

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE D'ENTREPRISE 2025



PANZANI
BIEN NOURRIR SÈME L'AVENIR

P.03 ÉDITO D'ALBERT MATHIEU

P.04 QUI SOMMES-NOUS ?

P.05 NOS VALEURS

P.06 L'HISTOIRE DE PANZANI

P.08 NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES, DU CHAMP À L'ASSIETTE

P.10 NOTRE GOUVERNANCE ET L'ANIMATION DE NOTRE STRATÉGIE

P.12 NOTRE MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

P.14 PRÉSENTATION DE NOTRE DÉMARCHE RSE

P.16 NOTRE SCORECARD RSE

P.18 *Oui* 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 : ÉVALUER ET ENGAGER NOS FOURNISSEURS EN MATIÈRE DE RSE

P.34 *Oui* 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 *Oui* AU MEILLEUR DANS L'ASSIETTE

P.56 ENGAGEMENT #1 : OFFRIR DES PRODUITS DE QUALITÉ, SÛRS ET SAINS

P.58 ENGAGEMENT #2 : PROPOSER DES PRODUITS BONS, ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES

P.60 ENGAGEMENT #3 : ACCOMPAGNER NOS CONSOMMATEURS VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

P.64 *Oui* AU MEILLEUR POUR BIEN VIVRE ENSEMBLE

P.68 ENGAGEMENT #1 : METTRE EN PLACE DES CONDITIONS DE TRAVAIL TOUJOURS PLUS RESPONSABLES

P.70 ENGAGEMENT #2 : FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET LA PÉRENNISATION DE NOS SAVOIR-FAIRE

P.71 ENGAGEMENT #3 : PROMOUVOIR L'ENGAGEMENT DE NOS COLLABORATEURS

P.73 ENGAGEMENT #4 : AGIR POUR L'ENGAGEMENT CITOYEN

P.74 TABLEAU DES INDICATEURS

P.77 MÉTHODOLOGIE DE REPORTING RSE

P.79 AVIS D'ASSURANCE LIMITÉE

P.81 ANNEXES

Panzani est animé par une mission claire : offrir à tous une alimentation responsable, qui nourrit autant qu'elle réjouit.

Depuis ses débuts, l'histoire de notre entreprise est faite d'audace, de savoir faire et d'engagements, transmis et sans cesse réinventés depuis des générations. Plus que jamais, cette histoire est vivante.

Alors qu'en 2030 Panzani célébrera ses 80 ans, notre regard reste résolument tourné vers l'avenir. Car ce qui fait la force de Panzani aujourd'hui, ce n'est pas seulement le chemin parcouru depuis les années 1950, mais la manière dont cet héritage continue d'éclairer nos choix et nos actions au quotidien.

En 2025, Panzani est bien plus qu'un acteur majeur des pâtes, sauces, couscous et semoules en France¹. Nous sommes un collectif engagé, porté par une mission qui donne du sens à chacune de nos décisions, du champ à l'assiette, et qui nous engage à concilier performance, responsabilité et accessibilité.

Cette trajectoire, nous la construisons avec l'ensemble de nos collaborateurs, engagés sur nos sites en France, et avec les filières agricoles françaises que nous accompagnons et développons durablement, notamment autour du blé dur et de la tomate.

Cette ambition s'est traduite par des avancées concrètes sur l'ensemble de notre chaîne de valeur :

- L'accompagnement des filières agricoles françaises dans la transition, notamment à travers le cahier des charges « Blé Responsable Français », et le renforcement de nos partenariats autour du blé dur et de la tomate sur les territoires ;
- La poursuite de notre trajectoire de réduction de l'empreinte carbone, portée par des efforts constants sur nos sites industriels, nos consommations énergétiques et nos modes de transport ;
- L'accélération de la transformation de nos emballages, avec 100 % d'emballages recyclables² à fin 2025, grâce à la mise en place de la filière de recyclage du plastique souple ;
- L'amélioration continue de la qualité de nos produits, avec 91,4 % d'entre eux aujourd'hui classés Nutri-score A ou B, ainsi que le déploiement d'Origin'Info pour mieux informer les consommateurs sur l'origine des ingrédients ;
- Le renforcement de notre contribution positive à la société, notamment à travers des actions de dons et de mécénat.

Ces efforts en matière de responsabilité sociale et environnementale ont été récompensés par l'obtention de la médaille Gold EcoVadis, plaçant Panzani dans le top 5 % des entreprises les plus responsables, parmi celles évaluées. Une reconnaissance qui nous honore et qui nous pousse à renforcer notre exigence et notre responsabilité pour aller encore plus loin.

Ce rapport témoigne de ce mouvement continu. Il ne marque pas un aboutissement, mais une étape. Car si nous pouvons être fiers des accomplissements de 2025, nous savons que ces avancées sont un engagement de long terme.

Forts de notre histoire, pleinement ancrés dans le présent et tournés vers l'avenir, nous avançons avec ambition et confiance. Le meilleur reste à venir.



Albert MATHIEU
Président

1. Source Circana 2025, CAM P13, tous circuits France : leader à marque nationale en volumes pâtes, sauces, couscous nature.

2. 99,97% des emballages, en poids sont recyclables. Ce taux de recyclabilité est calculé selon la méthodologie TREE de CITEO et correspond aux poids des emballages mis sur le marché et disposant de filières de recyclage matures ramenées au poids total de nos emballages mis sur le marché.

QUI SOMMES-NOUS ?

Un collectif humain et passionné depuis près de 80 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 renforcement 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.

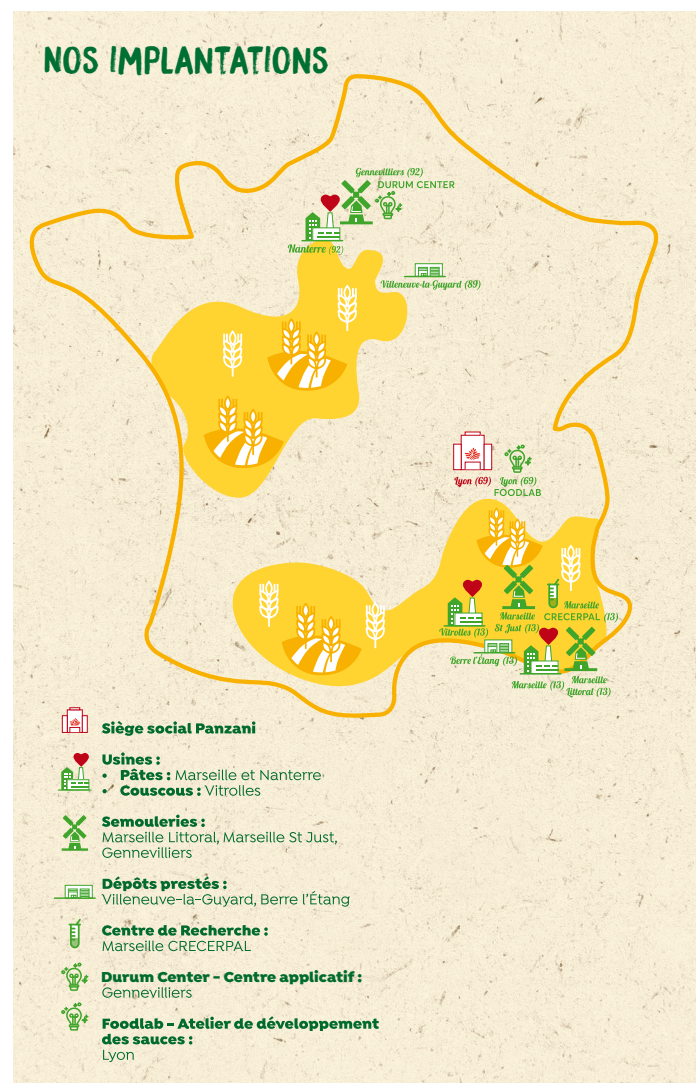
NOS MARQUES EMBLÉMATIQUES

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 4^{ème} place des marques préférées par les Français⁵. D'après une étude Kantar, la marque est présente dans 80 % des foyers français⁶, témoignage de la confiance des consommateurs.

Grâce à sa graine de couscous de qualité, la marque 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 et son expertise depuis les années 1950.



NOTRE MISSION

Bien nourrir le plus grand nombre est au cœur de notre vocation. Chez Panzani, nous veillons à proposer 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 (91,4 % de nos produits sont Nutri-Score A ou B en France)⁸. Nous sommes soucieux de proposer des produits accessibles 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.

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.

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 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.

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-pastier de la marque est perpétué par les collaborateurs de l'entreprise. 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. Cette idée a permis aux consommateurs de visualiser 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 GERVAIS 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 67 pays, pour 16 % 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 2025

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** : 460 000 tonnes en moyenne par an, soit environ un tiers de la production nationale¹
- **Tomates** : environ 90 000 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 80 %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
- **près de 40 innovations produits** lancées chaque année, issues de 300 essais par an (hors innovations pour nos clients industriels)

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

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

Nos résultats 2025

RÉSULTATS FINANCIERS

549 millions € en 2025 de Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé, dont 16 % à l'international

403 000 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 70 %⁴ du blé dur français destiné à l'industrie française
- **Appui à la pérennisation de la filière blé dur française** : 277 914 tonnes sous cahier des charges Blé Responsable Français (Nature 1 et Nature 2⁵) en 2025, dont 155 496 tonnes de Nature 2
- **Note EcoVadis⁶ de 81/100 points** avec la mention **Gold - Top 5 %** des entreprises évaluées par EcoVadis en 2025.
- **Une trajectoire de réduction de nos émissions de gaz à effet de serre (GES) approuvée par la 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 8,1/10 au baromètre Pulse⁸** destiné à mesurer l'engagement de nos collaborateurs
- **Dons à la société civile** : 307 tonnes de produits en dons aux associations, soit l'équivalent de 3 millions de portions⁹

¹ Selon FranceAgriMer, la production française de blé dur s'établit autour de 1,2 à 1,3 million de tonnes sur les campagnes récentes (2023-2025). ² Taux de pénétration de la marque Panzani, Kantar 2025 France. ³ Comptant les CDI + CDD + alternants + stagiaires.

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. L'évaluation est disponible à cette adresse : <https://recognition.ecovadis.com/cohpph-9ki-qM9Blg-bxQ7>. 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



Xavier DERIDE
Directeur Opérations
End-to-End



Guillaume DE ROCHEGONDE
Directeur Financier & IT



Jérémy MAILLY
Directeur des Ressources
Humaines



Thomas PROTHON
Directeur Général
Panzani Solutions



Cécile RENAULT
Directrice Qualité,
R&D et RSE

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, 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 cinq expertises : Techno Pasta, Filière, Bakery, Nutrition et Sauces, plats cuisinés et coating.

Au cœur de cette organisation, le Durum Center est un centre applicatif dédié à la promotion et à la valorisation du blé dur. Doté d'équipements professionnels, il propose un showroom unique consacré à la boulangerie, la viennoiserie, la pâtisserie, la biscuiterie et la pizza, ainsi qu'une expertise sur les pains européens et méditerranéens. Le Cook Show, cuisine professionnelle équipée et espace de démonstration, complète ce dispositif en permettant aux clients de tester en conditions réelles les produits – pâtes, sauces et ingrédients à base de blé dur – pour différentes applications culinaires.



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. 27), des experts internes (équipes Achats, Qualité, Marketing, Communication, RSE et R&D), et indépendants issus de la recherche académique, d'instituts techniques et du domaine du TIC¹ (INRAE, Arvalis – Institut du végétal et Mérieux NutriSciences). 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.

Dans ce cadre, le Comité scientifique est chargé d'étudier les orientations stratégiques de Panzani et de questionner les méthodes et processus retenus. En 2025, nous leur avons notamment présenté un état des lieux de nos objectifs BRF² et une stratégie BRF² actualisée.

¹ Testing, Inspection, Certification.
² BRF = Blé Responsable Français



NOTRE MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

Afin d'orienter notre stratégie RSE, nous avons réalisé, en 2025, une analyse de double matérialité. Cet exercice vise à identifier et à prioriser les sujets environnementaux, sociaux et de gouvernance les plus déterminants pour Panzani, en tenant compte à la fois des impacts de nos activités sur l'environnement et la société, et des risques et opportunités de ces enjeux sur notre performance financière.

En 2023, nous avons lancé un premier exercice de matérialité d'impact, qui avait permis d'identifier les impacts positifs et négatifs de nos activités sur l'environnement et les populations. Cet exercice s'était notamment appuyé sur la cartographie et la consultation de nos parties prenantes internes et externes sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. En synthèse, 33 impacts potentiels avaient été identifiés regroupés en 11 sujets matériels.

