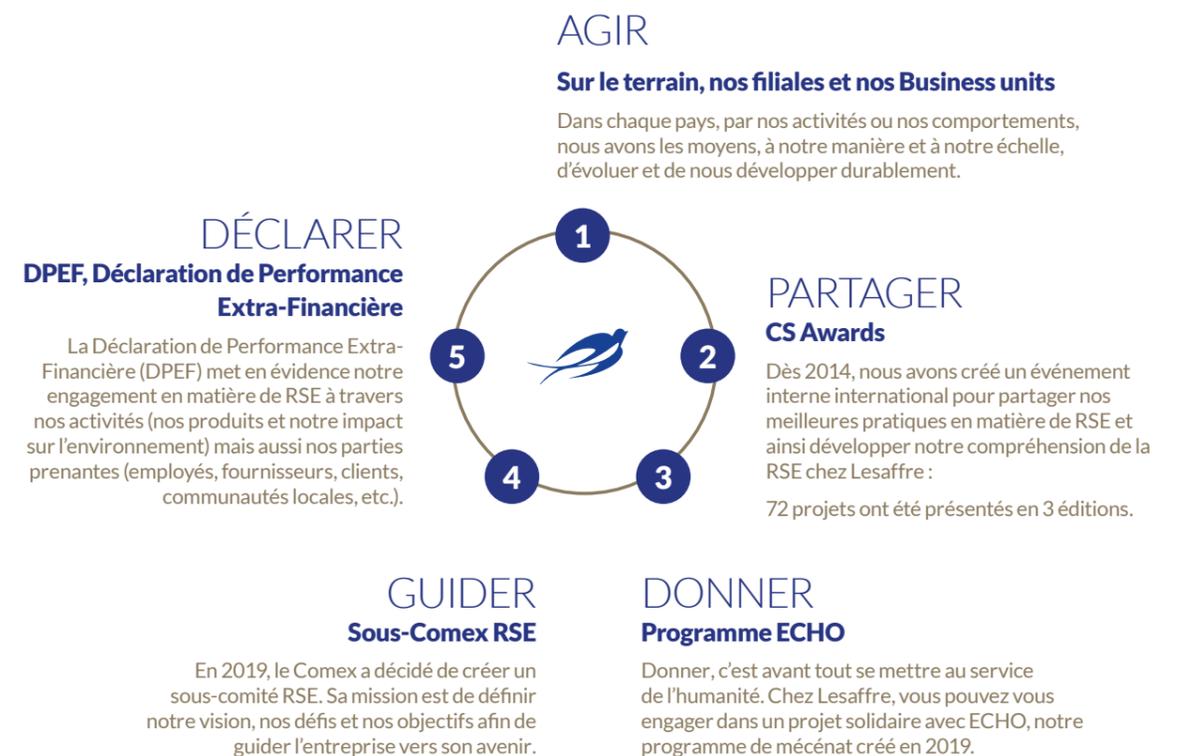
signées par le Directeur Général Groupe. Elles sont accessibles à l'ensemble des collaborateurs sur la plateforme interne sharepoint CSR.

En 2021, le Directeur Général Groupe présentera au groupe RSE du Conseil d'Administration les ambitions politiques et les progrès en matière de Responsabilité Sociale et Environnementale.

Chez Lesaffre, la RSE est avant tout une culture interne, volontairement évolutive.

ECO-SYSTÈME RSE @ LESAFFRE

Afin de créer une dynamique de co-construction et d'impulser des réflexes RSE chez les collaborateurs, nous avons développé un écosystème RSE.





Une mission commune

Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

L'ambition 2024 du Groupe sera dévoilée au cours de l'année 2021 et permettra la définition d'objectifs quantitatifs RSE pour la plupart des indicateurs, en complément des objectifs présentés dans la DPEF 2020 qui, à l'exception de l'enjeu santé/sécurité, se concentrent principalement sur des objectifs de moyens. Un Responsable Développement Durable, rattaché à la Direction Industrielle du Groupe permettra de consolider les objectifs de résultats en matière de réduction de nos consommations d'eau et d'énergie ainsi que d'empreinte carbone et d'accélérer et de renforcer les travaux engagés dans ces domaines. Notre volonté est d'infléchir notre trajectoire énergétique vers la décarbonation telle que décrite dans les accords de Paris.



En plaçant la fermentation au cœur de nos activités, nos ressources créent de la valeur pour toutes nos parties prenantes.

Des employés engagés pour une mission commune

Implantés sur tous les continents, nos 10 700 collaborateurs rassemblant plus de 70 nationalités œuvrent au quotidien pour mieux nourrir et protéger la planète. Cette grande diversité culturelle garantit l'ouverture d'esprit, l'écoute, la compréhension et s'appuie sur un savoir-être basé sur l'esprit de collaboration et l'inclusion.

Plus d'un siècle d'expertise dans la fermentation

Nous avons l'ambition aujourd'hui d'être un des leaders du mouvement de fond du déploiement de la fermentation : elle est l'une des réponses les plus prometteuses pour nourrir la population croissante de manière plus saine et plus durable. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de

santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Un actionnariat familial et des actifs financiers solides

Acteur majeur mondial dédié au vivant depuis plus d'un siècle, nous avons réalisé en 2020 plus de 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et continuons d'investir mondialement afin de développer notre réseau industriel, technologique et commercial.

Des ressources intellectuelles et un réseau d'expertise mondial

Nos experts R&D, répartis dans 10 centres de recherche dans le monde entier, s'efforcent à fournir des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition et de santé, grâce aux biotechnologies et à la biotransformation, en respectant

toujours les plus hautes exigences sanitaires et de sécurité. Ces panels d'experts, couvrant l'ensemble de nos domaines d'activités, travaillent au quotidien pour associer besoin alimentaire, nutrition, goût et plaisir.

Des moyens industriels à la hauteur des évolutions et exigences scientifiques

Nous proposons des équipements technologiques de pointe pour concevoir des produits de qualité en optimisant l'utilisation des ressources naturelles. Avec un réseau mondial de sites de production nous pouvons atteindre les mêmes niveaux de qualité dans le monde entier tout en nous adaptant aux besoins et aux exigences locales : approvisionnement diversifié, sans pénurie et respect des délais de livraison.



La création de valeur est maximisée par la collaboration avec nos parties prenantes.



Pour nos clients : des solutions concrètes en perpétuelle amélioration

Notre excellence industrielle accompagne le développement de nos clients sur leurs marchés en mettant à leur service toute l'étendue de notre expertise dans les domaines de la fabrication, fermentation et transformation des levures et des bactéries : R&D, pilotes et outils industriels de pointe, démarche qualité exigeante, politique commerciale de proximité.

Pour la science : un développement constant de la Recherche & Développement

Nos femmes et nos hommes cherchent continuellement à développer le potentiel infini de la fermentation pour en faire profiter l'humanité. Depuis 1853, l'étude des micro-organismes est notre quotidien. Nous participons à la rédaction de nombreuses études scientifiques.

Pour nos salariés : un accompagnement pour développer leurs compétences

Au-delà des formations techniques organisées par chaque secteur d'activité du groupe, nous formons aussi nos collaborateurs au travers de notre Institut de formation Léon Lesaffre, créé en 2006. L'Institut Léon Lesaffre axe son accompagnement sur la transmission des savoirs et savoir-faire entre collaborateurs.

Chaque année, 200 managers issus de 50 de nos filiales et BU bénéficient des 10 sessions de formation disponibles à ce jour à l'Institut.

Pour la population mondiale : des solutions pour améliorer la santé et le bien-être

Nos produits permettent l'accès de tous à une alimentation saine et durable et à améliorer la qualité nutritive et gustative des aliments à la fois en réduisant leur teneur en sel et en augmentant leur apport protéique.

Pour les animaux : des solutions pour améliorer la santé et le bien-être

Nos probiotiques et produits issus de levures présentent de nombreux effets bénéfiques sur la nutrition et la santé des animaux et contribuent à lutter contre les risques d'antibiorésistance chez l'homme.

Pour la planète : un engagement partagé pour le respect de l'environnement

Nos activités respectent les territoires où elles interviennent et reposent sur des produits et des processus respectueux de l'environnement. Nos produits destinés à l'agriculture et l'élevage favorisent la diminution du recours aux pesticides et aux fertilisants minéraux tout en contribuant à valoriser nos co-produits.

Dans le contexte extraordinaire de pandémie mondiale, nous avons concentré nos efforts sur la sécurité sanitaire de nos collaborateurs et le soutien des communautés.

Dès le mois de mars 2020, la gestion de la crise sanitaire Covid-19 s'est efficacement organisée au niveau du Groupe et en région. Nos produits contribuent à garantir la souveraineté alimentaire de chaque pays en fournissant les ingrédients et solutions essentiels à l'alimentation humaine, à la nutrition et santé humaine et animale ainsi qu'à la préservation des cultures. Nous avons ainsi veillé à la continuité de toutes nos activités garantissant l'accès des marchés à nos solutions.

Les **protocoles sanitaires** ont de ce fait été promptement mis en place afin de **protéger les employés** tout en **maintenant l'activité de nos sites industriels**. Les équipes ressources humaines ont renforcé leurs actions de soutien pour accompagner au mieux l'ensemble des salariés, tandis que la Direction Qualité, Sécurité et Environnement Groupe, le Coordinateur Sécurité Groupe et les chargés de sécurité des filiales ont assuré l'approvisionnement des filiales et des employés en masques chirurgicaux, gel hydroalcoolique, thermomètres et autres équipements de protection sanitaire.

Un **travail de communication** adapté à la gravité de la situation a été mis en place tout au long de l'année auprès des équipes pour les accompagner dans ce contexte exceptionnel. Les supports de formation et procédures spécifiques Covid-19 ont été déployés mondialement. Pour le personnel devant être présent dans les usines et sur site, une prime exceptionnelle Covid-19 a été attribuée. Pour le personnel pouvant maintenir son activité à domicile, le télétravail a été mis en place en moins de deux semaines grâce à l'activité remarquable des services informatiques.

La cellule de crise Groupe, pilotée par le Directeur Général Groupe et mise en place au début de la pandémie, se réunit de façon hebdomadaire afin de suivre à l'échelle mondiale l'évolution de la situation et prendre les mesures nécessaires à la protection des employés et au maintien des activités dans les meilleures conditions de sécurité possibles.

Le groupe Lesaffre et ses collaborateurs se sont également fortement mobilisés pour faire face aux besoins des populations les plus touchées par la crise sanitaire en 2020 : des **dons d'équipements sanitaires** ont été envoyés dans les régions les plus durement frappées par la pandémie et des dons financiers significatifs ont été réalisés pour apporter une **aide alimentaire** aux personnes les plus démunies. Dès le début de la crise, Gnosis by Lesaffre a souhaité contribuer aux efforts de solidarité en fournissant les équipements sanitaires nécessaires à la gestion de la pandémie : une ligne de production d'une de leurs usines du sud de l'Italie a été reconfigurée afin de produire du gel hydroalcoolique pour participer à alimenter les hôpitaux.

L'impact spécifique de la crise Covid-19 sur nos activités en 2020 est également abordé dans les sous-parties 1.2. *Développer et protéger notre capital humain* et 1.3. *Contribuer au développement économique et social des communautés locales*.

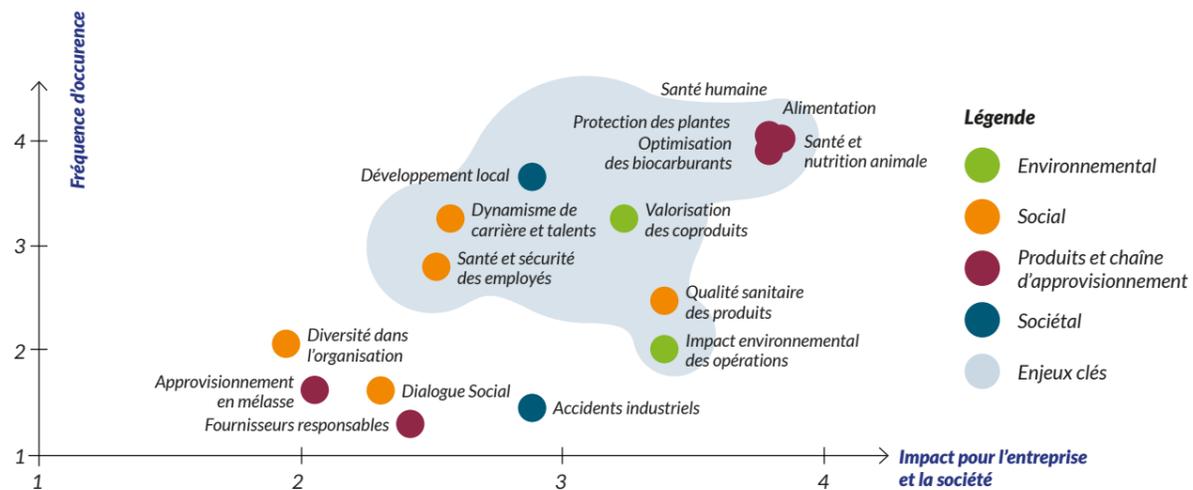


Les onze enjeux priorisés guident nos activités afin de transformer les risques potentiels en opportunités de valeur pour nos parties prenantes.

Le bien-être, la santé, la sécurité et le développement des compétences de nos employés constituent le socle de notre propre évolution pour accomplir notre mission. Notre savoir-faire nous permet d'élaborer des produits pour respecter et améliorer la santé humaine et animale. Nous veillons également à respecter l'environnement tant dans nos processus de production que dans nos produits qui contribuent à la transition agroécologique et à une énergie propre. Notre implantation

mondiale nous donne l'opportunité d'œuvrer en conditions de proximité au développement des populations locales.

Au sein de notre stratégie, nous avons priorisé nos efforts sur 11 enjeux de Responsabilité Sociale et Environnementale majeurs contribuant chacun aux Objectifs de Développement Durable de l'ONU et présentés dans la matrice de matérialité ci-dessous :



Cette cartographie des enjeux a été initiée en 2018 avec la direction des risques de Lesaffre puis enrichie successivement en 2019 et 2020 au cours de différents ateliers de travail incluant dirigeants et responsables qui représentent à la fois la direction, les métiers et les fonctions transverses de l'entreprise. Le point de vue de nos parties prenantes (clients, fournisseurs, collaborateurs, autorités locales, société civile, etc.) a été pris en compte à travers des critères de cotation développés dans le but de hiérarchiser ces enjeux RSE.

