

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE D'ENTREPRISE 2024



PANZANI
BIEN NOURRIR SÈME L'AVENIR

P.03	ÉDITO D'ALBERT MATHIEU
P.04	PANZANI, SON IDENTITÉ ET SES VALEURS
P.06	L'HISTOIRE DE PANZANI
P.08	MODÈLE D'AFFAIRES
P.10	GOUVERNANCE PANZANI & RSE
P.12	ENJEUX DE DURABILITÉ
P.14	PRÉSENTATION DE NOTRE DÉMARCHE RSE
P.16	SCORECARD RSE

P.18	<i>Oui</i> AU MEILLEUR POUR NOS FILIÈRES
P.22	ENGAGEMENT #1 : ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION DE NOS DEUX FILIÈRES STRATÉGIQUES : BLÉ DUR ET TOMATE
P.32	ENGAGEMENT #2 : FAVORISER DES PRATIQUES RESPONSABLES POUR TOUTES NOS MATIÈRES PREMIÈRES
P.33	ENGAGEMENT #3 : S'APPUYER SUR L'ÉVALUATION SEDEX POUR NOS FOURNISSEURS

P.34	<i>Oui</i> AU MEILLEUR POUR L'ENVIRONNEMENT
P.38	ENGAGEMENT #1 : CONTRIBUER À L'ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE
P.43	ENGAGEMENT #2 : S'ADAPTER AUX CONSÉQUENCES DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE
P.44	ENGAGEMENT #3 : MINIMISER L'IMPACT DE NOS SITES DE PRODUCTION
P.48	ENGAGEMENT #4 : S'INSCRIRE DANS UN MODÈLE CIRCULAIRE POUR NOS EMBALLAGES

P.52	<i>Oui</i> AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
P.56	ENGAGEMENT #1 : PROPOSER DES PRODUITS BONS, ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES
P.58	ENGAGEMENT #2 : ACCOMPAGNER NOS CONSOMMATEURS VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

P.62	<i>Oui</i> AU MEILLEUR POUR BIEN VIVRE ENSEMBLE
P.66	ENGAGEMENT #1 : METTRE EN PLACE DES CONDITIONS DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS RESPONSABLES
P.68	ENGAGEMENT #2 : FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET LA PÉRENNISATION DE NOS SAVOIR-FAIRE
P.69	ENGAGEMENT #3 : PROMOUVOIR L'ENGAGEMENT DE NOS COLLABORATEURS
P.71	ENGAGEMENT #4 : AGIR POUR L'ENGAGEMENT CITOYEN

P.72	TABLEAU DES INDICATEURS
P.75	PROCESSUS DE REPORTING
P.77	AVIS D'ASSURANCE LIMITÉE
P.79	INDICATEURS AUDITÉS

En 2024, Panzani a présenté son premier rapport RSE volontaire, l'opportunité pour notre entreprise leader des pâtes, sauces, couscous et semoules en France¹, de faire le point sur les différentes actions mises en place et les progrès accomplis.

Quelques mois plus tard, en septembre 2024, les démarches engagées par l'entreprise en matière de responsabilité sociale et environnementale ont été récompensées par la médaille EcoVadis Platinum, une distinction honorant le top 1 % des entreprises les plus responsables parmi toutes celles évaluées. Quelle fierté pour l'ensemble de nos collaborateurs !

Aujourd'hui, face aux défis sociaux et environnementaux auxquels la société est confrontée, Panzani réaffirme plus que jamais son ambition en faveur d'une alimentation plus équilibrée, durable et accessible à tous.

L'avenir, nous le construisons avec l'ensemble de nos 860 collaborateurs basés sur nos 7 sites en France, et en lien avec les filières agricoles françaises dont nous soutenons activement le développement (blé dur, tomate).

Cet ancrage national fort, et la présence de nos marques dans le quotidien des consommateurs depuis plusieurs générations, nous confèrent une volonté, celle de développer un modèle toujours plus vertueux.

Notre projet de transformation, nous le voulons collectif, et notre démarche de progrès, fédératrice : c'est avec l'ensemble de notre écosystème que nous souhaitons tracer la voie vers une alimentation plus durable.

Le rapport 2024 vient parfaitement illustrer nos avancées concrètes, comme :

- l'accélération des volumes de blé dur cultivés sous la charte « Blé Responsable Français » (voir p.22),
- l'accompagnement de la relance de la filière tomate française (voir p.30),
- la poursuite de la trajectoire de réduction de l'empreinte carbone (voir p.38),
- des produits toujours meilleurs dans l'assiette, qui combinent intérêt nutritionnel et impact environnemental limité (voir p.56),
- des initiatives sociales pour le bien-être de tous, collaborateurs comme citoyens, notamment au travers d'actions de dons et de mécénats (voir p.71).

Avec cette nouvelle édition du rapport RSE, et de nouvelles actions fortes comme celle d'adopter progressivement le logo Origin'Info pour sensibiliser les consommateurs à l'origine des ingrédients primaires de ses produits vendus en France, Panzani marque une nouvelle étape dans sa démarche de communication avec transparence auprès de ses consommateurs et parties prenantes afin de continuer à consolider un projet d'entreprise plus durable.



Albert MATHIEU
Président

QUI SOMMES-NOUS ?

Un collectif humain et passionné depuis plus de 70 ans

Panzani est une entreprise à taille humaine qui rassemble 862¹ collaborateurs, répartis sur 7 sites dans toute la France.

Chaque jour, nos équipes font vivre et perdurer le savoir-faire et l'expertise de notre fondateur, Jean Panzani. Du champ à l'assiette, nous donnons quotidiennement le meilleur pour que "Bien nourrir sème l'avenir".

Disposant de nos propres semouleries et ateliers de production, nous maîtrisons chacune des étapes de transformation des semoules, des pâtes et des graines de couscous. Implantés au nord et au sud de la France, nos sites de fabrication sont connectés à quatre grands bassins d'approvisionnement de blé dur. Ce maillage territorial via nos entrepôts nord/sud renforce cette logique de proximité au niveau de la commercialisation de nos pâtes, en partenariat avec nos clients.

L'innovation est également au cœur de notre démarche. Pour nos sauces, nous avons développé une expertise pointue en termes d'innovation et de développement. Toutes nos recettes sont imaginées et mises au point au sein de notre atelier dédié, le Foodlab.

Enfin, pour nos clients BtoB², nous concevons des solutions innovantes sur mesure en matière d'ingrédients et de produits élaborés, grâce à l'expertise de notre Durum Center.

NOS MARQUES EMBLÉMATIQUES

Leader sur les marchés des pâtes, semoules, graines de couscous et sauces, Panzani³ compte, au sein de son portefeuille étendu de marques, 6 marques clés à forte notoriété : Panzani, Ferrero, Zakia, Le Renard, Régia et Panzani Solutions dédiée au BtoB et au Food Service⁴.



Notre marque la plus emblématique, Panzani, est à la 6^{ème} place des marques les plus choisies par les Français⁵. D'après une étude Kantar, la marque est présente dans 83 % des foyers français⁶, témoignant de la confiance des consommateurs.

Grâce à sa graine de couscous de qualité, Ferrero a déjà conquis plusieurs générations depuis sa création, il y a plus de 100 ans. Le Renard, leader sur le marché de la semoule⁷, est reconnue pour sa qualité supérieure et son expertise depuis les années 1950.



NOS IMPLANTATIONS



NOTRE MISSION

Bien nourrir le plus grand nombre est au cœur de notre vocation. Chez Panzani, nous nous engageons à prendre soin de tous en proposant des produits essentiels, fédérateurs et accessibles. Nos pâtes, semoules et graines de couscous, équilibrées et peu transformées, sont des exemples concrets de cet engagement. Nous accordons une grande importance au profil nutritionnel (91,3 % de nos produits sont Nutri-Score A ou B en France)⁸. Nous veillons à garantir l'accessibilité de nos produits à tous, en proposant une offre variée qui accompagne le quotidien des Français.

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Semer l'avenir, c'est avoir la capacité d'innover et de se réinventer pour répondre aux enjeux de l'assiette d'aujourd'hui et de demain.

1. CDI, CDD et alternants au 31/12/2024 (hors intérim et stagiaires). 2. BtoB, Business to Business désigne les échanges interentreprises. 3. Source Circana 2024, CAM PI3, tous circuits France : leader à marque nationale en volumes pâtes, sauces, couscous nature. 4. Restauration hors foyer. 5. Classement des marques choisies par les Français, Brand Footprint France 2024, Kantar Worldpanel. 6. Taux de pénétration de la marque Panzani, Kantar 2023 France. 7. Circana 2024 : Le Renard n° 1 sur la semoule en vente volume, tous circuits France. 8. Voir Pilier 3 - Engagement 1 : Proposer des produits bons, équilibrés et accessibles, p.54.

NOS VALEURS

Nous défendons une vision responsable et joyeuse de l'alimentation, qui se retrouve dans nos valeurs, animées chaque jour par notre collectif humain et passionné.

L'OPTIMISME

Résolument tournés vers l'avenir et déterminés à participer à sa réalisation, nous avons choisi l'optimisme pour guider toutes nos actions. C'est pourquoi le « oui » fait partie intégrante de notre vocabulaire.



LA PROXIMITÉ

Chez Panzani, nous avons à cœur d'offrir une aventure collective à nos collaborateurs. Nous cultivons une atmosphère propice à la convivialité et avons mis en place un management en « circuit court », où chaque voix peut s'exprimer. Parce que l'humain est notre plus grande richesse, nous nous attachons chaque jour à fédérer et nourrir le lien entre tous nos collaborateurs. Nous cherchons aussi à être au plus proche de nos fournisseurs, clients et consommateurs.



L'AUDACE

Depuis son origine, l'audace nourrit l'histoire et la culture entrepreneuriale de Panzani. L'inventivité et l'agilité dont nous faisons preuve nous poussent à remettre sans cesse les acquis en question pour améliorer nos pratiques et passer à l'action.



LA RESPONSABILITÉ

Nous nous engageons à agir de façon responsable. Collectivement, nous voulons prendre soin des femmes et des hommes de notre écosystème, de nos filières, de notre environnement. Cela demande d'être attentif et à l'écoute des personnes, des idées, de la diversité des approches.



L'HISTOIRE DE PANZANI

Notre histoire, celle d'un Français d'origine italienne passionné qui a contribué à donner le goût des pâtes aux Français !

1941

L'ARTISAN DANS SON GRENIER

En 1941, Jean Panzani, Italien descendant d'une famille de Toscans, fabrique et commercialise ses pâtes fraîches artisanales en France. Cinq ans plus tard, il ouvre sa première usine de pâtes sèches à Parthenay dans les Deux-Sèvres, pour faire découvrir aux Français tout le plaisir des pâtes.



1960

L'ÉCLOSION D'UN LEADER

Dans les années 1960, et avec l'essor de la grande distribution, Jean Panzani incite la profession à se structurer. Plusieurs fusions donnent naissance à Régia-Panzani. Son siège est installé à Lyon en 1967.

Panzani développe alors une nouvelle activité, celle de semoulier, et peut ainsi maîtriser entièrement sa filière blé dur et la qualité de ses produits. Depuis, tout le savoir-faire de semoulier-pâtier de la marque est perpétué par ses collaborateurs. Une véritable expertise du champ à l'assiette !

1950

LA NAISSANCE D'UNE MARQUE

En 1950, l'entreprise prend le nom de Panzani et innove avec un emballage en cellophane transparent. Les consommateurs peuvent ainsi voir immédiatement la qualité et la variété des pâtes. Aujourd'hui, cette transparence est une véritable signature de la marque Panzani. Dès 1952, Panzani étend son activité en proposant des sauces tomate en boîte en fer, une idée simple et savoureuse pour accompagner ses pâtes !



1970

« DES PÂTES OUI, MAIS DES PANZANI ! »

Fort de son succès, Panzani rejoint le groupe Danone en 1971. Pour la marque, c'est un véritable virage stratégique et industriel, avec des sites de production totalement modernisés.

Panzani renforce encore sa maîtrise de la qualité du blé dur en créant en 1973 le premier Centre de Recherche et d'Étude sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires, le CRECERPAL.

Deux ans plus tard, un slogan culte voit le jour : « Des pâtes oui, mais des Panzani ! » Avec Don Patillo, les pâtes Panzani deviennent un véritable péché de gourmandise, grâce au travail remarquable réalisé sur la qualité des produits.



1980
1990

LE GOÛT DE L'INNOVATION

Dans les années 1980 à 1990 s'ouvre la conquête du marché à l'international. Aujourd'hui, nos produits sont présents dans une soixantaine de pays, pour 17 % de notre chiffre d'affaires sur le périmètre groupe consolidé.

Panzani innove et se diversifie, partant à la conquête de nouveaux marchés et de nouvelles expertises, comme les sauces pour féculents et les bases culinaires (Tomacouli). C'est aussi la création des pâtes 3 Minutes en 1996, une véritable innovation : une pâte plus fine qui cuit plus vite, tout naturellement !

2000
2020

PANZANI CONTINUE DE SE RÉINVENTER

En 2005, Panzani rejoint le groupe Ebro Foods et continue de nourrir de fortes ambitions sur ses marchés. L'innovation reste au cœur de la marque, qui réinvente ses gammes avec des nouveautés comme les pâtes Express prêtes en deux minutes au micro-ondes ou encore les mini-pâtes. En 2015, Panzani lance la gamme « Une pâte sèche, bonne comme une pâte fraîche », qui reçoit le Trophée de l'innovation LSA dans la catégorie « épicerie salée ».

AUJOURD'HUI

UNE ENTREPRISE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Société française, Panzani est détenue par le fonds CVC depuis janvier 2022. Plus que jamais consciente des nouveaux défis à relever, l'entreprise s'engage autour d'une mission : offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit.

Résolument tournée vers l'avenir, Panzani continue d'innover en proposant des produits savoureux et responsables sur toutes ses catégories : pâtes, semoules, graines de couscous, sauces, solutions techniques... pour les consommateurs comme pour ses clients professionnels de l'industrie ou de la restauration.



NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES, DU CHAMP À L'ASSIETTE

Nos ressources

HUMAIN

862 collaborateurs

(CDI + CDD + alternants) à fin décembre 2024

INDUSTRIEL

→ **6 sites** de production en propre (3 semouleries, 2 sites de production de pâtes, 1 site de production de graines de couscous)

→ **1 siège social**

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

→ **1 centre de recherche** dédié aux céréales et pâtes alimentaires, le CRECERPAL

→ **1 centre applicatif** dédié à la promotion et la valorisation du blé dur pour les clients industriels et Food Service, le Durum Center

→ **1 atelier de développement** dédié aux sauces, le Foodlab

→ **1 cahier des charges** Blé Responsable Français dédié incluant de nouvelles pratiques agricoles pour la filière blé dur

MATIÈRES PREMIÈRES STRATÉGIQUES

→ **Blé dur** : 450 000 tonnes en moyenne par an, soit environ un tiers de la production nationale¹

→ **Tomates** : environ 100 000 tonnes nécessaires à la fabrication de nos sauces

6 MARQUES CLÉS À FORTE NOTORIÉTÉ

Dont Panzani, marque leader des pâtes et des sauces en France, fondée en 1950, avec un taux de pénétration de 83 %², mais aussi Ferrero, Zakia, Le Renard, Régia, Panzani Solutions.

Notre modèle pour des produits essentiels, bons et accessibles à tous



02 CONCEPTION DES PRODUITS (pâtes, semoules, graines de couscous et sauces)

- une équipe de 35 personnes³ en R&D
- 3 à 4 innovations produits lancées chaque année, issues de 300 essais par an



04 DISTRIBUTION

La distribution est organisée autour de 4 business units (BU) :

- **BU Grande Distribution (GMS - Grandes et moyennes surfaces)** qui supervise les activités de vente auprès des enseignes de la grande distribution en France
- **BU International (BUI)** qui supervise les activités de vente à l'international sous les marques de Panzani
- **BU Panzani Solutions** qui pilote les activités BtoB (ingrédients et solutions techniques, graines de couscous et semoule industriels, restauration hors foyer)
- **BU Produits du Monde** qui est en charge des ventes sous les marques spécialisées Le Renard et Zakia principalement

1. Bilan du marché blé dur annuel FranceAgriMer, campagne 2022-2023, 1,3 million de tonnes en 2023. 2. Taux de pénétration de la marque Panzani, Kantar 2024 France. 3. Comptant les CDI + CDD (hors alternants).

01 SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES



- **28 partenaires**, coopératives et organismes stockeurs, représentant **3 500 producteurs de blé dur** en France
- **des collaborations de longue durée** avec des partenaires fournisseurs de nos sauces qui s'approvisionnent auprès de **producteurs de tomates** en Espagne, en Italie, au Portugal et en France

03 PRODUCTION ET TRANSFORMATION



- **une maîtrise totale du process** pour nos pâtes et nos graines de couscous, avec une première transformation du blé dur au sein de nos trois semouleries puis une seconde transformation de la semoule en graines de couscous ou pâtes dans nos trois sites de production
- **des partenariats** avec des entreprises spécialisées pour la production de nos sauces



Nos résultats 2024

RÉSULTATS FINANCIERS

571 millions € en 2024 de Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé, dont 17 % à l'international

396 000 tonnes de produits vendus sur le périmètre groupe consolidé, dont 24 % à l'international

PROGRÈS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX

- **Contribution à la souveraineté alimentaire de la France :** transformation de 75 %⁴ du blé dur français destiné à l'industrie française
- **Appui à la pérennisation de la filière blé dur française :** 267 283 tonnes sous cahier des charges Blé Responsable Français (Nature 1 et Nature 2⁵) en 2024, dont 133 125 tonnes de Nature 2
- **Note EcoVadis⁶ de 80/100 points** avec la mention **Platine** en 2024, **top 1 %** des entreprises évaluées par EcoVadis.
- **Une trajectoire de réduction de nos émissions de gaz à effet de serre (GES) approuvée par Science Based Targets Initiative (SBTi)**, signifiant que notre trajectoire est conforme aux ambitions de l'Accord de Paris visant à maintenir le changement climatique en dessous de + 1,5 °C
- **Certification BREEAM⁷ Silver** sur notre nouveau siège, Le Moulin
- **Un résultat de 7,8/10 au baromètre Pulse⁸** destiné à mesurer l'engagement de nos collaborateurs
- **Dons à la société civile :** 428 tonnes de produits en dons aux associations, soit l'équivalent de 4.3 millions de portions⁹

4. Moyenne en fonction du bilan céréalier annuel de FranceAgriMer 2024, et des données du contrôle de gestion Panzani. 5. Voir p.22 - Engagement 1 : La charte Blé Responsable Français. 6. EcoVadis est une plateforme de notation de responsabilité sociétale des entreprises. Le système de notation EcoVadis s'appuie sur un ensemble de critères de gestion non financiers tenant compte de l'environnement, des droits de l'Homme, de l'éthique et de la consommation durable. 7. La certification BREEAM évalue la performance environnementale d'un bâtiment en tenant compte de divers critères, notamment la performance énergétique, la gestion de l'eau, les émissions de gaz à effet de serre (GES), la qualité de l'air intérieur, l'utilisation de matériaux durables et la gestion des déchets. 8. Outil de mesure qui évalue la performance, la satisfaction et le bien-être des collaborateurs au sein des entreprises. 9. Équivalence calculée pour une portion de 100 g de pâtes par personne.

NOTRE GOUVERNANCE & L'ANIMATION DE NOTRE STRATÉGIE

Un Comité Exécutif qui détermine la stratégie



Albert MATHIEU
Président



Valérie BEAUCHÊNE
Directrice Marketing



Sébastien BEAUQUIS
Directeur Commercial
GMS et International



Cécile RENAULT
Directrice Qualité,
R&D et RSE



Frédéric BROGNART
Directeur Général Panzani
Solutions



Guillaume DE ROCHEGONDE
Directeur Financier & IT



Jérémy MAILLY
Directeur des Ressources
Humaines



Olivier DELAUNAY
Directeur Opérations
End-to-End



**Jean-Victor
BREGLIANO**
Directeur des Achats
blé dur

La Direction Générale de la société est assurée par son Président Albert Mathieu, qui préside le Comité Exécutif (Comex), mis en place depuis le 1^{er} janvier 2022, qui détermine la stratégie de l'entreprise. Il est composé des principaux directeurs de la société, en charge des Directions Marketing, Commerciale GSM et Internationale, Achats Blé Dur, Finances et Informatique, Ressources Humaines,

Panzani Solutions, Opérations End-to-End (regroupant les Directions Achats, Industrielle et Supply), et Qualité, R&D et RSE. Grâce à cette représentation de tous les métiers et services, le Comex garantit une prise de décision rapide et une grande réactivité, au service de la performance et de l'engagement de Panzani.

Une équipe de direction élargie (EDE) pour déployer notre stratégie

En appui du Comex, Panzani s'appuie sur une équipe de direction élargie, rassemblant une trentaine de managers issus de toutes les directions métiers.

Cette instance joue un rôle clé dans le déploiement de la stratégie du Groupe, tout en assurant une communication fluide entre les équipes et le Comex. Elle permet ainsi de faire remonter les enjeux et besoins du terrain, d'accompagner la réussite des projets stratégiques et de renforcer la transversalité au sein de l'organisation.

Des business units (BU) pour dynamiser notre activité de distribution

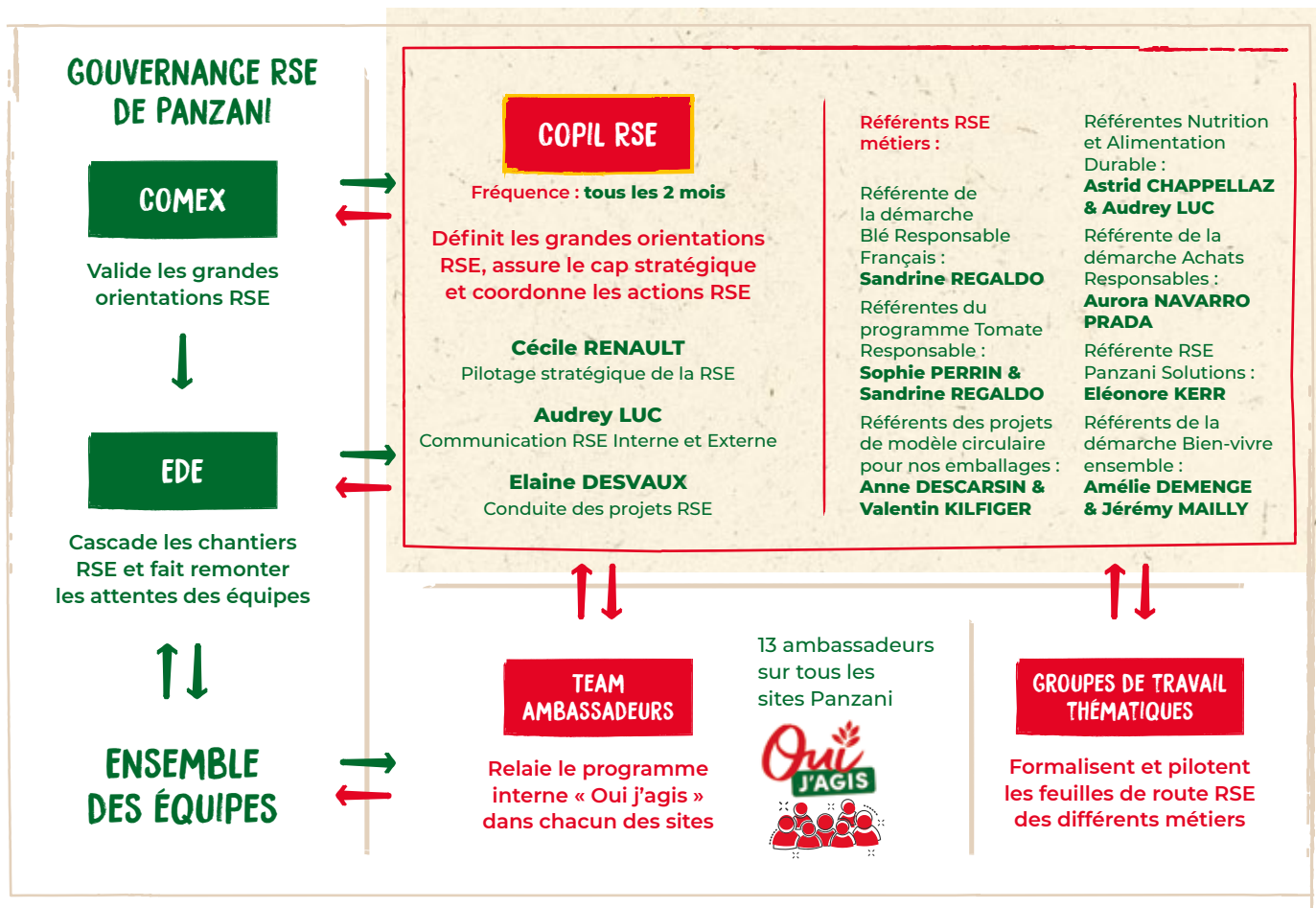
Pour soutenir notre développement, l'activité de distribution est organisée en quatre business units (BU) : Grande Distribution (GMS), International (BUI), Panzani Solutions et Produits du Monde (voir p. 08). Cette organisation permet d'adapter l'offre aux spécificités des différents réseaux et marchés existants, tout en renforçant l'expertise des équipes grâce à une spécialisation accrue. Des synergies sont aussi déployées entre les BU.