En 2025, avec l'appui du cabinet ici&demain, nous avons fait évoluer cette approche vers une analyse de double matérialité, afin de renforcer la prise en compte des enjeux financiers associés aux enjeux environnementaux et sociaux. **Pour mener cette analyse, nous avons procédé en trois grandes étapes.**

1^{RE} ÉTAPE

Définir notre univers des sujets

Pour définir un univers de sujets pertinent et exhaustif, nous nous sommes appuyés :

- sur notre modèle d'affaires et notre chaîne de valeur,
- sur la liste des sujets et sous-sujets proposée par la directive CSRD, sur les sujets issus de notre analyse de matérialité d'impact,
- ainsi que sur les enjeux sectoriels spécifiques à nos activités.

Pour chacun des sujets retenus, nous avons identifié et défini les impacts positifs et négatifs, ainsi que les risques et opportunités associés.



2^E ÉTAPE

Coter nos impacts, risques et opportunités

En appliquant les principes de l'approche de l'ESRS2, chaque impact, risque et opportunité a été analysé selon deux axes complémentaires :

- la matérialité d'impact, évaluée en fonction de la gravité (ampleur, étendue et caractère irréversible) et de la fréquence de l'impact ;
- la matérialité financière, évaluée en fonction de la gravité des incidences financières et de leur probabilité d'occurrence.

L'échelle de cotation de la matérialité a été définie par les experts RSE de Panzani, avec l'appui d'experts externes et par l'équipe de contrôle interne de Panzani. La matérialité d'impact, comme la matérialité financière, s'étendent de 1 à 4 ; les impacts, risques et opportunités, et in fine les sujets, dont la notation est supérieure à 3/4 sont considérés comme matériels.

Deux ateliers consécutifs, dédiés aux thématiques environnementales, sociales et éthiques, ont permis à nos experts internes de coter, en première analyse, les 17 sujets identifiés ainsi que leurs impacts, risques et opportunités associés.

3^E ÉTAPE

Valider les résultats et confirmer nos priorités

Les résultats de l'analyse ont ensuite été soumis à la validation du Comité exécutif (COMEX) de la société. Les échanges ont permis de confirmer les priorités stratégiques identifiées et, le cas échéant, d'apporter des ajustements mineurs, dans le respect de la méthodologie définie.

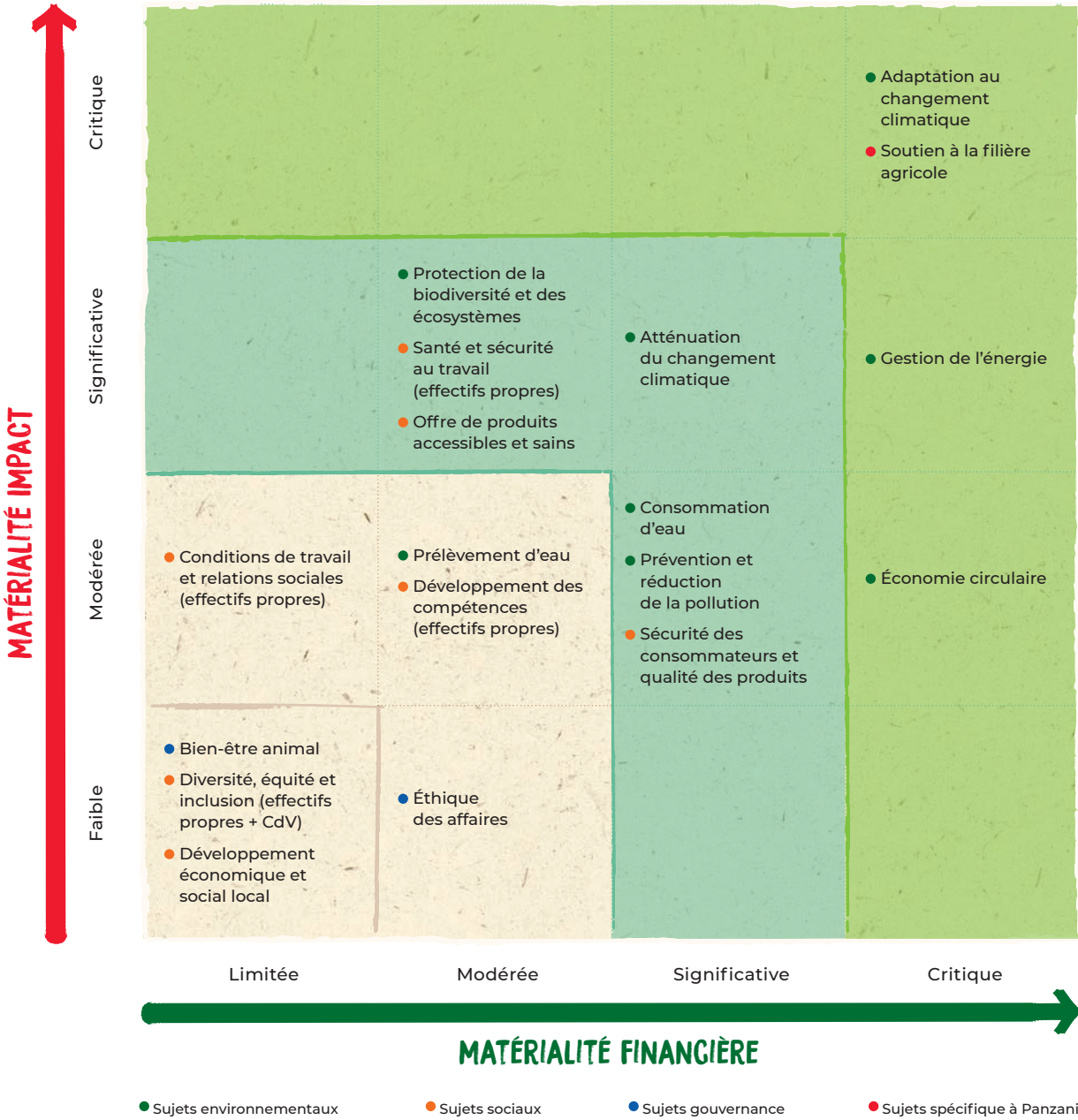
Ainsi validée, notre matrice de double matérialité confirme les priorités déjà identifiées par Panzani dans le cadre de sa stratégie RSE. Elle vient consolider, par une analyse structurée qui suit les principes de l'approche de l'ESRS2 de la CSRD, les principaux enjeux sur lesquels nous sommes déjà engagés et constitue un cadre de référence pour structurer nos plans d'action RSE.

Afin de continuer à refléter fidèlement l'évolution de nos enjeux matériels, notre matrice de double matérialité sera mise à jour de manière ad hoc.

Matrice de matérialité d'impact Panzani

Notre matrice de double matérialité (ci-après) reprend les 11 sujets matériels¹ de Panzani. Réalisé en prenant en compte l'ensemble de la chaîne de valeur de Panzani (amont, opérations propres et aval), et toutes nos parties prenantes, l'exercice a permis d'identifier et de prioriser

les impacts positifs et négatifs, les risques et les opportunités des différents sujets. Cette analyse constitue un outil structurant pour éclairer nos choix stratégiques et nourrir nos réflexions, afin de renforcer nos ambitions à court, moyen et long terme.



La description détaillée de l'ensemble des sujets est présentée en annexe 2 du présent rapport.

EXEMPLE DE LECTURE

Le sujet « Économie circulaire » s'inscrit dans le thème ESRS² E5 – Ressources et économie circulaire. Cette incidence est matérielle pour Panzani, avec une matérialité financière de 4 (le maximum) et une matérialité d'impact de 2.

¹ Selon European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG), « Matériel » : 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. ² ESRS : les European Sustainability Reporting Standards (ESRS) sont un ensemble de normes élaborées par l'EFRAG pour guider les entreprises européennes dans la production de rapports de durabilité et de responsabilité environnementale, sociale et de gouvernance (ESG).

NOTRE DÉMARCHE RSE

1 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 durable 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 veillant à 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.

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 2025, nous avons obtenu la note de 81/100 (+ 1 point par rapport à 2024), nous plaçant dans la catégorie Gold - Top 5 % des entreprises les plus engagées en RSE⁴ parmi l'ensemble des entreprises évaluées par EcoVadis.

Depuis 2024, nous adhérons 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 intègre des objectifs ESG dans ses financements en s'engageant auprès de ses partenaires bancaires et investisseurs. Cette démarche se traduit par l'indexation d'indicateurs de performance ESG sur ses principales opérations de financement. Elle repose sur trois indicateurs clés : la réalisation de la trajectoire de décarbonation, les engagements en matière d'approvisionnement en blé responsable français et la promotion d'une alimentation équilibrée et durable, à travers le Nutri-Score.

En 2025, cette approche a été renforcée avec l'intégration d'un indicateur relatif à la trajectoire de décarbonation du scope 3, traduisant l'élargissement du périmètre des critères ESG suivis.

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. 4. Évaluation disponible à cette adresse : <https://recognition.ecovadis.com/cohppH-9ki-qM9Blg-bXQ>

NOTRE SCORECARD RSE 2025



Engagements

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

Description

KPI¹

2024

2025

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 2³

277 914 t²
dont 155 496 t de Nature 2
(+17% de blé Nature 2 entre 2024 et 2025)

RÉCOLTE 2030
260 000 t
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

Refonte de notre modèle d'approvisionnement & Diagnostic du référentiel Global G.A.P

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

20 239 teq CO₂
(-3% vs 2024 & -14% vs 2022)

HORIZON 2030
- 42 % (vs 2022)

Émissions de GES scope 3

665 002 teq CO₂⁴

669 432 teq CO₂
(+1% vs 2024 & -9% vs 2022)

HORIZON 2030
- 30 % FLAG (vs 2022)
- 25 % NON FLAG (vs 2022)

Utiliser des emballages qui soient recyclables

Part des emballages recyclables en poids

94 %

100%⁵

2025
100 %

Améliorer la qualité nutritionnelle des produits

Part des produits en Nutri-Score A ou B

91,30 %

91,4 %
(+0,1 pts vs 2024)

2026
> 95 %

Travailler à réduire les accidents sur les sites

TF (taux de fréquence des accidents avec arrêt)

16,7⁶

19,5

HORIZON 2030
Diviser par 4
vs 2022 soit un TF < 5⁷

Faire progresser l'engagement de nos collaborateurs

Note d'engagement⁸

7,8/10

8,1/10

2026
8,5/10



CONTRIBUER À L'ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

S'INSCRIRE DANS UN MODÈLE CIRCULAIRE POUR NOS EMBALLAGES



PROPOSER DES PRODUITS BONS, ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES



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. Emissions de gaz à effet de serre du scope 3 recalculées avec le facteur d'émission Agribalyse 3.1.1 pour le blé dur conventionnel. 5. Arrondi à 100%, le taux de recyclabilité est de 99,97% en poids d'emballages. 6. Taux de fréquence 2024 retraité en 2025 pour intégrer la requalification d'un accident du travail sans arrêt en accident du travail avec arrêt. 7. Taux de fréquence avec arrêt en 2022 : 26. 8. Outil de mesure qui évalue la performance, la satisfaction et le bien-être des collaborateurs au sein des entreprises.



**AU MEILLEUR
POUR NOS FILIÈRES**



La qualité de nos produits - semoules, pâtes, grains 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). 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 grains 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. Nous poursuivons aujourd'hui cette dynamique avec la volonté de changer d'échelle, en déployant des projets de transition à la fois dans nos bassins de production historiques et dans de nouvelles zones agricoles.

Au cœur de notre démarche se trouvent nos deux matières premières majeures : le blé dur, bien sûr, mais également la tomate, ingrédient incontournable de nos sauces et bases culinaires (coulis, pulpes...). Pour chacune de ces filières, nous déployons des démarches dédiées visant à accompagner la transition agroécologique, dans une logique de co-construction avec nos partenaires. Sur la tomate en particulier, nous avons engagé une refonte de notre stratégie d'approvisionnement, avec l'ambition de nous appuyer sur des standards exigeants. 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}

RÉCOLTE 2030



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 pour la récolte 2030. 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.



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 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 70 % du blé dur destiné à l'industrie française¹) 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 en 2021 par la mise en place de notre charte Blé Responsable Français (BRF).