Une évolution globalement favorable de nos indicateurs de performance

Nos opportunités & risques principaux	Contribution aux ODD	Indicateurs de performance	Résultats 2019	Résultats 2020	Variation (%)
Santé et sécurité des employés Fournir un environnement de travail sécurisé et assurer la bonne santé de nos employés sur leur lieu de travail est une part intégrante de notre responsabilité d'entreprise.		TF2 : taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre	14,54	11,81	-19 %
		TF3 : taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre et des intérimaires - Nouvel indicateur 2020	N/A	11,91	N/A
Dynamisme de carrière et talent Dynamisme de carrière et valorisation des talents sont des éléments clés pour engager et fidéliser nos employés.		Taux de turnover en CDI	9,04 %	9,88 %	+ 1 pts
		Nombre de cadres évoluant sur un parcours international	110	92	-16 %
		Taux de changement de rôles dans les équipes de management	5,30 %	14,25 %	+ 9 pts
Mécénat Notre implantation mondiale nous permet la proximité nécessaire au déploiement d'actions ciblées pour le développement des communautés locales	 	Nombre d'employés impliqués dans les actions solidaires du programme ECHO par an	200	482	+141 %
		Nombre de projets de mécénat identifiés via la plateforme ECHO par an	37	63	+ 70 %
Qualité sanitaire des produits Les réglementations locales ainsi que les exigences de nos clients nous imposent de garantir une qualité sanitaire et une traçabilité optimale de nos produits.		Pourcentage de sites couverts par une/des certification(s) GFSI (FSSC 22000, BRC, IFS)	72 %	71 %	- 1 pt
Santé humaine Lesaffre produit des ingrédients naturels aux vertus bienfaitantes utilisés dans des produits de santé et bien-être. Nous contribuons ainsi à la préservation du capital santé de l'homme.		Nombre équivalent de personnes ayant suivi un traitement basé sur des produits biosourcés, levures et dérivés	64,7 millions	59,16 millions	- 8,5 %
Alimentation Les produits Lesaffre sont des ingrédients essentiels d'aliments constituant la base de l'alimentation mondiale. Nous participons donc à une alimentation saine et nutritive pour tous.	 	Proportion de pains dans le monde fabriqués avec de la levure Lesaffre	1/3	1/3	=
		Nombre de consommateurs touchés par la réduction de sel grâce aux ingrédients de levure Biospringer - Nouvel indicateur 2020	N/A	153 millions	N/A
Santé et nutrition animale Les solutions nutritionnelles produites par Lesaffre améliorent la santé digestive et l'immunité des animaux, et contribuent ainsi à la bonne santé et le bien-être animal.		Proportion équivalente de lait et de produits laitiers consommés dans le monde que les levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo ont couvert	1/5	+1/5	+ 7 %
		Proportion équivalente d'œufs produits ou consommés dans le monde que les levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo ont couvert	1/7	1/6	+ 8 %
Impact environnemental et valorisation des co-produits Notre cycle de production basé sur la valorisation des co-produits et l'utilisation rationnelle des ressources naturelles nous permet de réduire notre impact sur l'environnement.		Quantité de biogaz réutilisée par an (Nm3)	16 millions	18 millions	+ 13 %
		Part d'eau restituée par rapport à l'eau consommée (%)	77 %	80 %	+ 3 pts
		Surfaces agricoles dont les besoins en potasse sont couverts par nos coproduits (ha)	230 000	215 000	- 7 %
Protection des plantes Nos produits de biocontrôle et de bionutrition constituent une alternative aux pesticides. Ils assurent ainsi la protection des cultures vis-à-vis des maladies et améliorent la nutrition des plantes tout en préservant l'environnement.		Surfaces de grandes cultures protégées contre les stress hydriques dans le monde par notre produit MF55 (ha)	900 000	1 100 000	+ 22 %



Entreprendre ENSEMBLE
et assurer sécurité et
bien-être aux équipes
et communautés locales





Garantir la santé et la sécurité de nos employés

Nous inscrivons notre politique de prévention et sécurité au travail dans une **démarche d'excellence opérationnelle** qui implique l'ensemble des collaborateurs et doit être appliquée sans exception par toutes les filiales du Groupe.

La **politique de prévention et sécurité au travail** est pilotée par le Directeur Industriel du Groupe, membre du Comité Exécutif. La Direction Qualité, Sécurité et Environnement Groupe et le Coordinateur Sécurité Groupe sont responsables de la mise en œuvre de la politique en lien avec les chargés

de sécurité des filiales, qui veillent à son application et son respect au niveau local. Tout en s'inscrivant dans la continuité des actions déjà entreprises par chaque filiale, le Groupe développe une démarche commune de prévention et de sécurité au travail dont l'objectif final est le **zéro accident**.

Faire de la sécurité des collaborateurs une priorité absolue : vers le 0 accident

La santé et la sécurité de nos employés sont au cœur de nos priorités. Nous considérons en effet que chaque accident est un accident de trop et travaillons activement à l'atteinte de l'objectif ambitieux du zéro accident.

A cette fin, nous mettons en œuvre depuis 2014 une démarche de prévention et de sécurité au travail déployée et appliquée par l'ensemble de nos filiales.

Nos 10 principes fondamentaux et notre feuille de route vers le « Zéro accident » encadrent l'ensemble de nos actions : Lesaffre participe ainsi à l'Objectif de Développement Durable des Nations Unies « Bonne santé et Bien-être ».



Un nombre d'accidents en baisse depuis 4 ans

Le taux de fréquence des accidents avec et sans arrêts (TF2) est un indicateur que nous suivons avec attention depuis plusieurs années. Ce dernier est en baisse depuis 2016, témoignant de l'efficacité de notre démarche de prévention. Nous avons cette année décidé d'inclure les accidents de travail avec et sans arrêt de notre personnel intérimaire, créant ainsi un nouvel indicateur, le TF3.

L'année 2020 marque une baisse notable des accidents du travail. Bien que ce résultat soit à nuancer au regard de la crise sanitaire, il reste le reflet d'efforts continus mis en œuvre pour prévenir les accidents. Nous observons, entre 2019 et 2020, une diminution significative du nombre d'accidents :

- **-32 %** d'accidents avec arrêt de travail parmi nos salariés ;
- **-21 %** d'accidents en prenant en compte notre personnel intérimaire.



Indicateurs clés de performance 2020

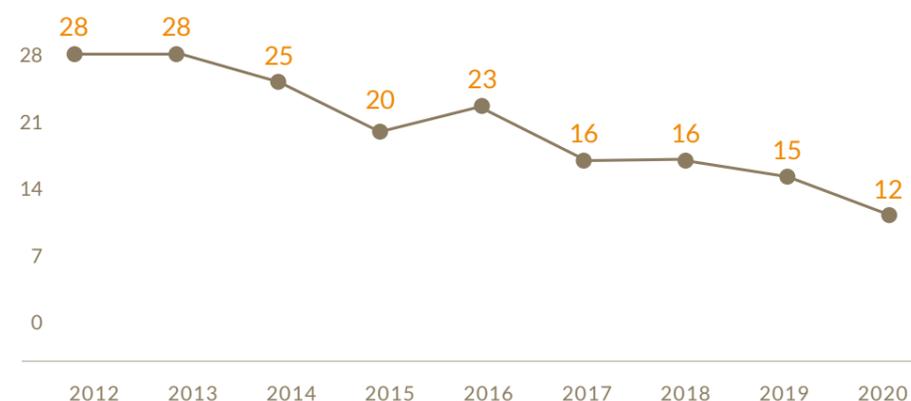


Taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre (TF2) de **11,81**

Taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre et des intérimaires (TF3) de **11,91** – *Nouvel indicateur 2020*



Evolution du TF2 depuis 2012



d'accidents de travail avec et sans arrêt parmi nos salariés entre 2019 et 2020

Le TF2 représente le taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre.
 $TF2 = \text{Nombre total d'accidents} \times 1\,000\,000 / \text{Nombre total d'heures travaillées}$

Le TF3 représente le taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre et des intérimaires.
 $TF3 = \text{Nombre total d'accidents} \times 1\,000\,000 / \text{Nombre total d'heures travaillées}$

Les 10 principes fondamentaux de Lesaffre en matière de sécurité

01

Politique prévention sécurité au travail

Chaque filiale rédige ou actualise annuellement une politique prévention sécurité au travail signée par le responsable du site. Cette politique exprime l'engagement de la filiale en termes d'actions, de suivis et d'amélioration continue. Elle doit être communiquée, partagée, déployée et contrôlée.

02

Chargé de sécurité

Chaque filiale nomme une personne compétente chargée de veiller à l'application et au respect de la politique prévention sécurité au travail. Un comité de prévention et sécurité composé de personnes représentatives du site peut compléter l'organisation sécurité.



03

Lois, réglementations et minimum requis de sécurité

Chaque filiale veille au respect et au suivi des lois et des réglementations locales applicables en matière de sécurité. Chaque filiale applique les minimum requis de sécurité Lesaffre.

04

Analyse des accidents

Chaque filiale analyse tous les accidents du travail (avec et sans arrêt de travail) et met en place les actions correctives pour éviter qu'ils ne se reproduisent. Les analyses et les actions doivent être formalisées et tracées dans un registre dédié.

05

Espace de soins et secouristes

Chaque filiale dispose d'un espace et d'équipements dédiés aux soins en cas d'accident du travail et d'une équipe de secouristes en fonction de l'activité de la filiale et de sa population.

06

Formations sécurité

Chaque filiale définit un programme de formation sécurité adapté à son activité et à sa population. Ce programme intègre les formations obligatoires localement ainsi que celles issues des préconisations suite à l'évaluation des risques. Chaque filiale assure également la formation sécurité initiale de tout nouvel embauché et les formations aux postes de travail. Ces formations doivent être formalisées et tracées.

07

Evaluation des risques

Chaque filiale identifie et évalue les risques professionnels auxquels sont exposés ses salariés. Cette évaluation des risques doit être formalisée et réactualisée au minimum chaque année.

08

Plan d'actions prévention et sécurité du travail

Chaque filiale définit un plan d'actions efficace visant à réduire et, dans la mesure du possible, à supprimer les risques professionnels identifiés dans le document d'évaluation des risques.

09

Inspections et visites comportementales de sécurité (BBS)

Chaque filiale organise des inspections de sécurité et des visites comportementales de sécurité (BBS) à une fréquence adaptée à son activité et à sa population. Ces visites formalisées doivent permettre de prévenir les situations à risques et de veiller à la mise en œuvre pratique du plan d'actions visé en point 8 ci-dessus.

10

Indicateurs sécurité

Chaque filiale met en place un reporting mensuel reprenant les 6 indicateurs relatifs à la sécurité et à la prévention tels que définis par le Groupe : Taux de fréquence 1, 2 et 3, Taux de gravité, Nombre d'actions de sécurité clôturées / nombre d'actions ouvertes, Nombre d'inspections de sécurité et de visites BBS effectuées.



Sensibiliser nos équipes et améliorer nos outils de suivi

Outre le respect de nos 10 principes fondamentaux et afin de sensibiliser au quotidien l'ensemble de nos employés nous avons lancé un **processus de visites de sécurité** dites « comportementales » ou « participatives ». Le but de cette démarche est d'améliorer, ensemble, notre capacité à prévenir les comportements à risques, à renforcer notre vigilance sécurité dans toute l'organisation et à prévenir ainsi les accidents du travail. Nos collaborateurs et responsables sécurité sur site ont réalisé au sein du groupe près de **12 000 visites et inspections de sécurité en 2020**, soit **33 %** de plus qu'en 2019. Nous nous employons au quotidien à augmenter le nombre de ces visites, grâce à la mise en place d'objectifs ambitieux établis sur chacun de nos sites.

La **Communauté Sécurité**, en place depuis plusieurs années, rassemble les coordinateurs

sécurité de chaque région, en charge d'animer notre démarche. L'objectif de cette communauté est de permettre les échanges et les partages d'expérience sur la sécurité des employés, de travailler sur des problématiques communes et de faciliter le déploiement efficace de notre politique de sécurité au sein de l'ensemble des sites. La communauté a été particulièrement active en 2020 avec de nombreux échanges et partages de bonnes pratiques.

Dans une démarche d'amélioration continue, nous sommes équipés depuis 2019 d'un **nouvel outil de suivi** des accidents du travail. Il permet au Groupe un suivi précis des indicateurs sécurité au niveau de chaque site. En nous permettant de suivre de manière efficace les évolutions mensuelles par site et par région, cet outil nous offre la possibilité d'un meilleur pilotage de la performance sécurité sur l'ensemble du Groupe.



Développer et protéger notre capital humain

Depuis sa création, Lesaffre capitalise sur l'esprit d'entreprise, l'innovation, l'expertise métier et la diversité de ses collaborateurs pour parfaire son succès à l'international dans l'industrie du vivant. **La force de son capital humain** permet à Lesaffre d'attirer et de fidéliser ses employés en leur proposant des carrières dynamiques et en investissant dans le développement des compétences.

Cet engagement se traduit sous la forme d'une **politique d'attraction et de rétention des talents** portée par la Direction des Ressources Humaines (DRH) du Groupe, fonction représentée au Comité Exécutif. Cette politique affirme la volonté du Groupe d'offrir un fort **dynamisme de carrière qui valorise le talent des collaborateurs et promeut le potentiel d'initiatives** des équipes. Pour mettre en œuvre nos engagements et assister nos managers, un réseau de collaborateurs

RH a été déployé dans toutes les structures du Groupe au niveau des régions, des pays, des usines et des filiales. L'équipe de la Direction des Ressources Humaines du Groupe pilote et anime ce réseau. Au niveau du Comité Exécutif un sous-comité RH, constitué de dirigeants opérationnels et fonctionnels, contribue aux décisions d'évolution des politiques Sociales et RH. La HR Leadership Team, qui comprend l'équipe RH Corporate et les directeurs RH régionaux, travaille tout au long de l'année à la déclinaison opérationnelle des politiques et à l'ancrage des meilleures pratiques au sein des filiales.