Panzani Solutions, une structure unique dédiée aux solutions innovantes

Destinée aux industriels et aux professionnels de la restauration hors foyer (RHF), cette BU s'articule autour de quatre expertises (Techno Pasta, Filière, Bakery, et Sauces, plats cuisinés et coating). Le Durum Center, son centre applicatif pour la promotion et la valorisation du blé dur, abrite également une boulangerie d'essai et une cuisine de démonstration permettant aux clients de tester en conditions réelles nos produits phares.

La RSE au cœur de notre gouvernance



Un Comité Scientifique dédié au blé dur

En complément de la gouvernance RSE, nous avons mis en place et animons annuellement un Comité Scientifique dédié au blé dur.

Il réunit des membres de l'équipe du CRECERPAL (centre de recherche de Panzani – voir p. 26), des experts internes (équipes Achats, Qualité, Marketing, Communication, RSE), et indépendants issus de la recherche académique, d'instituts techniques et du domaine du TIC¹ (INRAE, Arvalis, Mérieux NutriSciences, Agrosolutions²). Son objectif : restituer les résultats et définir les orientations futures de notre démarche Blé Responsable Français et plus largement être force de proposition pour la filière Blé dur.

En 2024, nous avons notamment présenté aux membres du comité les résultats d'une étude portant sur la vulnérabilité de la filière blé dur à l'horizon 2023-2050 menée par Agrosolutions, une étape clé pour anticiper les défis à venir et renforcer la résilience de notre approvisionnement.



Pour aller plus loin, nous avons pour ambition de mettre en place d'ici à fin 2026 un comité parties prenantes plus large, qui rassemblera des experts clés internes et externes autour des enjeux RSE stratégiques de Panzani (nutrition, agriculture...).

Ce comité aura 3 missions principales :

- contribuer à orienter les priorités RSE structurant notre stratégie ;
- challenger nos ambitions et orientations RSE ;
- apporter une caution à nos communications et prises de parole sur les sujets RSE.



1. Testing, Inspection, Certification. 2. Cabinet d'expertise-conseil en agroenvironnement, au service des agricultures, des filières et des territoires.

NOS ENJEUX DE DURABILITÉ

Afin d'orienter notre stratégie RSE, nous avons réalisé en 2023 une analyse de matérialité. Cet exercice, mené avec l'appui du cabinet spécialisé LinkUp, nous a permis d'identifier les impacts positifs et négatifs de nos activités pour les écosystèmes qui nous entourent et nos parties prenantes.

Pour mener cette analyse, nous avons procédé en 3 grandes étapes :

1^{RE} ÉTAPE

Compréhension de notre écosystème

Au cours de cette première étape, nous avons pré-identifié les grands enjeux de durabilité de notre secteur en nous appuyant sur les derniers rapports clés en matière d'ESG¹, d'un benchmark sectoriel et des thèmes et sous-thèmes proposés dans les normes européennes de reporting en matière de durabilité². Cette première étape nous a permis de pré-identifier 45 enjeux.

En parallèle, nous avons cartographié nos parties prenantes sur l'ensemble de notre chaîne de valeur et avons défini 11 groupes à consulter :

- collaborateurs ;
- consommateurs³ ;
- financeurs ;
- clients ;
- fournisseurs ;
- fédérations professionnelles ;
- experts et instituts de recherche ;
- écosystème agricole ;
- administrations locales ;
- assureurs ;
- ONG.



2^E ÉTAPE

Qualification de nos incidences potentielles

Nous avons ensuite réalisé 28 entretiens, dont 11 avec nos parties prenantes internes et 17 avec nos parties prenantes externes. L'objectif : qualifier chacun des enjeux avec leurs attentes. Une première priorisation a ainsi été déterminée avant d'être affinée au travers de workshops avec les référents clés internes.

3^E ÉTAPE

Détermination de nos enjeux matériels⁴ Matrice matérialité d'impact

En synthèse, nous avons qualifié 33 impacts potentiels, dont 11 enjeux matériels et 7 enjeux significatifs⁵ selon notre méthodologie de cotation. Ces enjeux, directement liés aux activités de Panzani, génèrent des impacts sur l'environnement et la société.

Cette matrice de matérialité d'impact (ci-après) reprend les principaux impacts identifiés pour Panzani et qui ont permis de consolider les axes prioritaires de notre stratégie RSE, présentés dans le présent rapport.

Nous prévoyons de mettre à jour cette analyse, en passant d'une approche d'impact à une approche de double matérialité. Cette évolution nous permettra d'intégrer non seulement les effets de nos activités sur l'environnement et la société, mais aussi l'influence des enjeux environnementaux et sociaux sur notre performance financière. Ce travail contribuera à éclairer nos choix stratégiques et à nourrir nos réflexions pour renforcer nos ambitions à court, moyen et long terme.

1. Par exemple : CIEC, WEF, Ademe 2050... 2. Actes délégués complétant la directive 2013/34/UE du Parlement européen et du Conseil de l'Europe. 3. La prise en compte des attentes de nos consommateurs s'est faite au travers de nos études consommateurs. 4. Selon European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG), « Matériel » vise l'information est considérée comme matérielle si son omission ou son inexactitude pourrait influencer les décisions économiques des utilisateurs, prises sur la base des états financiers. En d'autres termes, une information est matérielle si elle a la capacité de changer ou d'affecter la prise de décision des parties prenantes. Non matériel : l'information est considérée comme non matérielle (ou immatérielle) si son omission ou son inexactitude n'a pas d'impact significatif sur les décisions économiques des utilisateurs des états financiers. Autrement dit, si l'absence de cette information ne change pas la décision des parties prenantes, elle est alors jugée non matérielle. 5. Significatif : un impact est dit significatif, lorsqu'il n'est pas considéré comme matériel mais reste néanmoins à surveiller, voire à réévaluer ultérieurement, et à prendre en compte dans le cadre de la stratégie de durabilité de Panzani. 6. ERS : les European Sustainability Reporting Standards (ESRS) sont un ensemble de normes élaborées par l'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) pour guider les entreprises européennes dans la production de rapports de durabilité et de responsabilité environnementale, sociale et de gouvernance (ESG).

Matrice de matérialité d'impact Panzani

Thème	Incidence identifiée	Notation					
		0	1	2	3	4	5
ESRS S4	Qualité des produits (dont la qualité nutritionnelle)						
ESRS E1	Émissions de GES de Panzani et sa chaîne de valeur						
ESRS E1	Charte Blé Responsable Français pour minimiser l'empreinte GES de la filière blé dur						
ESRS S2	Formation et développement des compétences des agriculteurs						
ESRS S4	Rôle des produits dans l'assiette durable						
ESRS S1	Santé-sécurité et prévention des collaborateurs						
ESRS S2	Contribution aux salaires décents des agriculteurs						
ESRS E1	Utilisation d'énergies fossiles						
ESRS E3	Consommation d'eau pour la culture de tomates						
ESRS E4	Impact des cultures sur la biodiversité locale						
ESRS E5	Emballages des produits						
ESRS S1	Équilibre vie professionnelle / vie personnelle des collaborateurs						
ESRS S1	Collaborateurs en situation de handicap						
ESRS S3	Relation riverains autour des sites de production						
ESRS E3	Consommation d'eau pour la fabrication des produits						
ESRS E4	Soutien au développement de nouvelles variétés de blé dur						
ESRS G1	Contribution à la prise en compte du bien-être animal dans la chaîne de valeur						
ESRS S1	Formation et développement des compétences des collaborateurs						

Incidences matérielles ≥ 3

< 2,5
Incidences significatives

EXEMPLE DE LECTURE

L'impact identifié est « Qualité des produits (dont la qualité nutritionnelle) ». Celui-ci s'inscrit dans le thème ESRS[®] S4 – Consommateurs et utilisateurs finaux. Cet impact est le plus significatif pour Panzani, avec la note la plus élevée.

NOTRE DÉMARCHE RSE



Chez Panzani, nous croyons en une alimentation qui allie plaisir, qualité et responsabilité. Bien nourrir, c'est aussi s'efforcer de proposer des produits issus de filières engagées, contribuant à limiter l'impact sur l'environnement et respectant le travail des agriculteurs.

Chaque jour, nous agissons pour accompagner la transition de nos filières agricoles, améliorer nos pratiques industrielles et réduire nos impacts, avec une conviction forte : le progrès se construit collectivement. En collaborant avec nos partenaires, en innovant et en restant à l'écoute des attentes des consommateurs, nous dessinons un avenir où l'alimentation durable¹ est une évidence.

Notre ambition est claire : proposer des produits qui nourrissent autant qu'ils réjouissent, tout en contribuant à une alimentation et un monde plus vertueux.

Cécile Renault,
Directrice Qualité, R&D et RSE



Les enjeux essentiels pour lesquels nous nous mobilisons :

1

LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE

→ La crise sanitaire et les conflits récents ont repositionné la souveraineté alimentaire au cœur des préoccupations économiques et des décisions publiques. Les Français souhaitent privilégier les produits locaux et cherchent à connaître l'origine de leur alimentation. L'ancrage national de nos pâtes, semoules et graines de couscous est plus que jamais une réponse.

2

L'ACCESSIBILITÉ

→ Nos produits sont par nature des produits accessibles et du quotidien. Conscients que nos produits doivent rester économiquement accessibles pour les consommateurs, nous avons veillé à contenir la pression inflationniste², tout en proposant de bons produits nourrissants.

3

LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTALE

→ Nous sommes à un moment clé où nous devons collectivement changer : nos habitudes alimentaires, nos modes de cultures et de production. Nous voulons être moteurs de cette transformation, au sein de nos équipes comme auprès de nos partenaires, tout en travaillant sur la bonne qualité nutritionnelle de nos produits.

Parce que les Français nous ont dit « oui » pendant des décennies
aujourd'hui, c'est Panzani qui dit...



Une alimentation qui apporte du plaisir, tout en ayant un effet positif sur les hommes et les femmes, la société, et en minimisant son impact sur l'environnement.

1. Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines (FAO, 2010). 2. Prix de vente librement fixés par le revendeur. 3. Voir p.09 pour la définition EcoVadis.

Les 4 piliers de notre démarche RSE :



Panzani accompagne la transformation de ses filières agricoles vers une agriculture durable. Avec deux filières stratégiques en tête : le blé dur et la tomate.



Panzani œuvre à réduire l'impact direct et indirect de ses activités sur l'environnement et à développer sa contribution à un modèle circulaire, notamment à travers la recyclabilité de ses emballages.



Panzani s'engage pour rendre accessible une alimentation équilibrée et durable en réponse aux enjeux de l'alimentation de demain et aux grandes attentes des Français.



Panzani souhaite participer au bien-être de tous, collaborateurs et citoyens.



Pour mesurer la performance de sa stratégie RSE, Panzani a fait le choix de l'évaluation EcoVadis³. En 2024, nous avons obtenu la note de 80/100 (+ 15 points par rapport à 2023), nous plaçant dans la catégorie Platine, Top 1 % des entreprises les plus performantes en RSE parmi l'ensemble des entreprises évaluées par EcoVadis. La même année, nous avons adhéré au Pacte Mondial de l'ONU, nous engageant à respecter et à promouvoir les 10 principes liés aux droits de l'homme, aux normes du travail, de l'environnement et à la lutte contre la corruption.

Depuis 2023, Panzani valorise son programme ESG au travers de ses financements, en s'engageant également auprès de ses prêteurs bancaires et investisseurs, par l'indexation d'indicateurs de performance ESG associés à ses principales opérations de financement.

Cette démarche porte sur 3 indicateurs clés : la trajectoire de décarbonation, les ambitions en termes d'approvisionnement blé responsable français, et l'engagement pour une alimentation équilibrée et durable au travers du Nutriscore.

NOTRE SCORECARD RSE 2024



Engagements



AU MEILLEUR
POUR NOS FILIÈRES

ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION
DE NOS DEUX FILIÈRES STRATÉGIQUES :
BLÉ DUR ET TOMATE



AU MEILLEUR POUR
L'ENVIRONNEMENT

CONTRIBUER À L'ATTÉNUATION
DU CHANGEMENT CLIMATIQUE



AU MEILLEUR
DANS L'ASSIETTE

PROPOSER DES PRODUITS BONS,
ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES



AU MEILLEUR
POUR BIEN VIVRE
ENSEMBLE

METTRE EN PLACE DES CONDITIONS
DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS RESPONSABLES

PROMOUVOIR L'ENGAGEMENT
DE NOS COLLABORATEURS

1. Les périmètres et définitions des indicateurs sont détaillés dans le tableau récapitulatif des indicateurs en p.72. 2. Volumes de blé dur contractés pour la récolte 2024. 3. Voir Pilier 1 – Engagement 1 : La charte Blé Responsable Français, p. 22. 4. Taux de fréquence avec arrêt en 2022 : 26. 5. Outil de mesure qui évalue la performance, la satisfaction et le bien-être des collaborateurs au sein des entreprises.

Description	KPI's ¹	2024	Objectifs
Réduire l'impact environnemental en développant des pratiques agricoles durables avec notre cahier des charges Blé Responsable Français	Blé dur sous charte Blé Responsable Français	267 283 t² dont 133 125 t de Nature 2 ³ (+ 48 % vs 2023)	SEMIS 2025 260 000 t pour la récolte 2026 – 100 % Nature 2
Réduire l'impact environnemental en développant des pratiques agricoles durables avec notre programme Tomate Responsable	Part des tomates en programme Tomate Responsable	Essais pilotes	HORIZON 2030 80 %
Réduire nos émissions de gaz à effet de serre (GES)	Émissions de GES scopes 1 et 2 scope 2 évalué en approche market-based	20 956 teq CO₂ (-2,5 % vs 2023)	HORIZON 2030 - 47 % (vs 2019)
	Émissions de GES scope 3	650 776 teq CO₂ (-3,7 % vs 2023)	HORIZON 2030 - 28 % (vs 2019)
Utiliser des emballages qui soient recyclables	Part des emballages recyclables en poids	94 %	2025 100 % (conformément à la loi AGECE)
Améliorer la qualité nutritionnelle des produits	Part des produits en Nutri-Score A ou B	91,3 % (+0,4pts VS 2023)	2026 > 95 %
Travailler à réduire les accidents sur les sites	TF (taux de fréquence des accidents avec arrêt)	15,9	2026 Diviser par 4 vs 2022 soit un TF < 5 ⁴
Faire progresser l'engagement de nos collaborateurs	Note d'engagement ⁵	7,8/10	2026 8,5/10





**AU MEILLEUR
POUR NOS FILIÈRES**



La qualité de nos produits - semoules, pâtes, graines de couscous et sauces - repose avant tout sur la qualité des matières premières que nous sélectionnons. Leur choix rigoureux est donc essentiel.

C'est pour cela que dès 1973 nous avons créé le Centre de Recherche et d'Étude sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires (CRECERPAL). Tout premier centre de recherche dédié à l'évaluation et au développement des variétés de blé dur, il joue un rôle clé pour garantir l'utilisation de blés durs de haute qualité et proposer à nos consommateurs des pâtes d'une couleur jaune doré à la bonne tenue à la cuisson, ainsi que de la semoule et des graines de couscous de haute qualité.

Mais au-delà des enjeux de qualité, nous devons aussi faire face aux transformations profondes que traverse le monde agricole, confronté notamment aux effets du changement climatique. Pour mieux comprendre et anticiper ces impacts, nous avons lancé en 2024 une étude de vulnérabilité sur nos deux principales filières, le blé dur et la tomate.

Le monde agricole est aussi source de solutions. Pour accompagner la transition vers un système alimentaire plus résilient, nous sommes engagés depuis près de cinquante ans aux côtés des acteurs de la filière blé dur en France. Et, plus récemment, nous avons lancé des projets pilotes sur la culture de la tomate, afin d'accompagner les pratiques vers une agriculture durable, contribuant au respect des écosystèmes.

Au cœur de notre démarche, il y a nos deux matières premières majeures : le blé dur, bien sûr, mais également la tomate, ingrédient incontournable de nos sauces et bases culinaires (coulis, pulpes...). Nous avons mis en place une démarche spécifique pour chacune de ces filières, axée sur la transition agroécologique, en adoptant une approche de co-construction avec nos partenaires pour définir des objectifs à la fois ambitieux et réalistes. Dans la même dynamique, nous déployons une nouvelle politique d'achats responsables pour aller plus loin dans nos exigences RSE avec l'ensemble de nos partenaires.

NOS OBJECTIFS



100 %
de Blé Responsable
Français^{1,2,3}

SEMIS 2025



80 %
de nos tomates en
programme responsable

HORIZON 2030

Notre contribution
aux objectifs de
développement durable
(ODD) de l'ONU



1. Objectif sur le volume contractualisé aux semis 2025, récolté en 2026. 2. Sous notre charte Blé Responsable Français – Nature 2 pour nos pâtes fabriquées en France. 3. Les volumes prévisionnels peuvent être amenés à être révisés en fonction des conditions climatiques, des rendements et de la qualité des blés durs de l'année.



Où AU MEILLEUR POUR NOS FILIÈRES

Engagement #1



ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION DE NOS DEUX FILIÈRES STRATÉGIQUES : BLÉ DUR ET TOMATE

#1.1 Accompagner la transformation de la filière blé dur : la charte Blé Responsable Français (BRF)



Depuis plus de cinquante ans et la création du CRECERPAL, nous collaborons main dans la main avec nos partenaires agricoles. Cet outil de recherche, au service de la filière blé dur française, a permis de faire évoluer les qualités des variétés de blé dur sélectionnées en France, notamment sur deux critères essentiels : la couleur jaune et la qualité des protéines, permettant ainsi de proposer des pâtes de qualité répondant aux attentes des consommateurs.

Notre rôle de leader (nous transformons en moyenne 75 % du blé dur destiné à l'industrie française) nous a amené à établir des collaborations privilégiées avec l'ensemble de nos partenaires agricoles ainsi qu'avec des experts en agronomie. Il s'agit d'un engagement de longue date qui s'est concrétisé ces dernières années par la mise en place de notre charte Blé Responsable Français (BRF).

Dans un premier temps, Panzani et ses partenaires se sont engagés dans une démarche de long terme sans résidu d'insecticide de stockage du blé dur dans les silos des agriculteurs et des organismes stockeurs. Cette première étape, appelée Nature 1, a démarré dès 2016¹. Elle a ensuite été renforcée, à partir de 2021, par la mise en place d'un programme holistique visant au déploiement massif de pratiques agricoles durables, tout en conservant l'interdiction de l'utilisation d'insecticides de stockage : Nature 2. La charte Blé Responsable Français regroupe ces deux programmes et les volumes de blés Nature 1 diminuent progressivement au profit de volumes répondant aux exigences du cahier des charges Nature 2, jusqu'aux semis 2025 pour lesquels 100 % des Blés Responsables Français seront des blés Nature 2.

Cette charte Blé Responsable Français (Nature 2) est basée sur un cahier des charges coconstruit avec les coopératives et négociants agricoles et le cabinet expert en agroenviron-

nement Agrosolutions. L'objectif est de répondre à deux enjeux majeurs : la préservation de la biodiversité et la lutte contre le changement climatique. Elle repose sur un ensemble d'obligations et de recommandations, structurées autour de trois grands engagements, pour produire un blé plus durable et obtenir des pâtes de qualité. Cette charte est une démarche de progrès continue dont les grandes orientations sont validées par notre Comité Scientifique (voir p. 11), constitué d'experts en agronomie, en santé des sols et en contrôle et analyse des risques liés à la sécurité alimentaire des matières premières et des produits finis.

En 2024, la charte Blé Responsable Français a été reconnue par la Sustainable Agriculture Initiative³ (SAI) comme alignée sur son contenu avec son référentiel Farm Sustainability Assessment (FSA)⁴, au niveau Silver. Cette reconnaissance souligne la robustesse de notre démarche et son engagement en faveur d'une agriculture plus durable.

Tous les blés durs issus de cette charte sont tracés, c'est-à-dire que les pratiques agricoles mises en œuvre sur chaque parcelle de blé dur ainsi que les flux de ces blés durs jusqu'à nos installations sont connus. Cette traçabilité est gage de transparence et de fiabilité pour notre démarche.

INDICATEUR CAMPAGNE 2024

267 283 t

de volumes de Blés Responsables Français contractés (sous cahier des charges Nature 1 et Nature 2) dont 133 125 tonnes de blés Nature 2

OBJECTIF SEMIS 2025

260 000 t

de Blés Responsables Français 100 % Nature 2, soit 100 % du blé dur nécessaire pour la production des pâtes Panzani fabriquées en France

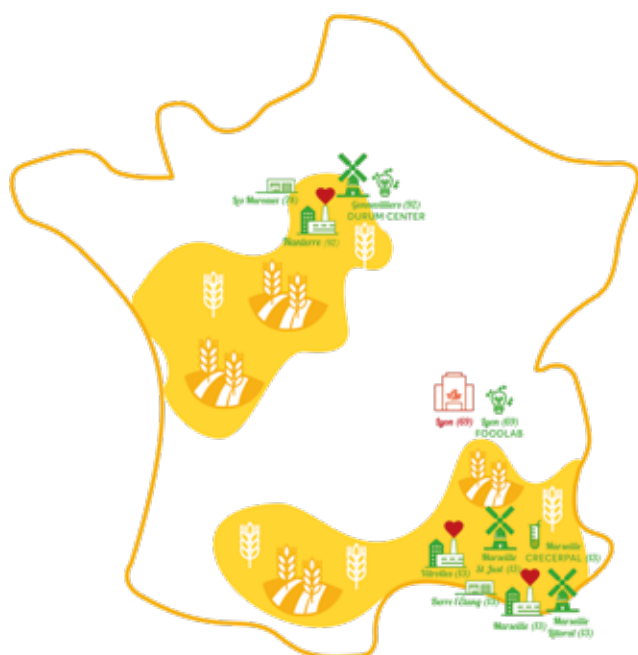
1. Moyenne en fonction du bilan céréalier annuel de FranceAgriMer 2024, et des données du contrôle de gestion Panzani. 2. Les premiers essais ont démarré dès 2016 avec une coopérative, avant déploiement sur tous les bassins de production à partir de 2019. 3. La Sustainable Agriculture Initiative (SAI) Platform est un organisme à but non lucratif qui rassemble plus de 190 membres du secteur agro-alimentaire (des petites coopératives agricoles aux grandes multinationales) et dont le but est de faciliter le partage de connaissances et de pratiques pour soutenir le développement et la mise en œuvre d'une agriculture durable. 4. Le référentiel FSA évalue la durabilité des exploitations agricoles. Il a été pensé pour améliorer les pratiques sociales, environnementales, économiques et de gestion globale de ces exploitations.



Engagement BRF n°1 — Sélectionner un blé dur 100 % français⁵

Aujourd'hui, notre blé dur provient de 4 bassins de production en France, à proximité desquels se trouvent nos sites de transformation du blé, dans une logique de circuit de proximité :

- du centre-ouest et du centre pour la moitié nord de la France, où se situent notre semoulerie de Gennevilliers et notre atelier de production de pâtes de Nanterre ;
- du sud-ouest et du sud-est pour la moitié sud de la France, où se situent à Marseille nos semouleries et nos ateliers de production de pâtes de La Montre et de couscous de Vitrolles.



Légende : voir page 4

Notre blé dur français provient ainsi d'approximativement 50 000 hectares⁶, situés entre 50 et 400 kilomètres environ de nos moulins⁷.

Ce choix d'utiliser 100 % de blés durs français pour nos productions en France découle d'une double volonté :

- **garantir la qualité de nos pâtes** grâce à l'utilisation de blés durs de qualité technologique et répondant à une liste des seules variétés sélectionnées pouvant être cultivées dans le cadre de notre charte Blé Responsable Français (Nature 2) ;
- **soutenir la filière blé dur française** fragilisée, en collaborant avec tous ses acteurs pour la renforcer, tout en répondant aux enjeux sociétaux, économiques, environnementaux et climatiques actuels et futurs, afin d'assurer sa pérennité.

Ce soutien à la filière blé dur française est plus crucial que jamais à l'heure où les aléas climatiques constatés sur nos différents bassins de production accentuent la sensibilité du blé dur aux excès d'eau, aux stress hydrique et thermiques ainsi qu'aux pressions des bioagresseurs, pouvant entraîner une diminution de la qualité et du rendement du blé dur (en cause, des épisodes prolongés de sécheresse et de températures extrêmes au printemps ou encore de pluies abondantes perturbant les semis).

Le cahier des charges Blé Responsable Français de Panzani permet de relier le producteur au consommateur et de valoriser notre savoir-faire, car notre production va être transformée en France puis consommée par le consommateur français. C'est une belle récompense pour notre métier et notre savoir-faire !

Vincent J.,
engagé dans la démarche
Blé Responsable Français,
agriculteur à Juzes
(Haute-Garonne)



75%
de la production de blé dur français destinée à l'industrie française est transformée par Panzani

5. Pour les pâtes Panzani fabriquées en France. 6. Il s'agit d'une estimation de la surface de blé dur nécessaire à la production de 260 000 tonnes de blé dur avec un rendement national moyen de 5,5 tonnes, soit environ 47 000 hectares arrondis à 50 000 hectares. 7. Selon les années et les conditions climatiques, la distance peut être étendue jusqu'à 850 kilomètres.

Le métier d'agriculteur est un métier de passion ! Nos agriculteurs sont fiers de nourrir les Français, et de savoir que leur blé dur sert à fabriquer des pâtes Panzani tant appréciées des consommateurs. Ils font le choix de collaborer avec Panzani car ils partagent les mêmes gages de qualité. En tant qu'agriculteurs engagés dans la démarche Blé Responsable Français de Panzani, ils répondent à un cahier des charges précis et rigoureux, avec la mise en place de pratiques agricoles durables.