Panzani et ses partenaires se sont d'abord engagés, dès 2016², dans une démarche de long terme visant à supprimer les résidus d'insecticides de stockage du blé dur dans les silos agricoles et chez les organismes stockeurs. Cette première étape, dite Nature 1, a constitué le socle de la charte Blé Responsable Français. À partir de 2021, cette dynamique s'est amplifiée avec le déploiement de **Nature 2**, un programme holistique visant à déployer les pratiques agricoles durables, tout en maintenant l'interdiction des insecticides de stockage.

La charte Blé Responsable Français de Panzani regroupe ces deux programmes et les volumes de blés Nature 1 diminuent progressivement au profit de volumes Nature 2. Initialement fixé à 2025, l'objectif d'atteindre 100% de blé dur Nature 2 a été réajusté à horizon 2030. En effet, dans un contexte marqué par la baisse des surfaces de blé dur, le déploiement du cahier des charges nécessite plus de temps. Pour poursuivre la dynamique, il est nécessaire de changer d'échelle. C'est pourquoi, si notre ambition reste inchangée, la méthode évolue : agir au plus près des

exploitations, intégrer les réalités agronomiques locales et construire, avec nos coopératives partenaires, des solutions adaptées pour sécuriser durablement la production de blé dur en France.

Cette charte Blé Responsable Français (Nature 2) est basée sur un cahier des charges coconstruit avec nos partenaires agricoles et dont 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 RÉCOLTE 2025

277 914 t

de volumes de Blés Responsables Français contractés (sous cahier des charges Nature 1 et Nature 2) dont 155 496 tonnes de blés Nature 2

OBJECTIF RÉCOLTE 2030

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

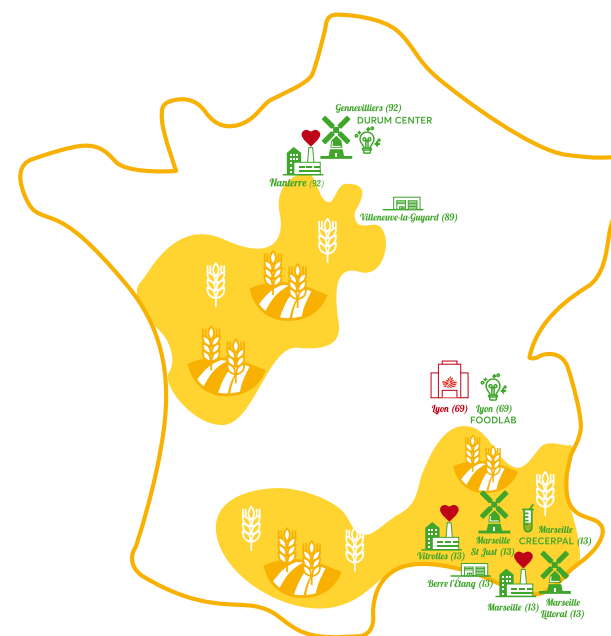
1. Moyenne en fonction du bilan céréalier annuel de FranceAgriMer 2024, et des données du contrôle de gestion Panzani.
2. Les premiers essais ont démarré dès 2016 avec une coopérative ; avant déploiement sur tous les bassins de production à partir de 2019. 3. La Sustainable Agriculture Initiative (SAI) 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 04

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 blé dur français pour nos productions en France découle d'une double volonté :

- **garantir la qualité de nos pâtes** grâce à l'utilisation de blé dur 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 les différents bassins de production accentuent la sensibilité du blé dur aux excès d'eau, aux stress hydrique et thermique 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).

Avant d'adhérer à la charte Blé Responsable Français, je ne savais pas vraiment où allait mon blé dur. Aujourd'hui, je sais qu'il est transformé par Panzani et consommé par les Français. Cette démarche accompagne nos pratiques, valorise nos initiatives et porte des valeurs fortes. Elle nous encourage à produire un blé dur français de qualité, dans le respect de l'environnement.

Guillaume Trublard,
engagé dans la démarche
Blé Responsable Français Panzani,
agriculteur à Conan
(Département de Loir-et-Cher)

70 %

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.



La filière blé dur française est fragilisée, mais la démarche Blé Responsable

Français de Panzani contribue clairement à la revaloriser. Elle redonne du sens au travail des producteurs : leur blé sert à fabriquer des pâtes pour les consommateurs français. Grâce à cette charte, fondée sur des exigences concrètes en faveur d'une agriculture plus responsable, l'ensemble des acteurs de la filière — agriculteurs, organismes stockeurs et Panzani — voient leurs savoir-faire reconnus. Nous sommes fiers de fournir du bon blé dur responsable français pour les pâtes Panzani.

Antoine Pissier,
Directeur Général chez Pissier SAS,
organisme stockeur partenaire de Panzani

INDICATEURS RÉCOLTE 2025

Près de

1 000 agriculteurs

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

18 clubs

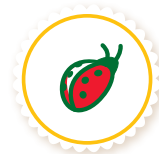
Blé Responsable Français menés ;
plus de 550 agriculteurs informés
lors de ces clubs

OBJECTIFS RÉCOLTE 2030

environ

2 000 agriculteurs

engagés dans la démarche
Blé Responsable Français¹



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 2025, les surfaces BRF

comptent 1 763 nichoirs ou perchoirs à oiseaux (1 404 en 2024) et 631 ha de bandes ou de jachères fleuries (548 ha en 2024), soit 2,3 % des surfaces de Blé Responsable Français (27 061 ha), une progression qui illustre la poursuite du déploiement de notre cahier des charges sur tous les bassins de production.

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. 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 reflorissement 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, le choix s'est porté sur l'utilisation exclusive de semences produites en France pour les jachères fleuries.

INDICATEURS RÉCOLTE 2025

631 ha

de bandes ou jachères fleuries, soit 2,3 % des
surfaces de Blé Responsable Français (27 061 ha)

1 763 nichoirs
ou perchoirs à oiseaux

OBJECTIFS RÉCOLTE 2030

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.



Reconnue pour son expertise et la qualité de sa production, la filière blé dur française se trouve fragilisée depuis une dizaine d'années. La multiplication des aléas climatiques impacte les rendements et la qualité des récoltes.

En moins de quinze ans, les surfaces en blé dur en France ont été divisées par deux, accentuant les tensions sur cette filière stratégique pour la production de semoule et de pâtes.

Dans ce contexte, la filière doit relever un défi majeur : concilier les attentes des citoyens-consommateurs pour des produits français, de qualité, cultivés dans le respect de l'environnement et accessibles, avec la viabilité économique de l'ensemble de la chaîne de valeur, dans un contexte de forte concurrence internationale.

En tant que Directeur Scientifique d'Arvalis – Institut du végétal, je travaille sur ces questions aux côtés des acteurs de la filière. Le programme Blé Responsable Français (BRF), porté par Panzani, vise précisément à redonner de la visibilité et de la valeur à la production nationale tout en accompagnant l'évolution des pratiques agricoles. Cette démarche s'appuie sur un comité scientifique dont les membres s'efforcent d'apporter en toute indépendance les éclairages scientifiques utiles – l'expertise agronomique d'Arvalis en ce qui me concerne – pour aider à orienter le programme. Plusieurs défis doivent être relevés : réduire les émissions de gaz à effet de serre tout en maintenant une fertilisation azotée suffisante pour garantir la qualité du blé dur, ou encore limiter l'usage des intrants tout en conciliant rendement et qualité sanitaire des productions. D'ambitieux travaux scientifiques et techniques partenariaux, notamment les projets **Blecardur** et **Durasel**, se déploient pour répondre à ces enjeux et favoriser l'adoption de pratiques agricoles régénératives dans les régions de production de blé dur françaises.

Stéphane Jézéquel,
Directeur Scientifique d'Arvalis et membre
du comité scientifique blé dur de Panzani

1. 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.

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.



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 négociants 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 négociants) 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.



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 un Comité Scientifique, qui a pour rôle d'étudier 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 2025, 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.

Aujourd'hui, ce laboratoire unique, composé de 15 experts, développe une expertise couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur, du champ à l'assiette. Les équipes du CRECERPAL interviennent notamment dans trois domaines complémentaires :

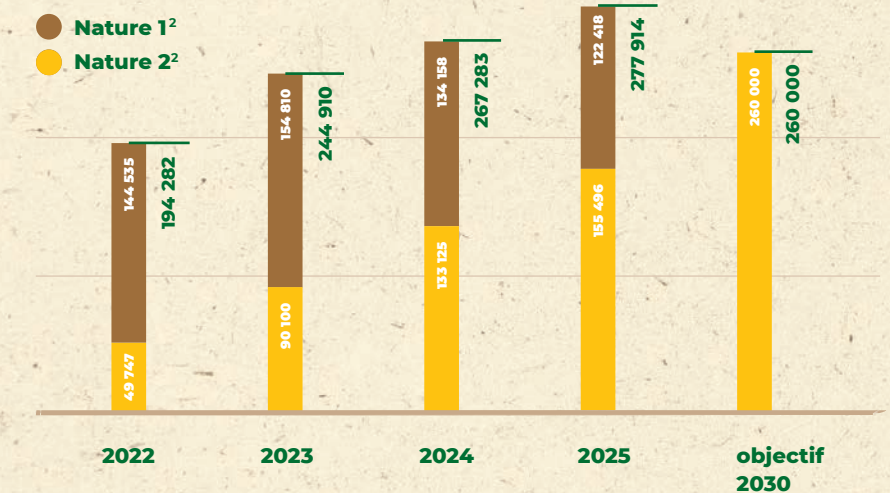
- la sélection variétale, en contribuant à orienter la sélection des blés durs vers des variétés de haute qualité ;
- l'analyse et la qualification des blés durs, grâce à un laboratoire sensoriel et analytique permettant d'évaluer la qualité des blés, des semoules et des pâtes, et ainsi sélectionner les meilleures variétés ;
- l'innovation et l'optimisation des applications et technologies, en reproduisant les conditions industrielles, en accompagnant les usines dans la mise au point de nouveaux produits, afin de concevoir, tester et déployer de nouveaux produits performants et différenciants pour le consommateur.



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

Pour la récolte 2025, Panzani enregistre près de 155 500 tonnes de Blé Responsable Français - Nature 2, soit une augmentation de 17 % par rapport à 2024. 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 tonnes) 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)



1. Selon FranceAgriMer, la production française de blé dur s'établit autour de 1,2 à 1,3 million de tonnes sur les campagnes récentes (2023-2025).
2. Définition de Nature 1 et Nature 2 en p.22.

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 en interne 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 pays producteurs du blé dur, dont la France, du fait de l'augmentation de la fréquence des aléas. Les bassins de production français seront notamment 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.

Afin de renforcer la résilience de la filière blé dur française, Panzani déploie, avec ses partenaires agricoles, des projets visant à adapter les pratiques culturales et à définir de nouvelles stratégies de production, pour maintenir durablement la culture du blé dur sur ces territoires. Par ailleurs, le changement climatique pourrait rendre d'autres territoires français propices à la culture de blé dur. Panzani explore actuellement de nouveaux bassins de production, notamment dans le Nord-Est, à travers le programme TRANSITIONS porté par la coopérative VIVESCIA, qui vise à accompagner les agriculteurs dans le déploiement de pratiques d'agriculture régénérative et à renforcer, dans la durée, la résilience de la filière.

1. GIEC = Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. Ces deux scénarios font partie 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.

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.

Un enracinement fort en Provence

Implanté en région Sud, l'un des bassins historiques français de culture de blé dur, Panzani exploite deux semouleries, une usine de pâtes et une usine de couscous, situées entre Marseille et Vitrolles. Ces sites emploient près de 400 collaborateurs. Le Groupe achète plus de 90 % du blé dur produit dans la région, faisant de Panzani un débouché majeur des céréales produites sur le territoire. Cet ancrage historique repose notamment sur une implantation stratégique, à proximité du port, et des réseaux ferroviaires, au cœur de l'écosystème céréalier provençal.

La Provence est toutefois l'un des bassins agricoles les plus exposés au changement climatique. Les aléas climatiques entraînent des baisses de rendement et une variabilité accrue de la qualité des blés durs. Face à ces défis, Panzani s'engage aux côtés d'ARVALIS et des différents acteurs régionaux de la filière dans le projet RESILDUR (RESILience du BLE DUR en région PACA). Il s'agit d'un projet soutenu par la Région PACA dont l'objectif est de renforcer la résilience de la production de blé dur régionale par la recherche de solutions adaptées localement, notamment via l'identification de variétés plus tolérantes à la sécheresse mais aussi à la salinité (sujet qui monte notamment en Camargue), ou encore par l'adaptation des pratiques culturales aux aléas climatiques de la région (dates de semis tardives, pilotage de la fertilisation azotée, irrigation).