En plaçant la relation humaine au cœur de sa stratégie et en favorisant l'emploi des jeunes, **Lesaffre participe à l'Objectif de Développement Durable des Nations Unies « Travail décent et croissance économique ».**



Accompagner au mieux nos salariés pour traverser ensemble la crise sanitaire

Chez Lesaffre, notre priorité est de valoriser le talent de nos collaborateurs et de les accompagner dans leur développement professionnel. Cette priorité s'illustre à travers la mission de notre équipe RH : **Together, reveal each talent and boost authentic teamwork.**

Guidées par cette mission, les équipes ont souhaité accompagner au mieux les employés face aux bouleversements causés par la crise sanitaire en 2020. Rapidement, une cellule de crise hebdomadaire s'est montée pour gérer les impacts de la pandémie, maintenir le lien avec les employés, alléger leur quotidien et adapter les conditions de travail aux protocoles sanitaires pour protéger les équipes sans fermer les usines.

La fonction RH s'est naturellement concentrée sur les moyens à mettre

en œuvre pour accompagner au mieux les salariés dans cette période difficile. La création de séminaires de soutien sous forme de webinaires sur le thème du management à distance a permis à près de 1 000 collaborateurs du Groupe de se former et de trouver des réponses concrètes pour continuer à accompagner leurs équipes à distance. Ces webinaires, complétés par des séances de coaching individuels, ont été traduits en six langues et rendus accessibles dans le monde entier : ils ont permis aux salariés de garder le lien et de poursuivre la dynamique de travail d'équipe propre à Lesaffre. Cet accompagnement des employés s'est également traduit par un effort important du Groupe pour accompagner et aider les cadres internationaux qui le souhaitaient à rentrer dans leur pays d'origine, en mettant en place des solutions d'hébergement lorsque nécessaire.



Poursuivre notre engagement social au service de nos collaborateurs

En parallèle des actions exceptionnelles et nécessaires menées dans le cadre de la crise sanitaire, nous poursuivons notre engagement quotidien : « Offrir un fort dynamisme de carrière qui valorise le talent des collaborateurs et promeut le potentiel d'initiatives de nos équipes ». Cet engagement se traduit par deux grands objectifs :

- Attirer et intégrer les meilleurs talents
- Fidéliser nos employés et développer leurs compétences

Afin de révéler les talents et d'insuffler une dynamique de développement des compétences dans l'entreprise, l'équipe Ressources Humaines a établi avec le sous-comité RH du Comité Exécutif une feuille de route visant à développer un réseau au niveau Groupe, et à fixer des objectifs pour les années à venir. Afin de correspondre au mieux aux évolutions rapides de notre société et de notre activité, notre feuille de route est révisée et présentée au Comité Exécutif tous les 3 ans. Cette feuille de route est déclinée chaque année dans le cadre de l'exercice budgétaire. Afin de suivre l'avancement de la déclinaison annuelle de sa feuille de route, notre HR Leadership Team (HRLT) se réunit deux fois par an.

Comment attirer et intégrer les meilleurs talents ?

En renforçant notre marque employeur

Dans un contexte compétitif très fort, nous avons initié au cours de l'année 2019 un travail de renforcement et d'amélioration de notre marque Employeur. Afin de définir une proposition de valeur différenciante, des groupes de travail réunissant des collaborateurs Lesaffre ont également été formés en Chine, en France et en région OCEA. Les travaux se sont poursuivis en 2020 pour finaliser la définition de notre marque employeur et sa diffusion.

En construisant des parcours d'intégration différenciés

Nous nous employons également à construire des parcours d'intégration différenciés selon les profils

des nouveaux embauchés. Ces programmes permettent de faciliter les prises de fonction et d'intégrer pleinement dans l'entreprise les collaborateurs qui nous rejoignent.

70%
de nos VIE sont
embauchés en CDI

En développant des partenariats universitaires reconnus

Nous développons depuis plusieurs années des partenariats avec les grandes écoles et les universités dans les domaines d'activités ou de compétences qui intéressent particulièrement Lesaffre. Ils visent à accroître notre notoriété et à constituer des viviers de jeunes talents. C'est dans cet objectif que nous avons réalisé un travail de

ciblage spécifique de ces partenariats en 2020, afin de les recentrer sur les écoles évoluant sur les mêmes secteurs d'activités que le Groupe. En 2020, nous nous sommes également unis avec l'ESSEC Business School, les groupes Bel et Metro, pour lancer une chaire Food Business Challenge dédiée aux transformations des entreprises et systèmes agro-alimentaires. Celle-ci permet d'aborder les transformations du secteur à travers ses différents acteurs. L'objectif principal est de développer les capacités des étudiants à se projeter dans le futur pour réimaginer et concevoir l'écosystème alimentaire en les préparant à affronter des enjeux de transformation variés et interconnectés, à la fois locaux et internationaux.

Comment fidéliser nos employés et développer leurs compétences ?

En facilitant la mobilité interne et internationale

Afin de faciliter la mobilité internationale, les collaborateurs ont accès en priorité à toutes les offres d'emploi publiées par le Groupe. Chaque salarié est rattaché à un Responsable RH chargé de le guider dans ses choix. Pour les métiers dont les compétences sont transverses aux géographies (Industriel, Finance, etc.) les managers sont encore plus à même d'être mobiles et une coordination sous forme de comités réguliers s'opère. Un processus d'entretiens annuels et de people review est organisé avec la chaîne managériale. Il permet de coordonner l'adéquation des besoins et des compétences de nos collaborateurs. Dans un contexte d'internationalisation grandissante, nous développons par ailleurs l'**intégration de contrats de Volontariat International en Entreprise (VIE)**.

En encourageant la prise d'initiative et la collaboration

Des programmes de formation dédiés

permettent à nos managers de développer leurs compétences en management, leadership et management de projets tout en partageant les valeurs du Groupe. Notre académie interne, l'Institut de formation Léon Lesaffre, nous permet depuis de nombreuses années de stimuler les expertises de nos leaders.

En étant à l'écoute de nos salariés

Au-delà des objectifs fixés par notre politique d'attraction et de rétention des talents, nous nous engageons à garantir des conditions de travail respectueuses pour nos employés. Dans toutes nos entreprises, le dialogue social est structuré autour des Instances Représentatives du Personnel avec un pluralisme syndical exprimé par voie électorale. Nos principaux accords d'entreprises négociés et signés se concentrent autour de trois enjeux :

- L'organisation du temps de travail ;
- L'égalité professionnelle ;
- La reconnaissance de l'engagement et de la performance des collaborateurs.



En France, **15 accords collectifs** ont été signés en 2020 dont un tiers portant sur le télétravail, afin de faire évoluer les modes de travail et de soutenir les employés dans leur activité malgré le contexte lié à la crise sanitaire.

En offrant un environnement de travail inclusif et ouvert

Chaque entité du groupe veille à accueillir et **accompagner les candidats et employés en situation de handicap** en organisant des actions de sensibilisation auprès des directions, des équipes RH, des managers et des collaborateurs. Ces mesures sont pilotées localement par les entités et tiennent compte des spécificités structurelles suivantes : nature des métiers, pyramides des âges, volume

86/100

Index Egalité femmes/hommes

des effectifs. Conscientes de leur importance Sociale sur leur territoire, nos entreprises signent également des partenariats avec des établissements adaptés ou collaborent de manière ciblée avec des ESAT ou EA pour certains de leurs achats généraux, afin d'élargir l'impact de leur contribution et favoriser l'emploi des personnes en situation de handicap. Parmi les actions menées en 2020, nous avons investi sur tous les sites dans des aménagements ergonomiques de postes pour des employés reconnus en qualité de travailleur handicapé ou avec restriction d'aptitudes. Une politique de non-discrimination au recrutement externe et à la mobilité interne de candidats reconnus en qualité de travailleur handicapé a été signée par Lint et SIL FALA, deux filiales faisant partie des plus gros postes de recrutement de Lesaffre.

L'égalité entre les femmes et les hommes est un de nos engagements de long terme que nous souhaitons renforcer. Nous publions actuellement

l'index de l'égalité femmes/hommes conformément à la loi « Avenir Professionnel » du 05 septembre 2018. Cet index est présenté sur une échelle de 100 points et se calcule selon cinq indicateurs établis par le gouvernement : son but est de promouvoir l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes au sein des entreprises. Compte-tenu de leurs effectifs supérieurs à 50 salariés, 8 entités françaises du Groupe sont concernées par la publication de leur index égalité professionnelle à fin 2020. Parmi les 8 entités françaises en mesure de réaliser ce calcul, la moyenne des index égalité professionnelle est de 86,14 sur 100 pour l'année 2020. Nous sommes déterminés à poursuivre notre démarche d'amélioration continue et sommes convaincus que la performance repose sur notre politique Sociale et la qualité de vie au travail. **Toutes les entités prévoient en 2021 la poursuite de leur plan de déploiement en faveur de l'égalité professionnelle femmes-hommes.**

Contribuer au développement économique et social des communautés locale



Lesaffre est présent dans de nombreux pays où les populations sont confrontées à des difficultés sur le plan de la santé, de l'environnement, de l'éducation. Grâce à son implantation mondiale et son fort ancrage local, nous disposons de la proximité nécessaire pour poursuivre notre mission et notre engagement mécénat : **mieux nourrir et protéger la planète et contribuer au développement économique et social des communautés locales en respectant leurs besoins et leur environnement.**

Cet engagement s'inscrit dans l'ADN de Lesaffre et est formalisé au sein d'une **politique de mécénat** dont les actions sont, pour les plus ambitieuses, validées par le Comité Exécutif. Le

pôle mécénat, dons et partenariats, porté par la direction Communication du Groupe, est en charge de la mise en œuvre de cette politique et du pilotage des différents plans d'actions pour atteindre ces objectifs.

Notre politique mécénat est guidée par 3 objectifs :

- Encourager chaque filiale et Business Unit à mener une politique de mécénat au travers du programme ECHO ;
- Donner à chaque employé la possibilité de soutenir un projet ;
- Créer du lien en déployant des actions locales en faveur de l'emploi, de l'éducation, de la formation et de la santé afin de concilier activité économique et bien être pour la société.



Face à ces **3 objectifs**, **3 plans d'actions** principaux ont été identifiés :

Développer le programme de mécénat ECHO

En 2019, Lesaffre a lancé son programme caritatif ECHO, qui réunit toutes les actions de mécénat de Lesaffre, portées par un ou plusieurs salariés dans le cadre de son entreprise. Ce programme dispose en parallèle d'un Fond Groupe ECHO basé sur un système d'abondement pour apporter un soutien financier supplémentaire aux actions de ses filiales et BU dans le monde, afin de les encourager à s'impliquer davantage dans la vie économique et Sociale des communautés.

Solliciter des projets de mécénat pour les CSR Awards

Depuis 2014, nous organisons un événement interne autour des bonnes pratiques RSE - dont celles liées au mécénat : les CSR AWARDS. C'est l'occasion pour les filiales et BU du groupe de partager les projets RSE pour dynamiser les initiatives. L'une des catégories de projets présentés concerne le sociétal et ce moment d'échange constitue une étape importante marquée par de nouveaux pays participants. Cet événement contribue à la notoriété du programme ECHO. Il en a d'ailleurs été à l'origine.

Impliquer les employés dans les activités de mécénat du Groupe

Les actions de mécénat de Lesaffre sont portées par un ou plusieurs salariés au sein du Groupe. Avoir un porteur de projet garantit un engagement plus efficace : au-delà d'un financement, nous contribuons aussi par nos compétences, notre réseau ou notre matériel. Mais c'est surtout par notre volonté réelle de s'investir aux côtés des populations que nos actions peuvent faire une différence.

Nos actions de solidarité nous permettent ainsi de participer aux **Objectifs de Développement Durable « Éducation de qualité pour tous » et « Bonne santé et bien-être ».**

Indicateurs clés de performance 2020

Le taux de remplacement en CDI est de **9,88 %**.

92 cadres évoluent sur des parcours internationaux, représentant **12** nationalités, présents dans **27** pays.

Dans le Top 500, le taux de changement de rôles dans les équipes de management est de **14,25 %**.



La baisse du nombre de cadres évoluant sur des parcours internationaux en 2020 s'explique par le contexte sanitaire particulier qui a ralenti et mis en pause plusieurs projets d'internationalisation des employés ou contraint certains au retour dans leur

pays d'origine. La hausse du taux de remplacement s'explique par une évolution du mix géographique des emplois vers des régions à la rotation structurellement plus forte.



40 % de nos actions solidaires liées au soutien des populations et des professionnels de santé face à la Covid-19 en 2020

Grâce aux liens étroits qu'entretient le Groupe avec son environnement et les communautés qui l'entourent, la mise en place d'actions de solidarité spécifiques dès le début de la crise sanitaire a été une évidence pour Lesaffre et ses employés. La direction a choisi de donner une nouvelle impulsion au programme ECHO par la création d'un **fond exceptionnel Covid-19** pour faire face à l'urgence sanitaire et envoyer ainsi un

message d'engagement fort auprès de ses filiales et Business Units. Les **actions solidaires** autour de l'aide alimentaire et du don d'équipement de protection sanitaire se sont multipliées très rapidement, au point que 40 % des projets soutenus par le programme ECHO en 2020 ont été liés à la Covid-19. Le Groupe a ainsi fait de nombreux **dons de matériel sanitaire** en Europe, aux Etats-Unis, en Asie et en Afrique.

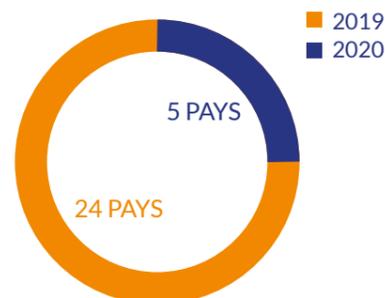


Un soutien financier exceptionnel et significatif à **Emmaüs Défi** (programme d'insertion des personnes en grande précarité) et à la **Fédération Française des Banques Alimentaires** (logistique d'aide alimentaire proposée à 5 400 associations caritatives en France) ont illustré ce message.

ECHO : notre programme de mécénat

Depuis plus de deux ans, le programme ECHO agit comme catalyseur des actions de mécénat du Groupe. Fort de l'expérience de son réseau d'une soixantaine de correspondants ECHO dans le monde, le programme a continué son déploiement en 2020 avec l'arrivée de 19 nouveaux pays participants : Algérie, Côte d'Ivoire, Mali, Emirats Arabes Unis, Singapour, Australie, Allemagne, Mexique, Chili... En entrant dans la communauté du programme ECHO, ces nouveaux pays contribuent à **stimuler le partage de projets et d'initiatives de mécénat** répondant aux engagements de Lesaffre.