Clément Roux,
Responsable Commerce du Grain,
groupe Arterris, organisme
stockeur partenaire de Panzani

INDICATEURS RÉCOLTE 2024

822 agriculteurs
français engagés dans la démarche Blé
Responsable Français, sur les 4 bassins
de production du blé dur

6 clubs
Blé Responsable Français menés ;
près de 250 agriculteurs
informés lors de ces clubs

OBJECTIFS SEMIS 2025

environ

2 000
agriculteurs
engagés dans la démarche Blé
Responsable Français²

Blé dur en France : une filière impactée par les aléas climatiques



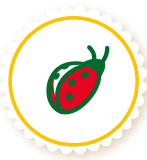
Reconnue pour son expertise et la qualité de sa production dans le monde entier, la filière blé dur française se trouve néanmoins fragilisée depuis une dizaine d'années, en raison de la concurrence internationale (compétitivité), mais aussi d'aléas climatiques, plus fréquents et plus extrêmes, impactant la production et la qualité du blé dur.

Depuis moins de quinze ans, les surfaces en blé dur ont été divisées par deux, avec une production qui atteint 1,3 million de tonnes pour la récolte 2023¹. Actuellement, le blé dur représente moins de 2 % de la production mondiale de céréales, dont seulement 5 % proviennent des agriculteurs français. Et les surfaces continuent de diminuer en France !

En cause, la fragilité de cette céréale, très sensible aux aléas climatiques, notamment le gel de printemps et la pluie à la floraison. Cette sensibilité constitue une prise de risque de plus en plus importante pour le producteur.

1. Bilan du marché blé dur annuel FranceAgriMer, campagne 2022-2023. 2. Notre cible étant un volume de Blé Responsable Français à atteindre, cette estimation du nombre d'agriculteurs engagés pourra évoluer suivant les surfaces contractualisées et le rendement de l'année.





Engagement BRF n° 2 — Réduire l'impact environnemental de la culture du blé dur

Le travail mené avec nos partenaires depuis plusieurs années pour réduire l'impact environnemental de la culture du blé dur repose sur deux axes majeurs : promouvoir l'usage raisonné des intrants agricoles et contribuer à la préservation de la faune et la flore locales.

PROMOUVOIR L'USAGE RAISONNÉ DES INTRANTS : LE BON PRODUIT, À LA BONNE DOSE, AU BON MOMENT

Pour faire un usage le plus raisonné possible des pesticides, nos partenaires agricoles utilisent des outils d'aide à la décision permettant d'identifier les périodes à risque élevé pour les cultures et ainsi n'intervenir qu'en cas de besoin avéré. Panzani a également interdit l'usage de certaines matières actives particulièrement traçantes³. En parallèle, les agriculteurs mènent un travail de réduction des indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires (IFT), avec pour ambition la réduction au maximum de la présence de résidus de pesticides dans les blés durs.

Des outils d'aide à la décision sont aussi utilisés pour raisonner et ajuster la fertilisation azotée. L'objectif est d'encourager les agriculteurs à optimiser leurs interventions, pour agir au plus près des besoins de la plante, avec le bon produit, à la bonne dose, au bon moment et au bon endroit. Cela permet de pérenniser la production de blé dur dans un contexte de changement climatique (qui impacte les rendements et la capacité d'absorption de l'azote des plantes), mais aussi de réduire les émissions de gaz à effet de serre de la culture du blé dur.

PRÉSERVER LA FAUNE ET LA FLORE LOCALES

Notre charte BRF prévoit un ensemble de pratiques permettant de contribuer à la préservation de la faune et de la flore locales telles que l'installation de bandes ou jachères fleuries, de perchoirs ou nichoirs à oiseaux ou encore la mise en place de couverts végétaux spécifiques entre deux cultures. Pour la récolte 2024, les surfaces BRF

comptent 1404 nichoirs ou perchoirs à oiseaux (1 005 en 2023) et 548 ha de bandes ou de jachères fleuries (327 ha en 2023), soit 2,2 % des surfaces de Blé Responsable Français (24 731 ha).

Ces installations favorisent la présence de différentes espèces d'êtres vivants qui vont à la fois contribuer à réguler, voire éliminer, naturellement les ravageurs du blé dur, permettant ainsi de limiter l'usage des pesticides, mais aussi contribuer à préserver la biodiversité locale en créant des continuités écologiques, c'est-à-dire des structures paysagères faisant office de réservoirs de biodiversité et permettant la circulation des êtres vivants.

Ainsi, la composition des jachères fleuries a été pensée pour attirer en particulier les insectes favorables au blé dur, appelés auxiliaires, comme les coccinelles et les syrphes qui régulent les populations de pucerons à l'automne et au printemps. Les attaques de ces ravageurs sont des vecteurs de maladies virales du blé dur qui impactent négativement le rendement agronomique.

Les jachères fleuries contiennent une quinzaine d'espèces de fleurs différentes, comme la coriandre, l'aneth, la marguerite, le bleuet sauvage, le sarrasin. Toutes ces espèces sont indigènes et non horticoles. Elles favorisent, de cette manière, la biodiversité locale et sauvage, dont la présence peut parfois être limitée par un trop grand nombre d'abeilles domestiques. De plus, les nombreuses espèces de nos mélanges floraux permettent d'obtenir une floraison la plus étalée possible, de mai à juillet, et même un refleurissement à l'automne lorsque les jachères fleuries sont entretenues correctement. Elles contribuent ainsi à renforcer la présence des insectes protecteurs des cultures, en leur fournissant refuge et nourriture, à proximité des zones de production du blé dur, sur la plus longue période possible. Enfin, nous avons décidé d'utiliser exclusivement des semences produites en France pour nos jachères fleuries.

INDICATEURS RÉCOLTE 2024

548 ha

de bandes ou jachères fleuries, soit 2,2 %
des surfaces de Blé Responsable Français (24 731 ha)

1 404 nichoirs
ou perchoirs à oiseaux

OBJECTIFS SEMIS 2025

1 000 ha

de bandes ou jachères fleuries, soit 2 %
environ des surfaces de Blé Responsable
Français (soit approximativement 50 000 ha⁴)

5 000 nichoirs
ou perchoirs à oiseaux

3. Par exemple, le chlorméquat et le mépiquat, tous deux des régulateurs de croissance. 4. Il s'agit d'une estimation de la surface de blé dur nécessaire à la production de 260 000 tonnes de blé dur avec un rendement national moyen de 5,5 tonnes, soit environ 47 000 hectares arrondis à 50 000 hectares.

Pour nous permettre de mesurer l'impact de ces jachères fleuries, et en particulier leur efficacité, le bureau d'études expert en agroenvironnement Syrphys réalise, depuis trois ans, des suivis de fleurissement et des comptages d'insectes sur au moins deux exploitations dans chaque bassin de production du blé dur. À titre d'exemple, en 2023, Syrphys a comparé la biodiversité présente sur une bande fleurie spécifique BRF constituée d'une quinzaine d'espèces attirant les auxiliaires, avec la biodiversité présente sur une bande de graminées :

- **Résultats pour la bande fleurie BRF** : 236 insectes comptés en moyenne dont 27 auxiliaires (coccinelles et syrphes) et 192 pollinisateurs ;
- **Résultats pour la bande graminée** : 5 insectes comptés en moyenne dont 1 auxiliaire et 0 pollinisateur.

Ces inventaires permettent aujourd'hui de confirmer l'attractivité de la bande fleurie pour les auxiliaires du blé dur, de suivre l'évolution de sa composition au fil du temps et de déterminer les meilleures techniques d'entretien de celle-ci.

Vers un modèle d'agriculture régénératrice

Nous poursuivons nos réflexions sur l'agriculture régénératrice en définissant notre propre vision de ce modèle d'agriculture.

Dès 2024 nous contribuons à la transformation du modèle agroalimentaire pour permettre et sécuriser l'évolution des pratiques agricoles vers une agriculture régénératrice. Nous avons adhéré au mouvement Pour une Agriculture du Vivant (PADV)¹. Engagé avec d'autres acteurs de notre écosystème, nous souhaitons dans un premier temps vérifier l'adéquation de cette démarche et d'autres modèles de diagnostic avec notre vision de l'agriculture régénératrice. En parallèle, nous allons travailler avec Arvalis – institut du végétal et des organismes stockeurs du Sud-Est comme Arterris pour identifier les leviers innovants afin de déployer des pratiques d'agriculture régénératrice en tenant compte des spécificités locales.



Engagement BRF n° 3 — Soutenir et préparer l'avenir de la filière blé dur française

Contribuer à l'avenir des agriculteurs et de la filière blé dur est un enjeu majeur, sur lequel nous travaillons avec nos coopératives et négoces partenaires. Cela passe par un soutien financier et technique, mais aussi par la mise en place de stratégies d'innovation.

UN APPUI FINANCIER À LA PRODUCTION

Notre soutien passe en premier lieu par le fait de donner de la visibilité et des garanties aux agriculteurs et à leurs organismes stockeurs (coopératives et négoces) concernant les débouchés de leurs récoltes, sur plusieurs années, dans le cadre des contrats pluriannuels que nous établissons.

De plus, la mise en place de pratiques agricoles durables via le respect du cahier des charges Blé Responsable Français leur garantit l'obtention d'une prime incitative : 20 euros par tonne au total, dont Panzani s'assure que 60 % au minimum reviennent à l'agriculteur.



1. Mouvement associatif créé en 2018, Pour une Agriculture du Vivant anime auprès des acteurs de la filière agricole et alimentaire une démarche collective et collaborative pour accélérer les changements de pratiques agricoles vers la transition agroécologique

UN SOUTIEN TECHNIQUE POUR ENVISAGER L'AVENIR

La pérennité de la filière est une préoccupation partagée par l'ensemble de ses acteurs. Panzani y contribue :

- en animant le Comité Scientifique, qui a pour rôle de valider les grandes orientations de la démarche Blé Responsable Français et d'identifier les pratiques d'avenir pour la culture du blé dur ;
- en créant des réunions spécifiques pour former et informer les agriculteurs partenaires Panzani, les clubs Blé Responsable Français. Ces moments privilégiés d'échanges autour de notre cahier des charges Blé Responsable Français permettent de renforcer la compréhension par les agriculteurs des attentes des consommateurs et d'initier des réflexions sur les pratiques agricoles durables ;
- en mettant en place un réseau national d'expérimentations agronomiques avec nos partenaires pour tester des pratiques de culture innovantes. Ces expérimentations ont toutes pour objectif d'identifier des solutions permettant de limiter l'impact de la production de blé dur sur l'environnement et de limiter ses émissions de gaz à effet de serre.

En 2024, un peu moins d'une centaine de micro-parcelles d'essais ont été mises en place avec nos partenaires : ce sont autant d'échantillons de blé dur qui ont été récoltés et analysés par nos équipes d'experts du CRECERPAL, pour évaluer la qualité technologique des blés produits. Tous les résultats sont partagés avec nos partenaires agricoles pour orienter la poursuite des essais et bâtir des stratégies qui seront testées à l'avenir au niveau de la production.



Le CRECERPAL, un centre de recherche unique en son genre

Fruits d'une approche pionnière et visionnaire de Panzani pour travailler sur la qualité du blé dur français, le CRECERPAL (Centre de Recherche et d'Étude sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires) a été créé il y a cinquante ans, avec pour objectif de réduire notre dépendance aux approvisionnements étrangers et d'anticiper les variétés d'avenir. Le CRECERPAL exerce aujourd'hui son expertise au travers de 3 pôles d'activités : orienter la sélection des blés durs vers des variétés de haute qualité ; analyser la qualité des blés cultivés, de notre semoule et de nos pâtes ; développer l'innovation produits.

En travaillant de l'amont à l'aval, le CRECERPAL est devenu une référence en matière d'analyses technologiques des blés durs et des produits transformés, et un acteur majeur de la filière blé dur. À notre connaissance, nous sommes le seul fabricant de pâtes alimentaires à posséder un outil de recherche de ce type, capable de qualifier le potentiel technologique des blés durs avec une telle précision, tant sur le potentiel « couleur » que sur la qualité des protéines, grâce à des méthodes spécifiques développées pour nos équipes.

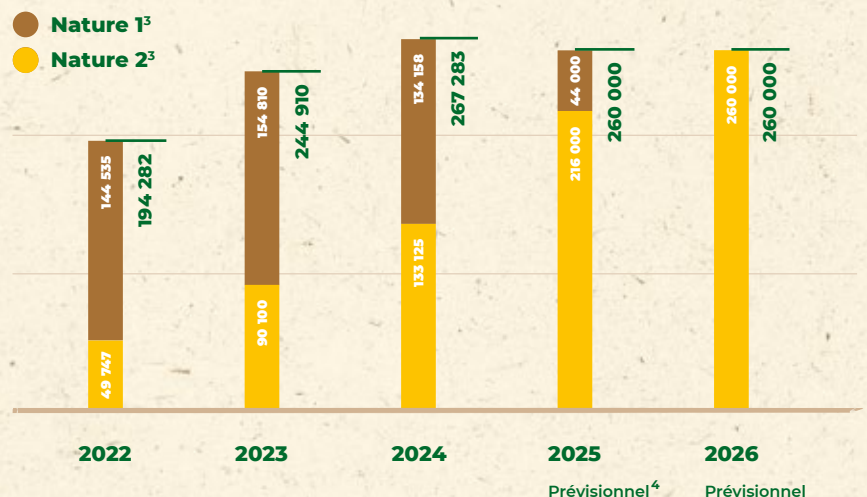


Oni AU MEILLEUR POUR NOS FILIÈRES

BLÉ RESPONSABLE FRANÇAIS, UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS VERS UNE AGRICULTURE RAISONNÉE ET DURABLE

Pour la récolte 2024, Panzani enregistre près de 133 000 tonnes de Blé Responsable Français - Nature 2, soit une augmentation de 48 % par rapport à 2023. À terme, notre objectif est d'atteindre plus de 20 % de la production française de blé dur (sur la base de la production 2023, soit 1,3 million de tonnes²) récoltée sous cahier des charges Blé Responsable Français – Nature 2, soit 260 000 tonnes. Cet objectif est ambitieux à atteindre dans un contexte de baisse continue des surfaces et par conséquent des volumes de blé dur français disponibles.

Une accélération des volumes de Blés Responsables Français (Volumes contractés en années récolte et exprimés en tonnes)



2. Bilan du marché blé dur annuel FranceAgriMer, campagne 2022-2023, 1,3 million de tonnes en 2023. 3. Définition de Nature 1 et Nature 2 en p. 26. 4. Les volumes prévisionnels peuvent être amenés à être révisés en fonction des conditions climatiques, des rendements et de la qualité des blés durs de l'année.

En action : Préparer la filière blé dur aux risques climatiques

Face aux aléas climatiques croissants, la filière blé dur française est à un tournant. En 2024, Panzani a mené avec l'appui d'Agrosolutions une analyse approfondie pour évaluer la vulnérabilité de ses quatre principaux bassins d'approvisionnement en France et identifier les leviers d'adaptation les plus pertinents.

En effet, le blé dur est une céréale particulièrement sensible aux aléas climatiques : les épisodes de gel, la pluie au moment de la floraison et le stress hydrique impactent fortement les rendements et la qualité du blé dur. Cette étude vise donc à mieux appréhender la vulnérabilité de cette filière en France et à identifier les leviers d'adaptation les plus pertinents. Elle se base sur les scénarios 4.5 et 8.5 du GIEC¹.

Elle s'appuie également sur des ateliers participatifs auxquels ont participé des experts métiers des filières analysées (blé dur et tomate, voir p.30 pour la tomate), les équipes achats et qualité notamment.

Les grands enseignements de cette étude

1

TOUS LES BASSINS DE PRODUCTION IMPACTÉS

→ Le changement climatique devrait impacter à terme tous les bassins de production français auprès desquels nous nous approvisionnons, du fait de l'augmentation de la fréquence des aléas. La production nord-Américaine ne sera pas épargnée non plus. Les bassins de production en France qui nous approvisionnent seront exposés à une baisse globale de la pluviométrie, à des épisodes d'excès d'eau post semis et de sécheresses au printemps et à des températures élevées voire extrêmes. Les bassins Sud-Est et Sud-Ouest seront probablement davantage touchés que les bassins de production Centre et Centre-Ouest. Par conséquent, afin de garantir la résilience de la filière blé dur française, Panzani met en place, avec ses partenaires agricoles, des projets visant à adapter la culture de blé dur à ces conditions futures. L'objectif est ainsi de définir de nouvelles stratégies de production pour adapter et maintenir la culture du blé dur sur ces différents territoires. De plus, le changement, climatique pourrait rendre d'autres territoires français propices à la culture de blé dur. Nous explorons ainsi la possibilité de développer la culture sur ces zones de production en France.

2

LA DISPONIBILITÉ DE L'EAU, UN ENJEU CLÉ POUR L'AVENIR DE LA FILIÈRE

→ Bien que chacun des bassins de production soit impacté différemment par les aléas climatiques, tous nos bassins actuels d'approvisionnement vont faire face à un déficit hydrique croissant. Or, selon la période à laquelle a lieu le stress hydrique, celui-ci peut affecter le rendement et la qualité du blé dur.

Face aux stress hydriques et thermiques croissants, les agriculteurs doivent faire évoluer leurs pratiques pour les adapter au changement climatique. Les principaux leviers d'actions sont notamment :

- Améliorer la fertilité des sols (par exemple via la couverture des sols) pour augmenter leur capacité de rétention de l'eau ;
- Recourir à des pratiques d'irrigation raisonnée dans les bassins les plus à risque ;
- Déployer l'agriculture de précision en utilisant des outils d'aide à la décision afin d'être au plus proche des besoins réels de la plante ;
- Intégrer des réseaux d'expérimentation, de recherche et des lieux d'échanges de pratiques sur le blé dur ;
- Investir dans la recherche génétique pour trouver des variétés résilientes aux stress hydrique et thermique.



1. GIEC = Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. Ces deux scénarios font partis des 5 scénarios SSP retenus par le GIEC. Le scénario SSP5-8.5 prend en compte des émissions de GES très élevées et un réchauffement de 4,4°C à 2100. Le scénario 4,5 prend en compte des émissions de GES intermédiaires et un réchauffement de 2,7°C à 2100.

3

LE BLÉ DUR : UNE CULTURE À SÉCURISER

→ Le blé dur est une plante économiquement intéressante² pour les agriculteurs en 2024 mais elle est également particulièrement sensible aux aléas climatiques ce qui peut impacter le rendement et la qualité de la culture. À plus long terme, les coûts des intrants (comme le pétrole, le gaz, les engrais azotés, etc.) pourraient augmenter en raison de divers facteurs, ce qui pourrait avoir des répercussions économiques pour les agriculteurs.

Ces risques économiques, couplés aux conditions climatiques de plus en plus complexes à appréhender, font du blé dur une culture considérée comme « à risque » par les producteurs.

Pour sécuriser l'approvisionnement en blé dur français, plusieurs leviers existent :

- Le plan de souveraineté nationale blé dur auquel Panzani a participé, aux côtés des acteurs de la filière française de blé dur, représentés par le SIFPAF (Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France) et par Intercéréales (*voir encadré*) et signé par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire lors du Salon International de l'Agriculture en février 2024 ;
- Des programmes régionaux comme le programme RESILDUR dans la région sud-est piloté par Arvalis (Institut du végétal) en partenariat avec les organismes stockeurs de la région et Panzani. Il vise à identifier les leviers d'adaptation aux stress thermique/hydrique et aux enjeux de la décarbonation de la culture du blé dur.



La signature d'un plan de souveraineté nationale

Panzani a participé aux côtés de l'ensemble des acteurs de la filière française de blé dur, représentés par le SIFPAF (Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France) et par Intercéréales, à la signature du Plan de Souveraineté Blé Dur par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Ce plan comporte 3 volets :

- La sécurisation par la mise en place de mécanismes assurantiels ;
- La décarbonation par la recherche variétale et l'agronomie, les investissements bas carbone et la recherche d'innovation pour les collecteurs de grains ;
- Le cofinancement des programmes de recherche et de développement dans le but de créer le matériel végétal de demain.

C'est lors du Salon International de l'Agriculture 2024, que le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire de l'époque, Marc Fesneau, a marqué son soutien à la filière blé dur en signant le Plan de Souveraineté Blé dur.

Cette initiative marque une nouvelle étape vers le renforcement de la souveraineté alimentaire française, un objectif au cœur des actions de Panzani depuis de nombreuses années, devenu stratégique alors que la consommation de pâtes augmente (+ 11 % en France depuis 2019)³ et que les surfaces de blé dur diminuent (divisées par 2 en moins de 15 ans)⁴. Nous jouerons un rôle particulièrement actif sur le troisième volet en mettant au service du projet notre outil de recherche le CRECERPAL qui aura pour mission de réaliser toutes les analyses de référence pour évaluer la qualité technologique des lots de blés durs issus des essais agronomiques du projet.

2. L'analyse des données de l'Observatoire Arvalis-Unigrains et des données CER (départements de la Haute-Garonne) montre que le blé dur permet de dégager des marges brutes intéressantes pour la plupart des années par rapport au blé tendre dans les bassins historiques de production. 3. Source : Circana tous circuits France, croissance du marché pâtes en volume entre 2024 et 2019. 4. Source : Bilan de campagne 2023/2024 FranceAgriMer.

#1.2 Accompagner la transformation de la filière tomate : vers un programme Tomate Responsable

La tomate est l'ingrédient star de nos sauces, 95 %¹ de nos références de sauces en contiennent. Aux côtés de nos partenaires, nous veillons à garantir qualité, goût et impact environnemental maîtrisé : nos tomates sont cultivées en plein champ, récoltées à maturité en été et transformées en moins de 48 heures pour préserver toute leur saveur.

Face aux défis climatiques, nous avons poursuivi les essais sur le terrain conduits depuis 2017 et avons mené en 2024 une étude de vulnérabilité, qui confirme la nécessité d'une stratégie de diversification des origines géographiques de notre tomate. Nous renforçons ainsi notre approvisionnement en France et poursuivons notre engagement pour aller vers une tomate responsable et durable.



#1.2.1 — Coconstruire notre démarche via des projets pilotes

En 2024, nous avons poursuivi les essais menés sur le terrain en Espagne les années précédentes avec notre partenaire technique Ideagro dans le cadre de notre programme Tomate Responsable dont le but est de travailler sur 3 enjeux majeurs :

- la préservation de la ressource en eau ;
- l'amélioration de la santé des sols et la réduction de l'impact carbone de la culture ;
- la préservation de la biodiversité.

Ce programme aujourd'hui encore au stade de pilote en Espagne, sur un nombre réduit de parcelles et d'agriculteurs impliqués, permet de tester et d'évaluer de nouvelles pratiques avant de les étendre.

En 2024, les pratiques testées ont été les suivantes :

- mise en place de couverts végétaux en interculture sur des parcelles tests. Le but est de former les agriculteurs à cette pratique et d'en évaluer les bénéfices, notamment sur la quantité de matière organique présente dans le sol, la structuration du sol, ainsi que l'amélioration de la biodiversité. En tout, 11 agriculteurs ont pu tester cette pratique pour une surface totale de 63 hectares répartis en 23 parcelles ;

- expérimentations de nouvelles stratégies de fertilisation et de contrôle de maladie et ravageur (fusarium et nématodes) sur 2 bassins de production distincts, pour démontrer :

- qu'une baisse de 20 % de la fertilisation minérale est possible sans impacter la qualité des tomates, ni les rendements, et avec des impacts positifs sur la santé du sol et sur l'empreinte carbone de la culture (estimation d'une réduction de 7 % de l'impact carbone – mesures 2022) ;
- la possibilité d'utiliser des solutions de biocontrôles (solutions naturelles) pour le contrôle de certaines maladies ou ravageurs du sol en alternative aux solutions chimiques sans impacter les rendements ni la qualité des tomates.

En tout, 7 agriculteurs ont pris part à l'expérimentation, chacun sur une parcelle, soit 12,5 hectares au total pour environ 600 tonnes de tomates. Pour cette expérimentation, ils ont reçu chaque semaine la visite de techniciens agronomes.

Ces essais ont permis de confirmer les résultats obtenus les années précédentes dans les conditions climatiques de 2024.



#1.2.2 — Comprendre les vulnérabilités de la filière

Nous avons réalisé cette étude de vulnérabilité de la filière tomate dans un contexte d'aléas climatiques de plus en plus extrêmes. Comme pour l'étude sur le blé dur, l'analyse, menée par Agrosolutions pour Panzani et en concertation avec les experts filières et les équipes achats et qualité, vise à mieux appréhender la vulnérabilité de la filière tomate en Europe et à identifier les leviers d'adaptation les plus pertinents. Elle se base sur les scénarios 4.5 et 8.5 du GIEC².

LES GRANDS ENSEIGNEMENTS DE CETTE ÉTUDE

1. Stress hydrique et thermique : vers une évolution des bassins de production historique

Nos trois bassins d'approvisionnement principaux pour la tomate sont l'Espagne, l'Italie et le Portugal. L'étude s'est intéressée à ces trois zones de production, ainsi qu'à la région Provence Alpes Côtes d'Azur, qui compte aujourd'hui 40 % des surfaces de tomates d'industrie en France.