3 LE BLÉ DUR : UNE CULTURE À SÉCURISER

→ Le blé dur est une plante économiquement intéressante² pour les agriculteurs en 2025 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 énergies et 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 national blé dur auquel Panzani participe, 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.

Panzani et la filière blé dur française mobilisés pour sécuriser la production nationale

Aux côtés des acteurs de la filière, Panzani a participé à la signature du Plan de souveraineté blé dur lors du Salon International de l'Agriculture 2024, en présence du ministre de l'Agriculture de l'époque, Marc Fesneau. Doté de 43 M€, dont 11 M€ de soutien public, ce plan vise à renforcer une production stratégique pour l'alimentation française. Il s'articule autour de trois priorités :

- Sécuriser les surfaces cultivées, grâce à la mise en place de mécanismes assurantiels ;
- Décarboner la filière, via la recherche variétale et agronomique, les investissements bas carbone et les projets d'innovation pour les collecteurs de grains, notamment le projet BLE CAR DUR d'Arvalis (voir p. 41) ;
- Développer les variétés de blé dur de demain, capables de répondre aux défis climatiques et agronomiques

Dans le cadre de cette deuxième priorité, nous mobilisons activement notre centre de recherche, le CRECERPAL, chargé de réaliser les analyses de référence permettant d'évaluer la qualité technologique des blés durs issus des essais agronomiques du projet.

En 2025, la ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Annie Genevard, s'est rendue sur le site de production de pâtes de Panzani à Marseille, réaffirmant l'importance accordée par l'État au soutien des filières agricoles stratégiques pour la souveraineté alimentaire. Une première enveloppe de 3 M€ a ainsi été attribuée afin d'identifier les variétés de blé dur adaptées aux besoins de la filière et au climat de demain. Cette première phase de recherche vise à augmenter le nombre de variétés disponibles pour les agriculteurs, accélérer l'adaptation de ces variétés au changement climatique mais aussi élargir la zone de culture du blé dur en France.

Cette enveloppe, ainsi que la revalorisation des aides couplées de la PAC, constituent des leviers importants pour accompagner la transformation de la filière et renforcer, dans la durée, la souveraineté alimentaire française.

Au-delà de la production de blé dur, les réflexions menées dans le cadre des travaux sur la souveraineté alimentaire mettent également en lumière les enjeux propres à la filière pâtes. Aujourd'hui, 65 % des pâtes vendues en France sont importées, alors même que la France dispose d'un savoir-faire agricole et industriel reconnu. Les acteurs du secteur se mobilisent pour renforcer la production de pâtes fabriquées en France à partir de blé dur français avec un cap clair : reconquérir des parts de marché pour les pâtes alimentaires françaises, pour passer de 35% à 45% en 10 ans.

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.

#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.



#1.2.1 — Comprendre les vulnérabilités de la filière

Dans un contexte d'aléas climatiques de plus en plus marqués, nous avons réalisé en 2024 une étude de vulnérabilité de la filière tomate. Cette analyse, menée en concertation avec les experts filières et les équipes achats et qualité de Panzani, 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 quatre bassins d'approvisionnement principaux pour la tomate sont l'Espagne, l'Italie, la France et le Portugal. L'étude s'est intéressée à ces quatre zones de production, dont 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 quatre bassins de production qui nous approvisionnent. L'Estrémadure, notre bassin historique en Espagne, 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.

Face à l'intensification des aléas climatiques, nous avons engagé une refonte de notre modèle d'approvisionnement en tomate. Cette nouvelle approche repose sur une meilleure compréhension des risques de vulnérabilité de la filière et vise à la fois l'harmonisation des pratiques de nos partenaires et le développement d'un approvisionnement plus responsable, durable et résilient.

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 (arrêt 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.

L'ensemble de ces constats confirment la nécessité d'adapter notre modèle d'approvisionnement, afin de sécuriser nos volumes, tout en renforçant les exigences de durabilité auprès de nos partenaires.



#1.2.2 — Redéfinir notre modèle d'approvisionnement

Dans le cadre de la refonte de notre modèle d'approvisionnement en tomates, nous avons intégré les enseignements de notre étude de vulnérabilité afin de mieux anticiper et atténuer les risques liés au changement climatique. Cette évolution répond à quatre objectifs majeurs :

- Renforcer la maîtrise des risques liés à la vulnérabilité des bassins d'approvisionnement ;
- Garantir que la majorité de notre approvisionnement en tomate répond à des exigences de durabilité robustes ;
- Harmoniser les pratiques de l'ensemble de nos fournisseurs, aujourd'hui répartis dans quatre pays, la France, l'Espagne, l'Italie et le Portugal ;
- Sécuriser la qualité et la stabilité des volumes dans la durée.



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

Afin de réduire notre dépendance aux zones les plus vulnérables, nous poursuivons une stratégie de diversification de nos sources d'approvisionnement, notamment en France et en Italie.

En 2025, nous avons utilisé environ 14 000 tonnes de tomates, issues de la production française, pour la fabrication de nos produits, soit une augmentation de 17 % par rapport à 2024, couvrant 15 % de nos besoins en tomates. L'objectif à court terme est de continuer de développer ces approvisionnements français à hauteur d'environ 20% de nos besoins en tomates puis de veiller à stabiliser ces niveaux.

Nous avons également renforcé nos approvisionnements en Italie du Nord, région qui couvre plus de 50% de la production nationale de tomates d'industrie avec des rendements élevés et une filière fortement organisée garantissant stabilité et qualité.



#1.2.4 — Harmoniser les pratiques autour d'un référentiel commun

Afin d'assurer une convergence progressive vers des pratiques agricoles responsables, nous avons fait le choix de nous appuyer sur un référentiel commun, reconnu à l'international et accessible à l'ensemble de nos partenaires, en nous orientant vers la certification GlobalG.A.P. Cette certification constitue un socle structurant pour harmoniser les pratiques agricoles, notamment en matière de traçabilité et de gestion de l'irrigation.

Si une partie de nos partenaires est déjà certifiée GlobalG.A.P, tous ne le sont pas, c'est pourquoi nous privilégions une approche d'accompagnement pragmatique et progressive avec nos fournisseurs.

Pour ceux qui sont déjà engagés dans d'autres démarches de certifications responsables alternatives, telles que ISCC+ ou tout autre dispositif encadrant les pratiques, nous ferons un diagnostic pour nous assurer que ces référentiels remplissent un niveau d'exigence compatible avec notre démarche. Cette souplesse permet de valoriser les engagements déjà en place tout en assurant une cohérence globale du dispositif.

Enfin, pour accompagner les fournisseurs qui ne sont pas encore certifiés, dans cette démarche de transition, nous mettrons en place des feuilles de route individualisées, intégrant des audits, des échéances et un accompagnement dans la durée.



La certification GlobalG.A.P., socle de notre programme Tomate Responsable

GlobalG.A.P. est une certification internationale de référence pour les bonnes pratiques agricoles.

Elle garantit notamment :

- La traçabilité des productions, depuis la parcelle jusqu'au produit transformé ;
- Une gestion raisonnée de l'irrigation, fondée sur le suivi des consommations d'eau et la protection de la ressource ;
- Le respect de pratiques agricoles responsables, incluant la sécurité alimentaire, la santé des sols, la gestion des intrants et la protection des travailleurs ;
- Une harmonisation des exigences entre pays, facilitant le dialogue avec des fournisseurs évoluant dans des contextes réglementaires différents.

Nous en avons fait le socle de notre programme Tomate Responsable au regard de la reconnaissance de cette certification par les clients, comme par les partenaires industriels internationaux.

1. Total Volumes sauces 2025 (y compris volumes pesto et sauces blanches et sauces froides Zakia) 2. Ces deux scénarios font partie 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.



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, l'adoption de pratiques éthiques tout au long de leur propre chaîne de valeur et la garantie d'un produit de qualité qui répond aux exigences de nos consommateurs.

Lorsque cela est pertinent, nous intégrons des critères RSE directement dans nos cahiers des charges, afin d'orienter les pratiques de nos fournisseurs. Par exemple, pour la filière tomate, nous privilégions des approvisionnements reposant sur des standards tels que la certification GlobalG.A.P., qui encadre les bonnes pratiques agricoles en matière d'environnement, de traçabilité et de conditions de travail.

En 2025, nous avons renforcé cette démarche en intégrant pleinement les enjeux RSE dans notre processus d'homologation des fournisseurs. Cette évolution permet de mieux prendre en compte, dès la phase de sélection, les pratiques environnementales, sociales et éthiques de nos partenaires.



Engagement #3



ÉVALUER ET ENGAGER NOS FOURNISSEURS EN MATIÈRE DE RSE

En complément de l'intégration de critères RSE dans nos processus achats, nous déployons une démarche d'engagement de nos fournisseurs sur les enjeux de durabilité.

Au cœur de cette démarche, notre Charte d'Achats Responsables, mise à jour en 2023, formalise nos exigences en matière d'environnement, de pratiques sociales et d'éthique. Elle renforce notre processus de sélection

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.

Depuis 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).

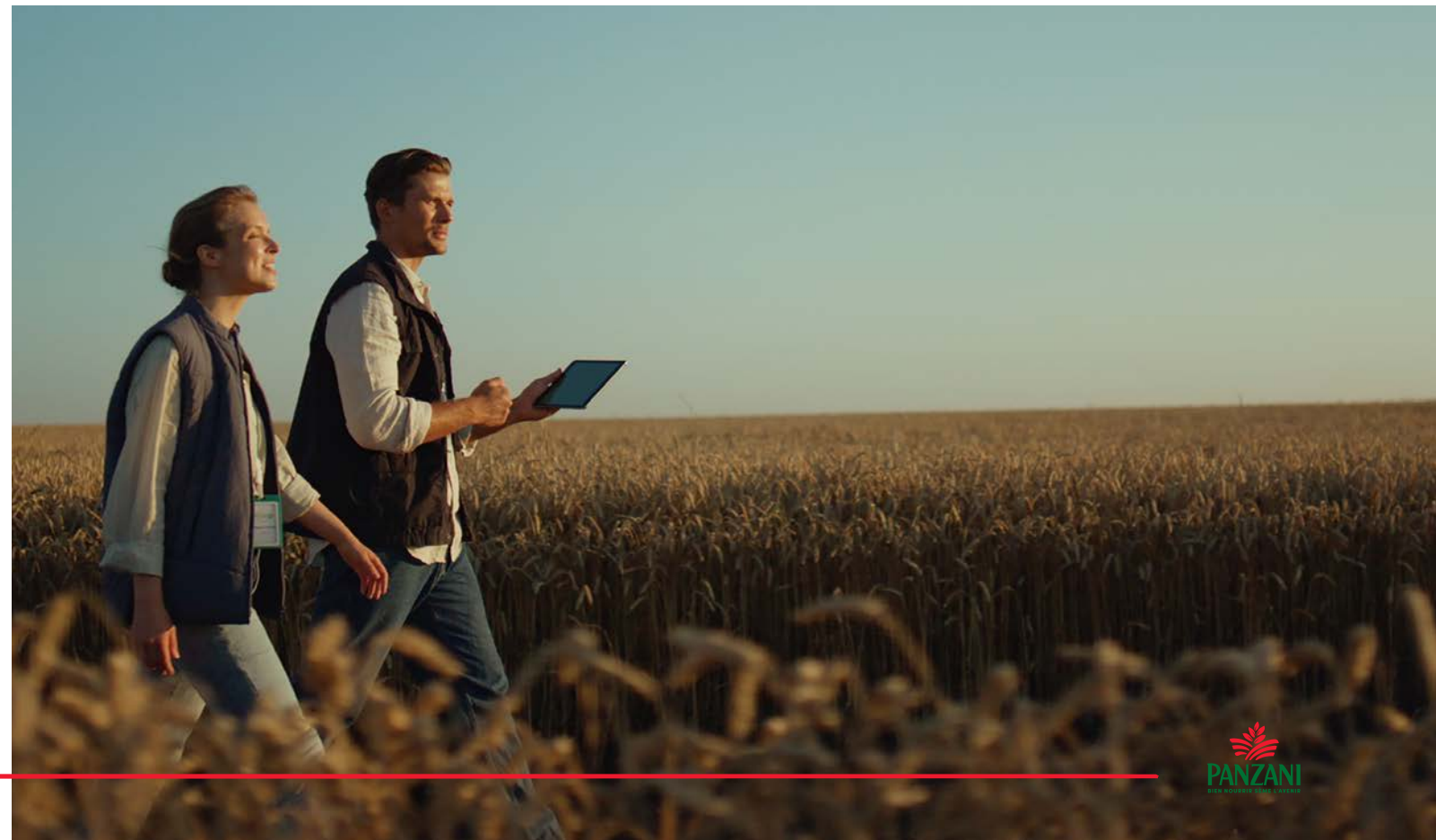
INDICATEUR 2025

71%

de nos achats (en €) ont été réalisés avec des fournisseurs ayant signé notre Charte d'Achats Responsables.