Les correspondants ECHO sont un levier crucial pour le développement du programme. Ils permettent la diffusion des communications



19 pays supplémentaires ont rejoint le programme ECHO en 2020

relatives au programme et aident les porteurs de projets à définir les actions solidaires qui peuvent être mises en place auprès des associations. Le programme s'appuie également sur une plateforme digitale

qui centralise les projets engagés par les filiales et Business Units à travers le monde. Les employés peuvent ainsi proposer de nouveaux projets de mécénat ou s'engager dans des projets déjà soutenus.

Les projets qui entrent dans le programme ECHO sont sélectionnés selon quatre critères principaux :

- Leur cohérence par rapport à la mission du Groupe : **mieux nourrir et protéger la planète**
- Leur pertinence par rapport aux **besoins des communautés locales** au-delà de la mission Lesaffre
- La **localisation géographique** par rapport aux implantations du Groupe pour assurer un suivi terrain
- L'**engagement d'un ou de plusieurs salariés** à porter le projet.

Trois fonds Groupe ECHO et un fond exceptionnel COVID créé en 2020

Un Fond d'Abondement pour accroître l'envergure d'un projet.

Un Fond Nouveau Projet pour oser créer un premier projet : ce fond permet de se lancer en étant financé par le groupe sur la 1ère année à 100 % puis de manière dégressive sur les 2 années suivantes.

Un Fond d'Urgence pour aider lors d'une catastrophe naturelle, sanitaire ou industrielle.

Un Fond COVID-19 (exceptionnel) pour faire face à la crise sanitaire : ce fond exceptionnel lancé en 2020 a permis de répondre aux besoins urgents en équipements sanitaires et dons alimentaires liés à la pandémie.

Une mobilisation locale accrue en 2020

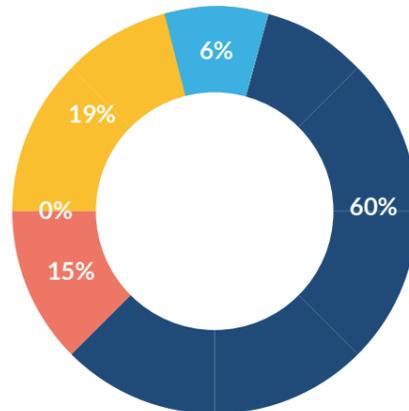
Nos actions solidaires couvrent cinq domaines : l'éducation, l'entraide, le sport et la santé, l'environnement et la culture.

Soutien des populations face aux impacts induits par la crise sanitaire

L'ensemble du groupe Lesaffre s'est mobilisé pour faire face à la crise sanitaire en 2020 : plus de 25 projets portant sur des dons d'équipement sanitaire ou sur une aide financière pour l'alimentaire ont été soutenus partout dans le monde. Au total, ce sont plus de 30 000 masques FFP2, 70 000 équipements de protection (gants, bonnets, surchaussures, blouses et masques chirurgicaux) et 250 litres de gel hydroalcoolique qui ont été distribués en 2020. L'Alsace a été durement touchée dès le début de la pandémie en France, et les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg ont été en première ligne pour gérer cette crise. Dans un élan de solidarité, un employé de la filiale SIL Fala a choisi de faire don à la Fondation Université de Strasbourg d'une partie de son bonus Covid-19 offert par le Groupe à ses employés. Son geste de solidarité a inspiré près d'une trentaine d'employés et a été abondé par SIL Fala ainsi que par le Fond d'urgence du Groupe.

Répartition des projets du programme ECHO en 2020

- ENTRAIDE
- ÉDUCATION
- ENVIRONNEMENT
- SPORT & SANTÉ
- CULTURE



Trois actions de soutien pour le Liban

Face au contexte extrêmement difficile qui a frappé le Liban en 2020, Lesaffre a soutenu plusieurs actions d'aide : envoi d'un conteneur de levure à Beirut en partenariat avec la compagnie maritime CMA, soutien à la Croix-Rouge libanaise pour les personnes sinistrées et réparation d'appartements détruits baptisée « Beirut Windows ».

Focus sur le projet du foyer Don Bosco

Situé dans le quartier populaire de Koumassi à Abidjan, le foyer Don Bosco accueille des enfants de la rue pour leur apporter un logement, une éducation, un soutien médical et pour leur permettre de s'épanouir. Le foyer accueille plus de 50 enfants de 7 à 17 ans. Lesaffre accompagne ce foyer sur 3 ans avec la rénovation des bâtiments (en 2020) et un soutien matériel pour assurer le bon fonctionnement du foyer, améliorer leurs conditions de vie, et permettre la prise en charge d'autres enfants (2021-2022).



Indicateurs clés de performance 2020

63 projets de mécénat identifiés via la plateforme ECHO



482 salariés impliqués au travers de nos projets



Focus sur Le projet Beirut Windows

L'initiative « Beirut Windows » a vu le jour après les explosions massives qui ont eu lieu le 4 août 2020 à Beirut. L'un de nos salariés Franco-Libanais, installé en France, s'est mobilisé au sein d'un groupe de compétences pour venir en aide aux familles dont les appartements ont été détruits par l'explosion. 30 appartements ont ainsi été rénovés. Pour lui, cet engagement était une évidence : « en tant qu'expatriés libanais, mes amis et moi étions conscients de notre responsabilité envers notre pays, et nous croyons en une initiative collective pour faire la différence. »





02

CONTRIBUER À MIEUX
NOURRIR LE MONDE :
la fermentation
au service du vivant



Garantir la qualité sanitaire de nos produits

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE



Afin d'honorer notre statut de référent mondial dans le domaine de la production et de la transformation des levures, nous avons fait de la qualité un dénominateur commun omniprésent à chaque étape de la production et à tous les niveaux de l'entreprise. Notre **politique de qualité sanitaire** répond à deux engagements clairs de Lesaffre :

- Favoriser l'accès à des aliments sains, de haute qualité et consommables en toute sécurité par la population de la planète.
 - Respecter l'ensemble des réglementations locales des pays où nous opérons et maîtriser la sécurité sanitaire de nos produits.
- Le Directeur Industriel Groupe, membre du Comité Exécutif, pilote le sujet en lien avec les Directeurs des régions et des Business Units. La Direction Qualité Sécurité Environnement du Groupe est chargée de la mise en œuvre du sujet en relation très étroite avec la

Direction des Affaires Règlementaires et s'assure du respect des exigences qualité. Les équipes Qualité des 9 Business Units et des 7 Régions Panification participent à leur mise en œuvre.

Notre politique de qualité sanitaire des produits est guidée par trois objectifs :

- Maintenir notre niveau d'exigence en matière de qualité sanitaire des produits ;
 - Développer une culture qualité intégrée dans tous les processus du Groupe ;
 - Promouvoir la certification GFSI (Global Food Safety Initiative) au sein du Groupe.
- En assurant une exemplarité sur toute notre chaîne de production, **nous contribuons ainsi à l'Objectif de Développement Durable « Bonne santé et bien-être ».**



Deux grands facteurs influencent notre ambition et intensifient notre sens des responsabilités Sociales des entreprises :

- Le besoin accru de nourrir une population mondiale croissante dans un contexte de moindre disponibilité de terres agricoles et d'eau de qualité ;
- L'émergence d'épisodes sanitaires liés aux toxi-infections d'origine alimentaire ou épidémique tels que celui que nous traversons aujourd'hui.

D'autre part, face à la recrudescence des maladies infectieuses et autres affections affectant les animaux, les humains et leur environnement, il apparaît plus que jamais nécessaire d'unir les efforts des différents secteurs agissant pour la santé du vivant afin de prévenir efficacement ces risques. C'est en ce sens que l'Organisation Mondiale de la Santé a développé l'approche « **One Health** », qui vise à considérer la santé humaine, la santé des animaux et celle de l'environnement comme interconnectées. Afin de préserver la santé de chacun et des écosystèmes, les secteurs doivent travailler de concert pour résoudre les enjeux de suffisance et **sécurité alimentaire, de**

contrôle des zoonoses (maladies qui peuvent se propager entre les animaux et les humains) et de **lutte contre l'émergence des résistances aux antibiotiques.**

A travers nos engagements pour l'alimentation, la santé et nutrition humaine, la santé et nutrition animale et la préservation de l'environnement et de la biodiversité, nous nous inscrivons pleinement dans l'approche « One Health » et encourageons le partage d'expertise entre ces différents secteurs pour mieux nourrir le monde, prévenir les risques sanitaires et préserver la santé de tous.

Garantir une traçabilité et une sécurité sanitaire optimales

Afin de garantir le plus haut niveau de qualité et de sécurité pour l'ensemble de nos produits, nous nous assurons d'appliquer les meilleures pratiques possibles en matière de traçabilité et de sécurité sanitaire. Pour ce faire, nous guidons nos actions autour de trois piliers : certification qualité, contrôle et sécurité sanitaire.

Renforcer notre démarche de certification au niveau de l'ensemble des sites de production

La majorité de nos sites satisfait à un ou plusieurs **hauts standards internationaux** en matière de qualité et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, parmi lesquels :



International Organization for Standardization





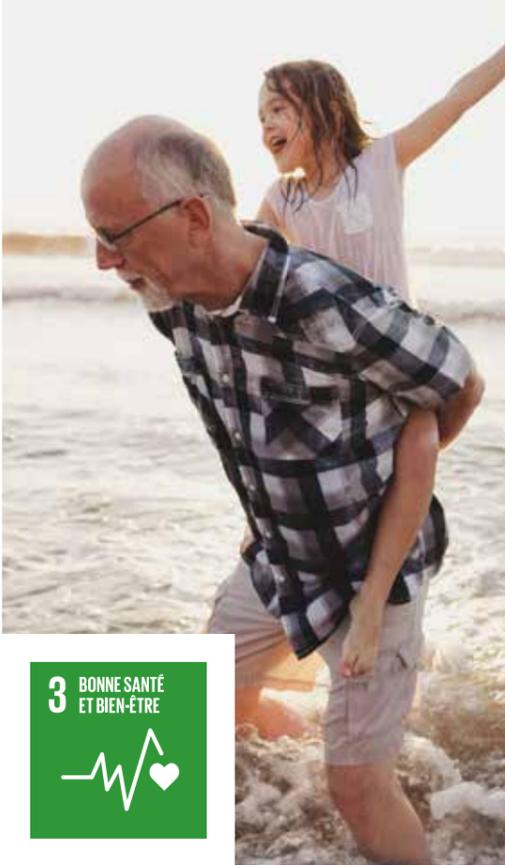
Contribuer à préserver le capital santé humaine

Nous capitalisons sur notre expertise dans le domaine des levures et des bactéries et sur notre savoir-faire reconnu en biotechnologies pour participer à la préservation du capital santé des femmes et des hommes, en développant des solutions naturelles issues de la fermentation. Ce défi majeur, le groupe le relève à travers sa Business Unit spécialisée, Gnosis by Lesaffre, en puisant dans l'extraordinaire richesse des micro-organismes, tels que ou en produisant des ingrédients naturels issus de ces derniers. Notre politique est portée par une ambition : **participer à la préservation du capital santé des**

femmes et des hommes en favorisant un apport nutritionnel satisfaisant en complément d'une hygiène de vie adaptée.

A travers ses activités, Lesaffre contribue à favoriser une alimentation naturelle et saine et participe ainsi à l'Objectif de Développement Durable « **Bonne santé et bien-être** ».

La Business Unit Gnosis by Lesaffre, dont la nutrition santé humaine est le cœur de métier, pilote cet indicateur. La Direction Générale de la Business Unit se charge du suivi de la performance.



En 2020, 71 % de nos sites sont certifiés selon un/des référentiels de qualité de la Global Food Safety Initiative (GFSI) : BRC, IFS, FSSC 22000. Nous poursuivons nos efforts pour étendre les certifications GFSI, malgré le ralentissement causé par la crise sanitaire en 2020. Le résultat, en légère baisse par rapport à 2019 (72 %), s'explique par de nouvelles acquisitions réalisées, ce qui a augmenté le nombre de sites pouvant être couverts par une certification GFSI.

Maintenir un haut niveau de contrôle

Nous disposons de **55 laboratoires de contrôle** qui nous permettent d'assurer la qualité et la sécurité de nos produits sur l'ensemble de nos sites de production. En parallèle et pour satisfaire aux exigences des plus hauts standards internationaux, nous sommes soumis à de nombreux audits qui garantissent un contrôle externe exigeant. Nous établissons également au fur et à mesure de notre développement, des **modes opératoires Groupe** spécifiques à chacune de nos activités. Des audits internes sont effectués sur la bonne application de ces derniers.

Mobiliser l'ensemble des équipes autour de la sécurité sanitaire

L'ensemble des équipes qualité des sites de production a mis en place des politiques et des suivis qualité qui lui sont propres, et notamment des **démarches HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), gage de la mo-

bilisation quotidienne de nos équipes en faveur des actions préventives nécessaires à la maîtrise des risques sur les produits finis. Ces politiques locales s'inscrivent dans les objectifs de la politique de qualité sanitaire des produits portée par le Groupe.

Développer le partage des bonnes pratiques est également un moyen de mobiliser nos équipes et d'assurer la sécurité alimentaire de nos produits. Un travail de rédaction des guidelines Qualité a été initié en 2019 au travers d'ateliers de co-construction, réunissant les sites de production et les experts du Groupe. Le déploiement de ces guidelines auprès de l'ensemble des équipes Qualité a été réalisé avec succès en 2020, sous la forme d'une dizaine de webinaires organisés pour l'ensemble du Groupe.

Concevoir des solutions naturelles pour préserver la santé des femmes et des hommes

L'expertise technique et scientifique de Lesaffre a contribué au développement d'une palette multifonctionnelle d'ingrédients santé issus de la levure et de la bactérie. Ces ingrédients santé spécifiques nous permettent de répondre aux besoins d'un marché de la nutrition - santé et du bien-être en plein essor.

Le contexte de crise sanitaire particulier de l'année 2020 a eu un impact fort sur les activités de Gnosis. En tant que producteur de vitamine K2, nous avons une responsabilité accrue face aux patients lorsque les études cliniques indiquent que cette vitamine permet d'atténuer les formes graves de Covid-19. Ces résultats d'études cliniques s'accompagnent d'une tendance plus forte des personnes à se tourner vers les compléments alimentaires comme alliés de leur santé au quotidien. Cette prise de conscience se reflète sur nos activités : en développant nos produits aux plus proches des besoins de la santé humaine par des processus naturellement respectueux de l'environnement, nous pouvons décupler notre impact positif sur la planète et ses habitants.