Les projections climatiques étudiées (via les scénarios 4.5 et 8.5 du GIEC²) permettent de mettre en évidence des écarts importants entre les trois bassins de production qui nous approvisionnent. L'Estrémadure, notre bassin historique, semble être celui le moins propice à la production de la tomate dès 2030-2050. Le principal risque est l'intensification des épisodes de sécheresse et la hausse des températures, rendant les systèmes de production hautement dépendants à l'eau d'irrigation. De ce fait, les rendements en tomates dans cette région pourront être maintenus uniquement si les producteurs ont un accès à l'eau. L'eau est une ressource hautement convoitée du fait de la hausse des surfaces en amandiers, qui ont également d'importants besoins en eau.

Le bassin de Santarem, au Portugal, devrait voir augmenter ses températures nocturnes et diurnes, tout en restant propice à la production de tomate si des mesures d'adaptation sont mises en place. Ce bassin pourrait connaître des difficultés semblables à l'Espagne, mais dans un pas de temps un peu plus lointain.

Le bassin italien, situé dans la région de l'Emilie-Romagne, sera majoritairement confronté à une hausse des températures nocturnes mais restera propice à la production de tomate. Mais en comparaison à l'Estrémadure, ce bassin devrait conserver des conditions climatiques plus propices à la production de tomate, grâce notamment à une pluviométrie annuelle plus élevée.

De manière plus globale, la hausse des températures et la diminution des précipitations devraient générer, selon les simulations, une diminution des volumes de tomates produits au niveau mondial de l'ordre de 6 % à horizon 2050 et de 60 % à horizon 2100. Un changement des principaux bassins de production mondiaux aura probablement lieu avec une augmentation de la production de tomates en Chine et en Mongolie. Toutefois, notre cahier des charges exclut l'approvisionnement de tomates en provenance de ces zones.

Face à ces défis, nous ajustons nos stratégies d'approvisionnement en diversifiant nos fournisseurs et leurs bassins de production pour garantir une sécurisation des volumes en qualité et en quantité. En effet, les régions actuelles de production française, soit les régions situées au sud de la Loire, restent globalement propices à la production de tomates malgré des épisodes de température plus extrêmes, notamment au Sud-Est (voir 1.2.3 Diversifier nos sources d'approvisionnement, y compris en France).

2. L'utilisation de l'eau : une ressource rare qui va être de plus en plus réglementée

Les restrictions en eau d'irrigation sont de plus en plus souvent mises en place dans les pays, que ce soit pour une durée courte (arrêté de sécheresse, restrictions dans un temps restreint, en réponse à un aléa de sécheresse) ou de façon pérenne dans le cadre d'une politique globale.

Dans nos bassins d'approvisionnement historique, l'Espagne a déjà mis en place des restrictions, qui pourraient se stabiliser, si des investissements sont faits, par l'accès futur à de nouvelles ressources alternatives comme la Réutilisation des eaux usées traitées (REUT) et la désalinisation.

En Italie, des travaux importants seront nécessaires pour moderniser les réseaux d'irrigation, avant de pouvoir mettre en place, comme en Espagne, des systèmes efficaces de REUT pour l'agriculture. D'ici là, les premières mesures pourraient passer par des restrictions d'usage de l'eau pour l'irrigation, à court ou moyen terme, selon les orientations politiques actuelles.

Enfin, au Portugal, la dépendance du secteur agricole à l'irrigation est réelle, les débits hydrologiques étant en partie contraints par la gestion espagnole. Des investissements européens pourraient également améliorer les systèmes d'irrigation portugais.

L'étude identifie également plusieurs leviers concrets pour mieux utiliser l'eau :

- Installer des capteurs dans le sol pour ajuster au mieux les apports d'eau ;
- Réduire légèrement les quantités d'eau utilisées à certains moments, sans nuire au développement des plantes, pour économiser l'eau tout en maintenant de bons rendements ;
- Favoriser la réutilisation des eaux usées traitées ou l'utilisation d'eau dessalée, pour l'irrigation des tomates,
- Réduire les prélèvements d'eau au niveau des sites industriels, en suivant précisément les usages et en développant des projets de réemploi, de recyclage ou de réutilisation de l'eau directement sur site.



Définir les standards de la tomate responsable

Panzani engage une réflexion sur la création d'un socle commun pour une tomate responsable basé sur le référentiel Global Gap², en concertation avec l'ensemble de ses fournisseurs partenaires. L'objectif : définir des critères partagés pour une production plus durable et résiliente face aux défis climatiques.

En parallèle, nous avons l'ambition de construire une Charte Tomate Responsable, intégrant des engagements concrets sur la gestion de l'eau, la préservation des sols et la traçabilité des approvisionnements. Cette démarche s'appuiera sur un travail avec nos partenaires agro industriels pour garantir une tomate de qualité, cultivée dans des conditions respectueuses de l'environnement et des ressources naturelles.



#1.2.3 — Diversifier nos sources d'approvisionnement, y compris en France

Renforcement du sourcing en Italie et en France pour réduire la dépendance aux zones les plus vulnérables

En 2024, nous avons utilisé environ 12 000 tonnes de tomates, issues de la production française, pour la fabrication de nos produits, soit une augmentation de 100 % par rapport à 2023 couvrant 12 % de nos besoins en tomates. En 2025, l'ambition de Panzani est de monter à 16 000 tonnes de tomates françaises contractualisées, soit une augmentation de 30 % couvrant un peu plus de 16 % de nos besoins. Notre volonté est de continuer à augmenter progressivement ces volumes dans les années qui viennent.

UNE NÉCESSAIRE RELANCE DE LA FILIÈRE TOMATE D'INDUSTRIE EN FRANCE

160 000 t

de tomates dédiées à l'industrie produites en France versus un besoin des industriels français de 1 100 000 t, et de 100 000 t pour Panzani⁴.

1. Total Volumes sauces 2024 (y compris volumes pesto et sauces blanches et sauces froides Zakia) 2. Ces deux scénarios font partis des 5 scénarios SSP retenus par le GIEC. Le scénario SSP5-8.5 prend en compte des émissions de GES très élevées et un réchauffement de 4,4°C à 2100. Le scénario 4,5 prend en compte des émissions de GES intermédiaires et un réchauffement de 2,7°C à 2100. 3. Ensemble de normes internationalement reconnues visant à garantir des bonnes pratiques agricoles. Créé en 1997 par des détaillants européens, la certification GLOBAL G.A.P. couvre divers aspects de la production agricole, notamment la sécurité alimentaire, la durabilité environnementale et le bien-être des travailleurs. 4. Source World production estimate of tomatoes for processing.



Engagement #2



FAVORISER DES PRATIQUES RESPONSABLES POUR TOUTES NOS MATIÈRES PREMIÈRES

Notre démarche de responsabilité commence, en amont de nos sites de production, par la sélection rigoureuse de nos matières premières et par les relations que nous entretenons avec nos fournisseurs partenaires. Nous attendons d'eux qu'ils s'engagent avec nous dans la lutte contre le changement climatique, la réduction de leur impact sur l'environnement et l'adoption de pratiques éthiques tout au long de leur propre chaîne de valeur.

Nous veillons quotidiennement, à chaque étape de la chaîne de valeur, à obtenir un produit optimal qui répond aux exigences de nos consommateurs.

Dès 2018, nous avons formulé une démarche d'Achats Responsables, dans l'optique de continuer à améliorer notre engagement en garantissant des pratiques responsables sur l'ensemble de nos matières premières.

En 2023, une version plus approfondie de cette charte a été élaborée, visant à renforcer notre processus de sélection ainsi que l'adhésion de nos partenaires fournisseurs à nos principes d'engagement.

Elle est organisée autour des sujets fondamentaux suivants :

- respect de nos cahiers des charges qualité ;
- éthique et transparence ;
- approvisionnement responsable ;
- pratiques agricoles durables et bien-être animal ;
- respect de la biodiversité ;
- responsabilité environnementale ;
- substances dangereuses ;
- rejets.

En 2024, cette charte a été partagée à l'ensemble de nos fournisseurs représentant 80 % de nos dépenses en matières premières, produits manufacturés et services stratégiques à notre activité (notamment le transport).

En complément, certaines matières premières sensibles font l'objet d'une attention toute particulière. C'est notamment le cas de la viande qui, bien que représentant une part relativement faible de nos achats¹, est présente dans la recette de certaines de nos sauces. Pour cette matière première, notre premier point d'attention est la maîtrise des origines : plus des deux tiers de notre viande de bœuf sont français, notre viande de porc provient d'Espagne ou de France et nous ne nous approvisionnons pas en dehors de l'Union européenne.

Pour aller plus loin, nous avons entamé une série d'audits de nos fournisseurs portant sur différentes dimensions, notamment leurs pratiques en matière de bien-être animal.

1. La viande représente moins de 4 % des achats de Panzani en valeur hors blé dur.

Engagement #3



S'APPUYER SUR L'ÉVALUATION SEDEX² POUR NOS FOURNISSEURS

En complément de notre charte d'Achats Responsables, nous avons choisi de nous appuyer sur la plateforme d'évaluation des fournisseurs Sedex.

Ainsi, notre ambition est d'évaluer la performance environnementale, sociétale, éthique et de gouvernance de nos fournisseurs stratégiques via la base de données Sedex et l'audit SMETA³.

2. Sedex, acronyme de Supplier Ethical Data Exchange, est une organisation à but non lucratif. Sedex a pour mission de promouvoir des pratiques commerciales éthiques et responsables dans les chaînes d'approvisionnement mondiales. 3. SMETA est l'une des normes d'audit social qui reflète tous les aspects des pratiques commerciales responsables et éthiques. 4. Top 80 fournisseurs = fournisseurs représentant 80 % de nos dépenses en matières premières, produits manufacturés et services stratégiques à notre activité (notamment le transport).

INDICATEUR 2024

72%

de notre top 80⁴ fournisseurs sont inscrits sur la plateforme Sedex

OBJECTIF 2025

100%

de notre top 80 fournisseurs⁴, auront signé la Charte d'Achats Responsables

Où AU MEILLEUR POUR NOS FILIÈRES



Oui



AU MEILLEUR POUR
L'ENVIRONNEMENT



Conscients des défis environnementaux auxquels nous devons faire face, nous sommes engagés dans une démarche de réduction de notre impact environnemental tout au long de la chaîne de valeur, tout en garantissant une gestion durable des ressources naturelles.

Cette démarche repose sur plusieurs axes clés :

- l'atténuation du changement climatique en agissant sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, du champ à l'assiette ;
- l'adaptation aux conséquences du dérèglement climatique, notamment pour nos filières agricoles stratégiques (blé dur, tomate) ;
- la réduction de l'impact environnemental de nos sites de production via une gestion optimisée des énergies et de l'eau, ainsi que par la valorisation et la réduction de nos déchets ;
- le développement d'un modèle circulaire en favorisant notamment le recyclage en fin de vie de nos emballages et en explorant de nouveaux modèles de distribution.

NOS OBJECTIFS



- 47 %
d'émissions de GES sur les scopes 1 et 2¹
(périmètre défini en p. 39)

HORIZON 2030

- 28 %
d'émissions de GES sur le scope 3²
(périmètre défini en p. 39)

HORIZON 2030



95 %
de déchets valorisés

HORIZON 2030

100 %
d'emballage recyclable²

en participant activement à la mise en place de la filière française de recyclage du polypropylène (PP), matériau utilisé pour l'emballage de nos pâtes

HORIZON 2025

Notre contribution aux objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU



6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT



7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES



1. Année de référence : 2019. 2. En adéquation avec la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC), qui prévoit la mise en place d'une filière de responsabilité élargie des producteurs (REP) pour les emballages industriels et commerciaux à compter de 2025.



Où AU MEILLEUR POUR L'ENVIRONNEMENT

PANZANI

SEMOULERIE
DE

Engagement #1



CONTRIBUER À L'ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

#1.1 Notre stratégie climat

La lutte contre le changement climatique constitue un défi majeur de notre siècle et les entreprises jouent un rôle crucial dans la transition vers une économie décarbonée. Panzani entend apporter sa contribution à cet enjeu sans précédent.

En 2022, nous nous sommes engagés auprès de l'initiative mondiale Science Based Targets initiative (SBTi), lancée par le World Wide Fund for Nature (WWF) aux côtés du Global Compact (ONU), du World Resources Institute (WRI) et du Carbon Disclosure Project (CDP), à aligner notre démarche bas-carbone avec les recommandations du GIEC de contenir le réchauffement de la planète sous les 1,5 °C d'ici à la fin du siècle.

Pour ce faire, nous avons défini des objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) à court et moyen terme. Ces derniers ont été approuvés par la SBTi en octobre 2023.

Ainsi, nous nous sommes engagés d'ici à 2030 (comparativement à 2019) à :

- **réduire nos émissions sur les scopes 1 et 2¹ de 47 %**, démontrant ainsi notre volonté de minimiser les impacts directs de nos activités sur le climat ;
- **réduire nos émissions sur le scope 3² de 28 %**, ce qui reflète notre engagement à prendre en compte l'ensemble de nos émissions, y compris celles provenant de notre chaîne d'approvisionnement et de nos activités indirectes.

Notre stratégie climat s'est structurée en 3 étapes : mesurer, réduire et sensibiliser nos collaborateurs.

#1.1.1 — Mesurer notre empreinte carbone

La mesure de nos émissions de GES a porté sur l'ensemble de notre chaîne de valeur depuis 2019 en suivant la méthodologie du Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol). Pour cela, nous avons été accompagnés par le cabinet EcoAct, garant de la méthodologie. EcoAct est également en charge de l'actualisation des bases de données des facteurs d'émissions, afin d'inscrire la mesure de notre empreinte carbone dans une démarche de fiabilisation et d'amélioration continue.

Cette étape de mesure, indispensable à la prise de décision, a été renouvelée en 2022 et, depuis, est réalisée chaque année, permettant de fiabiliser le reporting climat, de valider un premier palier de réduction de nos émissions de GES et de consolider nos axes de progrès.

En 2024, nous avons mis à jour notre empreinte carbone sur la base de la méthodologie SBTi FLAG (Forest, Land and Agriculture) qui constitue un cadre de référence spécifique pour le reporting (GHG Protocol) et la réduction (SBTi FLAG) des émissions associées aux activités de gestion des terres. Ainsi, le secteur forestier et agricole, concerné par l'approche FLAG, représente environ 22 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre ce qui en fait le troisième secteur le plus émetteur après l'énergie et l'industrie³.

Les émissions FLAG couvrent spécifiquement les émissions d'origine biogénique c'est-à-dire provenant des activités liées à l'utilisation des terres (utilisation de fertilisants, travail du sol, etc.) ainsi qu'au changement d'usage des sols (ex : déforestation, conversion des prairies naturelles en terres agricoles...). Ces émissions se distinguent des émissions dites "Énergie et Industrie", qui concernent principalement la consommation d'énergie fossile. La particularité du reporting FLAG est qu'il permet d'intégrer les variations du stock de carbone dans les sols et la biomasse, qu'il s'agisse de déstockage (émissions) ou de stockage additionnel (absorptions). Les absorptions biogéniques font référence aux mécanismes d'absorption tels que la restauration forestière, l'agroforesterie et la séquestration du carbone dans les sols.

Ainsi en adoptant la démarche FLAG, les entreprises ayant des activités associées à l'utilisation et à la gestion des terres peuvent non seulement mesurer plus précisément leurs émissions de gaz à effet de serre et ainsi identifier les leviers de réduction de ces émissions, mais aussi jouer un rôle positif dans la séquestration du carbone et la préservation des écosystèmes, contribuant ainsi à la lutte contre le changement climatique.

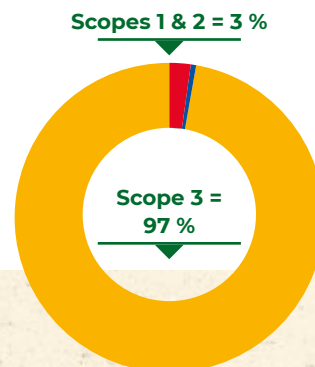
Ce processus nous a permis d'identifier les leviers d'actions ayant le plus de potentiel d'impact et d'établir notre stratégie d'ici à 2030, telle que soumise à la SBTi.

1. Les émissions des scopes 1 et 2 concernent les émissions de GES en lien direct avec les activités de production de Panzani. Scope 1 : émissions directes provenant de sources liées à la combustion d'énergies fossiles dans les usines de Panzani, de l'usage de véhicules de société à des fins professionnelles et de fuites de fluides frigorigènes des installations de réfrigération. Scope 2 : émissions indirectes liées à la consommation d'électricité et aux achats de chaleur. 2. Les émissions du scope 3 concernent les autres émissions indirectes, notamment les achats de matières premières, le transport amont et aval, la transformation de produits finis, la fin de vie des produits (emballages) et les déchets. Bien que nous les mesurons, nous excluons les émissions liées à l'utilisation de nos produits et aux déplacements des consommateurs vers les magasins, ces postes ayant été exclus de notre trajectoire sur recommandation du SBTi. 3. Source : <https://sciencebasedtargets.org/sectors/forest-land-and-agriculture>

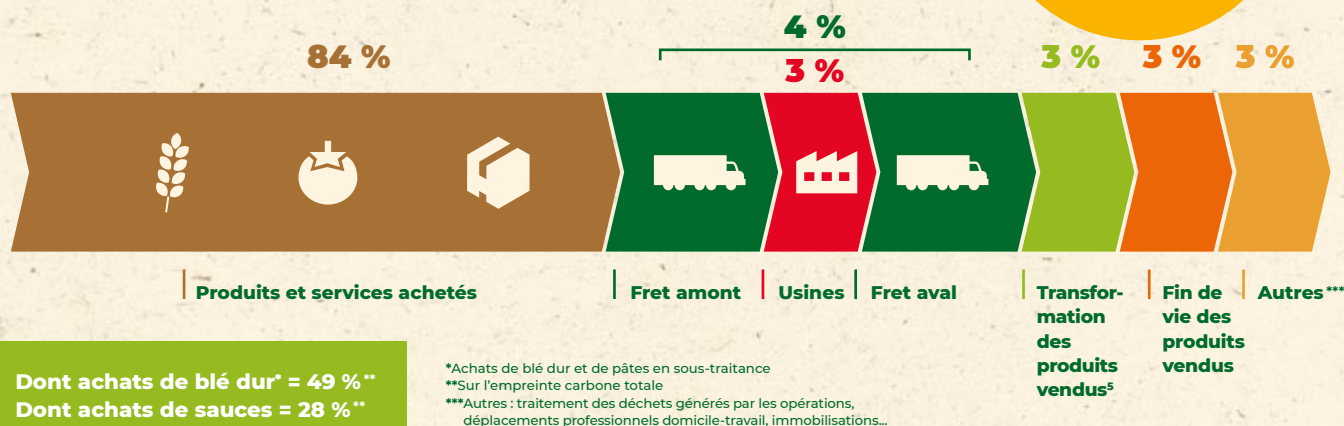
NOTRE EMPREINTE CARBONE 2024*

En 2024, les émissions totales de GES de Panzani représentent 671 732 teqCO_2 , se répartissant de la sorte :

- **scope 1** : 18 562 teqCO_2 ;
- **scope 2** : 2 394 teqCO_2 ;
- **scope 3** : 650 776 teqCO_2 .



Répartition des émissions de GES de Panzani en 2024



Précisions méthodologiques :

L'empreinte carbone de Panzani est présentée en approche market-based⁴, et les émissions des scopes 1, 2 et 3 sont estimées conformément à la méthodologie du GHG Protocol.

Scopes 1 et 2 : les calculs sont réalisés sur la base des données primaires provenant des factures énergétiques des sites et des facteurs d'émissions standardisés issus principalement de la base carbone de l'Ademe et de bases de données complémentaires. Ainsi les émissions liées à la consommation d'électricité ont été évaluées en utilisant le facteur d'émissions de l'AIB sur la base du mix résiduel électricité et complété avec les facteurs d'émissions spécifiques à l'électricité d'origine renouvelable achetée via des contrats de garanties d'origine. Le poste Énergie prend en compte l'ensemble des consommations d'énergie des bâtiments inclus dans le périmètre, qu'elles soient pour le chauffage, l'électricité, etc⁶.

Scope 3 : Scope 3 : Les émissions sont calculées en appliquant aux données d'activités des facteurs d'émissions issus principalement de la base carbone de l'Ademe et d'Agribalyse.

En 2024 Panzani a fait appel à l'expertise d'Arvalis – Institut du végétal et à Ecoact pour mettre à jour le facteur d'émission utilisé pour le blé dur. Jusqu'à présent le facteur d'émission appliqué au blé dur provenait de la base de données Agribalyse et représentait les émissions du « blé dur, conventionnel, moyenne nationale, à la ferme – France continentale » (exprimées en $\text{kgCO}_2\text{e/kg}$ de produit). Ce travail a permis d'obtenir les facteurs d'émissions « Gaz à Effet de Serre » (exprimés en tonne de CO_2eq par tonne de produit) régionalisés des filières Blé Dur Conventionnel et Blé Dur Responsable Français. Ainsi, ce travail permet à Panzani de trouver des données plus proches de la réalité de la production de blé dur français. Il permet également de faire la distinction entre d'une part, les émissions liées à la production de blé dur standard, et d'autre part, les émissions liées à la production du blé respectant notre charte « Blé Responsable Français », dont l'objectif est de réduire l'impact environnemental de la culture de blé dur.

(précisions : voir partie « méthodologie de reporting » p. 75)

Les techniques appliquées pour estimer les émissions de GES peuvent rencontrer certaines contraintes, notamment dues à des approximations nécessaires, à la pertinence des données disponibles ou à une accessibilité restreinte de ces dernières. Cela signifie qu'à l'inverse des scopes 1 et 2, les variations annuelles des émissions du scope 3 peuvent être corrélées à la qualité des données collectées et des procédés de calcul employés. Le scope 3 est l'objet d'un travail d'amélioration constante des données initiales, des techniques, des périmètres et des facteurs d'émissions afin d'accroître sans cesse leur précision et leur fiabilité. Néanmoins, les estimations du scope 3 fournissent des informations sur les proportions des principaux postes d'émissions de Panzani et lui permettent d'orienter les stratégies de réduction de son empreinte carbone.

LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE PANZANI ONT BAISSÉ DE 4 % ENTRE 2023 ET 2024 (2023 VS 2022 : 3 %)

Cela s'explique par :

- une baisse de plus de 2 % des émissions de GES des scopes 1 et 2, en lien avec une diminution de la consommation de gaz naturel et de propane de 5 % associée à un effet volume produit et aux économies d'énergie issues des actions d'efficacité énergétique mises en œuvre par les sites de production (voir p. 42).
- une baisse de près de 4 % des émissions de GES du scope 3, en lien avec une réduction de 4 % (2023 : 3 %) des émissions associées à l'achat de produits et services, et une réduction de 5 % des émissions associées au transport de nos matières premières et de nos produits finis.

4. Méthodologie du GHG Protocol, approche market-based, exclusion des postes « utilisation des produits vendus » et « déplacement des consommateurs vers les magasins ». 5. Les émissions de GES liées à la transformation des produits vendus correspondent aux émissions générées par la transformation des produits vendus en BtoB : la semoule de blé dur qui sera transformée en pâtes ou en couscous par nos clients et les coproduits de semouleries, destinés à l'alimentation animale. 6. Utilisation du facteur d'émissions du fournisseur auprès duquel Panzani se fournit en électricité et du facteur d'émissions de l'AIB pour le mix résiduel de l'électricité.

Chez Panzani, notre stratégie climat est alignée avec les recommandations du GIEC et s'articule autour de deux axes principaux :

- **L'atténuation :** En 2024, nous avons mis en oeuvre des initiatives stratégiques pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre. Parmi ces initiatives, nous envisageons actuellement l'installation d'une chaudière biomasse sur l'un de nos sites de production. Ce projet témoigne aussi de notre volonté de transition vers des sources d'énergie renouvelable.
- **L'adaptation :** Parallèlement, nous avons lancé une étude pour mieux comprendre et anticiper l'impact du dérèglement climatique sur nos filières stratégiques du blé dur et de la tomate. Cette étude nourrit notre vision à long terme de notre stratégie d'approvisionnement. Elle contribue ainsi à la résilience de notre modèle économique face aux défis climatiques.

Ces actions reflètent notre engagement pour un avenir durable et résilient, en intégrant des pratiques responsables et innovantes dans notre chaîne de valeur.

Elaine Desvaux,
Responsable de projets RSE, Panzani



L'agriculture régénératrice au service de la décarbonation

Chez Panzani, nous en sommes convaincus, l'agriculture régénératrice est un levier de lutte contre le changement climatique. En plaçant la santé des sols au cœur des systèmes agricoles, elle permet à la fois de réduire les émissions de GES et de stocker du carbone dans les sols.

Nous travaillons avec nos agriculteurs partenaires pour déployer les principes de l'agriculture régénératrice en tenant compte des spécificités liées à la culture du blé dur et à nos bassins de production (voir p. 26).



#1.1.2 — Réduire notre empreinte carbone

L'AMONT AGRICOLE

Quand il s'agit de réduire nos émissions de GES, notre amont agricole, et plus particulièrement notre approvisionnement en blé dur¹, fait l'objet d'une attention toute particulière. Il représente près de 43 % de nos émissions totales (scopes 1, 2 et 3).

Grâce à la mise en place progressive de notre cahier des charges Blé Responsable Français (voir p. 22) et l'identification d'autres leviers permettant d'aller plus loin sur la décarbonation de la filière, nous visons une réduction de 10 à 15 %² des émissions de GES sur notre amont blé dur.