En 2025, plus de 71% de la dépense a été réalisée avec des fournisseurs ayant signé la charte. La RSE constitue également un axe de dialogue avec nos partenaires clés. Les enjeux environnementaux, sociaux et éthiques sont ainsi abordés annuellement lors de revues d'affaires avec nos fournisseurs stratégiques.

En 2026, nous prévoyons de renforcer notre démarche avec la réalisation d'une analyse des risques RSE sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. Cette étape permettra d'identifier les priorités et de déployer des plans d'action ciblés auprès de nos fournisseurs les plus exposés aux enjeux ESG.





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 favorisant 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



- 42 %
d'émissions
de GES sur
les scopes 1 et 2¹
(périmètre défini en p. 39)

HORIZON 2030

- 30 % FLAG
d'émissions de
GES sur le scope 3¹
(périmètre défini en p. 39)

HORIZON 2030

- 25 % NON-FLAG
d'émissions de GES sur le scope 3

HORIZON 2030



95 %
de déchets
valorisés

HORIZON 2030

100 %
d'emballage
recyclable

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**



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 (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 dès 2023 et ont été actualisés en 2025 pour intégrer les exigences du standard FLAG de la SBTi. Ces objectifs¹ ont été validés par la SBTi, confirmant qu'ils sont alignés avec une trajectoire de limitation du réchauffement climatique à 1,5°C.

Le standard FLAG de la SBTi concerne les secteurs dont une partie des émissions provient des activités agricoles ou de l'usage des terres. Il impose de définir des objectifs spécifiques pour ces émissions, distincts des objectifs généraux de réduction des scopes 1, 2 et 3.

Ainsi, nous nous sommes engagés d'ici à 2030 (comparativement à 2022) à :

• **Objectif FLAG : réduire de 30% nos émissions sur le scope 3² liées à notre approvisionnement agricole**, 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.

• **Objectif Non-FLAG : réduire de 42% nos émissions sur les scopes 1 et 2³ et de 25% nos émissions sur le scope 3²**, démontrant ainsi notre volonté de minimiser les impacts directs de nos activités sur le climat et nos émissions indirectes amont et aval ;

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 Schneider Electric Advisory Services (anciennement EcoAct), garant de la méthodologie. Schneider Electric Advisory Services 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'industrie⁴.

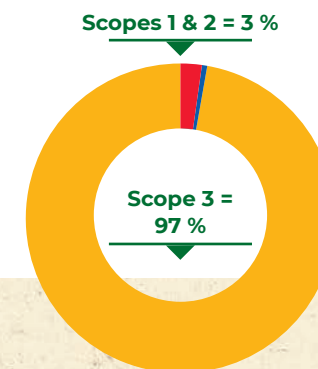
Les émissions FLAG couvrent spécifiquement les émissions d'origine biogénique c'est-à-dire provenant des activités liées à l'utilisation des terres (utilisation de fertilisants, travail du sol, etc.) ainsi qu'au changement d'usage des sols (ex : déforestation, conversion des prairies naturelles en terres 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.

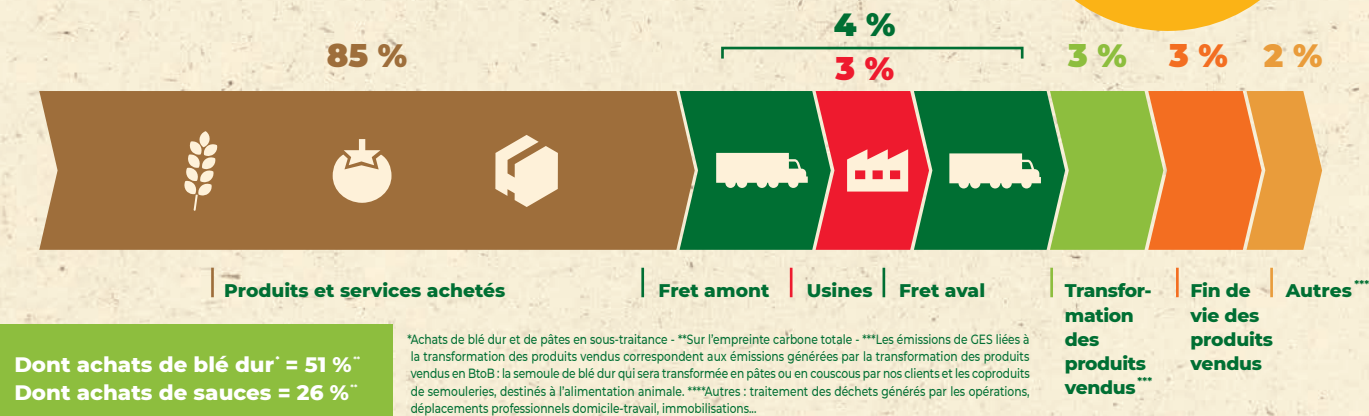
NOTRE EMPREINTE CARBONE 2025

En 2025, les émissions totales de GES de Panzani représentent 689 671 t_{eq}CO₂, se répartissant de la sorte :

- **scope 1** : 19 076 t_{eq}CO₂ ;
- **scope 2** : 1 163 t_{eq}CO₂ ;
- **scope 3** : 669 432 t_{eq}CO₂ (dont 55% d'émissions FLAG).



Répartition des émissions de GES de Panzani en 2025



Précisions méthodologiques :

L'empreinte carbone de Panzani est présentée en approche market-based⁵, 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 : 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. Depuis 2024 Panzani a fait appel à l'expertise d'Arvalis et à Schneider Electric Advisory Services pour mettre à jour le facteur d'émission utilisé pour le blé dur issu de notre cahier des charges Blé Responsable Français. 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 kgCO₂ e/kg de produit). Ce travail a permis d'obtenir les facteurs d'émissions « Gaz à Effet de Serre » (exprimés en tonne de CO₂ eq par tonne de produit) régionalisés de la filière Blé Dur Responsable Français. Le facteur d'émission Agribalyse 3.1.1 est conservé pour les blés durs issus de la filière conventionnelle. Les facteurs d'émission régionalisés du blé dur Blé Responsable Français sont mis à jour annuellement à partir des données collectées par Panzani et issues de la traçabilité du cahier des charges Blé Responsable Français. Les données de traçabilité sont contrôlées puis consolidées pour définir des itinéraires techniques moyens régionalisés. Ainsi, ce travail permet à Panzani 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. 77).

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.

PAR RAPPORT À L'ANNÉE DE RÉFÉRENCE 2022, LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE PANZANI ONT BAISSÉ DE 9% AU TOTAL EN 2025, REFLÉTANT LA MISE EN ŒUVRE DE NOS FEUILLES DE ROUTE DÉCARBONATION.

Néanmoins entre 2024 et 2025, ces émissions sont restées relativement stables (+ 0,5%). Cela s'explique par :

- **une baisse de plus de 3 % des émissions de GES des scopes 1 et 2.** Malgré une hausse du volume de produits fabriqués dans nos usines de 2,5% nous avons réduit nos émissions de gaz à effet de serre associées à la production grâce aux actions d'efficacité énergétique mises en œuvre par les sites de production (voir p. 42) et au recours à l'achat d'électricité d'origine renouvelable sous forme de garanties d'origine.
- **une relative stabilité des émissions de GES du scope 3 (moins de 1% de hausse)**, en lien avec une hausse de 1% des émissions associées à l'achat de produits et services du fait de l'augmentation de l'achat de blé dur (+15%), et une réduction de 6 % des émissions associées au transport de nos matières premières et de nos produits finis.

1. Il s'agit des objectifs long terme. 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 de la SBTi. 3. 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. 4. <https://sciencebasedtargets.org/sectors/forest-land-and-agriculture>.

Chez Panzani, notre stratégie climat s'articule autour de deux axes principaux :

- **L'atténuation** : en 2025, nous avons initié l'harmonisation des actions d'efficacité énergétique pour nos sites industriels en structurant un schéma directeur de l'énergie pour notre usine de couscous. Ce travail est en cours et sera déployé à nos usines de pâtes en 2026. Il constitue une étape fondamentale dans notre ambition de nous doter d'un système de management de l'énergie sur l'ensemble de nos sites industriels.
- **L'adaptation** : en parallèle, à la suite de l'étude de vulnérabilité de nos filières stratégiques, nous avons pris en compte ses résultats dans le travail de refonte de notre système d'approvisionnement, en particulier sur la tomate. Cette évolution vise à renforcer la résilience de nos filières et à sécuriser nos approvisionnements dans un contexte de dérèglement climatique.

Ces actions traduisent notre engagement pour un modèle durable et résilient, en combinant à la fois la transformation opérationnelle de nos sites de production avec l'adaptation stratégique de nos filières d'approvisionnement.

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 dur, fait l'objet d'une attention toute particulière. Il représente près de 46 % 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 %¹ des émissions de GES sur notre amont blé dur.



Le projet BLE CAR DUR : innover pour décarboner la filière blé

Le projet BLE CAR DUR (2025-2030), piloté par Arvalis, vise à réduire l'empreinte carbone de la production française de blé dur de 20% d'ici à 2030 et à assurer la pérennité de la filière, en développant et en diffusant des outils techniques et agronomiques à destination de l'ensemble de la filière.

Il s'articule autour de trois axes principaux : réduire les apports d'azote grâce à des itinéraires techniques plus sobres et à la diffusion d'outils d'accompagnement pour les agriculteurs ; optimiser la valorisation des grains collectés via le développement d'outils d'évaluation de la qualité chez les organismes stockeurs ; et produire des références agronomiques et variétales permettant d'identifier des modèles de production plus sobres et adaptés aux défis climatiques.

Le projet inclut également un volet de coordination et de diffusion des connaissances, afin de faciliter l'adoption de ces innovations par les acteurs de la filière.



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 pays² ;
- 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 Motte à Marseille³.

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, 47 % de nos volumes de blé dur sont acheminés par péniche dans le nord de la France et 41 % par le rail dans le sud. Avec près de 200 000 tonnes de blé dur transportées via la péniche ou le train, cela contribue à éviter plus de 6 500 camions sur la route.



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.

APPROVISIONNEMENT DES SEMOULERIES EN BLÉ DUR



dans le nord :
47 %
par péniche



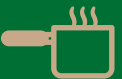
dans le sud :
41 %
par train

1. 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. 2. Selon les années et les conditions climatiques, la distance peut être étendue exceptionnellement jusqu'à 850 kilomètres. Elle est réalisée par voie ferroviaire. 3. 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 en investissant chaque année dans des équipements permettant d'optimiser la consommation d'énergie au regard du procédé de fabrication ;
- **encourager la sobriété des usages**, grâce au suivi des consommations et l'amélioration continue des pratiques ;



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).

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



En réduisant le temps de cuisson des pâtes, cette méthode toute simple permet de baisser jusqu'à 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 déployé dès 2023, la Fresque du Climat⁴, en mobilisant en priorité les membres du Comex et de l'équipe de direction élargie. La démarche s'est poursuivie en 2024 et a permis de sensibiliser 111 salariés à la fin d'année.