En 2020, notre indicateur de performance « capital santé humaine » montre une légère baisse (-8 %). En 2019, les levures probiotiques *S. boulardii* destinées à prévenir les troubles gastroentériques représentaient une part volumétrique importante de nos solutions contribuant à préserver le capital santé. Cette baisse de l'indicateur est un corolaire de la pandémie COVID-19. Elle témoigne de l'efficacité des mesures barrières pour prévenir les épisodes épidémiques de gastroentérites. Les lavages de main fréquents et mesures de distanciation ont contribué à la moindre diffusion, par rapport aux années antérieures, des germes responsables de gastroentérites pour lesquelles ces levures probiotiques sont préconisées.

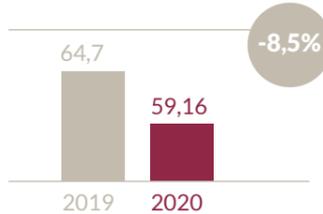
Indicateurs clés de performance 2020

71% de nos sites sont couverts par une/des certification(s) GFSI



Indicateur clé de performance 2020

L'équivalent de **59,16 millions** de personnes ont suivi un traitement basé sur des produits biosourcés, levures et dérivés.





« Chez Gnosis, nous utilisons ce qui est vivant afin d'assurer notre prospérité et celle de notre planète. »

Un processus de fabrication basé sur la **biotransformation** afin de **réduire la consommation de matières premières et la production de déchets** lors du développement d'ingrédients actifs. Ce processus est vertueux pour l'environnement car il permet d'**éviter l'utilisation de produits chimiques et la destruction de plantes rares**.

Gnosis développe trois types de produits pour améliorer le bien-être et la santé humaine :

Les compléments alimentaires

S'appuyant sur plusieurs décennies d'expérience en biotechnologie, nous développons des levures et bactéries probiotiques ainsi que des ingrédients de levure pour fournir des ingrédients pour compléments alimentaires aux bienfaits reconnus sur la santé (santé digestive, et défenses naturelles notamment)

Les produits pharmaceutiques

Les levures, leurs ingrédients et les molécules développées présentent un intérêt prouvé scientifiquement pour les laboratoires pharmaceutiques. Nous proposons des ingrédients à haute valeur ajoutée répondant à des cahiers des charges très stricts. Gnosis dédie historiquement une partie de sa production aux antibiotiques, dont l'utilisation raisonnée est soutenue par le Groupe lorsque qu'elle répond à un réel besoin des humains et des animaux. Lesaffre souhaite limiter les antibiotiques utilisés à titre préventif afin d'en conserver l'efficacité.

Les aliments fonctionnels

La levure, grâce à sa richesse en divers nutriments, s'impose aujourd'hui comme source naturelle en protéines, vitamines et minéraux. Les bactéries et levures probiotiques sont, quant à elles, des ingrédients de choix pour obtenir un bénéfice santé digestif ou immunitaire.

Partager les innovations scientifiques dans le domaine de la nutrition

Nous publions chaque année un certain nombre d'études scientifiques. Nous avons notamment en 2019 réalisé une étude, l'étude VENUS, sur les levures *Saccharomyces cerevisiae* pour prévenir et/ou traiter les mycoses vaginales. Cette étude, publiée en 2020, démontre l'efficacité des probiotiques dans la prévention ou la restauration du déséquilibre du microbiote vaginal. Nous avons pu partager ces résultats lors de plusieurs congrès professionnels et nous envisageons de développer nos recherches sur l'utilisation des levures **au bénéfice de la santé féminine.**

En 2019, nous avons participé à près de **15 salons professionnels et nous avons animé plus de 10 conférences**

scientifiques dans le but de présenter nos produits et leurs bénéfices pour la santé humaine.

Au-delà du partage de nos innovations scientifiques, Gnosis by Lesaffre met à profit ses connaissances au bénéfice de la société en soutenant financièrement des associations et Organisations Non Gouvernementales (ONG).

Nous sommes entre autres **membre fondateur de DigestScience**, une fondation de recherche sur les maladies de l'appareil digestif et les bénéfices de la nutrition. Les missions de la fondation visent à améliorer la prise en charge des pathologies digestives et la qualité de vie des malades en :

- Stimulant et finançant la recherche ;
- Formant les soignants ;
- Accompagnant les malades ;
- Communicant sur ces maladies taboues.

Nous sommes également **partenaires de Vitamin Angels**, une ONG dont l'objectif est d'apporter une nutrition essentielle aux enfants dans le monde par supplémentation de vitamines. Vous trouverez plus de détails sur nos actions de mécénat au chapitre **« Contribuer au développement économique et social des communautés locales »**, pages 19 et suivantes.

Gnosis commercialise ses produits sur cinq marchés spécifiques :

Bien-être et santé immunitaire

Digestion et santé intestinale

Mobilité et santé des articulations

Reproduction et santé des femmes

Humeur et santé cognitive

Des ressources clés pour développer nos produits

Les micro-organismes sont des agents de changement invisibles, qui facilitent notre mobilité, nous protègent des maladies et nous aident à nous adapter à notre environnement en constante évolution. Chez Gnosis by Lesaffre, les micro-organismes font partie de nos ressources. Nos processus de fabrication puisent naturellement dans l'expertise, le réseau de production et le savoir-faire industriel de plus de 165 ans du groupe Lesaffre.

En partenariat avec les professionnels de l'industrie pharmaceutique

Nous collaborons avec des marques nutraceutiques et pharmaceutiques pour développer des produits innovants qui aident leurs clients à prospérer. Véritables partenaires de nos clients, nous les soutenons avec un portefeuille de solutions de marque, de conseils scientifiques et d'études cliniques.

Améliorer la qualité nutritive et gustative des aliments et permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable

Face à l'augmentation de la population mondiale et la raréfaction des protéines animales, nourrir durablement et sainement la planète est l'une des préoccupations sociales majeures de ce siècle. **Notre politique de contribution à l'alimentation de la population mondiale** répond aux engagements de Lesaffre en la matière :

- Permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable.

- Améliorer la qualité nutritive et gustative des aliments à la fois en réduisant leur teneur en sel et en augmentant leur apport protéique.

Cette politique est portée par le Directeur Marketing Panification du Groupe et le Directeur Général de la filiale Biospringer, tous deux membres du Comité Exécutif, ainsi que par les Directeurs Régionaux. **Proximité, innovation et partage** sont au cœur de notre politique et de nos démarches de co-développement.

Proposer des solutions d'avenir pour nourrir durablement et sainement notre planète



Le pain, en tant que source de protéines végétales et aliment de première nécessité à moindre coût, est une

solution d'avenir pour subvenir aux besoins alimentaires de la population mondiale. Ingrédient essentiel du pain, la levure de panification est ainsi au cœur de ces enjeux sociétaux. En tant qu'acteur mondial référent dans le domaine de la levure et de la panification et partenaire historique des professionnels de la boulangerie, Lesaffre propose des solutions optimisant la qualité et les caractéristiques gustatives du pain. Par son soutien à l'activité boulangère partout dans le monde, Lesaffre permet ainsi l'accès de tous, à une alimentation saine et nutritive. **Nous contribuons ainsi à l'Objectif de Développement Durable « Faim zéro ».**

A travers sa filiale **Biospringer**, Lesaffre porte également une attention particulière à la **qualité nutritive et gustative** des aliments. La réduction de sel est depuis plusieurs années un enjeu de santé mondiale et fait partie des recommandations de l'OMS pour réduire les risques de maladies cardiovasculaires et d'hypertension. Tirant profit des propriétés naturelles infinies des ingrédients de levure, Biospringer a choisi de se focaliser sur deux enjeux clés dans l'alimentation : le **goût** et la **nutrition**. Par leurs propriétés gustatives naturelles (notamment le fameux goût « Umami »), les ingrédients de levure ont un rôle majeur à jouer dans la **réduction de sel**. En faisant ressortir naturellement le goût des aliments, elles permettent de réduire jusqu'à 30 % l'usage de sel dans les préparations culinaires. Les levures sont aussi naturellement riches en protéines végétales et augmentent ainsi l'apport protéique des aliments. En plus de sa gamme à

base d'ingrédients de levures spécialement conçus pour améliorer le goût d'aliments de substitution aux protéines animales, Biospringer a également développé Springer Protéissimo™, une protéine végétale à haute digestibilité contenant plus de 75 % de protéines.



En proposant des solutions qui permettent de réduire l'impact environnemental des protéines et qui convien-

nent à une alimentation végétarienne, végétalienne ou flexitarienne, Biospringer répond aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels et contribue à l'**Objectif de Développement Durable « Bonne santé et bien-être ».**

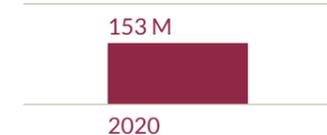


Indicateurs clés de performance 2020

1 pain sur 3 fabriqué avec de la levure Lesaffre dans le monde



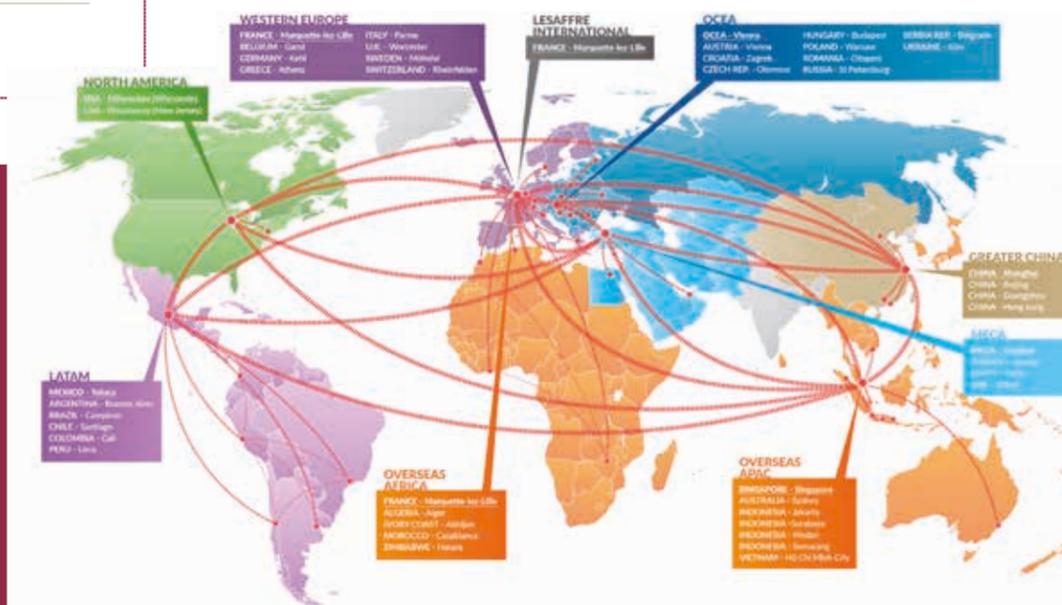
153 millions de consommateurs touchés par la réduction de sel grâce aux ingrédients de levure Biospringer



Nouvel indicateur 2020

En 2020, nous avons souhaité introduire un nouvel indicateur de performance pour mesurer l'impact de nos produits sur la réduction de sel. Cet indicateur est calculé sur la base du volume de ventes de la gamme Umami de Biospringer, dont l'objectif est de réduire naturellement l'ajout de sel en augmentant les propriétés gustatives des aliments. Ce volume de ventes mondiales est pondéré par le dosage moyen recommandé pour la gamme Umami (0,75%), afin d'obtenir

un volume de produit fini réduit en sel grâce aux produits de la gamme. Pour obtenir le résultat final de l'indicateur, nous avons formulé des hypothèses concernant la ration journalière moyenne (150 grammes) réduite en sel grâce à nos produits et la fréquence de consommation d'une telle ration (une fois par semaine) afin que celle-ci ait une incidence sur le bien-être et la santé des consommateurs quant à la réduction de sel.



Etre proche de nos clients et comprendre les besoins locaux à travers nos Baking centers™ et Culinary centers

Afin d'assurer la proximité et l'anticipation des besoins de nos clients, nous poursuivons notre déploiement local via le développement de notre réseau mondial de **Baking Center™** et de **Culinary Centers**.

Notre concept pionnier de **Baking Center™** a été créé en 1974. Il compte aujourd'hui **47** unités réparties sur 5 continents. Ils offrent en continu une assistance technique à nos clients du monde de la boulangerie grâce à **plus de 300 techniciens boulangers** qui mettent à disposition leur expertise boulangère. La constitution

historique de ce réseau qui couvre les 5 continents nous permet de partager, entre les différentes régions, les meilleures pratiques, les solutions produits ainsi que les informations techniques terrain et les connaissances poussées des marchés locaux.

Notre réseau mondial compte aujourd'hui 7 centres régionaux, 18 centres de formulation et 6 laboratoires d'analyse sensorielle. Près de 60 langues sont parlées au sein de nos **Baking Centers**, nous permettant d'appréhender au mieux les besoins locaux.

Sur ce modèle de Baking Center et avec la même intention de proximité, nous avons développé, pour les ingrédients de levure Biospringer, un réseau d'expertise et de proximité au service de nos clients. Nos 5 Culinary centers Biospringer travaillent en partenariat étroit avec nos clients. Ils contribuent

à créer des ingrédients d'origine naturelle issus de la fermentation de la levure qui rendent les aliments plus savoureux et plus sains, tout en étant respectueux de la planète et des personnes. Par leur proximité avec les clients, ces Culinary Centers permettent à Biospringer de développer des

produits au plus proche des besoins locaux, d'innover en proposant de nouvelles solutions et d'accompagner les clients dans l'amélioration des propriétés nutritives et gustatives de leurs aliments.

Un réseau global de Culinary Center BIOSPRINGER



Un réseau de **5 Culinary centers avec des spécialistes application alimentaire** pour :

- **Aider** localement nos clients
- **Fournir** des conseils sur mesure
- **Améliorer** le goût
- **Créer** de nouvelles formules
- Participer au **processus d'innovation** de Biospringer

Poursuivre le déploiement de notre offre digitale à destination des boulangers

Saf-Instant, marque ayant plus de 40 ans d'ancienneté, est une levure sèche instantanée permettant aux boulangers d'avoir accès à une levure de grande qualité qui conserve un pouvoir fermentaire élevé même dans les conditions d'utilisation les plus dif-

ficiles. Soucieux de créer un lien direct avec nos boulangers et de leur faciliter le travail, nous avons mis à leur disposition en 2019, l'**application mobile Saf-instant**. Cet outil nous permet de les aider tous les jours à travers des conseils au

développement de l'activité professionnelle ainsi que le renforcement des compétences techniques et créatives. Le contenu, personnalisé par pays, publie également des articles et propose des jeux concours.