LE TRANSPORT

Chez Panzani, la proximité est un enjeu clé. Nos activités sont organisées selon une segmentation nord/ sud, avec une implantation de nos semouleries et de nos ateliers de production de pâtes en fonction de nos 4 bassins d'approvisionnement en blé dur :

- **le blé dur des bassins du sud approvisionne nos semouleries du sud de la France et celui en provenance des bassins du nord, nos sites se trouvant dans la partie nord du pays³ ;**
- **la distribution de nos pâtes est pensée de la même manière : la moitié nord de la France est approvisionnée par les produits fabriqués dans notre usine de Nanterre, la moitié sud par notre usine de La Montre à Marseille⁴.**

Malgré ces efforts d'optimisation, l'empreinte carbone de nos transports représente 4 % de nos émissions de GES totales. C'est pourquoi nous développons une stratégie visant à réduire l'empreinte carbone de nos transports, à commencer par celui nécessaire à l'acheminement de nos matières premières. Aujourd'hui, 40 % de nos volumes de blé dur sont acheminés par péniche dans le nord de la France et 46 % par le rail dans le sud.

APPROVISIONNEMENT DES SEMOULERIES EN BLÉ DUR



dans le nord :

40 %
par péniche



dans le sud :

46 %
par train



Action concrète

Notre participation à la remise en service de la voie ferrée de Beaucaire, dans le Gard, a contribué à rendre le transport du blé dur vers nos sites de production plus durable. Historiquement, les céréales du site étaient acheminées par train avant d'être transférées sur la route pour des raisons économiques. Grâce à la collaboration entre Arterris et Panzani, premier client du site avec 25 000 tonnes de blé dur chargées par an, la réhabilitation de cette infrastructure est devenue viable.

Cette réhabilitation permet notamment de réduire les émissions de GES de l'acheminement de notre blé dur tout en optimisant notre efficacité logistique. Concrètement, pour acheminer 1 500 tonnes de blé dur, un seul train est désormais nécessaire, alors qu'il fallait 50 camions pour transporter le même volume par la route.

Oni AU MEILLEUR POUR L'ENVIRONNEMENT



1. Achats de blé dur et de pâtes en sous-traitance issus de la transformation du blé dur. 2. Potentiel de réduction estimé par Agrosolutions, via une analyse des leviers du cahier des charges Blé Responsable Français, associés à d'autres leviers de réduction de l'empreinte carbone. 3. Selon les années et les conditions climatiques, la distance peut être étendue exceptionnellement jusqu'à 850 kilomètres. Elle est réalisée par voie ferroviaire. 4. Selon les demandes de nos distributeurs, des exceptions peuvent arriver avec une logistique de distribution revue en conséquence.

LA GESTION DE L'ÉNERGIE

Bien que ne représentant que 3 % de notre empreinte carbone, nous travaillons également à la réduction des émissions liées à nos sites de production et à nos consommations d'énergies (dites scope 1 et scope 2). Pour ce faire, nous agissons sur plusieurs axes, en lien avec nos objectifs de réduction :

- **améliorer la performance énergétique** de nos sites de production, tels que les semouleries et les sites de fabrication de pâtes et de couscous. Nous investissons chaque année dans des équipements permettant d'optimiser la consommation d'énergie au regard du procédé de fabrication ;



On ne s'arrête pas là !

Une partie de l'empreinte carbone de nos produits se joue également chez nos consommateurs, lors de la cuisson de nos pâtes. C'est pourquoi nous souhaitons les accompagner vers des pratiques plus sobres, en mettant en avant des solutions telles que la cuisson passive¹ sur nos emballages (voir p. 48). En réduisant le temps de

- **décarboner notre énergie** et notamment le gaz naturel, grâce à différentes solutions aujourd'hui à l'étude, telles que les chaudières biomasse ou la géothermie (voir p. 44).



cuisson des pâtes, cette méthode toute simple permet de baisser de 21 %² les émissions de GES associées à cette étape de la préparation.

Dans la même optique, nos gammes de pâtes 3 Minutes, pensées initialement pour permettre un gain de temps, sont une alternative intéressante pouvant permettre une baisse jusqu'à 30 % des émissions de GES³ liées à la cuisson.

#1.1.3 — Sensibiliser nos collaborateurs aux enjeux climatiques

Afin de sensibiliser nos collaborateurs, nous avons entamé en 2023 le déploiement de la Fresque du Climat³, en mobilisant en premier lieu les membres du Comex et ceux de l'équipe de direction élargie. Nous avons poursuivi cette démarche en 2024 pour atteindre 111 salariés fresqués à la fin de l'année, avec pour ambition de sensibiliser 250 à 300 de nos collaborateurs à l'horizon 2025, grâce à l'appui de nos fresqueurs internes.

La Fresque est un outil :

- **scientifique (neutre et objectif)** : il repose sur les données des rapports scientifiques du GIEC dont les recommandations guident les décisions politiques et économiques mondiales ;
- **accessible** : grâce à son approche ludique et pédagogique, il permet à tous les publics de s'approprier la question du changement climatique ;
- **impactant** : sans culpabiliser, et grâce à une compréhension partagée des mécanismes en jeu, la Fresque encourage les individus à engager un échange constructif.



1. La cuisson passive des pâtes consiste à faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant un temps très court, puis de laisser les pâtes finir de cuire grâce à l'inertie thermique de l'eau. 2. Économies comparées à des pâtes classiques soumises à un temps de cuisson de 10 minutes, en utilisant une cuisinière au gaz naturel ou électrique, phase d'ébullition de l'eau incluse. 3. Association loi de 1901 française, fondée en décembre 2018, dont l'objectif est de sensibiliser le public au réchauffement climatique.



S'ADAPTER AUX CONSÉQUENCES DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

En février 2022, le GIEC⁴ a publié un rapport⁵ soulignant les conséquences rapides et profondes du changement climatique sur les sociétés et les écosystèmes mondiaux. L'impact sur l'agriculture, y est particulièrement mis en avant, avec des pertes de récoltes prévisibles à court terme en raison de l'augmentation de la fréquence et de l'intensité des événements climatiques extrêmes. Ces changements ont un impact économique direct sur l'ensemble des acteurs de la filière, dont Panzani.

Dans ce contexte, nous avons mené, en 2023 et 2024, une étude de vulnérabilité en collaboration avec Agrosolutions, afin d'anticiper les risques climatiques et leurs conséquences sur nos approvisionnements en blé dur et tomate. L'objectif est d'adapter nos stratégies pour renforcer la résilience de nos filières face aux évolutions climatiques.

4. Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. 5. Le rapport « Impacts, adaptation et vulnérabilité », publié le 28 février 2022.

Cette étude s'appuie sur les scénarios climatiques du GIEC et évalue la vulnérabilité de nos systèmes agroalimentaires, selon trois composantes : l'exposition du système aux effets du changement climatique, sa sensibilité aux impacts potentiels et sa capacité d'adaptation. Elle porte sur nos principaux bassins de production : la France pour le blé dur et l'Espagne, l'Italie, le Portugal et la France pour la tomate.

L'étude a permis d'identifier les principaux risques climatiques affectant ces zones de production et d'évaluer leur vulnérabilité. Ces risques ont également été croisés avec d'autres facteurs environnementaux, agronomiques, économiques, sociaux, sociétaux et réglementaires.

Enfin, une hiérarchisation des leviers d'adaptation a été réalisée pour chaque bassin de production. Ceux-ci sont détaillés en p. 22 pour la filière blé dur et en p. 30 pour la filière tomate.





MINIMISER L'IMPACT DE NOS SITES DE PRODUCTION

Afin de minimiser l'impact environnemental de nos sites de production, nous menons des actions locales permettant de réduire nos consommations d'énergie et d'eau. En parallèle, nous poursuivons nos efforts pour réduire et revaloriser nos déchets, ainsi que les coproduits¹ de nos activités industrielles.

#3.1 Minimiser notre impact lié aux énergies

Nous avons 6 sites de production composés de 3 semouleries et 3 sites de transformation de pâtes et graines de couscous. Les 3 sites de transformation (La Montre, Nanterre et Vitrolles) représentent 90 % de nos émissions de GES directes (scopes 1 et 2). En effet, ces 3 sites consomment 96 % du gaz naturel et du propane de Panzani, des énergies principalement utilisées dans notre procédé de production pour deux fonctions :

- chauffer l'eau circulant dans les séchoirs pour sécher les pâtes et la graine de couscous en fin de process
- et produire de la vapeur, nécessaire pour cuire la graine de couscous.

Nos efforts se portent donc particulièrement sur ces sites, même si l'ensemble du périmètre industriel est intégré à la démarche de performance énergétique et de décarbonation.

#3.1.1 — Performance énergétique : vers un système de management de l'énergie

1^{RE} ÉTAPE : MESURE ET PILOTAGE

Depuis 2023, nous avons renforcé notre gestion de l'énergie. Nous avons mis en place un suivi mensuel de la performance énergétique en lien avec le mix produit. En parallèle, nous avons déployé des capteurs sur les sites de Nanterre et La Montre qui nous donnent une vision instantanée des consommations énergétiques afin d'affiner le déploiement et le suivi des actions d'efficacité énergétique.

Ces mesures sont complétées par un outil de gestion de l'énergie (Energy Management Tool - EMT) sur les sites de Nanterre et La Montre. Avec ce dispositif, nous pouvons mettre en perspective la consommation énergétique au regard des paramètres de production et de fonctionnement des usines, afin de suivre et d'optimiser la performance énergétique au quotidien.

2^{DE} ÉTAPE : MISE EN PLACE ET SUIVI DES PLANS D'ACTIONS DES SITES

Depuis plusieurs années, nous déployons des solutions pour optimiser l'énergie nécessaire à la fabrication de nos produits en nous appuyant sur les actions identifiées lors des audits énergétiques réalisés en 2022 et 2024 sur nos sites. Au cours des années précédentes nous avons priorisé les actions de récupération de chaleur sur divers équipements (séchoirs, compresseurs d'air, groupes froids) permettant d'économiser de l'énergie.

Sur nos sites de production de pâtes et de graines de couscous, plusieurs actions ont été mises en œuvre en 2024 participant à des gains énergétiques :

- Mise en place d'un outil de suivi de remontées automatiques des consommations d'électricité, de gaz naturel et d'eau initié en 2023 et développé en 2024 sur les sites de La Montre et Nanterre. Ce plan de comptage évolue régulièrement pour intégrer des sous-compteurs, mesurer les gains associés aux actions mises en œuvre sur les lignes de production, les utilités et le site et piloter les consommations d'énergie ;
- Sur le site de Nanterre, un économiseur a été installé sur la chaudière mi-2024. Il permet de récupérer la chaleur des fumées pour préchauffer l'eau en entrée de chaudière optimisant ainsi l'énergie à apporter pour chauffer l'eau de process ;
- Optimisation du système sous-vide nécessaire au mélange semoule/eau à La Montre : mise en place de pompes à vide à vis à vitesse variable permettant des gains d'électricité (gains prévus de 400MWh/an) et d'eau (gains de 1000m³/an) ;
- Dans nos installations, nous utilisons des compresseurs d'air pour alimenter nos machines. Sur le site de La Montre, un système de contrôle HEX@GRID permet d'optimiser la consommation d'énergie du parc des compresseurs d'air et des pompes à vide en régulant la vitesse en fonction du besoin ;
- Au-delà de la gestion des fuites sur le système d'air comprimé, à La Montre, installation d'électrovannes de sectionnement pour n'utiliser l'air comprimé que sur les lignes de conditionnement en marche (gain d'électricité) ;
- Sur nos sites, lorsque l'éclairage doit être remplacé, nous installons un éclairage en y associant de la détection de présence dans les zones peu fréquentées. Sur le site de La Montre, nous avons également équipé l'extension du dépôt avec des luxmètres afin d'adapter la puissance de l'éclairage à la luminosité.

1. Les coproduits des semouleries sont issus de la transformation du blé dur en semoule qui génère des matières secondaires provenant de l'enveloppe externe du grain (son) ou ne correspondant pas à la granulométrie de la semoule (farine par exemple) 2. La cible exacte à atteindre est 95 %.

#3.1.2 — Réduire nos consommations d'eau

L'eau joue un rôle essentiel dans les processus de transformation du blé dur en semoule, puis de la semoule en pâtes et en graines de couscous :

- Dans nos moulins, l'eau est utilisée pour nettoyer les grains de blé dur et faciliter leur transformation en semoule. Cette « eau process » représente plus de 90 % de la consommation d'eau dans nos semouleries.
- Dans nos usines de pâtes et de couscous, l'eau est indispensable pour hydrater la semoule et permettre la formation du gluten lors du pétrissage. Elle joue également un rôle clé lors de l'extrusion et du façonnage des pâtes. Cette « eau process » représente entre 65 et 75 % de notre consommation totale d'eau sur ces sites.

En parallèle, nous utilisons de l'« eau non process », notamment pour le nettoyage de nos outils industriels. Pour réduire cette consommation, nous avons mené des études techniques et mis en place des actions concrètes :

- Sur les sites de Nanterre et La Montre, des compteurs ont été mis en place pour mesurer plus précisément les consommations d'eau venant ainsi compléter la démarche de plan de comptage sur l'énergie.
- À Nanterre, de nouveaux laves-moules moins gourmands en eau ont permis de réduire significativement notre consommation.
- Le site de La Montre a investi dans une technologie non-consommatrice d'eau au niveau des pompes à vide nécessaires au mélange semoule/couscous en début de process. Ce projet mené sur le 1^{er} semestre 2024 permettra d'économiser jusqu'à 1000m³ d'eau par an. Le système d'alimentation en eau a été optimisé via la mise en place de vannes pour réguler automatiquement la consommation en eau (vs gestion manuelle auparavant). Ce système a ainsi été équipé sur les bacs de trempage des laves-moules.

Au total, ces initiatives ont permis une réduction de la consommation d'eau de l'ordre de 11 000 mètres cubes en 2024 et une prévision de réduction de 19 500 mètres cubes en 2025 à volumes de production constants (base 2023), soit environ 14 % de la consommation totale en eau de nos usines de pâtes et de graines de couscous sur la période 2024-2025.

Des lave-moules plus performants pour une usine plus économe en énergie

Sur notre site de Nanterre, nous avons mis en place de nouveaux lave-moules moins consommateurs en eau, permettant une réduction de 11 % de notre consommation depuis 2023. À volumes de production constants, nous prévoyons une baisse de 9 % en 2025 par rapport à l'année précédente.

Ces lave-moules permettent aussi de limiter les rejets d'eau usée, et de réduire l'énergie consommée grâce à l'utilisation d'eau froide sous pression.

#3.1.3 — Valoriser nos déchets et coproduits

Minimiser notre impact sur l'environnement c'est aussi éliminer progressivement les déchets de production non valorisés, c'est pourquoi nous nous engageons dans une démarche « Vers zéro déchet non valorisé » d'ici à 2030². Nous avons d'ailleurs mis en place un COPIL trimestriel avec les responsables de chaque usine pour suivre nos actions de tri et améliorer nos pratiques.

En 2024, ce sont déjà près de 85 % (2023 : 85 %) de nos déchets qui sont mis en filière de revalorisation : les déchets alimentaires, principalement valorisés en alimentation animale ou méthanisés, le carton, le bois, la ferraille et le plastique.

Concernant les 15 % (2023 : 15 %) de déchets non valorisés à date, notre cible à l'horizon 2030 est de passer à 5 % en renforçant nos démarches de tri sur nos sites et en investissant sur de nouveaux équipements.

VALORISER NOS COPRODUITS

Notre activité de semoulier au sein de nos moulins génère des coproduits, notamment le son. Issu de la transformation des grains de blé dur, il a la particularité d'avoir une haute teneur en fibres et en protéines, ce qui en fait un aliment nutritionnellement intéressant pour l'alimentation animale.

Ainsi, la totalité de nos coproduits est revalorisée par nos partenaires en filière animale (élevage) ou par l'industrie du petfood (aliments pour les animaux domestiques). Par exemple, nous valorisons une petite partie (environ 1 000 tonnes par an) des coproduits de nos semouleries dans une ferme à insectes à Cavaillon près de notre semoulerie marseillaise.

Réduction des nuisances sonores et des émissions de poussières : un engagement pour nos sites et nos riverains

Dans une démarche continue d'amélioration de notre empreinte industrielle, nous avons mis en place des actions visant à minimiser les nuisances sonores et la dispersion de poussières sur nos sites de production.

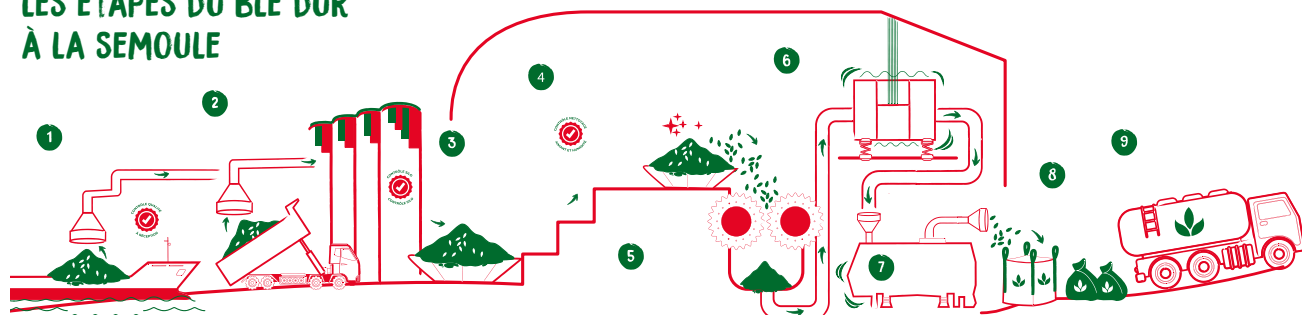
Sur le site du Littoral, nous avons notamment procédé au remplacement d'un surpresseur, désormais capoté et isolé afin de réduire significativement les émissions sonores. Cette installation permet de limiter l'impact pour les riverains et d'améliorer le confort de travail de nos collaborateurs.

Ces initiatives s'inscrivent dans notre volonté de préserver la qualité de vie autour de nos sites tout en optimisant nos process industriels pour une production plus respectueuse de l'environnement et des communautés locales.

De la semoule aux pâtes, des impacts optimisés

Sur l'ensemble de nos sites, nous analysons chaque étape de la production pour identifier les principaux postes de consommation et leurs impacts. Cela nous permet de concentrer nos efforts là où ils comptent le plus, comme la consommation d'énergie dans les étapes de séchage et de cuisson.

LES ÉTAPES DU BLÉ DUR À LA SEMOULE



1

RÉCEPTION DES BLÉS :

En moyenne, 850 tonnes / jour de blé dur français sont réceptionnées chaque jour. Nous les recevons par la route et par la Seine.

2

PRÉ-NETTOYAGE ET STOCKAGE, HOMOGENISATION :

Les grains sont débarrassés de leurs impuretés et calibrés en vue de réaliser des lots homogènes.

3

ASSEMBLAGE DES BLÉS :

Pour des recettes uniques élaborées à partir d'une variété de blés récoltés sur des parcelles différentes.

4

NETTOYAGE ET MOUILLAGE :

Élimination des insectes, autres céréales, métaux, cailloux etc. Le blé est ensuite mouillé (parfois plusieurs fois) et mis au « repos » pendant 6h pour séparer plus facilement l'amande des enveloppes.

5

BROYAGE :

Passage des grains entre des cylindres dont les cannelures sont de plus en plus fines.

6

PLANSICHTER :

Séparation granulométrique des grains.

7

SASSEURS :

Fractionnement des semoules selon leur densité par aspiration.

8

CONDITIONNEMENT :

Selon les besoins de nos clients, nous conditionnons nos produits en silos, sacs, big bags, etc.

9

EXPÉDITION :

Un contrôle citerne est effectué si nous expédions en vrac.

NOS PRINCIPAUX IMPACTS EN SEMOULERIE

ENERGIE :

- Principalement électricité = près de 50 % de la consommation totale des sites Panzani

Emissions de GES = 1 876 teqCO₂ soit 9 % des émissions de GES des scopes 1 & 2

EAU

- Volume d'eau consommée = moins d'1/5 de la consommation d'eau totale des sites de Panzani

DÉCHETS

- 3 679 tonnes dont 43 % de déchets valorisés/recyclés
- Volume de co-produits (enveloppe du blé et farine) = 122 994 tonnes (100 % valorisés en filière animale)

NOS IMPACTS SUR L'ENSEMBLE DE NOS SITES

INDICATEURS 2024

97 031 947 kWh PCS¹

de gaz naturel et propane consommé sur l'ensemble de nos sites (2023 : 101 838 372 kWh PCS)

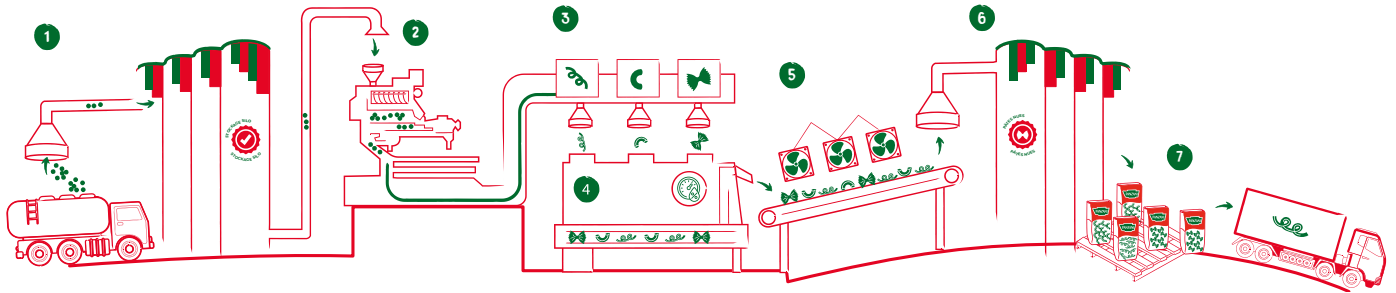
69 446 042 kWh

d'électricité consommée sur l'ensemble de nos sites (2023 : 72 151 816 kWh)



Une énergie maîtrisée

LES ÉTAPES DE LA SEMOULE AUX PÂTES



1

RÉCEPTION :

Chaque site de production reçoit 350 T de semoule chaque jour, qui sont stockées dans des silos.

2

HYDRATATION ET MÉLANGE :

La semoule est hydratée avec de l'eau en proportion régulière jusqu'à obtenir une pâte homogène, lisse, adaptée à la pastification.

3

MISE EN FORME PAR EXTRUSION ET FAÇONNAGE :

Cette pâte est pressée à très haute pression dans les différents moules, puis façonnée en fonction du dessin souhaité : pâtes longues (spaghettis), coupées (coquillettes) ou poinçonnées (farfalles).

4

PRÉ-SÉCHAGE ET SÉCHAGE :

Diminution en plusieurs étapes du pourcentage d'humidité pour garantir une conservation longue optimale.

5

REFROIDISSEMENT :

Une étape clé pour abaisser rapidement la température des pâtes et préserver ainsi leur qualité.

6

STOCKAGE :

Les pâtes sont stockées nues dans des silos.

7

CONDITIONNEMENT :

Paquet d'un ou plusieurs kilos, les pâtes Panzani sont maintenant prêtes à être expédiées !

NOS PRINCIPAUX IMPACTS SUR NOS SITES DE TRANSFORMATION

ENERGIE

- Gaz naturel & Propane = près de 95 % de la consommation totale des sites Panzani
- Electricité = plus de 50 % de la consommation totale des sites de Panzani

Emissions de GES = 18 604 teqCO₂ soit 89 % des émissions de GES des scopes 1 & 2

EAU

- Volume d'eau consommée = plus de 80% de la consommation d'eau totale des sites de Panzani

DÉCHETS

- 4 105 tonnes dont 87 % de déchets valorisés/recyclés

1. Pouvoir Calorifique Supérieur. 2. Consommation d'eau de nos 6 sites industriels (3 semouleries et 3 usines de transformation de pâtes et graines de couscous, en excluant le siège, les entrepôts logistiques et les labos R&D) à laquelle tu dois ajouter : Un compteur d'eau défaillant sur l'un de nos sites a impacté la donnée « consommation d'eau » sur 4 mois entre 2023 et 2024, ceci de façon non-significative. Ce compteur a été remplacé en mars 2024 et les données fiabilisées suite à cette intervention.



Une consommation en eau réduite



Des déchets valorisés

151 935 m³
d'eau consommée sur l'ensemble de nos sites (2023 : 163 398 m³) soit une baisse de l'ordre de 11 000 m³

4 757 t
de déchets dont 85 % valorisés ou recyclés (2023 : 5 120 t)

122 994 t
de coproduits de nos semouleries valorisés (2023 : 114 999 t)

Engagement #4



S'INSCRIRE DANS UN MODÈLE CIRCULAIRE POUR NOS EMBALLAGES



L'emballage idéal

« L'emballage "idéal", c'est celui qui permet d'éviter le gaspillage du produit qu'il contient tout en ayant un impact le plus faible possible sur l'environnement », souligne l'entreprise Citeo¹.

1 – L'emballage doit répondre à sa fonction principale : préserver et transporter le produit qu'il contient pour éviter son gaspillage.

2 – Pour minimiser son impact environnemental, il doit être écoconçu selon les critères suivants : masse, recyclabilité, intégration de matière recyclée ou issue de ressources renouvelables, possibilité d'être réemployé.

Notre stratégie s'inscrit dans le cadre du décret 3R (Réduction, Recyclage et Réemploi) de la loi anti-gaspillage et pour une économie circulaire (dite loi AGECL).