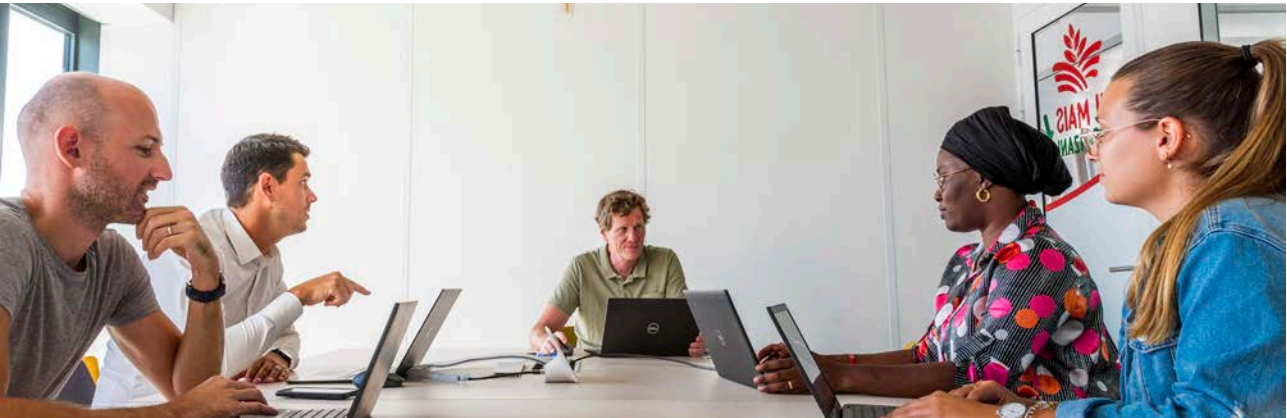
En 2025, un retour d'expérience de ces premières sessions a permis de structurer la poursuite du dispositif. Dans ce cadre, le développement de relais internes constitue une priorité, avec le recrutement et la formation de collaborateurs à l'animation de la Fresque du Climat, afin de gagner en autonomie dans le déploiement.

Par ailleurs, des formats complémentaires sont à l'étude pour mieux répondre aux spécificités de certains métiers.

À ce titre, un projet de déploiement de la Fresque du Numérique est envisagé auprès de la direction informatique à horizon 2026.

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 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. 3. 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. 4. Association loi de 1901 française, fondée en décembre 2018, dont l'objectif est de sensibiliser le public au réchauffement climatique.

Engagement #2



S'ADAPTER AUX CONSÉQUENCES DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

En février 2022, le GIEC⁵ a publié un rapport⁶ 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.

5. Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. 6. 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.



Qualité au meilleur pour l'environnement



Engagement #3

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 et à l'eau

#3.1.1

Optimiser nos consommations d'énergie : vers un système de management de l'énergie

Nous disposons de six sites de production : trois semouleries et trois sites de transformation de pâtes et de graines de couscous. Les sites de transformation (La Montre, Nanterre et Vitrolles) concentrent à eux seuls 90 % de nos émissions directes de GES et l'essentiel de nos consommations énergétiques 96 % en raison des besoins thermiques liés au séchage des pâtes et à la cuisson de la graine de couscous. Nos actions se concentrent donc prioritairement sur ces sites, tout en intégrant l'ensemble de notre périmètre industriel dans la démarche.

1^{RE} ÉTAPE : MESURE ET PILOTAGE

Depuis 2023, nous renforçons le pilotage de notre performance énergétique à travers le suivi mensuel de cette performance et le déploiement progressif d'outils de mesure sur nos sites industriels. Nous avons notamment déployé des capteurs sur les sites de Nanterre et La Montre qui nous permettent d'avoir une vision immédiate des consommations.

En 2025, cette démarche s'est structurée avec la mise en place d'un système de management de l'énergie et d'une gouvernance dédiée à deux niveaux : une équipe centrale d'experts et, sur les trois sites les plus consommateurs d'énergie, des référents dédiés au suivi des consommations et au déploiement des actions d'efficacité énergétique. Cette organisation s'appuie également sur des experts externes pour accompagner l'identification des projets d'efficacité énergétique et la trajectoire de certification. Un comité de pilotage mensuel réunit ces acteurs pour assurer un suivi rigoureux et coordonné.

Cette structuration a conduit à la formalisation d'un Schéma Directeur de l'Énergie (SDE) Groupe, définissant les principales actions d'efficacité énergétique communes au Groupe, les actions spécifiques aux sites et les projets de plus long terme. Des feuilles de route énergie ont ainsi été engagées sur chacun des sites de transformation, avec une première feuille de route finalisée sur le site de Vitrolles. Cette démarche s'inscrit dans une trajectoire de certification ISO 50001 visée à horizon 2027 pour les sites de Nanterre et Vitrolles.

La mise en œuvre et l'animation de ces feuilles de route énergie s'appuient sur 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. L'outil EMT sera déployé sur le site de Vitrolles en 2026.

	2023	2024	2025
CONSUMMATION TOTALE D'ÉLECTRICITÉ (EN MWH)	72 152	69 446	71 589
DONT ÉLECTRICITÉ CERTIFIÉE D'ORIGINE RENOUVELABLE (MWH)	0	12 875	25 000
CONSUMMATION D'ÉNERGIE D'ORIGINE FOSSILE (GAZ NATUREL & PROPANE) EN MWH PCS	101 838	97 032	100 605

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

Depuis plusieurs années, nous déployons des actions d'efficacité énergétique sur nos sites industriels, notamment à partir des audits énergétiques réalisés en 2022 et 2024, et des priorités définies dans notre Schéma Directeur de l'Énergie. 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.

En 2025, plusieurs actions ont été mises en œuvre sur nos sites de production de pâtes et de graines de couscous :

- Mise en place d'un outil de suivi automatisé des consommations d'électricité, de gaz naturel renforcé en 2025 sur les sites de La Montre et Nanterre et en cours de déploiement sur le site de Vitrolles. Cet outil permet de piloter plus finement les consommations et d'identifier rapidement les éventuelles dérives relatives aux consommations d'énergie ou d'eau. A Vitrolles, il a notamment permis de détecter un dysfonctionnement sur un équipement de récupération des condensats de vapeur pour la cuisson du couscous. La remise au standard de cet équipement permettra une économie de 1 000 MWh de propane/an ;
- Installation d'un échangeur thermique sur le site de Vitrolles afin de récupérer la chaleur fatale d'une ligne de production et préchauffer l'air entrant dans le séchoir du couscous. Cet équipement permettra un gain de 87k€/an.
- Remplacement progressif des équipements en fin de vie par des solutions plus performantes énergétiquement, comme des éclairages LED sur le site de Vitrolles ou des dispositifs de détection de présence dans les zones peu fréquentées.

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 **réseau de 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. Afin de réduire ces consommations, nous déployons progressivement l'outil EMT de suivi automatisé des consommations d'eau, de gaz et d'électricité sur nos sites industriels. Déployé sur La Montre et Nanterre depuis 2024 puis sur Vitrolles en 2025, cet outil a permis de réduire les pertes d'eau de 16 % par rapport à 2024 grâce à une meilleure détection des fuites et dérives de consommation. Sur le site de Vitrolles, il a notamment permis d'identifier un dysfonctionnement sur un équipement de récupération des condensats vapeur, dont la remise au standard permettra une économie d'environ 9 000 m³ d'eau par an.

	2023	2024	2025
CONSUMMATION TOTALE D'EAU (EN M³)	163 398	152 635*	155 218

Des lave-moules plus économes en énergie et en eau

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. En 2025, le site de Nanterre a réduit sa consommation de 8% par rapport à 2024.

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.

* Donnée 2024 corrigée, cf. tableau des indicateurs p.75

#3.2

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 2025, ce sont déjà plus de 91 % 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 9 % 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 semoulerie 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.

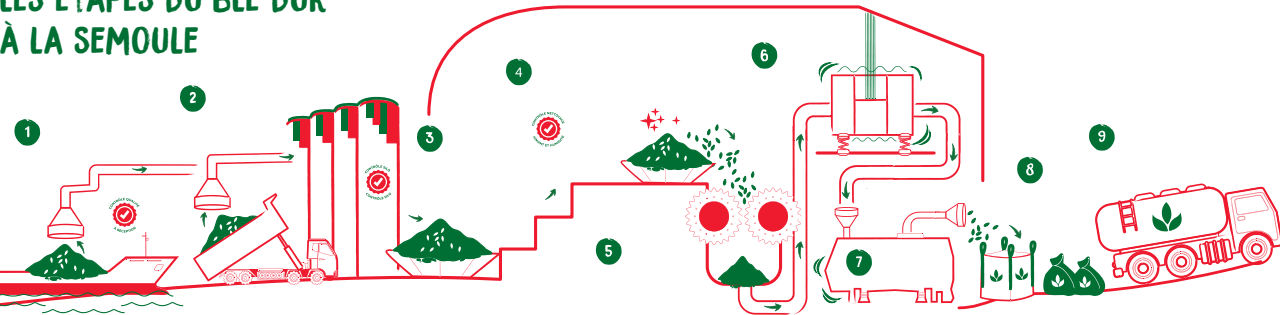
Sur le site du Littoral, nous avons notamment procédé au remplacement d'un surpresseur, désormais capoté et isolé afin de réduire significativement les émissions sonores. Cette installation permet de limiter l'impact pour les riverains et d'améliorer le confort de travail de nos collaborateurs.

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, HOMOGÉNISATION :
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.

Pour garantir une semoule de qualité, des analyses et des contrôles sont réalisés à chaque étape de la production.

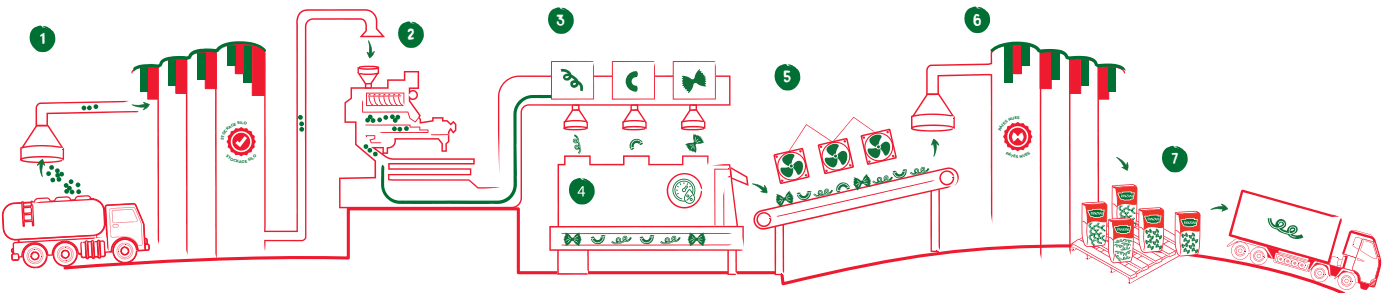
NOS PRINCIPAUX IMPACTS EN SEMOULERIE

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

Émissions de GES = 1 397 teqCO₂ soit 7 % 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
- 3 796 tonnes dont 95 % de déchets valorisés/recyclés
 - Volume de coproduits (enveloppe du blé et farine) = 127 205 tonnes (100 % valorisés en filière animale)

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 !

Pour garantir une semoule de qualité, des analyses et des contrôles sont réalisés à chaque étape de la production.

NOS PRINCIPAUX IMPACTS SUR NOS SITES DE TRANSFORMATION

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

Émissions de GES = 18 594 teqCO₂ soit 92 % 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
- 4 899 tonnes dont 88 % 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) : 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.

NOS IMPACTS SUR L'ENSEMBLE DE NOS SITES

INDICATEURS 2025

100 605 MWh PCS¹
de gaz naturel et propane consommé sur l'ensemble de nos sites

71 589 MWh
d'électricité consommée sur l'ensemble de nos sites

Une énergie maîtrisée

Une consommation en eau réduite

Des déchets valorisés

155 218 m³²
d'eau consommée sur l'ensemble de nos sites

8 695 t
de déchets dont 91 % valorisés ou recyclés

127 205 t
de coproduits de nos semouleries valorisés

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 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 une réduction d'épaisseur de 60µm² à 45µm² sur nos sachets de pâtes. 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 la taille des sachets de pâtes, poids produit inchangé, en 2025, avec suppression du clip sur plusieurs produits, permettant une réduction de plastique de 21 tonnes par an.
- Réduction de l'épaisseur du film étirable de 23 à 17 µm sur une partie de nos palettes de produits finis (emballages tertiaires).
- Réduction de matière sur nos pots de verre avec un objectif de -5% en 2027 sur les pots pesto.

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 14040-44. 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.