Accompagner et partager notre savoir-faire à travers les formations ciblées de la *Baking Academy*

Notre réseau de *Baking Centers*[™] accueille tous les profils : artisans boulangers, industriels, distributeurs, équipes R&D et bien d'autres. À travers les formations proposées par la *Baking Academy* notre objectif est de **nourrir des projets communs tout en créant une relation de confiance durable avec nos clients**.

A la fois destiné à nos collaborateurs et à nos clients selon leurs besoins, la *Baking Academy* propose différentes formations axées sur les process, les ingrédients ou encore les produits.

En 2019, un travail de restructuration des modules de formation a été mené. Ces derniers ont été structurés autour

de différents parcours sur la connaissance de la panification, la connaissance de la levure, les process, les fondamentaux et diverses fonctionnalités. Certains parcours sont également construits pour être proposés à l'échelle mondiale.

Être le moteur de la nutrition-santé animale pour mieux nourrir et protéger la planète



Nous considérons que la bonne santé et le bien-être des animaux passent avant tout par une alimentation de qualité. Pour répondre à ce besoin capital, notre filiale **Phileo by Lesaffre** fournit à ses clients une gamme de solutions nutritionnelles qui contribuent au bien-être des différentes espèces, améliorent la rentabilité des élevages, et permettent la réduction de l'utilisation des antibiotiques.

Notre politique de contribution à la santé et la nutrition animale répond à deux engagements majeurs :

- Être le moteur de la nutrition santé-animale pour mieux nourrir et protéger la planète autour de notre vision partagée : **Act with nature for animal care.**
- Développer des solutions durables ayant un impact positif sur la planète et sur l'ensemble de notre chaîne de

valeur de la ferme à l'assiette. Cette politique est pilotée par la Direction Générale de la Business Unit Phileo, membre du Comité Exécutif. La Direction Stratégie Marketing de Phileo porte l'internationalisation de l'enjeu et la direction commerciale pilote l'augmentation des ventes des produits.

Notre politique de contribution à la santé et la nutrition animale est guidée par quatre objectifs :

- Contribuer au bien-être et à la santé des animaux de production ;
- Améliorer la santé humaine ;
- Améliorer la productivité des élevages en améliorant l'efficacité alimentaire ;
- Diminuer l'usage des ressources pour produire des aliments et réduire l'utilisation des farines animales, notamment en aquaculture.

En améliorant la performance des élevages, nous répondons à notre ambition majeure :

mieux nourrir et protéger la planète.

Notre gamme de produits d'alimentation animale nous permet donc également de **contribuer aux Objectifs de Développement Durable « Faim zéro » et « Bonne santé et bien-être ».**



Notre filiale Phileo met à disposition des solutions naturelles pérennes au service de la santé animale et de la performance

Au regard du lien existant entre l'alimentation et la santé humaine, la bonne santé et le bien-être des animaux jouent, plus que jamais, un rôle capital au même titre que la qualité de leur alimentation.

Les levures et ingrédients de levures permettent de concilier les enjeux de santé et de bien-être des animaux tout en préservant naturellement la planète par des processus de production respectueux de l'environnement. En 2020, nous avons mené plusieurs ateliers de co-construction afin de faire évoluer ensemble notre stratégie et inscrire ces ambitions dans notre Manifesto, rédigé autour d'une vision propre à Phileo : **Let's act with nature for animal care.**

Notre gamme de levures vivantes, de fractions de levure, d'ingrédients fonctionnels et de solutions innovantes à destination de l'industrie de l'alimentation animale vise à atteindre deux objectifs principaux :

- **Améliorer la rentabilité des élevages :** Nos produits permettent d'optimiser la croissance et la productivité des animaux d'élevage (ruminants, porcs, volaille et aquaculture), tout en contribuant à la qualité des produits finis.
- **Servir le bien-être et la santé des animaux d'élevage :** Les levures que nous commercialisons présentent de nombreux effets bénéfiques sur la nutrition et la santé des animaux tels que la résistance au stress thermique, la stabilisation du métabolisme digestif et l'immuno-modulation.

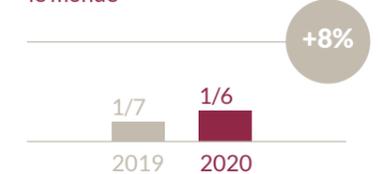
Indicateurs clés de performance 2020

Les levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo ont couvert :

Plus de **1/5** en équivalent lait et produits laitiers consommés dans le monde



Plus de **1/6** en équivalent œufs produits ou consommés dans le monde



Contribuer à rationaliser l'usage des antibiotiques

Améliorer les rendements tout en favorisant la résistance des différentes espèces aux maladies spécifiques, et en contribuant à la réduction de l'utilisation des antibiotiques : face à ces problématiques des professionnels de l'élevage et des consommateurs, nous apportons des solutions à base de levures vivantes, fractions de levure et levures enrichies en sélénium largement soutenues par de nombreux essais scientifiques, enregistrements et engagements qualité (certifications FamiQS, GMP B3).

Ainsi, en plus d'améliorer globalement la santé digestive des animaux, nos produits **contribuent à réduire la pression d'agents pathogènes en soutenant les défenses immunitaires et permettant ainsi de réduire l'utilisation des antibiotiques en prévention** et rationaliser leur utilisation en traitement. Nos actions s'incrustent pleinement dans l'approche « One Health » de l'Organisation

Mondiale de la Santé : en proposant des produits permettant de réduire l'utilisation d'antibiotiques, Phileo contribue activement à combattre l'émergence de résistance aux antimicrobiens et ses conséquences sur la santé humaine et animale.

L'utilisation déraisonnée des antibiotiques est aujourd'hui surtout décrite dans les élevages familiaux, faute de connaissance dans ces élevages quant à l'impact des antibiotiques utilisés en grand quantité sur le développement d'antibiorésistance et leur conséquence en santé humaine. Désireux de contribuer à la création de revenu pour les élevages familiaux ainsi qu'à améliorer la santé des éleveurs et consommateurs, nous avons contribué au projet ViParc. ViParc est un projet soutenu par le Wellcome Trust et a pour but d'aider les éleveurs de poulets du Delta du Mekong au Vietnam à ne pas recourir systématiquement aux antibiotiques.

Dans le cadre de ce projet, une étude multidisciplinaire a débutée en 2016. Elle porte sur les méthodes d'élevage sans antibiotique et l'impact des solutions naturelles dans des élevages familiaux de poulets. Les experts Phileo ont pu accompagner les éleveurs et organiser des formations. En 2020, les premiers résultats de cette étude indiquent que les conseils vétérinaires et l'utilisation de produits naturels pour améliorer la santé animale permettait de **réduire jusqu'à 40 % l'utilisation d'antibiotiques tout en améliorant les indicateurs de croissance** des poulets. Formation et solutions naturelles contribuent ainsi à augmenter l'apport nutritionnel en protéines et améliorer les conditions de santé humaine. Ces résultats sont encourageants **pour répondre aux besoins des fermes familiales**, qui représentent aujourd'hui les systèmes d'élevage répandus en Asie du Sud-Est, Inde et Afrique.

Let's act with nature for animal care

Agissons avec la nature pour le soin des animaux



Une **vision** commune basée sur le **respect des animaux et de la planète**, en mettant le soin des animaux et des ressources environnementales au cœur des priorités

La **mission de Phileo** : améliorer la santé animale pour mieux nourrir et protéger la planète, en utilisant des micro-organismes pour améliorer naturellement l'alimentation humaine et animale

Des produits au service du soin, de la prévention et de la santé animale pour préserver les ressources planétaires

Un éco-système scientifique basé sur l'excellence et l'innovation

5 lignes de produits : probiotiques de levure, de bactéries, fractions de levure, ingrédients actifs et protéines fonctionnelles



10 000 souches de levures et bactéries pour sélectionner les propriétés recherchées

72 experts R&D
(fermentation, purification, microbiologie, toxicologie, enzymologie, immunologie et technologie de l'alimentation)

49 formules et concentrations répondant aux besoins spécifiques des espèces animales à différents stades de la vie

7 programmes pour répondre aux enjeux de l'industrie agro-alimentaire et **réduire l'utilisation d'antibiotiques**

Développer les **tests in vitro** pour améliorer le bien-être animal et accélérer la transition de l'industrie agroalimentaire

+ de **165 ans** de savoir-faire industriel dans les processus de fermentation

Notre impact sur le bien-être et la santé animale

Chez les ruminants

- Stimulation du métabolisme du rumen
- Amélioration de la digestibilité et la valorisation de la ration
- Réduction du risque d'acidose
- Augmentation de la production

Chez les cochons

- Contribution au confort digestif
- Augmentation de l'efficacité alimentaire
- Réduction de la présence des pathogènes
- Optimisation des performances et des résultats économiques

Soutenir l'innovation en matière de nutrition animale en préservant les ressources environnementales



d'origine végétale, leur inclusion reste limitée étant donné leur moindre intérêt nutritionnel. Nous avons alors développé **Prosaf**, un ingrédient de levure purifié soluble dans l'eau, obtenu par fermentation primaire à haute teneur en protéines hautement digestibles permettant de stimuler la croissance, les performances et la résistance aux maladies des animaux d'élevage. L'analyse de cycle de vie pour le Prosaf a été réalisée par un organisme de recherche tiers et

alimentaire (Kg d'aliment consommé / Kg de lait produit) en favorisant la digestibilité des fourrages et l'assimilation des concentrés, ainsi que la stabilité du métabolisme digestif garant d'une bonne santé de l'animal. Un besoin alimentaire réduit, une production laitière accrue et un animal en bonne santé contribuent au revenu de l'éleveur et à un moindre impact environnemental pour la planète.

Nous continuons, dans le même temps, à soutenir l'innovation en matière de nutrition-santé animale afin de parfaire l'efficacité des levures probiotiques. **Des travaux de recherche** sont notamment menés au sein de fermes pilotes. Nos actions de recherche et de développement couvrent toutes les espèces et répondent au besoin croissant de produire des protéines animales de qualité pour nourrir sainement les femmes, les hommes et les animaux.

Grâce à nos travaux de recherche, nous pouvons **offrir des alternatives répondant aux problématiques environnementales actuelles**.

Le développement d'une aquaculture responsable plus respectueuse de la planète est un enjeu majeur pour l'alimentation humaine et la moindre dépletion des stocks de poissons sauvages. Aujourd'hui, l'utilisation d'ingrédients marins, tels que la farine et l'huile de poisson, est considérablement réduite dans la production aquacole en raison de la baisse de disponibilité de ces produits dans le monde. Alors que les fabricants se tournent plutôt vers des ingrédients



démontre l'intérêt environnemental de cette solution d'apport protéique en comparaison des autres sources de protéines destinées à l'élevage aquacole.

En ce qui concerne les élevages de ruminants laitiers, l'ensemble de nos essais montrent que l'apport de 5g par jour par ruminant de notre levure probiotique Actisaf contribue à améliorer l'indice de conversion





03

TOUT EN PROTÉGEANT
LA PLANÈTE :
la fermentation et
la préservation des
ressources planétaires

Lutter contre le changement climatique en optimisant nos consommations d'énergie, en préservant les ressources en eau et en valorisant au mieux nos co-produits

Depuis l'installation en 1930 du premier évaporateur pour nos effluents dans le but de valoriser nos co-produits, notre souci de la préservation de l'environnement est resté l'un de nos enjeux majeurs.

Notre politique de contribution à la protection de l'environnement

est pilotée par le Directeur Industriel Groupe, membre du Comité Exécutif. La Direction Qualité, Sécurité et Environnement du Groupe et la Direction achat substrats & mise en marché produits dérivés sont chargés de la mettre en œuvre. Les directeurs techniques, les responsables d'ateliers de production de co-produits, les équipes commerciales associées, les responsables environnement ainsi que les membres des communautés environnement et co-produits, veillent localement à l'application de cette politique.

Notre politique de contribution à la protection de l'environnement est guidée par quatre objectifs :

- Réduire notre empreinte carbone, augmenter la part des énergies renouvelables dans le mix énergétique et diminuer les sources fossiles d'énergie dans l'ensemble des usines ;
- Augmenter chaque année la part d'eau restituée à la nature ;
- Augmenter la surface de culture dont les besoins en potasse sont couverts par des coproduits Lesaffre ;
- Renforcer le processus de collecte et de consolidation des données environnementales.

L'ensemble de la communauté environnement s'efforce d'optimiser le fonctionnement de nos sites de production afin de réduire notre consommation d'eau et d'énergie, ainsi que de valoriser au mieux l'ensemble de nos co-produits. Afin de mettre en place les actions nécessaires à l'atteinte de ces objectifs, nous allouons une partie de **nos dépenses industrielles à la réduction de l'empreinte environnementale de nos activités.**

Afin d'imprimer une dynamique forte

dans la réduction de son empreinte carbone, nous avons lancé en 2020 le recrutement d'un **Responsable Développement Durable**. Il sera rattaché à la Direction Industrielle du Groupe et viendra renforcer les équipes dès avril 2021 sur les sujets énergie, eau et bilan carbone. Sa première tâche sera de réaliser un état des lieux et d'identifier les principaux postes d'émissions de gaz à effet de serre dans les usines et sites industriels du Groupe. Ce travail essentiel permettra dans un second temps à Lesaffre de fixer des



objectifs clairs sur sa trajectoire carbone pour les années à venir. En nous attelant ainsi à réduire notre impact environnemental, **nous contribuons à l'Objectif de Développement Durable des Nations Unies « Consommation et production responsables ».**

que l'amélioration du traitement de nos effluents. Ces technologies ont déjà été mises en place au Vietnam et en Espagne en 2020 et ont pour vocation d'être déployées dans d'autres usines du Groupe, des essais ayant déjà été lancés cette année en France ainsi qu'au Maroc et en Tunisie.

Préserver les ressources en eau et réduire nos consommations d'énergie pour protéger l'environnement

Afin de réduire nos consommations, plusieurs actions sont mises en place au niveau de nos usines. Nous travaillons en continu à l'optimisation du fonctionnement de nos sites de production en sélectionnant les **meilleures technologies et les process les moins énergivores**. En 2020, un système de pompe à chaleur a par exemple été installé sur l'une de nos usines françaises. Ces techniques

de récupération d'énergie permettent de réduire nos consommations d'énergies fossiles et leur déploiement sur de nouveaux sites est d'ores et déjà à l'étude.