#4.1 Réduire

Le premier levier pour réduire l'impact environnemental de nos emballages est de réduire la matière utilisée. C'est pourquoi nous avons travaillé pendant plusieurs années à affiner l'épaisseur du plastique de nos sachets de pâtes et à optimiser nos dimensionnels cartons. Sur les emballages tertiaires, nous travaillons actuellement à réduire notre film de banderolage. Enfin, nous retravaillons également le format de certains de nos sachets de pâtes pour les simplifier, dans le but d'économiser de la matière : film plastique, clip de fermeture et carton ondulé.

Un travail continu pour réduire nos emballages :

- Réduction du poids de nos emballages primaires, entamée il y a dix ans et qui a permis un passage de 60 µm² à 45 µm. Aujourd'hui, nous sommes arrivés à un optimum en termes de poids d'emballage tout en continuant à protéger le produit lors du transport.
- Réduction de matière sur nos pots de verre avec un objectif de -3 à -5 % en 2026.
- Harmonisation des hauteurs de caisse de nos emballages secondaires pour permettre un gain logistique et matière.
- Réduction de l'épaisseur du film étirable de 23 à 17 µm sur une partie de nos palettes de produits finis (emballages tertiaires).



1. Citeo est une entreprise spécialisée dans le recyclage des emballages ménagers et des papiers graphiques.
2. Mesure en micromètres. 3. Le score unique, également appelé « single score EF », recommandé par la Commission européenne, est calculé en prenant en compte des facteurs de pondération pour chaque indicateur d'impact de l'analyse de cycle de vie. Cette pondération tient compte à la fois de la relative robustesse de chaque indicateur et des enjeux environnementaux associés. Le score est exprimé en points (pts), et plus il est élevé plus l'impact sur l'environnement est important.



Quel emballage pour nos sachets de pâtes ?

Chez Panzani, le choix de la matière utilisée pour nos sachets de pâtes et son impact sur l'environnement sont des préoccupations majeures. Aujourd'hui, il s'agit d'un plastique souple en mono-matériau polypropylène (PP).

Pour éclairer nos décisions et scénarios d'évolution, nous avons fait réaliser une analyse de cycle de vie (ACV) par un tiers indépendant, Maobi, qui a suivi la norme ISO 1440-44. Cette étude a permis d'évaluer la performance environnementale de différentes solutions d'emballage envisageables pour un paquet de pâtes (base de travail : une portion de coquillettes de 500 g) : film PP, étui carton, papier et film PP + papier. Cette étude a pris en compte les emballages primaires, secondaires et tertiaires, et l'ensemble de leur cycle de vie.

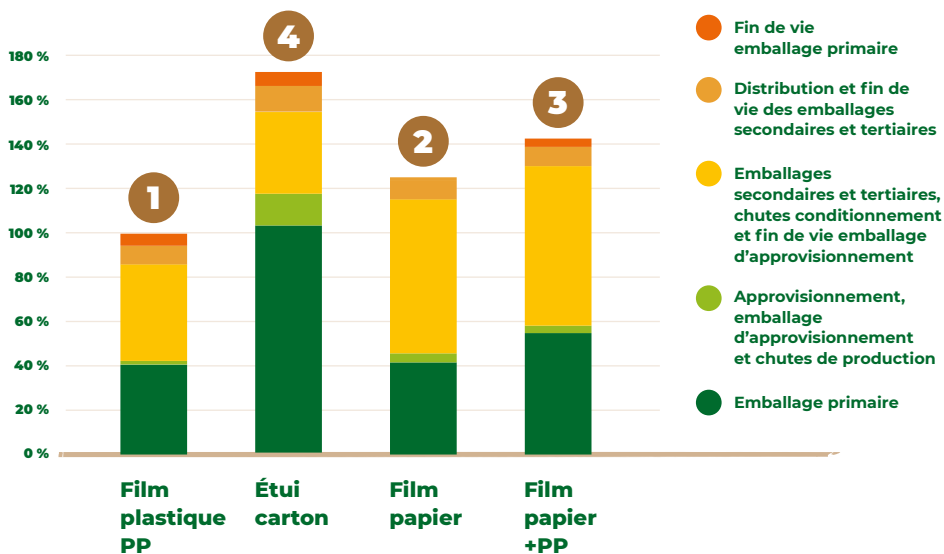
Les résultats démontrent que le film PP est, à date, l'emballage le plus optimisé, avec le score unique³ le moins impactant : 1,7 fois moins impactant que son équivalence en étui carton – voir graphique ci-après.

Cette optimisation s'explique principalement par les efforts de réduction de la masse du film PP réalisés ces dernières années, aussi bien au niveau de l'unité consommateur que de l'emballage de transport et de la chaîne logistique.

Le plastique utilisé pour nos sachets de pâtes est un matériau extrêmement léger, tout en étant solide et protecteur pour nos produits. Il se caractérise par une épaisseur très fine et une absence d'espace vide à l'intérieur. Il est 6 fois plus léger qu'un étui carton pour une même contenance de produit.

Analyse comparative de l'impact environnemental des différents emballages Panzani

Score unique environmental footprint Method 3.0 (Pt)



Le Score unique environnemental, préconisé par la Commission Européenne, est calculé avec des facteurs de pondération pour chacun des indicateurs ; la pondération prend à la fois en compte la robustesse relative de chacun de ces indicateurs et les enjeux environnementaux. Le score est exprimé en points (pts), et plus il est élevé plus l'impact sur l'environnement est important. Pour plus d'information, la note méthodologique est accessible sur demande auprès des contacts en dernière page du rapport.

#4.2 Recycler

Il est de notre responsabilité de mettre sur le marché des emballages qui soient recyclables techniquement, mais qui bénéficient également d'une filière de recyclage existante à l'échelle du territoire français. Pour ce faire, nous travaillons sur deux axes majeurs :

- l'implication dans la création de filières de recyclage pour les plastiques ménagers souples, notamment le polypropylène (PP). Nous sommes ainsi membre actif du consortium Flex25 avec d'autres marques et acteurs de la chaîne de valeur, une initiative de Citeo qui va permettre la mise en place de nouvelles filières de recyclage à l'horizon 2025 ;
- la conception de nos emballages uniquement en mono-matériau, et l'étude de la faisabilité d'autres matières bénéficiant déjà de filières de recyclages existants.

INDICATEUR 2024

94 %
de nos emballages
recyclables en poids¹

OBJECTIF 2025

100 %
d'emballage
recyclable en 2025²

Chez Panzani, inscrire nos activités dans un modèle circulaire est une priorité. Nous savons que les emballages ont un impact sur l'environnement et qu'il est essentiel de le réduire. C'est pourquoi nous innovons en permanence pour développer des solutions plus durables et progresser vers des emballages toujours plus responsables. Grâce aux actions déjà mises en place, nous avançons vers nos objectifs de circularité à l'horizon 2025, tout en poursuivant nos efforts pour aller encore plus loin dans les années à venir.

Anne Descarsin,
Responsable Conception
& Développement Packaging,
Panzani

1. Ratio calculé sur la base des déclarations d'emballages auprès de CITEO et correspondant aux poids des emballages mis sur le marché et disposant de filières de recyclage matures ramenés au poids total de nos emballages mis sur le marché 2. En adéquation avec la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECL) qui prévoit la mise en place d'une filière de responsabilité élargie des producteurs (REP) pour les emballages industriels et commerciaux à compter de 2025. 3. L'Institut de liaisons des entreprises de consommation (Ilec) est un acteur incontournable de la relation industrie-commerce. 4. Interlocuteur reconnu des pouvoirs publics, Perifem, Fédération technique du commerce, œuvre pour embarquer l'ensemble des acteurs de la distribution afin de créer un écosystème commercial plus responsable. 5. Conforme à la déclaration éco-emballage relative aux emballages ménagers mis sur le marché français et aux emballages de la restauration en 2024.

#4.3 Réemployer

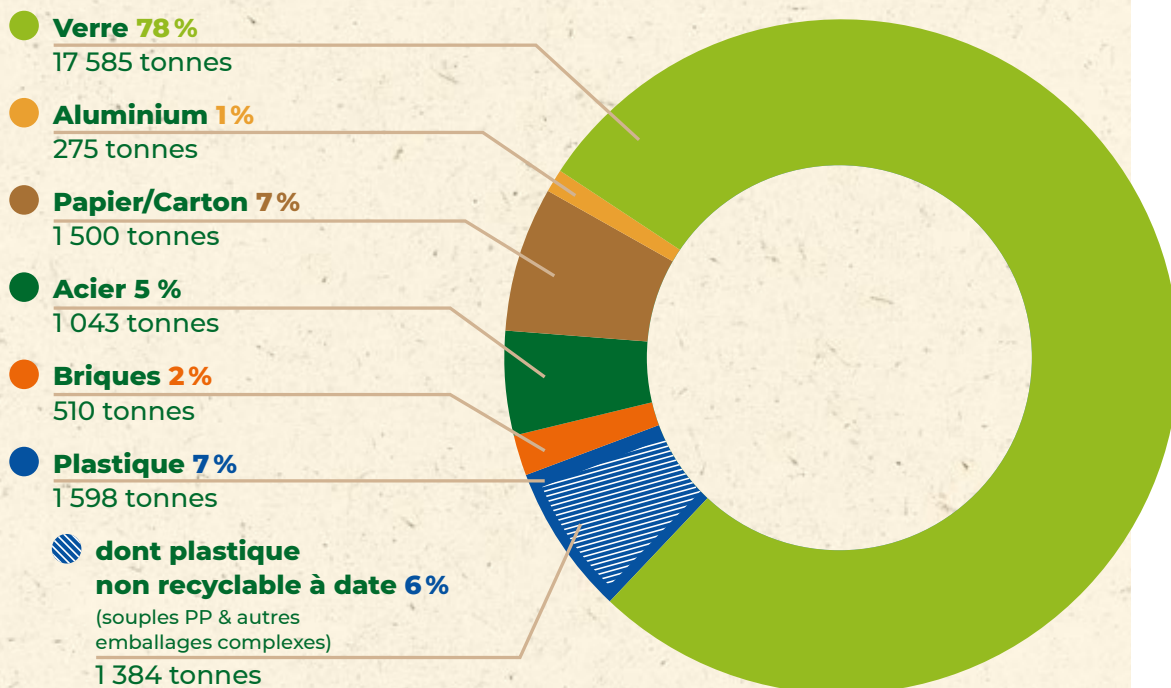
Pour aller plus loin dans la circularité de nos emballages, nous étudions plusieurs pistes :

- l'intégration de 20 % de matière recyclée dans nos films PP ;
- la contribution au développement du vrac, avec des tests en cours depuis 2019 et notre participation depuis décembre 2022 à l'initiative « En avant vrac ! » lancée par l'Ilec³ et Perifem⁴. Cette initiative vise à faire collaborer tous les acteurs de la chaîne de valeur pour développer l'offre en vrac. La phase 1 du groupe de travail a pris fin en 2023. Fin 2024, Panzani entre dans la seconde phase du projet, qui consiste en des tests menés en magasins pour mettre en place un système universel et commun à tous. L'objectif final est de développer la vente en vrac pour réduire la mise en marché d'emballages plastiques à usage unique.

en
**avant
Vrac!**



Répartition des différents types d'emballages en poids pour Panzani (2024)⁵



Qui



AU MEILLEUR
DANS L'ASSIETTE



Nos produits occupent une place privilégiée dans le quotidien des foyers français. Cette proximité avec nos consommateurs nous confère une responsabilité : s'efforcer de proposer des produits accessibles, simples, savoureux et équilibrés. Mais notre ambition va au-delà : nous avons une part active à jouer dans la transition alimentaire en cours.

Alors que l'accès à une alimentation de qualité reste inégal, que les enjeux de santé publique liés à l'alimentation continuent de croître et que le système alimentaire mondial représente un tiers des émissions de gaz à effet de serre tout en exerçant une pression considérable sur les ressources et la biodiversité¹, il est essentiel d'agir pour favoriser des changements positifs.

Dans ce contexte, nous disposons de leviers concrets pour accompagner cette transition. Grâce à la force de nos marques, leaders² sur leurs catégories, et à notre capacité d'innovation, nous avons un rôle à jouer pour encourager les Français à adopter une alimentation plus durable et davantage en lien avec nos territoires.

L'étude scientifique menée en 2024, présentée en 2.2 Accompagner le développement d'une alimentation plus durable, nous a permis d'évaluer l'intérêt nutritionnel et l'impact environnemental des plats de pâtes, et confirme le rôle-clé que ceux-ci peuvent jouer dans la transition alimentaire. Ses résultats guideront nos actions dans les années à venir afin de proposer des solutions adaptées et durables.

Le tout, sans jamais renoncer au plaisir, qui reste le premier critère de choix des consommateurs face à l'offre de produits de grande consommation (PGC)³.

NOTRE OBJECTIF

> 95 %¹
de nos produits²
en Nutri-Score A ou B



HORIZON FIN 2026

Notre contribution aux objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU

2 FAIM
«ZÉRO»



3 BONNE SANTÉ
ET BIEN-ÊTRE



13 MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



1. Pourcentage en volume. La cible exacte à atteindre est 95,1 % au 31 décembre 2026, en prenant en compte le nouvel algorithme du Nutri-Score qui sera effectif à partir d'avril 2024. 2. Références prises en compte : les produits types pâtes, sauces, couscous et céréales, plats cuisinés pouvant être commercialisés en France sous les marques de Panzani (Panzani, Ferrero, Régia, Si Bon, Banzai Noodle, Le Renard, Zakia).



Où AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE

Engagement #1



PROPOSER DES PRODUITS BONS, ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES

#1.1 Partenaire d'une alimentation équilibrée

Au cœur de notre mission chez Panzani réside l'objectif de contribuer à une alimentation équilibrée et accessible à tous. En tant que leader français¹ sur le marché des pâtes, des sauces et des grains de couscous, nos produits sont des incontournables qui rassemblent les familles et les amis autour de délicieux repas partagés.

Pour que ces moments de convivialité puissent rimer avec équilibre, nous travaillons continuellement à l'amélioration de la qualité nutritionnelle de nos produits. Ainsi, depuis 2018, nous avons repensé 60 % des recettes de nos sauces, notamment pour en réduire la teneur en sucre et/ou en sel, sans en altérer le goût, afin de continuer à sublimer les pâtes de la meilleure des façons.

Nos efforts se poursuivent et nous travaillons à ce que, en 2026, 95 % de nos produits soient Nutri-Score A ou B², tout en intégrant les critères plus exigeants du nouvel algorithme de calcul. Nous mettons aussi notre capacité d'innovation au service du mieux-manger. Nous avons ainsi créé des pâtes semi-complètes aussi bonnes que les pâtes classiques³, la gamme « Complètement Bon », avec plus de fibres. Ou encore la sauce Arrabbiata avec un Nutri-Score A et 100 % d'ingrédients d'origine naturelle. Et en 2025 nous prévoyons le lancement des innovations suivantes :

- **Sauce bolognaise 100 % végétale**

Une sauce bolognaise végétale et gourmande !

Des protéines de pois, pour une recette riche en protéines et savoureuse. Des tomates cultivées dans les champs, récoltées en été. Et toujours Nutriscore A et sans ajout de conservateurs.

- **Sauce tomate cuisinée Ail & Oignon aux tomates françaises**

Une sauce tomate cuisinée Ail & Oignon aux tomates françaises !

Réalisée avec des tomates françaises cultivées en plein champ et récoltées en été dans le sud de la France.

En 2024, 91,3 %⁴ (2023 : 90,9 %) de nos produits sont Nutri-Score A ou B

Chez Panzani, nous accompagnons les consommateurs vers une alimentation plus équilibrée et plus durable, en proposant des innovations qui s'inscrivent dans la tendance du « bien manger », tout en conservant le plaisir et la praticité qui font le succès de nos produits. Nous lancerons par exemple en 2025 : une bolognaise végétale à base de protéines de pois, avec une texture et un goût proches de la recette traditionnelle, tout en répondant aux attentes des flexitariens ; ou encore une sauce tomate ail & oignons aux tomates 100 % françaises, qui offre tout le plaisir d'une délicieuse sauce tomate cuisinée avec un approvisionnement local.

**Valérie Beauchêne,
Directrice Marketing,
Panzani**

1. Circana 2023, CAM P13, tous circuits France : leader à marque nationale en volumes pâtes, sauces, couscous nature. 2. La cible exacte à atteindre est 95,1 % en volume au 31 décembre 2026, en prenant en compte le nouvel algorithme du Nutri-Score qui est effectif depuis Mars 2025 (publié au Journal officiel et est entré en vigueur le 16/03/2025). Références prises en compte : les produits type pâtes, sauces, couscous et céréales, plats cuisinés, où le Nutri-Score est affiché sur l'emballage et qui sont facturés en France sous les marques de Panzani (Panzani, Ferrero, Régia, Si Bon, Banzai Noodle, Le Renard, Zakia, Le Garde, Expert Gold, Mzia, Hadjila, Panzani+, Yasmina). 3. D'après une étude Consopole menée en 2021 auprès d'un panel représentatif de consommateurs de produits Panzani, les produits Complètement Bon ont été jugés aussi bons que les pâtes Panzani classiques en goût et en appréciation globale. 4. Pourcentage en volume de produits. Le Nutri-Score des références produits est calculé avec le nouvel algorithme (effectif depuis Mars 2025) à partir des valeurs nutritionnelles affichées sur les étiquettes des références produits au 31 décembre 2024. Les références prises en compte sont les mêmes que celles de l'objectif, elle englobe les références type pâtes, sauces, couscous et céréales, plats cuisinés, où le Nutri-Score est affiché sur l'emballage et qui sont facturés en France sous les marques du groupe Panzani (Panzani, Ferrero, Régia, Le Renard, Zakia, Le Garde, Expert Gold, Mzia, Hadjila, Panzani+, Yasmina, Si Bon and Banzai Noodle).

#1.2 Répondre aux besoins de nos clients du Food Service et de l'industrie

En tant qu'acteur majeur du secteur du Food Service, nous nous engageons à offrir des produits de qualité et durables à nos clients professionnels. Cela se traduit notamment par une proposition d'offre aux collectivités pour qu'elles répondent aux critères exigeants de la loi EGalim⁵ : bio, Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3⁶, Label rouge⁷ et solutions pour menus végétariens. Cet enjeu nous tient à cœur, car nous voulons offrir le meilleur aux enfants de maternelle et primaire, aux collégiens, lycéens et étudiants, qui sont particulièrement friands de pâtes.

En parallèle, nous travaillons main dans la main avec nos clients industriels pour leur fournir des ingrédients de haute qualité présentant des avantages à la fois fonctionnels et nutritionnels. Par exemple, nous leur proposons des ingrédients issus de blé dur, donc d'origine naturelle et végétale, constituant des alternatives à des additifs ou des ingrédients d'origine animale.



5. Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. 6. La Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 est le niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles. Elle est basée sur des objectifs de résultats et repose sur des indicateurs de performance environnementale. Cette certification concerne la protection de la biodiversité, la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires, la gestion raisonnée de la fertilisation et la gestion économique de la ressource en eau. 7. Le Label Rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire » selon le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il est décerné par l'État qui l'attribue sur avis de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#1.3 Répondre aux attentes des consommateurs en matière de transparence

Nous poursuivons notre démarche de transparence en adoptant progressivement le logo Origin'Info sur nos produits. Dès mai 2025, dix de nos références arboreront le logo Origin'Info en grandes et moyennes surfaces (GMS). Ces nouveaux emballages permettront d'identifier facilement l'origine des ingrédients primaires utilisés. Dans la continuité de notre engagement pour les filières françaises, cette initiative marque une nouvelle étape dans la sensibilisation des consommateurs à l'origine des produits agricole dans les produits finis.



Engagement #2



ACCOMPAGNER NOS CONSOMMATEURS VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

#2.1 Des solutions concrètes pour réduire son empreinte environnementale en cuisine



Chez Panzani, nous proposons des solutions à celles et ceux qui souhaitent se faire plaisir, tout en réduisant leur impact sur l'environnement : nos pâtes 3 Minutes, plus fines, sont conçues pour une cuisson plus rapide. Initialement pensées pour permettre un gain de temps pour nos consommateurs, elles prennent encore plus de sens aujourd'hui en permettant de réduire la consommation d'énergie liée à la cuisson. Dans cette même lignée, nos emballages mettent en avant la cuisson passive¹, qui consiste à éteindre le feu à mi-cuisson et à couvrir le reste du temps indiqué pour obtenir une cuisson optimale tout en réduisant sa consommation d'énergie. Cette méthode toute simple permet de baisser de 21 %² les émissions de gaz à effet de serre (GES) associées à cette étape de la préparation.

Ainsi, en leur proposant d'adopter ces pratiques simples, mais efficaces, nous invitons les consommateurs à œuvrer en faveur de l'environnement.



1. Le mode d'emploi de la cuisson passive est indiqué sur l'emballage des pâtes lorsque ce mode de cuisson est adapté au format de la pâte. 2. Economies réalisées en cuisson passive (recommandation d'éteindre le feu à la moitié du temps de cuisson) comparées à un mode de cuisson classique de 10 minutes, phase d'ébullition incluse.

#2.2

Accompagner le développement d'une alimentation plus durable

Dans le cadre de notre stratégie RSE, et du pilier Oui au meilleur dans l'assiette notre démarche est de rendre accessible une alimentation plus équilibrée¹ et durable en réponse aux enjeux de l'alimentation de demain.



DÉJÀ **91,3 %**

DE NOS PRODUITS EN NUTRI-SCORE **A** OU **B** À FIN 2024 !²

L'alimentation durable

De quoi parle-t-on ?

Selon la FAO³ (l'agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) l'alimentation durable s'articule autour de 4 dimensions :

NUTRITION
Nutritionnellement adéquate, saine et sûre

ENVIRONNEMENT
Respectueuse des écosystèmes

CULTURE
Culturellement acceptable

ÉCONOMIE
Économiquement viable, accessible et abordable

Oui AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE

1. Une assiette est dite équilibrée lorsqu'elle respecte les proportions entre légumes, féculents complets et protéines, selon les repères nutritionnels de l'ANSES (2017), Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur PNNS, Saisine n°2016-SA-0238. 2. En prenant en compte le nouvel algorithme du Nutri-Score qui est effectif depuis Mars 2025 (publié au Journal officiel et est entré en vigueur le 16/03/2025). Références prises en compte : les produits type pâtes, sauces, couscous et céréales, plats cuisinés, où le Nutri-Score est affiché sur l'emballage et qui sont facturés en France sous les marques de Panzani (Panzani, Ferrero, Régia, Si Bon, Banzai Noodle, Le Renard, Zakia, Le Garde, Expert Gold, Mzia, Hadjila, Panzani+, Yasmina). 3. FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010.

QUELLE PLACE POUR LES PLATS DE PÂTES DANS L'ALIMENTATION DURABLE ?

En 2024, nous avons mené une étude scientifique, avec l'appui de 2 cabinets experts⁴ afin d'évaluer de manière croisée l'apport nutritionnel et l'impact environnemental de plats composés de nos pâtes et sauces de marque Panzani les plus consommés.

Nous avons pu mettre en évidence que nos plats de pâtes et sauces Panzani peuvent constituer une solution cœur de repas intéressante dans le cadre d'une démarche contribuant à favoriser une alimentation plus durable.



Les conclusions clés à retenir :

**75 % DES ASSIETTES
PÂTES + SAUCES PANZANI
NUTRI-SCORE A OU B**



→ Nutri-Score B : même avec du fromage !⁵

**UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE
INTÉRESSANTE, QUI PEUT ÊTRE
RENFORCÉE PAR L'AJOUT DE
LÉGUMES OU DE LÉGUMINEUSES**



**DES ASSIETTES PÂTES +
SAUCES PANZANI À L'IMPACT
ENVIRONNEMENTAL MODÉRÉ**



→ Un impact 1,5x à 8x inférieur en comparaison d'autres plats du quotidien.

Par exemple un plat de pâtes à la sauce bolognaise a un impact environnemental 4 fois moindre qu'un steak-frites⁶.

**UN APPORT EN PROTÉINES
PROCHE DE CEUX D'UN PLAT
INTÉGRANT DE LA VIANDE**

En moyenne, les différentes combinaisons de pâtes Panzani étudiées dans l'étude scientifique présentent un taux de protéines compris entre 3,75 g et 5,47 g pour 100 g, soit un niveau équivalent à celui d'un plat de riz au poulet (4,23g/100 g).



Cette étude scientifique, qui mesure l'intérêt nutritionnel et l'impact environnemental des plats à base de pâtes, est un formidable socle de travail pour :

- guider les équipes R&D dans les futurs développements de produits
- accompagner les consommateurs dans leur connaissance de nos produits et dans le choix de recettes idéales en matière de nutrition et durabilité
- renforcer le rôle actif de l'entreprise dans la transition alimentaire, en partageant ces connaissances avec un grand nombre de parties prenantes : experts, fournisseurs, clients, médias, collaborateurs...

Audrey Luc,
Directrice Communication & Affaires Publiques, Panzani

Astrid Chappellaz,
Responsable Recherche & Développement Sauces, Panzani

PEUT-ON ALLIER PLAISIR, NUTRITION ET IMPACT ENVIRONNEMENTAL MODÉRÉ AVEC UNE ASSIETTE DE PÂTES ?

Décryptage

à travers l'exemple
d'un plat de pâtes bolognaise
Panzani en cœur de repas

**UN IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
4 FOIS MOINDRE
QU'UN STEAK-FRITES⁶**

(100 g de steak et 150 g
de frites) pour un apport
légèrement inférieur
en protéines.⁷

Et tout autant de plaisir !