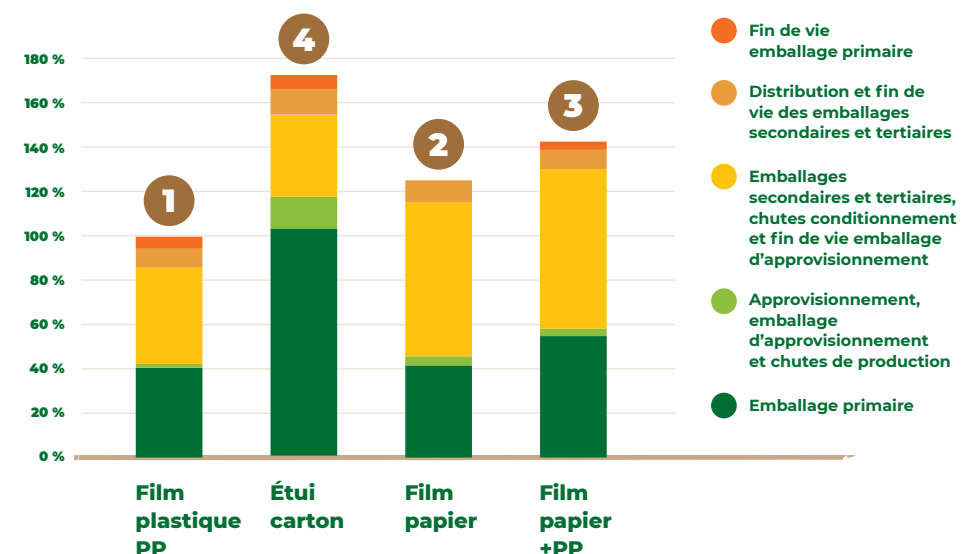
Les résultats démontrent que le film PP est, à date, l'emballage le plus optimisé, avec le score unique³ le moins impactant : 1,7 fois moins impactant que son équivalence en étui carton – voir graphique ci-après.

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

Assurer la mise sur le marché d'emballages recyclables implique non seulement de concevoir des solutions techniquement compatibles avec les standards de recyclage, mais aussi de garantir l'existence de filières capables de les traiter sur l'ensemble du territoire. C'est dans cette logique que nous concentrons nos efforts à la fois sur le développement d'emballages conçus pour être entièrement recyclables et sur le soutien actif au déploiement de nouvelles filières opérationnelles :

- Grâce à notre participation active au consortium Flex25, réunissant Citeo, plusieurs marques et acteurs de la chaîne de valeur, la filière française de recyclage des emballages ménagers souples en polypropylène (PP) est désormais opérationnelle depuis décembre 2025. Cette avancée permet aujourd'hui le recyclage effectif des emballages souples en PP utilisés notamment pour nos emballages de pâtes, rendant nos solutions conformes aux nouvelles capacités industrielles de tri et de recyclage.
- Nos nouveaux emballages sont désormais conçus pour être recyclables.

INDICATEUR 2025

100 %
de nos emballages
recyclables en poids¹

OBJECTIF 2026

Étudier et tester
l'intégration de
20 %
de matière recyclée
dans nos films PP

Chez Panzani, inscrire nos activités dans un modèle véritablement circulaire reste une priorité essentielle. Aujourd'hui, nos emballages sont recyclables, mais cela ne suffit pas : pour réduire encore davantage leur impact environnemental, nous devons continuer à diminuer la quantité de plastique utilisée et intégrer davantage de matière recyclée. C'est en réduisant notre consommation de ressources vierges et en réutilisant la matière issue du recyclage que nous pouvons réellement boucler la boucle. Nous innovons donc en continu pour développer des solutions toujours plus sobres et responsables.

Morgane Etienne,
Responsable Packaging,
Panzani

1. 99,97 % des emballages, en poids, sont recyclables. Ce taux de recyclabilité est calculé selon la méthodologie TREE de CITEO et correspond 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. L'Institut de liaisons des entreprises de consommation (Ilec) est un acteur incontournable de la relation industrie-commerce. 3. 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. 4. Ce taux de recyclabilité est calculé selon la méthodologie TREE de CITEO et correspond aux poids des emballages mis sur le marché en et disposant de filières de recyclage matures ramenés au poids total de nos emballages mis sur le marché en France en 2025 (inclus REP* emballages ménagers & restauration) *REP = Responsabilité Élargie du Producteur.

#4.3 Réemployer

Pour aller plus loin dans la circularité de nos emballages, nous étudions le développement du vrac, avec des tests engagés depuis 2019 et notre participation, depuis 2022, à l'initiative « En avant vrac ! » lancée par ILEC² et Perifem³ qui vise à faire collaborer l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur pour développer ce mode de distribution. En 2025, Panzani poursuit sa participation aux groupes de travail associés au projet et reste volontaire pour contribuer aux expérimentations collectives en magasin. À ce stade, le modèle du vrac apparaît toutefois peu adapté à certaines catégories de produits comme les pâtes, notamment en raison de contraintes logistiques, d'un niveau d'attente encore limité des consommateurs et de conditions de mise en œuvre opérationnelle complexes.

Nous étudions par ailleurs des solutions de réemploi, en priorité pour certaines catégories d'emballages en verre, comme les pots de sauce, pour lesquelles les conditions de déploiement apparaissent plus favorables.

en
avant Vrac!



Répartition des différents types d'emballages en poids pour Panzani (2025)⁴

Verre 78 %
18 760 tonnes

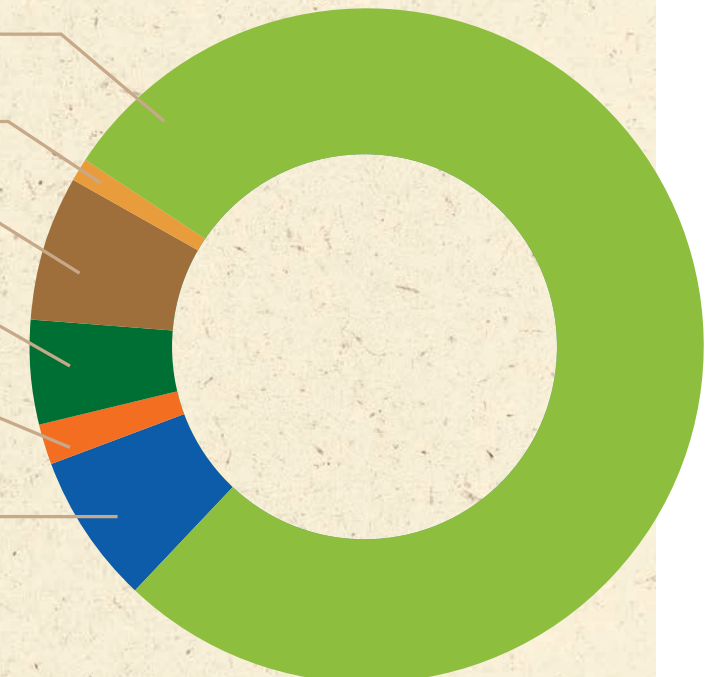
Aluminium 1 %
284 tonnes

Papier/Carton 6 %
1 510 tonnes

Acier 4 %
1 035 tonnes

Briques 2 %
507 tonnes

Plastique 8 %
2 017 tonnes



Oui

**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 : proposer des produits de qualité, 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.

1. Les Nations Unies, Alimentation et changement climatique : une alimentation plus saine pour une planète en meilleure santé. 2. Source Circana 2025, CAM P13, tous circuits France : leader à marque nationale en volumes pâtes, sauces, couscous nature.

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



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 est effectif depuis mars 2025. 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).





Engagement #1

OFFRIR DES PRODUITS SÛRS ET DE QUALITÉ

Chez Panzani, la qualité repose sur un triptyque exigeant qui guide l'ensemble de nos engagements : proposer des produits bons, sûrs et sains, élaborés à partir de matières premières de qualité. Elle commence bien avant l'assiette, en prenant racine dans le choix des matières premières, se construisant dès la conception des produits et se prolongeant jusqu'au suivi rigoureux des produits par les équipes des sites de production et ce jusqu'à leur mise sur le marché. C'est cette promesse de qualité constante que nous portons, jour après jour, auprès de nos consommateurs.

#1.1 Des produits de qualité : un savoir-faire au service du goût et de la constance

#1.1.1 — Une exigence sur les matières premières

Travailler des matières premières agricoles comme le blé dur et la tomate implique de composer avec la variabilité des saisons et des conditions climatiques. Le savoir-faire de Panzani réside dans sa capacité à garantir une qualité organoleptique constante de ses produits en maîtrisant rigoureusement ses matières premières, avec la mise en place de cahiers des charges spécifiques et exigeants.

Afin d'assurer la régularité de nos productions, des dégustations sont réalisées tout au long de l'année sur nos sites industriels par les équipes R&D et qualité. En complément, les experts du CRECERPAL réalisent des analyses sensorielles normées, notamment sur les pâtes, à travers l'évaluation de l'aspect cru, de la texture au temps de cuisson optimal et du comportement en surcuisson.

Par ailleurs, en lien étroit avec nos partenaires agricoles, un échantillonnage de nos bassins de collecte est réalisé chaque année afin de qualifier la récolte française de blé dur. Cette qualification de campagne s'appuie sur des analyses et des essais pilotes de fabrication de pâtes menés au CRECERPAL, permettant d'évaluer les caractéristiques technologiques des blés récoltés. Les résultats obtenus guident la sélection des blés les plus adaptés par nos achats et l'ajustement des paramètres industriels de nos semouleries ainsi que de nos usines de pâtes et de couscous, afin de garantir une qualité constante et une haute valeur technologique. Les essais pilotes permettent d'ajuster les paramètres industriels afin de garantir un standard produit constant.

Les contrôles peuvent également être renforcés, lorsque la variabilité du blé dur est plus forte.

Ce pilotage fin s'appuie sur un cahier des charges exigeant, partagé avec les équipes achats, qualité et R&D de Panzani. Ce cahier des charges, et notamment ses seuils, peut être adapté en fonction des aléas climatiques. Il encadre les pratiques agricoles (rotation, choix variétal, fertilisation, protection des cultures), ainsi que les conditions d'irrigation, de récolte, de transport, de sécurité, de rémunération et d'amélioration continue.

Sur la tomate, la mise en place de cahiers des charges rigoureux, des audits réguliers et un dialogue continu avec les sous-traitants permettent d'assurer le respect des exigences Panzani.

#1.1.2 — Des formules maîtrisées

La qualité passe aussi par la formulation. Dès les phases d'innovation ou de rénovation produit, nos experts R&D intègrent les exigences qualité à travers des plans de contrôle définis en amont. Chez Panzani, les équipes travaillent chaque année sur :

- l'amélioration nutritionnelle des recettes (Nutri-Score), avec par exemple notre gamme de pâtes **Complètement Bon**, plus riche en fibres ;
- la gestion et la réduction des additifs des recettes de sauce lorsque cela est possible,
- l'optimisation des recettes tout en préservant le goût et la constance produit.

#1.1.3 — À l'écoute des remontées des consommateurs

Afin de renforcer le dialogue avec nos consommateurs, nous avons enrichi en 2024 nos dispositifs de contact avec la mise en place d'une adresse e-mail dédiée, accessible directement depuis notre site internet, en complément des canaux historiques de contact.

Les remontées consommateurs — demandes d'information, retours d'expérience, réclamations ou félicitations — font l'objet d'un suivi structuré. Elles sont transmises aux sites de production, partagées avec les équipes lors des réunions opérationnelles et intégrées aux démarches d'amélioration continue. Chaque remontée donne lieu à une réponse personnalisée.

En 2025, le nombre de remontées consommateurs a diminué de 7,9 % par rapport à 2024.



#1.2 Des produits sûrs : la sécurité alimentaire comme priorité absolue

#1.2.1 — Une politique Qualité structurée

La sécurité des aliments est un prérequis : elle constitue le socle de la confiance que nous entretenons avec nos consommateurs et guide l'ensemble de nos décisions opérationnelles.

Pour concrétiser cette ambition, notre politique Qualité fait de la sécurité des aliments une priorité, portée par des engagements clairement définis :

- Faire vivre notre culture Qualité, où chaque collaborateur est acteur ;
- Faire appliquer nos fondamentaux Qualité sans compromis ;
- Protéger nos produits de tout risque du champ jusqu'à l'assiette ;
- Mériter, jour après jour, la confiance de nos consommateurs et de nos clients industriels ;
- Cultiver l'excellence opérationnelle, au service du goût et de la constance.

Ce cadre est notamment structuré par des référentiels internationaux de sécurité et de qualité alimentaire (IFS, BRC), complétés par des certifications et exigences spécifiques selon les marchés (Sans OGM – GM+, Halal, Biologique, certification vente animale pour les coproduits). Ensemble, ils garantissent un niveau d'exigence homogène et robuste sur l'ensemble de nos sites.