Nous travaillons en parallèle au **développement de l'utilisation des techniques membranaires** qui favorisent également les économies d'énergie et d'eau dans les usines ainsi

Nos efforts pour limiter notre empreinte carbone incluent de **limiter l'emploi des combustibles fossiles** en développant la réutilisation du biogaz dans nos usines. En Ukraine, un méthaniseur a été installé, permettant

au site de n'utiliser que le biogaz produit sur place et de réduire son recours aux énergies fossiles. Nous suivons avec précision les quantités d'eau et d'énergie consommées par tonne de levure

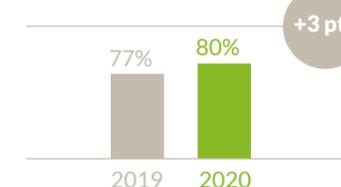
produite sur l'ensemble de nos sites. Le suivi site par site de ce ratio nous permet de mettre en place des plans d'actions ciblés pour chaque usine.

Indicateurs clés de performance 2020

Plus de **18 millions Nm³** de biogaz réutilisés par an



80% d'eau restituée par rapport à l'eau consommée



Favoriser un cycle de production vertueux et préserver la biodiversité en valorisant nos co-produits

Les co-produits issus de la production de levure et d'ingrédients de levure peuvent être réutilisés comme fertilisants, ou comme source de protéines essentielle à la nutrition animale. Conscient de l'importance de produire de manière durable, la valorisation de nos co-produits fait partie intégrante de notre politique environnementale. C'est pour cette raison que nous avons investi dans de nouvelles technologies qui nous ont permis de développer une gamme de produits dérivés d'agrofourrages, destinés essentiellement à la nutrition animale et à la fertilisation des grandes cultures.

Depuis juin 2018, notre communauté de valorisation des co-produits favorise, entre les sites, les échanges et le développement des meilleures pratiques en la matière. Composée d'une quinzaine de collaborateurs technico-commerciaux, implantés dans plus de 10 pays, notre communauté co-produits se réunit virtuellement tous les deux mois afin de partager les bonnes pratiques et coordonner la gestion des co-produits partout où nous sommes implantés. Elle poursuit par ailleurs l'accompagnement des filiales dans la mise en place d'équipements agricoles facilitant la valorisation des

co-produits. Depuis l'an dernier, la Serbie a rejoint la Russie ou la Pologne pour être dotée elle-aussi de nouveaux équipements plus efficaces et plus respectueux des parcelles, permettant par exemple la pulvérisation de nos concentrés désuésés de jus de betterave (vinasse).

D'autres utilisations de nos co-produits sont par ailleurs développées en fonction des opportunités et demandes de marché. Ainsi, depuis quelques années, nos vinasses concentrées sont aussi utilisées dans l'industrie en remplacement de produits moins vertueux ;

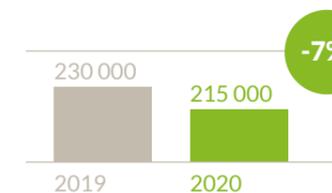
En réutilisant tous nos co-produits, nous prôtons un cycle de production circulaire et naturellement plus écologique.

La réduction de 7 % de notre indicateur clé de performance de « couverture des besoins en potasse des sols cultivés » par rapport à l'année 2019 s'explique par le déstockage, les années précédentes, dans certains pays et par la croissance des débouchés en nutrition animale, alternative à des produits importés améliorant l'impact carbone de ces filières.



Indicateur clé de performance 2020

Couverture des besoins en potasse de plus de **215 000 ha** de cultures par an



Protéger les cultures agricoles tout en préservant la biodiversité et la fertilité des sols

Inscrire l'agriculture dans une démarche raisonnée, **respectueuse de l'environnement et de la santé humaine**, est un objectif majeur pour l'ensemble de la filière agricole. Notre filiale Agrauxine participe activement à l'atteinte de cet objectif en développant et commercialisant des produits de biocontrôle, de bio-stimulation et de bio-nutrition, élaborés à partir de micro-organismes. **Ces solutions naturelles assurent la protection des cultures vis-à-vis des maladies et permettent d'améliorer la nutrition des plantes tout en limitant le recours aux pesticides chimiques.**

Notre **politique de protection des cultures agricoles** répond aux engagements de Lesaffre sur ce sujet :

- Proposer des produits homologués au service de la santé et de la stimulation des plantes.
 - Participer à la transition agroécologique en proposant des produits de substitution aux pesticides chimiques.
- La Direction générale d'Agrauxine pilote cet enjeu et le Comité de Direction de la filiale est en charge de définir la stratégie. Le chef de produit biostimulation porte l'internationalisation du sujet et la direction commerciale pilote l'augmentation des ventes du produit.

Notre politique de contribution à la protection des cultures agricoles est guidée par deux objectifs :

- Maintenir une croissance annuelle des produits homologués de +40 % dans les prochaines années et augmenter l'utilisation des produits de biocontrôle et de biostimulation sur le marché de la protection des plantes : faire évoluer de 11 à 30 % la part de ces produits en France ;
- Poursuivre notre investissement dans la recherche à hauteur d'1/3 du chiffre d'affaires annuel et être un acteur dynamique de la transition agroécologique.



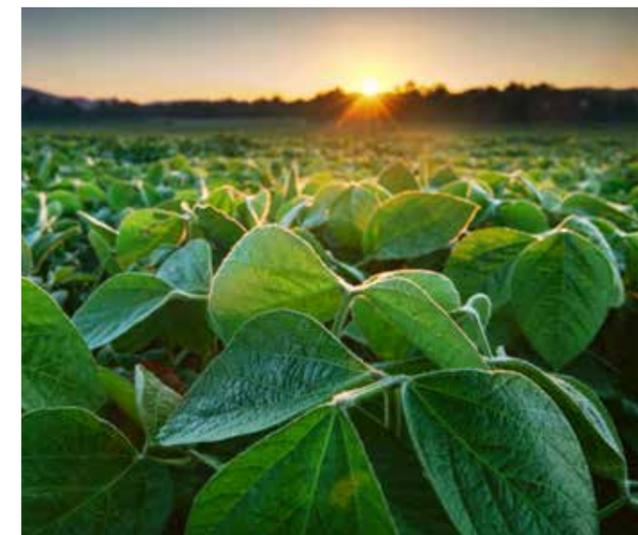
En participant ainsi au développement de pratiques agricoles vertueuses, nous contribuons à l'Objectif de Développement Durable « Vie terrestre » des Nations Unies.



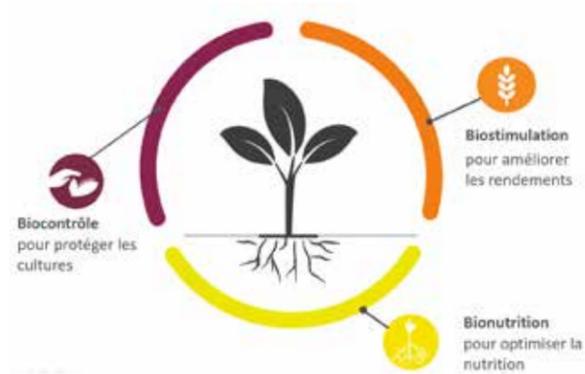
Cycle de production de la betterave à la betterave en passant par la levure

Développer des solutions durables pour préserver la santé des hommes et des sols et la biodiversité

Quotidiennement, nous nous efforçons à travers notre filiale **Agrauxine** de proposer de nouveaux moyens de lutte contre les maladies des plantes et de favoriser de nouveaux systèmes de production à haute valeur environnementale, afin de préserver la santé humaine et protéger les sols et la biodiversité.



“ Développer des biosolutions issues de la fermentation”.



La vocation d'Agrauxine est de contribuer à la production d'une **alimentation saine** pour les hommes et à l'instauration d'une **agriculture durable et performante**.

Les produits de **biocontrôle** permettent de limiter le recours aux fongicides chimiques. Le recours à ces méthodes permet également de minimiser significativement le niveau de résidus dans les récoltes, permettant ainsi d'améliorer la qualité des produits consommés.

Les **biostimulants** pour plantes contiennent des substances inertes ou des micro-organismes dont la fonction est de promouvoir les processus physiologiques des cultures pour améliorer la croissance des plantes à des stades clés et limiter l'impact des stress biotiques.

Les produits de **bionutrition** à base de microorganismes stimulent les processus naturels qui se produisent dans le sol pour améliorer l'absorption des nutriments par les plantes et l'efficacité de la fertilisation.

R&D

Un Plant Care Center en Argentine : **1 serre de 200 m²** et **10 000 m²** de micro-parcelles **600 m²** de laboratoires R&D, et plus de **25%** des dépenses annuelles dédiées à la recherche et au développement technique chez Lesaffre.

Production

Un savoir-faire technique et industriel de Lesaffre sur les produits issus de fermentation liquide.

Un site de production unique à Loches pour les **micro-organismes filamenteux** produits par fermentation solide.

Commercialisation

Une présence dans **38 pays** dans le monde au travers des partenariats locaux pour répondre avec proximité aux demandes de nos clients

91 produits commercialisés

Accélérateur d'innovation et vecteur de développement de produits innovants au bénéfice de l'industrie dans sa globalité, le **partenariat fait partie intégrante de notre démarche de R&D**. Nous collaborons continuellement avec des universités, des centres de recherche et des instituts techniques experts dans leurs domaines.

Les solutions de Lesaffre s'adressent aux **partenaires distributeurs et commerciaux** évoluant sur les marchés de la viticulture, du maraîchage, des grandes cultures, de l'arboriculture, de l'horticulture, des espaces verts, des substrats ou encore des semences.

Encourager le partage de connaissances auprès des professionnels de l'agriculture pour faire avancer les solutions durables



L'innovation est au cœur des enjeux qui préoccupent Agrauxine: chaque année, nous investissons un tiers de notre chiffre d'affaires dans la recherche. A travers le développement de son activité dédiée au végétal, Lesaffre collabore ainsi activement avec des universités, des instituts techniques et des organismes de recherche réputés tels que l'INRA ou Végépolys, un pôle de compétitivité référent mondial en matière d'innovation.

Nous sommes également l'un des **membres fondateurs et mécène de la Chaire « Bio4Solutions »** à l'ENSAI Université de Lorraine, première chaire spécialisée sur les biosolutions en France. Cette dernière est dédiée à la

transition agroécologique et à l'accompagnement de la recherche. Elle vise à former les professionnels de l'agriculture ainsi que les futures générations d'ingénieurs.

Agrauxine soutient par ailleurs un ensemble d'initiatives locales **encourageant les agriculteurs à utiliser moins de produits phytosanitaires**, en proposant des formations techniques sur l'utilisation de ses produits.



Accélérer l'accès de nos produits dans le monde pour participer à une transition agroécologique globale

Travailler sur l'accessibilité et l'internationalisation de ses produits est essentiel à la mission d'Agrauxine : au-delà des enjeux commerciaux, c'est par le déploiement de ses **produits naturellement vertueux** pour l'homme et la planète que la filiale participe à la **transition agroécologique** globale. En faisant connaître ses solutions pour des modes de productions respectueux de l'environnement dans le monde entier, Agrauxine agit comme véritable moteur de cette transition.

En 2019, en réponse aux problématiques des viticulteurs, nous avons commercialisé avec succès un produit de biocontrôle issu d'une souche de champignon du genre *Trichoderma* en Espagne, au Portugal et en Italie pour lutter contre les maladies du bois de la vigne.

La même année, nous avons lancé aux Etats-Unis notre produit Roméo, solution préventive de biocontrôle. Ce stimulateur des défenses naturelles, utilisable en vigne et maraîchage, offre un large spectre d'actions sur de nombreuses maladies.

Indicateur clé de performance 2020

Plus de **1 100 000 ha** de grandes cultures protégés contre le stress hydrique dans le monde par notre produit MF55



+22%

Annexes

Note méthodologique du reporting RSE

Périmètre des enjeux couverts par notre DPEF

TEXTE DE LOI	LISTE DES ITEMS OBLIGATOIRES	TRAITEMENT DE L'ITEM
DÉCRET D'APPLICATION DE LA TRANSPOSITION DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE (N°2017-1265)	Conséquences sur le changement climatique de l'activité de la société et de l'usage des biens et services qu'elle produit (contribution et adaptation)	Voir chapitres « Lutter contre le changement climatique en optimisant nos consommations d'énergie, en préservant les ressources en eau et en valorisant au mieux nos co-produits » et « Protéger les cultures agricoles tout en préservant la biodiversité et la fertilité des sols ».
	Economie circulaire	
	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Compte tenu de la nature de nos activités, nous considérons que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne constitue pas un des risques RSE principaux et ne justifie pas un développement dans le présent rapport de gestion.
	Accords collectifs conclus dans l'entreprise et à leurs impacts sur la performance économique de l'entreprise	Voir chapitre « Développer et protéger notre capital humain ».
	Actions visant à lutter contre les discriminations et promouvoir les diversités et aux mesures prises en faveur des personnes handicapées	Voir chapitre « Développer et protéger notre capital humain ».
LOI SUR L'ALIMENTATION DURABLE DU 30 OCTOBRE 2018	Engagements sociétaux en faveur du développement durable	Voir chapitres « La Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE) au cœur de notre engagement » et « Contribuer au développement économique et social des communautés locales ».
	Lutte contre la précarité alimentaire, le respect du bien-être animal, l'alimentation responsable, équitable et durable	Voir chapitres « Améliorer la qualité nutritive et gustative des aliments et permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable » et « Être le moteur de la nutrition-santé animale pour mieux nourrir et protéger la planète ».