**ET AVEC LA
BOLOGNAISE 100%
VÉGÉTALE ?**

**8x moins d'impact
environnemental** pour
un apport légèrement
inférieur en protéines.⁸



Une combinaison présentant
une qualité nutritionnelle intéressante.⁹

PÂTES
(100 g crues)

**SAUCE
BOLOGNAISE**
(100 g)

FROMAGE
(20g)

Le combo gagnant
des apports en
protéines pour
atteindre

**1/3 DES APPORTS
JOURNALIERS
RECOMMANDÉS
POUR UN ADULTE¹⁰**

soit un taux de
protéines à 23,32 g
pour cette assiette.

**ET L'AJOUT
DU FROMAGE RÂPÉ
APPORTE DU CALCIUM**
et contribue ainsi à
l'atteinte de l'apport
quotidien recommandé.



ET EN PLUS...

Une assiette de pâtes
et sauce Panzani,
est **accessible** à tous
avec un prix **moyen**
d'environ **4 euros**
pour 4 personnes.¹¹



Oui AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE

4. Link Up et MS Nutrition. 5. 75 % des plats de pâtes étudiés sont Nutri-Score B, d'après l'étude scientifique menée par LinkUp et MS Nutrition sur 24 combinaisons de pâtes + sauces Panzani étudiées en 2024. 6. Score PEF (Product Environmental Footprint), indicateur européen d'évaluation de l'empreinte environnementale d'un produit sur l'ensemble de son cycle de vie. Une assiette de pâtes (100g de pâtes crues) avec une sauce bolognaise classique Panzani (100g) et du fromage (20 g) a un impact environnemental quatre fois moindre (PEF : 0,1 mPt/portion) qu'un steak-frites (100 g de steak et 150 g de frites), dont le PEF est estimé à 0,434 mPt/portion. 7. Une assiette pâtes bolognaise + fromage fournit 22,12 g de protéines, contre 31 g pour un steak-frites. 8. Une version végétale Panzani de ce plat (pâtes bolognaise 100 % végétale + fromage) apporte 23,32 g de protéines par portion, soit environ un tiers des besoins quotidiens pour un adulte. 9. D'après l'étude scientifique menée par LinkUp et MS Nutrition sur 24 combinaisons de pâtes + sauces Panzani étudiées en 2024. 10. ANSES (2016), Actualisation des références nutritionnelles en protéines, Saisine n°2012-SA-0103 : la recommandation en protéines est de 0,83 g par kg de poids corporel par jour, soit environ 60 g/j pour un adulte de 75 kg. 11. Circana, prix moyen HMSM France 2024, pour un paquet de pâtes Panzani 500 g et une sauce Panzani 400 g bolognaise ou provençale.

Oui



**AU MEILLEUR
POUR BIEN VIVRE
ENSEMBLE**



Avec 862 collaborateurs répartis sur 7 sites dans toute la France, nous formons un collectif humain et passionné, uni par une vision commune : faire de Panzani un acteur responsable, tourné vers le bien-être de tous. Cela commence par nos collaborateurs, qui donnent chaque jour le meilleur d'eux-mêmes, et s'étend à nos consommateurs, qui nous renouvellent leur confiance à chaque achat.

Agir pour des conditions de travail de qualité, veiller au bien-être et au développement de chacun de nos collaborateurs, ainsi que pour la transmission de nos savoir-faire sont autant de priorités qui nous animent. Notre engagement citoyen est aussi un guide. C'est pourquoi, nous mettons en place des dispositifs permettant à nos collaborateurs de s'engager à nos côtés tout en renforçant notre empreinte positive sur la société.

Car chez Panzani, nous en sommes convaincus : c'est ensemble que nous œuvrons pour un avenir meilleur !

NOS OBJECTIFS

Travailler à réduire les accidents
sur les sites de production :

**Diviser par 4
le taux de fréquence¹
avec arrêt**

(vs 2022, soit un TF < 5)²

HORIZON 2026

Faire progresser chaque jour
l'engagement de nos collaborateurs :



**Atteindre 8,5/10³
en note d'engagement**

HORIZON 2026



**Notre contribution
aux objectifs de
développement durable
(ODD) de l'ONU**

4 ÉDUCATION
DE QUALITÉ



8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



1. Le taux de fréquence est le rapport entre le nombre total d'accidents (sur le lieu du travail) ayant entraîné la mort ou une incapacité totale d'un jour au moins (hors jour de l'accident) et le nombre d'heures d'exposition au risque, multiplié par 1 000 000 (afin d'obtenir des chiffres exploitables). 2. Taux de fréquence avec arrêt en 2022 : 26. 3. Via baromètre Pulse, outil de mesure qui évalue la performance, la satisfaction et le bien-être des collaborateurs au sein des entreprises.





Engagement #1



METTRE EN PLACE DES CONDITIONS DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS RESPONSABLES

#1.1 Préserver la santé et la sécurité de nos collaborateurs

Chez Panzani, la sécurité des collaborateurs est une priorité absolue. En 2024, nous avons renforcé notre engagement en intégrant, en collaboration avec nos représentants du personnel, une culture sécurité au cœur de nos process et en déployant de nouvelles actions pour prévenir les risques.

Notre programme se structure autour de deux axes complémentaires :

- Un axe technique, avec le lancement d'un programme triennal d'audit et de sécurisation des machines, la modernisation des infrastructures et le déploiement des "Règles qui sauvent la vie" ;
- Un axe comportemental, en ancrant la sécurité dans le quotidien : formations à l'analyse des risques, mise en place des 1/4h sécurité, suivi renforcé des presque-accidents, création d'une communauté des Responsables Sécurité, implication des Comités de Direction des usines, ainsi que la participation du Comex aux Journées Sécurité organisées annuellement sur chaque site.



Des Journées Santé & Sécurité au cœur des sites

En 2024, Panzani a organisé des Journées Santé & Sécurité sur tous ses sites. Ces journées, ponctuées d'ateliers pratiques et d'échanges, ont permis de sensibiliser les collaborateurs aux bons réflexes et d'ancrer les règles essentielles du quotidien.

Des ateliers orientés sur nos risques métier ont été organisés, notamment sur la conduite de chariots électriques pour limiter le risque coactivité chariots-piétons, sur le risque lié aux chutes de plain-pied et sur les risques relatifs aux incendies. Nous avons également animé des ateliers sur la qualité de vie au travail notamment sur l'ergonomie au travail ou la mise en place d'une culture de vigilance partagée.

INDICATEURS 2024

6,4 %

des collaborateurs Panzani ont reçu une formation SST

30 accidents recensés dont 21 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour :

→ **+4 %** vs 2023 (-40 % en 2023 vs 2022) sur notre taux de fréquence avec arrêt actuellement de 15,9

→ **+19 %** vs 2023 (-20 % en 2023 vs 2022) sur notre taux de gravité, actuellement à 2,1 (1,8 en 2023)

OBJECTIF 2025

Atteindre un taux de fréquence de 10

OBJECTIF 2026

Diviser par 4 le taux de fréquence avec arrêt (vs 2022) soit l'atteinte d'un taux de fréquence < 5'

Zéro accident irréversible

Mise en œuvre des **accords de pénibilité**

Pour accompagner cette dynamique, nous avons également renforcé la formation en santé et sécurité au travail (SST), avec des modules adaptés aux besoins spécifiques de nos collaborateurs. Nous avons par exemple, initié des séminaires pour les chefs d'équipe afin de les faire travailler sur le rôle de chacun dans la sécurité au travail, les postures managériales impactantes, etc. La ligne managériale a également pu suivre des formations sur les observations et les dialogues terrain. Enfin, la signature en avril 2024 de notre politique santé-sécurité par le président de Panzani, Albert Mathieu, le directeur des Ressources Humaines et le directeur industriel, affichée sur tous nos sites, marque une nouvelle étape dans notre engagement.

#1.2 Agir en faveur du bien-être au travail

Chez Panzani, nous nous engageons à offrir un cadre de travail respectueux et évolutif, en accord avec les attentes de nos collaborateurs. En 2024, nous avons poursuivi nos actions pour améliorer le bien-être au travail et accompagner chaque salarié dans son parcours professionnel.

Nous avons lancé le programme Harmonie, une initiative interne visant à faciliter la gestion des projets et à optimiser l'organisation du travail, afin de mieux répartir les charges et de favoriser l'efficacité collective.

Nous avons également investi dans l'amélioration des espaces de travail, avec la réalisation de travaux d'aménagement sur tous les sites, afin d'offrir un environnement plus agréable et adapté aux besoins de chacun.

De plus, nous avons animé, au siège, la Semaine de la Qualité de Vie au Travail qui a permis de sensibiliser les équipes à l'importance du bien-être au travail au quotidien. Enfin, le télétravail au siège fait désormais l'objet d'un accord et d'une charte, signés en concertation avec les élus, pour mieux encadrer cette pratique et garantir un équilibre entre flexibilité et collaboration.

Actions concrètes

Parce que le quotidien peut impacter la vie professionnelle, Panzani a renforcé son dispositif d'accompagnement en déployant un assistant social sur chaque site. Ce service de proximité permet d'apporter un soutien personnalisé aux collaborateurs sur des sujets variés tels que les démarches administratives, le logement ou encore les situations familiales complexes (divorce, parentalité, etc.).

Nous avons également organisé la venue d'Action Logement sur les sites pour parler à nos équipes des aides existantes et accessibles.

EFFECTIFS

862 (819 en 2023) CDD, CDI et alternances

au 31 décembre 2024, soit une augmentation d'environ 5 % (7 % en 2023) vs l'effectif global fin 2023

Dont **753** (725 en 2023) en CDI

au 31 décembre 2024, soit une augmentation d'environ 4 % (7 % en 2023) vs l'effectif total en CDI fin 2023

#1.3 Mettre en place un dialogue social de qualité

Le dialogue social est au cœur de notre démarche pour construire un environnement de travail plus juste et équilibré. Pour favoriser et entretenir ce dialogue social, Panzani anime depuis 2023 une formation aux dynamiques sociales des acteurs clés tels que les présidents d'instances et les équipes RH. Ces formations sont l'occasion d'approfondir des sujets de gestion des relations sociales.

En 2024, Panzani a signé plusieurs accords majeurs, en concertation avec les partenaires sociaux, afin d'améliorer les conditions de travail et de renforcer l'engagement des collaborateurs :

- L'accord NAO signé en février 2024 formalise les revalorisations salariales ;
- L'accord pénibilité (2024-2027), lui, intègre des mesures concrètes pour l'adaptation des postes de travail et l'accompagnement des collaborateurs exposés. Il permet à Panzani de renouveler son engagement en matière de santé et conditions de travail ;
- L'accord sur l'égalité professionnelle (voir p.70).

Nous sommes convaincus que l'engagement et le bien-être passent par un environnement de travail de qualité, adapté aux évolutions du monde du travail et garant de la sécurité de tous. Chez Panzani, nous avons à cœur de faire grandir les talents, tout en préservant et transmettant nos savoir-faire, notamment ceux de semoulier-pâtier, essentiels à la souveraineté de la filière blé dur et pâtes. Nous souhaitons également encourager l'engagement citoyen de chacun, et permettre à nos collaborateurs de devenir acteurs et ambassadeurs de nos valeurs au quotidien.

Jérémy Mailly,
Directeur des Ressources Humaines,
Panzani

1. Taux de fréquence avec arrêt en 2022 : 26.



FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET LA PÉRENNISATION DE NOS SAVOIR-FAIRE

#2.1 Développement des compétences

Chez Panzani, nous considérons la formation comme un levier essentiel pour accompagner le développement des collaborateurs, renforcer leur employabilité et garantir la transmission de nos savoir-faire. En 2024, nous avons structuré notre offre de formation pour répondre plus efficacement aux besoins identifiés sur nos sites et aux enjeux stratégiques de l'entreprise.

Un catalogue de formation a été lancé, d'abord au siège sur les formations transversales, pour ensuite être déployé de manière progressive dans les usines. Nous avons également défini les 10 priorités Formation, partagées avec les élus et les managers, afin d'aligner les parcours de formation avec les attentes des équipes. La priorité est notamment donnée aux sujets Sécurité, Amélioration Continue, Management, Gestion de projet et Compliance. Cet engagement se traduit notamment par un investissement de 700K€ en 2024 dédié aux formations, avec un accent mis sur les formations métiers. En effet, désormais, en usine, 48 % des dépenses formation sont dédiées aux formations techniques (contre 41 % en 2023), soit un montant de 228K€ (contre 124K€ l'an dernier). Ces efforts ont notamment permis d'améliorer la perception des collaborateurs, avec une progression de +0,8 point sur la note formation Pulse.

Pour accompagner les collaborateurs tout au long de leur parcours, nous avons également formalisé 13 outils de gestion des talents, allant des bilans de compétences, du déploiement d'un outil 360 et du coaching, jusqu'aux outils de suivi de performance et de développement personnel. En parallèle, l'entretien de développement annuel continue d'être un moment clé pour échanger sur les perspectives d'évolution et les besoins en formation.



Dans chacun de nos sites industriels, la compétence et l'expertise de nos collaborateurs sont valorisées par la mise en place de certificats de qualification professionnelle (CQP) mais aussi par la création de parcours de carrière (production et maintenance).

#2.2 Sécuriser nos savoir-faire

Chez Panzani, la préservation de nos savoir-faire est essentielle pour garantir la pérennité et l'excellence de nos métiers. En 2024, nous avons renforcé notre approche en définissant une méthodologie de transfert des compétences, en collaboration avec le cabinet CEDIAL, afin d'anticiper les départs critiques et assurer la transmission des expertises clés.

Panzani a démarré la négociation avec ses partenaires sociaux d'un accord de Gestion Prévisionnelle des Emplois et Parcours Professionnels. L'objectif de cet accord est d'anticiper les évolutions à venir de nos métiers et de s'équiper d'outils de process pour adapter nos compétences (parcours de formation, anticipation des départs en retraite, mobilité, compagnonnage, etc.). Nous souhaitons aboutir à un accord final en 2025 pour les trois prochaines années.

INDICATEURS 2024

6 certificats de qualification professionnelle

- 7 %

d'heures de formation (versus 2023), ce qui correspond à 8 832 heures

Engagement #3



PROMOUVOIR L'ENGAGEMENT DE NOS COLLABORATEURS

#3.1 Encourager l'échange

Chez Panzani, nous plaçons l'écoute et l'échange au cœur de notre engagement envers nos collaborateurs. Nous œuvrons à renforcer une culture du feedback à travers des outils et des moments d'échange dédiés, afin de favoriser un dialogue plus fluide et constructif entre les équipes et leurs managers.

En 2024, pour structurer davantage ces échanges, nous avons formalisé la méthode de Feedback OSCAR, qui aide à instaurer des retours constructifs et réguliers. La refonte de notre parcours de formation Management, prévue pour un déploiement en 2025, intègre ces principes pour accompagner nos managers dans leur rôle de leader et de facilitateur. Par ailleurs, nous avons revu nos processus d'évaluation pour les rendre plus fluides et pertinents.

OBJECTIF 2026

**Faire progresser chaque jour
l'engagement de nos collaborateurs :
Atteindre 8,5/10¹**



L'entretien annuel de performance a été simplifié et complété par une revue de mi-année, permettant d'effectuer un point d'étape. En complément, le COMEX poursuit ses Talents Review pour encourager le partage entre métiers et favoriser la mobilité interne. Enfin, afin de structurer encore davantage les interactions managériales, nous avons mis en place des guidelines sur l'organisation des points réguliers, garantissant des échanges réguliers et de qualité entre managers et collaborateurs.

En 2024, le baromètre Pulse², utilisé depuis 2022 et qui mesure l'engagement des collaborateurs, a connu une progression significative : le taux de participation a atteint 65 % (+11 points) et le taux d'engagement est désormais au-dessus du benchmark Bleexo (+0,5 point) de référence. Des résultats qui illustrent la dynamique positive d'engagement des collaborateurs et l'impact des actions mises en place.



1. Via baromètre Pulse, outil de mesure qui évalue la performance, la satisfaction et le bien-être des collaborateurs au sein des entreprises. 2. Pulse est un outil de sondage RH (de l'entreprise Bleexo) permettant d'évaluer la satisfaction et le niveau d'engagement de nos collaborateurs ainsi que leur évolution grâce à des enquêtes régulières.



#3.2 Promouvoir l'égalité femmes-hommes

Notre objectif est d'assurer une égalité de traitement en matière d'évolution professionnelle et une égalité salariale entre les femmes et les hommes pour un même niveau de responsabilités, de diplômes, de compétences et d'ancienneté.

En 2024, nous avons franchi une étape importante avec la signature d'un accord triennal sur l'égalité professionnelle, structurant nos engagements en matière de parité, parentalité et accès à la formation. L'objectif de cet accord : mettre en place des mesures pour agir de manière concrète sur ce sujet. Par exemple, nous accompagnons dorénavant l'avant et après congés maternité et prenons en charge à 100 % le congé paternité. Nous mettons également en place des actions de sensibilisation dans les écoles sur les métiers où les femmes sont sous-représentées.

Dans cette dynamique, nous avons renforcé le suivi des indicateurs clés, notamment l'index de l'égalité professionnelle femmes-hommes¹ en veillant à assurer une égalité salariale stricte et à favoriser l'évolution des femmes au sein de l'entreprise.

INDICATEURS 2024

6.9 %
(7,5 % en 2023) de taux d'absentéisme²

12,3 %
de taux d'attrition³
(12,4 % en 2023 soit une réduction de 1 %)

91/100
d'index égalité femmes-hommes

54 %
de manager femmes⁴
au 31 décembre 2024
(51 % en 2023)

45 %
de femmes au sein de l'EDE inclus Comex
au 31 décembre 2024

4,6 %
de collaborateurs en situation de handicap
(4,26 % en 2023)

#3.3 Promouvoir la diversité, pour tous

Au-delà de notre accord sur l'égalité professionnelle, nous avons également organisé des réunions sur chaque site pour nos collaborateurs de plus de 58 ans afin de les accompagner sur leur fin de carrière. Ces réunions, menées avec l'aide d'organismes externes liés à la retraite, ont été l'occasion de les informer sur les dispositifs accessibles dans notre accord sur la pénibilité (mécénat, temps partiel, utilisation du compte pénibilité, etc.). Ils ont également été conseillés sur les démarches à anticiper

avant le départ à la retraite et sur les enjeux de protection sociale dans la transition emploi-retraite. Ces journées ont reçu un bon accueil.

Par ailleurs, nous accordons de l'importance à la nécessité de former les nouvelles générations, notamment en intégrant des jeunes via des contrats d'apprentissage en alternance. Au 31 décembre 2024, il y avait 65 (2023 : 55) personnes en alternance au sein de Panzani.

1. L'index de l'égalité professionnelle est un outil visant à calculer les écarts de rémunération entre les femmes et les hommes dans l'entreprise. Il est obligatoire pour toute entreprise présentant au moins 50 salariés au cours de l'année écoulée. Il doit être publié chaque année, au plus tard le 1^{er} mars. 2. Le taux d'absentéisme est un pourcentage qui se calcule grâce à une formule qui met en parallèle le nombre de jours d'absence (mois ou année) sur le nombre de jours de travail (mois ou année) que l'on multiplie par 100 dans le but d'avoir un pourcentage. 3. Le taux d'attrition est le nombre de sorties CDI cumulées sur l'année 2024 divisé par l'effectif CDI présent au 31/12/2023. 4. Pourcentage de femmes cadres sur l'effectif cadres total.



AGIR POUR L'ENGAGEMENT CITOYEN

#4.1 Tous ambassadeurs : « Oui, j'agis ! »

Lancé en 2023, le programme d'ambassadeurs "Oui, j'agis !" continue de mobiliser nos collaborateurs autour des enjeux environnementaux et sociétaux. Grâce à une équipe de 13 ambassadeurs et 2 référents volontaires, présents sur chacun de nos sites, nous favorisons une dynamique d'engagement interne et encourageons chacun à devenir acteur du changement.

Ce programme s'appuie sur la plateforme "Vendredi"⁵ et des outils de communication interne permettant de diffuser des contenus thématiques tout au long de l'année. En 2024, nous avons organisé deux temps forts, l'un dédié à la santé et la sécurité au travail, et l'autre aux enjeux climatiques, pour approfondir la sensibilisation sur ces sujets clés.

En complément, la Fresque du Climat continue d'être déployée, permettant aux collaborateurs de mieux comprendre les défis environnementaux et de s'impliquer à travers des ateliers interactifs.



INDICATEURS 2024

320 collaborateurs éligibles se sont inscrits sur la plateforme Vendredi au lancement en 2024

1 inscrit sur 3 est passé à l'action, en réalisant 1 ou plusieurs parcours de sensibilisation

200 à 300 collaborateurs ont suivi nos webinars (live + replay) soit 38 % de l'effectif

A fin 2024, **plus de 110** collaborateurs ont été sensibilisés aux enjeux du dérèglement climatique via la Fresque du Climat et 7 collaborateurs ont décidé d'aller plus loin en suivant la formation pour être habilités à déployer la Fresque du Climat.

#4.2 Promouvoir des actions de solidarité

Chez Panzani, nous croyons en l'importance de l'engagement solidaire et du mécénat de compétences. Depuis novembre 2024, nous avons ouvert à tous nos collaborateurs la possibilité de s'engager en faveur d'une cause d'intérêt général, avec pour objectif de dédier 500 jours à des associations partenaires d'ici 2026 et 1 000 jours d'ici 2030.

En parallèle, nous avons renforcé notre engagement auprès du monde agricole en devenant mécène des 4^{èmes} Journées Nationales de l'Agriculture sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Dans ce cadre, nous avons participé à l'organisation de quatre événements majeurs :

- Deux journées portes ouvertes chez nos agriculteurs partenaires (Centre-Val de Loire et Occitanie), accessibles aux écoles et au grand public.
- Une journée portes ouvertes dans notre usine de pâtes de Nanterre, dédiée aux écoles.

- Deux journées d'animations aux Arènes de Lutèce, avec l'ensemble des partenaires des Journées Nationales de l'Agriculture.

Ces initiatives ont permis de renforcer le lien entre les consommateurs et les agriculteurs, en mettant en lumière les pratiques agricoles durables qui soutiennent une production de qualité. Un partenariat qui s'inscrit sur le long terme, puisque Panzani sera grand mécène des Journées de l'Agriculture en 2025.

En parallèle, nous poursuivons nos engagements en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire, une cause qui nous tient particulièrement à cœur :

- engagement associatif historique : depuis plus de dix ans, nous soutenons activement des organisations telles que les Banques Alimentaires, le Secours Populaire Français, Les Restos du Cœur et d'autres associations venant en aide aux étudiants et aux populations en situation de précarité.

INDICATEURS 2024

428 t de produits donnés aux associations, soit l'équivalent de 4,3 millions de portions de 100g⁶

⁵ Une plateforme spécialisée pour favoriser l'engagement des collaborateurs. ⁶ Équivalence calculée pour une portion de 100 g de pâtes par personne.

TABLEAU DES INDICATEURS

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE				Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2024	Données 2023	Objectif cible		
À PROPOS	Histoire de Panzani	Marché international	Présence des produits dans 60 pays, pour 17 % du Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé	Présence des produits dans 62 pays, pour 19 % du Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé			
	Notre modèle d'affaires, du champ à l'assiette	Nos résultats 2024	571M€ d'euros de Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé, dont 17 % à l'international	590M€ d'euros de Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé, dont 19 % à l'international			
			396 000 tonnes de produits vendus dont 24 % à l'international	399 000 tonnes de produits vendus dont 29 % à l'international			
PILIER 1 : OUI AU MEILLEUR POUR NOS FILIÈRES	Engagement #1 Accompagner la transition de nos deux filières stratégiques : blé dur & tomate	[Blé] Blé dur sous charte Blé responsable Français (BRF) - Nature 1 et Nature 2	267 283t dont 133 125 tonnes de blés Nature 2	244 910t dont 90 100t de Nature 2	260 000t pour la récolte 2026 sur semis 2025 - 100 % Nature 2 (soit 100 % du blé dur nécessaire pour la production des pâtes Panzani fabriqués en France)	Tonne	Tonnage de blé dur français sous cahier des charges BRF acheté par Panzani. Périmètre : en année de récolte (et non pas en année fiscale)
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre d'hectares de bandes ou jachères fleuries	548 hectares, soit 2,2 % des surfaces de BRF (24 731 ha)	327 hectares, soit 1,8 % des surfaces de BRF (17 780ha)	1 000 hectares soit 2 % env. des surfaces de BRF	hectares	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre de nichoirs ou perchoirs	1404 nichoirs ou perchoirs à oiseaux	1 005 nichoirs ou perchoirs à oiseaux	5 000 nichoirs ou perchoirs à oiseaux	nichoirs/perchoirs	
		[Blé] Indicateur BRF : Prime versée aux OS pour le blé dur sous charte BRF	20€/tonnes dont 60 % min versé à l'agriculteur	20€/tonnes dont 60 % min versé à l'agriculteur	/	€/tonnes	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre d'agriculteurs engagés dans BRF	822 agriculteurs sur les 4 bassins de production	615 agriculteurs sur les 4 bassins de production	2000 agriculteurs pour semis 2025	agriculteurs	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre de clubs BRF menés	6 clubs BRF	8 clubs BRF	/	clubs BRF	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre d'agriculteurs formés lors de ces clubs	250 agriculteurs	250 agriculteurs	/	agriculteurs	
		[Tomate] Part des tomates en programme Tomato Responsable	essais pilotes	essais pilotes	80 % à horizon 2030	%	
		[Tomate] Mise en place de couverts végétaux en intercultures	11 agriculteurs	14 agriculteurs	/	agriculteurs	
		[Tomate] Nombre de parcelles qui ont mis en place les couverts végétaux en intercultures	23 parcelles sur 63 ha	19 parcelles soit 69,5 ha	/	/	
		[Tomate] Nombre d'agriculteurs qui ont mis en place de nouvelles stratégies de fertilisation	7 agriculteurs	12 agriculteurs	/	agriculteurs	
		[Tomate] Nombre de parcelles qui ont testé des stratégies de fertilisation	12,5 ha soit 600t de tomates	17 ha soit 1 160t de tomates	/	/	/
		[Tomate] Part de tomates utilisées issues de la production française	12 000 tonnes	6 000 tonnes	en 2025 ambition de contractualiser 16 000 tonnes	tonnes	/
	Engagement #2 Achats responsables	Origine viande de boeuf française	2/3	2/3	/		
	Engagement #3 Evaluation fournisseur (SEDEX)	Pourcentage du top 80 fournisseurs inscrits sur la plateforme SEDEX ou équivalent	72 %	57 %	100 % en 2024	%	/

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE				Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2024	Données 2023	Objectif cible		
PILIER 2 : OUI AU MEILLEUR POUR L'ENVIRONNEMENT	Engagement #1 – Contribuer à l'atténuation du changement climatique	Émissions de gaz à effet de serre (GES) scope 1	18 562 teqCO ₂	18 977 teqCO ₂	– 47 % (vs 2019) d'émissions de gaz à effets de serre (GES) sur les émissions directes (scope 1 & 2) à 2030	tCO ₂	Données retraitées sur 2023 avec la mise à jour de facteurs d'émission des fluides frigorigènes
		Émissions de gaz à effet de serre (GES) scope 2	2 394 teqCO ₂	2 450 teqCO ₂	– 47 % (vs 2019) d'émissions de gaz à effets de serre (GES) sur les émissions directes (scope 1 & 2) à 2030	tCO ₂	Données retraitées sur 2023
		Émissions de gaz à effet de serre (GES) scope 3	650 776 teqCO ₂	675 644 teqCO ₂	– 28 % (vs 2019) d'émissions de GES sur les émissions indirectes qui correspondent à nos achats de matières premières, au transport, (scope 3) à 203	tCO ₂	En excluant les émissions liées à l'utilisation de nos produits et aux déplacements des consommateurs vers les magasins, ces postes ayant été exclus de notre trajectoire sur recommandation du SBTi
		Volumes de blé dur sont acheminés par péniche dans le nord de la France	40 %	40 %	/	%	Données retraitées sur 2023 avec les volumes de blé dur en année civile (et non pas en année récolte comme présenté dans le rapport 2023)
		Volumes de blé dur acheminés par le rail dans le sud de la France	46 %	47 %	/	%	Données retraitées sur 2023 avec les volumes de blé dur en année civile (et non pas en année récolte comme présenté dans le rapport 2023)
	Engagement #2 – Minimiser l'impact de nos sites de production	Consommation de gaz naturel et de propane sur l'ensemble de nos sites	97 031 947 kWh PCS	101 838 372 kWh PCS	/	kWh PCS	
		Réduction de la consommation de gaz naturel et propane	5 % (versus 2023)	7 % (versus 2021)	/	%	
		Consommation d'électricité sur l'ensemble de nos sites	69 446 042 kWh	72 151 816 kWh	/	kWh	
		Consommation d'eau totale sur l'ensemble de nos sites	151 935 m ³	163 398 m ³	/	m ³	Consommation d'eau de nos six sites Industriels (3 semouleries et 3 usines de transformation de pâtes et graines de couscous, en excluant le siège, les entrepôts logistiques et les labos R&D). Remarque : Un compteur d'eau défaillant sur l'un de nos sites a impacté la donnée sur 4 mois en 2023 et 2024, ceci de façon non-significative. Ce compteur a été remplacé en mars 2024 et les données fiabilisées suite à cette intervention.
		Réduction de la consommation d'eau globale des usines de pâtes et couscous s	De l'ordre de 11 000 m ³			m ³	
		Poids total des déchets	4757 tonnes	5120 tonnes	/	Tonne	
		Part des déchets valorisés	85 %	85 %	95 % d'ici 2030	%	
		Poids des co-produits dessemouleries valorisés	122 994 tonnes	114 999 tonnes	/	Tonne	
	Engagement #4 – S'inscrire dans un modèle circulaire pour nos emballages	Épaisseurs des sachets de pâtes	45µm	45µm	40µm en 2024	µm	
		Intégration de matière recyclée dans le film PP	/	20 %	/	%	
		Part des emballages recyclables	94 %	94 %	100 % à fin 2025 conformément à la loi AGECE	%	Ratio calculé sur la base des déclarations d'emballages auprès de CITEO et correspondant aux poids des emballages mis sur le marché et disposant de filières de recyclage matures ramenés au poids total de nos emballages mis sur le marché (inclus REP emballages ménagers & restauration)

TABLEAU DES INDICATEURS

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE				Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2024	Données 2023	Objectif cible		
PILIER 3 : OUI AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE	Engagement #1 – Proposer des produits bons et équilibrés	Produits en Nutri-Score A ou B	91,3 %	90,9 %	> 95 % à horizon fin 2026	%	Ratio calculé en % en volume en prenant en compte le nouvel algorithme du Nutri-Score qui est effectif depuis Mars 2025 (publié au Journal officiel et est entré en vigueur le 16/03/2025). Références prises en compte : les produits type pâtes, sauces, couscous et céréales, plats cuisinés , où le Nutri-Score est affiché sur l'emballage et qui sont facturés en France sous les marques de Panzani (Panzani, Ferrero, Régia, Si Bon, Banzai Noodle, Le Renard, Zakia, Le Garde, Expert Cold, Mzia, Hadjila, Panzani+, Yasmina
PILIER 4 : OUI AU MEILLEUR POUR LE BIEN VIVRE ENSEMBLE	Introduction	Effectif global (CDD, CDI et alternances)	862 au 31 décembre 2024	819 au 31 décembre 2023	/	collaborateurs	Tout salarié en contrat CDI+CDD + Alternants
		Effectif total en CDI	753 au 31 décembre 2024	725 au 31 décembre 2023	/	collaborateurs	Salariés en CDI + CDI ayant contracté un congé sabbatique : Ouvriers + Employés + Maîtrises + Cadres. Exclusion: apprentissages, alternance, stagiaire.
	Engagement #1 – Mettre en place des conditions de travail toujours plus responsables	Collaborateurs Panzani ayant reçu une formation SST	5 %	5 %	/	%	Tout salarié en contrat CDI + CDD + Apprentissage. Exclusion: intérimaires, prestataires, stagiaires
		Nombre d'accidents recensés dont ceux entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	30 accidents recensés dont 21 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	27 accidents recensés dont 19 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	/	accidents	Nombre total d'accidents du travail hors Intérim (périmètre CDI+CDD)
		Diminution du taux de gravité	Augmentation de 19 % (versus 2023) de notre taux de gravité actuellement à 2,1	Diminution de 20 % (versus 2022) de notre taux de gravité actuellement à 1,8	/		/
		Diminution du taux de fréquence avec arrêt	Augmentation de 4 % (versus 2023) sur notre taux de fréquence actuellement de 15,9	Diminution de 40 % (versus 2022) sur notre taux de fréquence actuellement de 15,2	Diviser par 4 ce taux d'ici 2026		Nombre total d'accidents du travail avec arrêt déclarés hors Intérim x 1 000 000 / Total d'heures travaillées hors Intérim (périmètre CDI+CDD)
		Certification BREEAM	Silver	Silver	/		
		Dialogue social	90 rencontres avec nos CSE et CSSCT pour les négociations d'Accords			rencontres	
	Engagement #2 – Favoriser le développement de nos collaborateurs et la pérennisation de nos savoir-faire	Nombre de certificats de qualification professionnelle	6 certificats	11 certificats	/	certificats	
		Evolution des heures de formations des salariés	Diminution de 7 % d'heures de formations (versus 2023) ce qui correspond à 8 832 heures	Augmentation de 26 % d'heures de formations (versus 2022) ce qui correspond à 7550 heures	/	%	/
	Engagement #3 – Promouvoir l'engagement de nos salariés	Note d'engagement des collaborateurs PULSE	Note de 7,8/10 barometre Pulse avec un taux de participation de 65 %	Note de 7,9/10 barometre Pulse avec un taux de participation de 54 %	Atteindre une note de 8,5/10 avec un taux de participation à 65 % en 2024	%	/
		Effectif total en alternance	65 CDD alternants au 31 décembre 2024	55 CDD alternants au 31 décembre 2023		collaborateurs	/
		Taux d'absentéisme	6,94 %	7,50 %	/	%	"Pourcentage calculé grâce à une formule qui met en parallèle le nombre d'heures d'absence sur le nombre d'heures théoriques travaillées Tout salarié en contrat CDI + CDD. Exclusion: intérimaires, prestataires, stagiaires et alternants"
		Taux d'attrition	12,3 % (soit une réduction de 1 % versus 2023)	12,4 % (soit une réduction de 22,5 % versus 2022)	/	%	Tout salarié en contrat CDI + CDD + Apprentissage. Exclusion: intérimaires, prestataires, stagiaires
		Index égalité femmes/hommes	91/100	86/100	/	%	/
		Part de managers femmes	54 % au 31 décembre 2024	51,1 % au 31 décembre 2023	/	%	Effectif femmes cadres/Effectif cadres total (en %)
		Pourcentage de femmes au sein de l'EDE et Comex	45 % au 31 décembre 2024	45 % au 31 décembre 2023	/	%	/
		Collaborateurs en situation de handicap	4,60 %	4,26 %	/	%	/
	Engagement #4 – Agir pour l'engagement citoyen	Collaborateurs inscrits sur la plateforme Vendredi	320 collaborateurs	1/3 des collaborateurs	/	collaborateurs	
		Dons réalisés aux associations	428 tonnes de produits soit l'équivalent de 4,3 millions de portions	130 tonnes de produits soit l'équivalent de 1,3 millions de portions	/	Tonne	/

PÉRIMÈTRE DE REPORTING RSE

Le présent document fournit des informations spécifiques sur la performance extra-financière de Panzani. Basé sur une démarche volontaire, ce rapport annuel RSE présente ainsi la stratégie et les actions menées par Panzani en matière de développement durable sur toutes les activités faisant partie du périmètre Groupe Panzani consolidé pour la période du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2024, correspondant à l'exercice fiscal de l'entreprise. Sont exclues, les activités des filiales internationales car jugées non matérielles¹ (Panzani Asia, Panzani Pasta Romania, Panzani West Africa) ainsi que les activités liées à la gamme de pâtes fraîches lancée en 2024 (arrêt début 2025). Dans le cas où un indicateur présenté dans ce rapport couvre un périmètre différent, ce dernier est précisé par une note de bas de page.

Est également intégrée à ce rapport une matrice de matérialité d'impact présentant les incidences matérielles et significatives de Panzani sur l'environnement et la société. Cette première étape vise à préparer la réalisation d'une matrice de double matérialité.

En complément de ce rapport, les parties prenantes intéressées peuvent consulter le site internet du Groupe Panzani : <https://www.groupe-panzani.fr/nos-engagements>

MÉTHODOLOGIE DE REPORTING RSE

Le présent rapport couvre les thématiques sociales, environnementales et de gouvernance (ESG), en s'appuyant sur une sélection d'indicateurs inspirés des exigences de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) et des normes européennes d'information en matière de durabilité² (ESRS³). Cette démarche, bien que volontaire et non exhaustive, reflète l'engagement de Panzani à structurer et à renforcer sa stratégie RSE en s'alignant progressivement sur les meilleures pratiques européennes de reporting RSE. Les thématiques abordées ont été définies à partir des enjeux jugés prioritaires à l'issue de notre analyse de matérialité d'impact et seront revues en fonction de l'analyse de double matérialité que nous avons prévue de mener.

Une sélection d'indicateurs évalués comme particulièrement matériels au regard du secteur d'activité de Panzani et de ses enjeux RSE a fait l'objet d'une vérification par un organisme tiers indépendant (OTI), le cabinet Ernst & Young (EY).

Panzani travaille avec le cabinet EcoAct depuis 2019 pour mesurer et identifier les leviers de réduction de ses émissions de gaz à effet de serre (GES)⁴. Comme mentionné en p. 38, Panzani a mis à jour sa méthodologie d'évaluation de son empreinte carbone en 2024 pour présenter les émissions de gaz à effet de serre sur la base de l'approche FLAC⁵. Dans ce cadre et afin d'affiner l'empreinte carbone du blé dur qui représente 49 % de l'empreinte totale du Groupe, Panzani a fait appel à l'expertise d'Arvalis – Institut du végétal et à Ecoact pour mettre à jour le facteur d'émission utilisé pour le blé dur. Jusqu'à présent le facteur d'émission appliqué au blé dur provenait de la base de données Agribalyse et représentait les émissions du « *blé dur, conventionnel, moyenne nationale, à la ferme – France continentale* » (exprimées en kgCO₂e/kg de produit). Ce travail a permis d'obtenir les facteurs d'émissions « Gaz à Effet de Serre » (exprimés en tonne de CO₂eq par tonne de produit) régionalisés des filières Blé Dur Conventionnel et Blé Dur Responsable Français. Le calcul de ces facteurs d'émission s'est fait sur le périmètre de l'extraction des matières premières jusqu'à la récolte, en incluant les émissions de gaz à effet de serre liées au changement d'affectation des sols. Les facteurs d'émission ont été calculés pour l'ensemble des 4 bassins de production du blé dur de Panzani, selon les modalités suivantes :

- Blé dur standard : sur la base des données d'itinéraires techniques issues des enquêtes Pratiques culturelles Grandes Cultures 2021⁶
- Blé dur Responsable Français : sur la base des données d'itinéraires techniques issues de la traçabilité des pratiques agricoles exigée pour chaque parcelle contractualisée selon notre charte Blé Responsable Français (BRF), ayant pour objectif de réduire l'impact environnemental de la production de blé dur. Il s'agit donc de données réelles fiables et représentatives des blés durs « BRF » mis en œuvre par Panzani. Le facteur d'émission est calculé selon une moyenne sur 3 années glissantes (N, N-1 et N-2).

Les facteurs d'émission ont été calculés selon la méthode Agribalyse V3.2 afin de garantir la cohérence méthodologique entre les facteurs d'émission issus d'Agribalyse. EcoAct a retraité ces facteurs d'émission en utilisant le logiciel d'ACV Simapro afin de

1. Représentant moins de 2 % du chiffre d'affaires et moins de 5 % de l'effectif total du périmètre groupe précité. 2. La Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) est une directive de l'Union européenne visant à améliorer et à étendre les exigences de reporting de durabilité des entreprises. Elle remplace et renforce la Non-Financial Reporting Directive (NFRD) de 2014. 3. Les European Sustainability Reporting Standards (ESRS) sont un ensemble de normes élaborées par l'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) pour guider les entreprises européennes dans la production de rapports de durabilité et de responsabilité environnementale, sociale et de gouvernance (ESG). 4. Les émissions de GES des scopes 1, 2 et 3 sont définies en p. 38-39. 5. Forest, Land and Agriculture. 6. Les enquêtes Pratiques culturelles Grandes Cultures sont réalisées par des organismes officiels : le Ministère de l'Agriculture (Agreste) et l'Insee. Les objectifs de ces enquêtes sont notamment de suivre l'évolution des pratiques agricoles, d'évaluer l'impact environnemental des cultures et d'alimenter les politiques agricoles et environnementales. Près de 12 000 agriculteurs ont été interrogés pour l'enquête « Pratiques culturelles grandes cultures 2021 ». Elles sont relancées tous les 5 ans et les résultats sont rendus disponibles 2 à 3 ans après la collecte (temps de traitement et d'analyse). Il s'agit donc des données officielles les plus récentes et les plus représentatives sur la culture blé dur, à l'échelle nationale et régionale.

pouvoir allouer la part des émissions FLAG et des émissions E&I (Energie & Industrie c'est-à-dire des émissions non biogéniques).

Dans un souci d'harmonisation des périmètres d'analyse et de fiabilisation de la méthodologie employée, les bilans carbone des années 2022 et 2023 ont fait l'objet d'un retraitement. Cette démarche vise à garantir la cohérence des données dans le temps et à renforcer la robustesse des indicateurs de suivi de notre performance environnementale. Elle permet ainsi une comparaison fiable et pertinente des empreintes carbone de l'entreprise sur les exercices 2022, 2023 et 2024. Ce rapport présente donc les données d'historiques actualisées. Les principales évolutions suite au retraitement des empreintes carbone 2023 et 2022 sont les suivantes :

- Pour la catégorie « achats de produits et services » : les émissions de GES 2022 et 2023 du blé dur conventionnel et issu de notre charte Blé Responsable Français ont été recalculés avec les facteurs d'émission spécifiques provenant de nos travaux avec Arvalis et EcoAct.
- Pour la catégorie « transport de marchandise amont et distribution » : les données d'entrée 2023 et 2022 ont été affinées en prenant en compte les routes par type de transport sans les moyennner quand cela était possible mais en les traitant une par une, en corrigeant certaines catégories de transport mal renseignées (type de poids lourd, péniches/porte-conteneurs, etc.) et en affinant le périmètre (inclusion de flux de sous-traitance France, exclusion de produits transportés par nos transporteurs et ne faisant pas partie des produits du groupe Panzani).
- Pour la catégorie des « immobilisations » : les données des immobilisations industrielles n'étaient pas disponibles au moment de l'exercice de l'empreinte carbone 2023. Elles ont été collectées et intégrées au recalcul de l'empreinte 2023.
- Déplacements domicile-travail : recalcul car les véhicules de fonction avaient été intégrés dans ces déplacements alors qu'ils étaient déjà pris en compte dans le scope 1 dans le poste « sources fixes de combustion ».

À l'issue de ces travaux de vérification, le cabinet EY a émis un avis d'assurance modérée sur la conformité et la sincérité de cette sélection d'indicateurs publiés dans le présent rapport.

REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des contributeurs de notre rapport de responsabilité sociale d'entreprise.

Rédaction, conception et réalisation : Ici & Demain.

Crédits photos : ©Agence La Buvette 2023/2024 - ©bojanstory - ©Christophe Le Petit - ©Fanny Boglione - ©Istockphoto
©The Noun Project
2019/2020/2022

Rapport d'assurance limitée du vérificateur indépendant sur les informations présentées dans le Rapport RSE pour l'exercice clos le 31 décembre 2024

Au Président,

Conformément à la mission qui nous a été confiée par la direction, nous avons réalisé une mission d'assurance limitée sur les informations extra-financières (ci-après les « Informations ») au regard du référentiel des procédures de l'Entité (ci-après le « Référentiel ») présentées dans le rapport de responsabilité sociale 2024 (ci-après le « Rapport RSE ») pour l'exercice clos le 31 décembre 2024.

Conclusion sous forme d'assurance limitée

Sur la base des procédures que nous avons mises en œuvre telles que décrites dans la partie « Nature et étendue des travaux » et des éléments probants que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalies significatives de nature à remettre en cause le fait que les Informations ont été établies, dans tous leurs aspects significatifs, conformément au Référentiel.

Préparation des Informations

L'absence de cadre de référence généralement accepté et communément utilisé ou de pratiques établies sur lesquels s'appuyer pour évaluer et mesurer les Informations permet d'utiliser des techniques de mesure différentes, mais acceptables, pouvant affecter la comparabilité entre les entités et dans le temps.

Par conséquent, les Informations doivent être lues et comprises en se référant au Référentiel dont les éléments significatifs sont disponibles dans le Rapport RSE, à la colonne « Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre » du tableau constituant le chapitre « Tableau des indicateurs ». Ce Référentiel a été spécifiquement conçu pour s'appliquer aux spécificités de l'Entité et, par conséquent, les Informations objet de la mission peuvent ne pas convenir à d'autres fins.

Limites inhérentes à la préparation des Informations

Les informations peuvent être sujettes à une incertitude inhérente à l'état des connaissances scientifiques ou économiques et à la qualité des données externes utilisées. Certaines informations sont sensibles aux choix méthodologiques, hypothèses et/ou estimations retenues pour leur établissement.

Responsabilité de l'Entité

Il appartient à la direction de l'Entité de :

- sélectionner ou établir des critères appropriés pour préparer les Informations ;
- préparer des Informations conformément au Référentiel ;
- concevoir, mettre en place et maintenir le contrôle interne qu'elle estime nécessaire à l'établissement des Informations ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs.

Responsabilité du vérificateur indépendant

Il nous appartient :

- de planifier et réaliser la mission de façon à obtenir l'assurance limitée que les Informations ne comportent pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs ;
- d'exprimer une conclusion indépendante sur la base des éléments probants que nous avons obtenus ;
- de communiquer notre conclusion au président de la société Panzani. Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les Informations telles que préparées par la direction, nous ne sommes pas autorisés à être impliqués dans la préparation desdites Informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

Il ne nous appartient pas en revanche de nous prononcer sur :

- le respect par l'Entité des autres dispositions légales et réglementaires applicables (notamment en matière de plan de vigilance et de lutte contre la corruption et l'évasion fiscale) ;
- la conformité des produits et services aux réglementations applicables.

Normes professionnelles appliquées

Nos travaux décrits ci-après ont été effectués conformément à la norme internationale ISAE 3000 (révisée) - Assurance engagements other than audits or reviews of historical financial information publiée par l'IAASB (International Auditing and Assurance Standards Board).

Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par le Code d'éthique de l'IESBA (International Code of Ethics for Professional Accountants (including Independence Standards)).

Par ailleurs, nous appliquons la norme International Standard on Quality Management 1 qui implique de définir et mettre en place un système de contrôle qualité comprenant des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des règles déontologiques, des normes professionnelles et des textes légaux et réglementaires applicables.

Moyens et ressources

Nos travaux ont mobilisé les compétences respectivement de quatre personnes et se sont déroulés entre janvier et juin 2025.

Nature et étendue des travaux

Nous avons planifié et réalisé nos travaux de manière à prendre en compte le risque d'anomalies significatives de nature à remettre en cause le fait que les Informations ont été établies conformément au Référentiel. Sur la base de notre jugement professionnel, nous avons notamment mis en œuvre les procédures suivantes :

- apprécier le caractère approprié du Référentiel au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible, en prenant en considération, le cas échéant, les bonnes pratiques du secteur ;
- prendre connaissance de l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation et de l'exposé des principaux risques ;
- vérifier la mise en place d'un processus de collecte, de compilation, de traitement et de contrôle visant à l'exhaustivité et à la cohérence des Informations ;
- consulter les sources documentaires utilisées et mener des entretiens auprès des personnes concernées afin d'analyser le déploiement et l'application du Référentiel ;
- mettre en œuvre des procédures analytiques sur les Informations et vérifier, sur la base de sondages, les calculs ainsi que la consolidation des Informations ;
- tester les Informations au niveau d'un échantillon d'entités représentatives que nous avons sélectionnées en fonction de leur activité, de leur contribution aux informations consolidées, de leur implantation et d'une analyse de risque ;
- mener des entretiens pour vérifier la correcte application des procédures, et mettre en œuvre des tests de détail approfondis sur la base d'échantillonnages, consistant à vérifier les calculs effectués et à rapprocher les données des pièces justificatives.

Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une mission d'assurance limitée sont moins étendues que celles requises pour une mission d'assurance raisonnable. En conséquence, le niveau d'assurance obtenu dans le cadre d'une mission d'assurance limitée est substantiellement inférieur à celui qui aurait été obtenu si une mission d'assurance raisonnable avait été réalisée.

Lyon, le 3 juillet 2025
Le vérificateur indépendant
EY & Associés
Xavier Guillas

Annexe 1

Informations considérées comme les plus importantes

Informations sociales	
Informations quantitatives (incluant les indicateurs clé de performance)	Informations qualitatives (actions ou résultats)
Effectif total (nombre) ; Effectif total en CDI (nombre) ; Part de managers femmes (%) ; Taux d'absentéisme (ratio) ; Taux de fréquence avec arrêt (ratio). Nombre d'accidents du travail avec arrêt de travail d'au moins un jour ;	Les résultats de la politique en matière de ressources humaines ; Les résultats de la politique en faveur de la santé et de la sécurité des employés.
Informations environnementales	
Informations quantitatives (incluant les indicateurs clé de performance)	Informations qualitatives (actions ou résultats)
Tonnes de gaz à effet de serre émis, en équivalent CO2, rattachés au scope 1 ; Tonnes de gaz à effet de serre émis, en équivalent CO2, rattachés au scope 2 selon l'approche « Market-Based » ; Tonnes de gaz à effet de serre émis, en équivalent CO2, rattachés au scope 3 pour les postes d'émissions significatifs ; Consommation d'eau totale sur l'ensemble des sites (m³) ; Part des emballages recyclables (%).	Les résultats de la politique en matière d'environnement.
Informations sociétales	
Informations quantitatives (incluant les indicateurs clé de performance)	Informations qualitatives (actions ou résultats)
Volume de blé dur sous charte Blé responsable Français (BRF) - Nature 1 et Nature 2 (tonne) ; Part des produits en Nutri-Score A ou B (%).	Les résultats de la politique en matière de responsabilité sociétale et de gouvernance ; Les résultats de la politique en matière d'approvisionnement et de production agricoles dits-durables, ainsi que de traçabilité.



**Pour toutes informations
complémentaires,
vous pouvez contacter :**

Audrey Luc

Directrice Communication
& Affaires Publiques
aluc@panzani.fr

Cécile Renault

Directrice R&D, Qualité et RSE
crenault@panzani.fr

Elaine Desvaux

Responsable RSE
edesvaux@panzani.fr