Périmètre de nos indicateurs et méthode de calcul

ENJEU	INDICATEUR	PÉRIMÈTRE	DÉFINITION ET MÉTHODE DE CALCUL
SANTÉ ET SÉCURITÉ DES EMPLOYÉS	TF2 : taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre	100% des effectifs (hors intérimaires) des sites de production ainsi que des agences commerciales et des baking centers.	Définition Le TF2 est le taux de fréquence des accidents du travail prenant en compte les accidents avec et sans arrêt de travail des employés Lesaffre (hors intérimaires). Calcul TF2 = (Nombre d'accidents avec et sans arrêt de travail * 1 000 000) / Nombre d'heures travaillées par les employés Lesaffre.
	TF3 : taux de fréquence des accidents avec et sans arrêt de travail des salariés Lesaffre et des intérimaires – Nouvel indicateur 2020	100% des effectifs (incluant les intérimaires) des sites de production ainsi que des agences commerciales et des baking centers.	Définition Le TF3 est le taux de fréquence des accidents du travail prenant en compte les accidents avec et sans arrêt des employés et des intérimaires. Calcul TF3 = (Nombre d'accidents avec et sans arrêt de travail * 1 000 000) / Nombre d'heures travaillées par les employés et les intérimaires Lesaffre.
DYNAMISME DE CARRIÈRE ET TALENT	Taux de turnover en CDI	100% des effectifs et embauches en CDI des entités légales du Groupe	Définition Cet indicateur représente le taux de renouvellement de l'entreprise en termes de collaborateurs en CDI. Calcul [(Nombre de départs au cours de l'année N + Nombre d'arrivées au cours de l'année N) / 2] / Effectif au 1 ^{er} janvier de l'année N.
	Nombre de cadres évoluant sur un parcours international	Cet indicateur couvre 100% des expatriés, c'est-à-dire des cadres ayant un contrat dans un pays et partant travailler dans un autre pays.	Définition Cet indicateur représente les salariés ayant un contrat cadre avec Lesaffre et partant travailler à l'étranger. Sont pris en compte les salariés en mission dans l'année, qu'elle soit complète ou non. Calcul Nombre de personnes expatriées au 31/12/2020.
	Taux de changement de rôles dans les équipes de management	100% des effectifs « leadership team » (LT) des entités légales du Groupe selon les contrats suivants : CDD, CDI	Définition Cet indicateur représente le nombre de collaborateurs « leadership teams » (LT) ayant rejoint le Groupe ou pris une nouvelle responsabilité en interne au cours de l'année sur le nombre global de collaborateurs LT. Calcul [(Nombre d'arrivées au sein des LT, au cours de l'année N) + (Nombre de changements d'affectation au sein des LT, au cours de l'année N)] / Effectif LT au 31/12 de l'année N.
	MÉCÉNAT	Nombre d'employés impliqués dans les actions solidaires du programme ECHO par an	Ensemble du Groupe
Nombre de projets de mécénat identifiés via la plateforme ECHO par an		Ensemble du Groupe	Définition Cet indicateur représente le nombre de projets mis en place dans le programme Echo sur une année, le programme de mécénat du groupe Lesaffre. Calcul Addition du nombre de projets identifiés via la plateforme ECHO.

ENJEU	INDICATEUR	PÉRIMÈTRE	DÉFINITION ET MÉTHODE DE CALCUL
QUALITÉ SANITAIRE DES PRODUITS	Pourcentage de sites couverts par une/des certification(s) GFSI (FSSC 22000, BRC, IFS)	100% des sites de production de levures et d'ingrédients de levures.	<p>Définition Cet indicateur représente la part de sites certifiés FSSC 22000, BRC ou IFS en qualité et sécurité des produits.</p> <p>Calcul Addition de l'ensemble des sites ayant une certification valide sur l'année de reporting en cours / Nombre total d'usines de production de levures et extraits de levures Lesaffre.</p>
SANTÉ HUMAINE	Nombre équivalent de personnes ayant suivi un traitement basé sur des produits biosourcés, levures et dérivés	Ventes mondiales de 4 produits Gnosis : Dalbavancin (antibiotiques), Quatrefolic (Vitamine B9), SAMe (anti-dépresseur) et Boulardii (troubles digestifs)	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation de la contribution de Gnosis à la préservation du capital-santé des individus qui consomment ses produits.</p> <p>Calcul Ventes en kg du produit sélectionné x la dose recommandée / La durée de prise recommandée. Ce calcul est réalisé pour chacun des 4 produits sélectionnés, dont les résultats sont ensuite additionnés.</p> <p>Note méthodologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour le calcul de ce KPI, il a été supposé que les personnes aient suivi la dose et la durée de traitement recommandés. • Les données relatives au dosage recommandé et à la durée recommandée de traitement sont issues de papiers scientifiques. <p>• Dalbavancin : Francesca Bai, Chiara Aldieri, AnnaMaria Cattelan, Francesca Raumer, Eugenia Di Meco, Maria Cristina Moioli, Federica Tordato, Paola Morelli, Federica Borghi, Marco Rizzi, Evelyn Van Hauwermeiren, Francesco Castelli, Guglielmo Migliorino, Barbara Menzaghi, Giuliano Rizzardini, Annalisa Saracino, Antonio Cascio, Massimo Puoti, Antonella d'Arminio Monforte & Giulia Marchetti (2020): Efficacy and safety of dalbavancin in the treatment of acute bacterial skin and skin structure infections (ABSSSIs) and other infections in a real-life setting: data from an Italian observational multicentric study (DALBITA study), Expert Review of Anti-infective Therapy, DOI: 10.1080/14787210.2020.1798227</p> <p>• Quatrefolic (B9) : Honein MA, Paulozzi LJ, Mathews TJ, Erickson JD, Wong LY. Impact of folic acid fortification of the US food supply on the occurrence of neural tube defects. JAMA. 2001 Jun 20;285(23):2981-6. doi: 10.1001/jama.285.23.2981. Erratum in: JAMA 2001 Nov 14;286(18):2236. PMID: 11410096.</p> <p>• Adonat (SAMe) : GALIZIA, Ilaria, OLDANI, Lucio, MACRITCHIE, Karine, et al. S-adenosyl methionine (SAMe) for depression in adults. Cochrane Database of Systematic Reviews, 2016, no 10.</p> <p>• Saccharomyces cerevisiae var. boulardii : Szajewska H, Kołodziej M, Zalewski BM. Systematic review with meta-analysis: Saccharomyces boulardii for treating acute gastroenteritis in children-a 2020 update. Aliment Pharmacol Ther. 2020 Apr;51(7):678-688. doi: 10.1111/apt.15659. Epub 2020 Feb 13. PMID: 32056266.</p>
PROTECTION DES PLANTES	Surfaces de grandes cultures protégées contre les stress hydriques dans le monde par notre produit MF55 (ha)	100% des ventes des 3 marques de MF55 effectuées par la filiale Agrauxine	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation des surfaces de grandes cultures et de cultures spécialisées ayant été protégées contre les stress abiotiques dans le monde grâce au produit MF55. Les grandes cultures prises en compte concernent principalement le soja, le maïs, le colza, et les céréales. Les cultures spécialisées sont la vigne, l'arboriculture et le maraîchage.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le nombre d'hectares de cultures traités par le MF55 se définit en divisant les quantités de produits vendues en litre par le nombre d'applications recommandées. 2. Le nombre de doses et d'applications du produit est défini à partir des recommandations d'usage données au client par Agrauxine. 3. Le résultat obtenu est ensuite divisé par la dose recommandée en litre par hectare.

ENJEU	INDICATEUR	PÉRIMÈTRE	DÉFINITION ET MÉTHODE DE CALCUL
ALIMENTATION	Proportion de pains dans le monde fabriqués avec de la levure Lesaffre	100% des filiales fabricant de la levure	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation du nombre moyen de pains fabriqués sur une année dans le monde, y compris dans les pays où Lesaffre n'opère pas, grâce à de la levure produite par Lesaffre.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calcul des quantités de levure de panification de Lesaffre et estimation des quantités de levure de panification sur le marché mondial ; 2. Calcul du pain fabriqué avec de la levure Lesaffre à partir de nos chiffres de vente et nos estimations du marché. 3. Lesaffre corrige ce résultat avec le marché mondial de la quantité de pain fabriqué sans levure, ce qui donne environ 1 pain sur 3. <p>Note méthodologique Le calcul de l'indicateur clé de performance « 1 pain sur 3 » est basé sur les sources suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Données internes des ventes de levure Lesaffre ; • Données douanières relatives aux levures ; • Estimations des productions locales dans l'ensemble des pays ; • Etudes achetées auprès de cabinets internationaux <p>Les parts de marchés sont estimés sur la base des données disponibles à la date de la production de la DPEF, soit l'année 2019.</p>
	Nombre de consommateurs touchés par la réduction de sel grâce aux ingrédients de levure Biospringer - <i>Nouvel indicateur 2020</i>	Volumes des ventes mondiales de la gamme Umami de Biospringer	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation du nombre de personnes dont la consommation de sel a été réduite grâce à la consommation de produits contenant des ingrédients de levure Biospringer, connus pour augmenter l'effet salé.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La première étape du calcul consiste à extraire les volumes de vente en tonnes de la gamme Umami de Biospringer sur l'année N. 2. Une hypothèse retenue pour le calcul est que 100% des volumes vendus participent, en seconde intention, à la réduction de sel : les produits Umami permettent de réduire naturellement l'ajout de sel en augmentant les propriétés gustatives des aliments. 3. Le volume mondial de ventes obtenu est divisé par le dosage moyen recommandé pour la gamme Umami (0,75%), qui se situe dans la fourchette basse pour ce type de produit (généralement situé entre 0,5% et 2%), afin d'obtenir un volume de produits finis réduits en sel grâce aux ingrédients de la gamme. 4. L'hypothèse retenue dans le calcul concernant la ration journalière moyenne réduite en sel est de 100 g. 5. L'hypothèse retenue dans le calcul concernant la fréquence de consommation est de 48 fois par an, ce qui signifie qu'une personne consomme en moyenne une portion réduite en sel une fois par semaine. Cette hypothèse se base sur le postulat qu'une fréquence inférieure aurait peu d'incidence sur le bien-être et la santé d'un consommateur quant à la réduction de sel. 6. Le calcul final effectué est le suivant : Volume de produits finis réduits en sel / Ration journalière consommée réduite en sel / Fréquence de consommation par an.
SANTÉ ET NUTRITION ANIMALE	Proportion équivalente de lait et de produits laitiers consommés dans le monde que les levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo ont couvert	100% des produits de la filiale Phileo	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation de la proportion de production laitière mondiale annuelle couverte par les produits Phileo.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quantité de produits commercialisés par Phileo dans le monde 2. Consommation moyenne par vache et par an calculée à partir de dose quotidienne recommandée et la durée d'utilisation moyenne 3. Ratio entre la population de vaches laitières couverte par Phileo et la population mondiale de vaches laitières <p>Note méthodologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les données relatives au nombre de vaches laitières et à la production de lait sont issues de la FAO. • Pour le calcul de ce KPI, il a été supposé que l'ensemble des levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo sont consommés par des vaches laitières et des poules pondeuses. • Les doses quotidiennes moyennes en g/jour/vache pris en compte pour le calcul de ce KPI correspondent aux quantités officiellement enregistrées sur le marché européen. • Les produits Gnosis sont exclus du calcul des indicateurs car ces produits sont dédiés aux animaux de compagnie.

ENJEU	INDICATEUR	PÉRIMÈTRE	DÉFINITION ET MÉTHODE DE CALCUL
SANTÉ ET NUTRITION ANIMALE	Proportion équivalente d'oeufs produits ou consommés dans le monde que les levures vivantes et les additifs levuriens produits par Phileo ont couvert	100% des produits de la filiale Phileo	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation de la proportion de production d'oeufs mondiale annuelle couverte par les produits Phileo.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quantité de produits commercialisés par Phileo dans le monde 2. Estimation de la quantité annuelle d'oeufs avec les produits Phileo à partir de la consommation d'aliments, des doses recommandées par tonne d'aliment et du taux de conversion alimentaire (Quantité d'aliment / Quantité d'oeufs) ; 3. Ratio entre la production annuelle d'oeufs couverte par Phileo et la production mondiale d'oeufs. <p>Note méthodologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les données relatives à la production d'oeufs sont issues de la FAO. • Pour le calcul de ce KPI, il a été supposé que l'ensemble des levures vivantes et les additifs levuriens 49 produits par Phileo sont consommés par des vaches laitières et des poules pondeuses. • Le taux d'inclusion moyen kg/tonne d'aliment pour les poules pris en compte pour le calcul de ce KPI correspondent aux quantités officiellement enregistrées sur le marché européen. • Les produits Gnosis sont exclus du calcul des indicateurs car ces produits sont dédiés aux animaux de compagnie.
IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET VALORISATION DES CO-PRODUITS	Quantité de biogaz réutilisée par an (Nm3)	100% des sites Lesaffre produisant et réutilisant du biogaz	<p>Définition Cet indicateur représente la part de biogaz produit qui revient dans la chaufferie ou la cogénération de l'usine, c'est-à-dire la part de biogaz valorisée en production d'énergie et permettant ainsi des économies d'énergies fossiles.</p> <p>Calcul</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sur chaque site produisant et réutilisant le biogaz se trouvent des compteurs permettant de suivre les quantités de biogaz produites et les quantités réutilisées. 2. La quantité de biogaz réutilisée s'obtient en soustrayant l'index du compteur correspondant en début de mois N aux données du compteur en fin de mois N-1. 3. La somme des quantités de biogaz réutilisé de l'ensemble des sites permet d'obtenir la quantité de biogaz réutilisé de façon consolidée.
	Part d'eau restituée par rapport à l'eau consommée (%)	100% des sites Lesaffre de levures et extraits de levure acquis depuis plus de 5 ans. Sont exclus les usines d'améliorants pour lesquelles cet indicateur n'est pas pertinent au regard de leur activité (peu/pas d'eau utilisée dans la fabrication des produits)	<p>Définition Cet indicateur représente la part des consommations d'eau de ville et d'eau de forage de l'ensemble des sites de levures et ingrédients de levures, qui a été traitée et restituée au milieu naturel en passant par une station d'épuration ou une station urbaine. Cette eau restituée comprend également l'eau directement rejetée dans le milieu naturel, dans le cadre d'eau de refroidissement qui ne nécessite pas de traitement particulier dans le respect des réglementations locales.</p> <p>Calcul Volume d'eau restitué sur l'année / Volume d'eau consommé sur l'année.</p>
	Surfaces agricoles dont les besoins en potasse sont couverts par nos coproduits (ha)	100% des ventes de coproduits valorisés en fertilisation du Groupe	<p>Définition Cet indicateur représente une estimation des surfaces des cultures dont les besoins en potasse sont couverts par les coproduits Lesaffre. Lesaffre valorise une partie de ses coproduits en fertilisants, qui sont vendus pour couvrir les besoins des cultures en potasse.</p> <p>Calcul Une fois les quantités vendues remontées, le contenu de la teneur en potasse des coproduits valorisés en fertilisant est ensuite converti en hectare via l'utilisation d'une dose moyenne de K2O (potassium) par hectare.</p>