#1.2.2 — Une culture partagée : la qualité, une responsabilité collective

Au-delà des standards et des procédures, la qualité doit reposer sur une organisation claire et une culture partagée. Notre gouvernance Qualité s'articule à la fois au niveau du Groupe et au sein des sites :

- la qualité centrale définit la politique Qualité au niveau du Groupe, les objectifs et les projets structurants, en lien étroit avec la Direction industrielle, le marketing et la R&D ;
- de leur côté, les équipes qualité des sites industriels, sous la responsabilité des directeurs d'usine, garantissent la conformité des produits mis sur le marché. Chaque site dispose d'une équipe et d'un laboratoire dédié.

Cette organisation ne peut être efficace que si elle est portée collectivement. C'est pourquoi nous formons l'ensemble de nos collaborateurs aux enjeux d'hygiène, de sécurité des aliments et de qualité produits. Nous avons également organisé pour la première fois en 2025 des Journées dédiées à la sécurité alimentaire sur l'ensemble de nos sites. Au programme : des animations thématiques sur la qualité et les allergènes, ainsi que des temps d'échange dédiés, qui ont permis de renforcer la compréhension des enjeux et la vigilance collective.

Notre ambition est claire : faire de chaque collaborateur un acteur conscient de son rôle dans la qualité et la sécurité des produits, du champ à l'assiette. Pour y parvenir, nous poursuivons et amplifions nos efforts dans les années à venir sur trois leviers essentiels : renforcer l'adhésion et l'appropriation par les équipes, consolider la formation et renforcer encore le suivi des indicateurs de sécurité alimentaire issus du terrain, afin de rester au plus près des réalités opérationnelles.



Le dialogue sectoriel au service de la sécurité des aliments

Chez Panzani, nous sommes convaincus que la sécurité des aliments progresse par le dialogue, le partage d'expérience et la co-construction au sein de la filière.

Membres du SIFPAF¹, intégré à l'ANIA² depuis avril 2025, nous participons activement aux groupes de travail dédiés à la sécurité des aliments. Nous contribuons activement aux travaux collectifs portant sur les défis spécifiques à notre filière, ainsi qu'aux réflexions sectorielles sur les enjeux nutritionnels et de qualité. À travers cette implication, Panzani contribue à l'évolution des standards de la filière et au partage des bonnes pratiques, dans une logique de progrès collectif.

Engagement #2

PROPOSER DES PRODUITS BONS, ÉQUILIBRÉS ET ACCESSIBLES

#2.1 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 graines 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, à fin 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 notre gamme de sauces légumes, formulée avec 100 % d'ingrédients d'origine naturelle. En 2025, Panzani a lancé sa nouvelle gamme premium Fermes & Généreuses — cinq références de pâtes (Grande Coquillet, Rigatoni, Linguine, Fusilli et Penne Rigate) fabriquées en France à partir de blé dur 100 % français et extrudées au moule en bronze, une technique de semoulier-pastier qui leur confère une texture ferme et une excellente tenue à la cuisson. Et en 2026 nous prévoyons le lancement des innovations suivantes :

- La gamme de sauces « Les recettes maison », sans conservateur, sans colorant, sans additif, et sans arôme ajouté.
- La gamme de pâtes « Les protéinées », enrichies en protéines végétales pour 66% de protéines en plus.

En 2025, 91,4 %⁴ (2024 : 91,3 %) 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 2026 : une gamme « Les recettes maison », quatre sauces gourmandes, cuisinées seulement avec des ingrédients simples du quotidien, sans conservateur, sans colorant, sans additif et sans arôme ajouté ; ou la gamme de pâtes « Les protéinées », qui permettent d'intégrer facilement des protéines au repas (40% des apports en protéines dont nous avons besoin au quotidien⁵), tout en prenant du plaisir à chaque bouchée.

Valérie Beauchêne,
Directrice Marketing,
Panzani

1. Source Circana 2025, 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, Banzaï Noodle, Le Renard, Zakia, Le Garde, Expert Gold, Mzia, Hadjila, Panzani Plus+, 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 2025. 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 Plus+, Si Bon et Banzaï Noodle). 5. Pour 100g de Protéinées. Sur la base des apports de référence pour un adulte -type (8400 kJ/ 2000 Kcal). *marque sous licence.

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

Né du rassemblement de Panzani Food Service et de Bellevue Ingrédients & Solutions fin 2023, Panzani Solutions est la business unit de PANZANI dédiée aux solutions innovantes pour les industriels et les professionnels de la restauration hors foyer.

Son objectif est notamment de développer de nouvelles applications à base de blé dur en s'appuyant sur le meilleur de nos connaissances, grâce à son centre de recherche appliquée, le Durum Center, et à sa cuisine de démonstration, le Cook Show. Ce lieu unique en France, basé à Gennevilliers sur le site de la semoulerie, permet aux clients de tester en conditions réelles les produits phares de PANZANI SOLUTIONS tels que pâtes, sauces, et nouveaux ingrédients à base de blé dur. Nos équipes y conçoivent des solutions innovantes, aux avantages fonctionnels et nutritionnels forts, pour le secteur de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, et bien plus encore.

Ainsi, nous travaillons main dans la main avec nos clients industriels pour leur fournir des ingrédients 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.

En tant qu'acteur majeur du secteur du Food Service et leader de la transformation du blé dur en France, 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 EGalim⁶ : bio, Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3⁷, Label rouge⁸ et des solutions spécifiquement conçues pour les 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.



#2.3 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. En 2025, plus de 60% de nos références de pâtes ont été revues pour arborer le logo Origin'Info en grandes et moyennes surfaces (GMS) et arriveront en rayon d'ici mai 2026 et 100% de nos gammes de pâtes afficheront le logo d'ici fin 2026. Le logo est également en cours de déploiement sur nos sauces sous forme de QR code. Ces nouveaux emballages permettent aux consommateurs d'identifier facilement l'origine des ingrédients primaires utilisés. L'ensemble des informations Origin'Info de nos produits est par ailleurs accessible sur notre site web⁹. 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 agricoles dans les produits finis.



6. 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. 7. Le niveau 3, qualifié de « Haute Valeur Environnementale », s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation et de l'irrigation. 8. 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. 9. <https://www.panzani.fr/nos-engagements/origin-info>



Engagement #3



ACCOMPAGNER NOS CONSOMMATEURS VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

#3.1 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, certains de 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 jusqu'à 21 %² des 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.



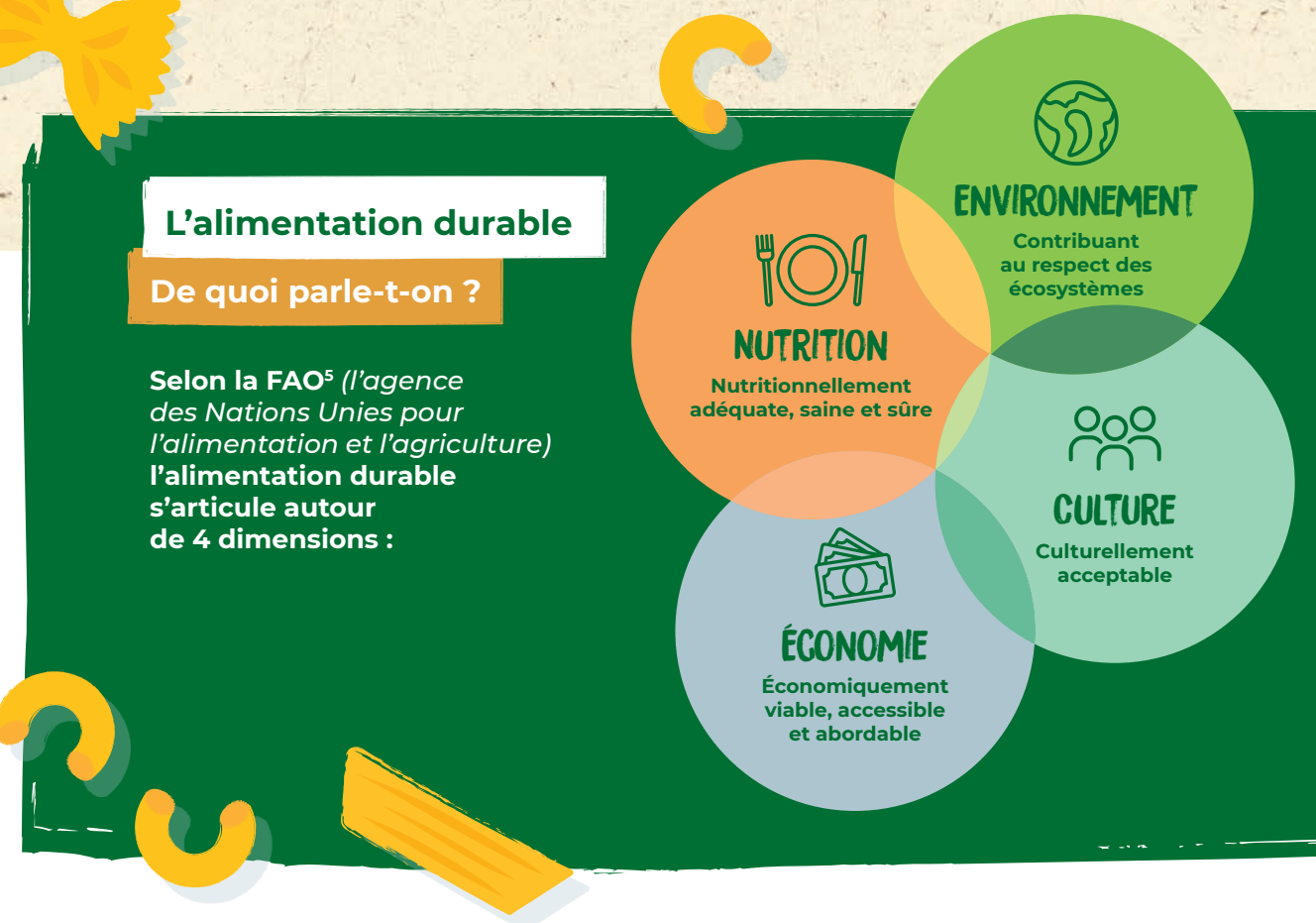
1. Le mode d'emploi de la cuisson passive est indiqué sur l'emballage des pâtes lorsque ce mode de cuisson est adapté au format de la pâte. 2. Économies réalisées en cuisson passive (recommandation d'éteindre le feu à la moitié du temps de cuisson) comparées à un mode de cuisson classique de 10 minutes,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

#3.2 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 équilibrée³ et durable en réponse aux enjeux de l'alimentation de demain.



DÉJÀ **91,4 %** DE NOS PRODUITS EN NUTRI-SCORE **A** OU **B** À FIN 2025 !⁴



3. 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. 4. 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 Plus+). 5. FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010.

*marque sous licence.

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 experts1 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. Lors de la Journée mondiale des pâtes, le 25 octobre 2025, Panzani a publié les résultats de cette étude agrémentés des conseils de Claire Trommschlag, diététicienne nutritionniste (@Claire.happydiet)2.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2025, Panzani a organisé une table ronde réunissant experts de la nutrition, acteurs de l'amont agricole, décideurs publics et professionnels du secteur agroalimentaire, en partenariat avec #agridemain et Euro-Toques France, afin d'échanger sur les enjeux de la transition alimentaire. Les discussions ont notamment permis de revenir sur les enseignements de cette étude, qui souligne le rôle que les plats de pâtes3 peuvent jouer dans une alimentation durable, en conciliant équilibre nutritionnel, impact environnemental maîtrisé et accessibilité.

Les conclusions clés à retenir :

75% DES ASSIETTES PÂTES + SAUCES PANZANI NUTRI-SCORE A OU B
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 APPORT EN PROTÉINES PROCHE DE CEUX D'UN PLAT INTÉGRANT DE LA VIANDE

Cette étude scientifique 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 : en 2025, nous avons réuni au Salon International de l'Agriculture plusieurs acteurs de l'alimentation durable afin de présenter les résultats de cette étude et échanger sur le rôle des plats de pâtes3 dans une alimentation plus durable et accessible.

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-FRITES5

(100 g de steak et 150 g de frites) pour un apport légèrement inférieur en protéines.6

Et tout autant de plaisir !

ET AVEC LA BOLOGNAISE 100% VÉGÉTALE ?

8x moins d'impact environnemental pour un apport légèrement inférieur en protéines.7



Une combinaison présentant une qualité nutritionnelle intéressante.8

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 ADULTE9

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

ET L'AJOUT DU FROMAGE RÂPÉ APORTE 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.10



1. Link Up et MS Nutrition. 2. https://backend.groupe-panzani.fr/app/uploads/2025/10/DP-Journee-Mondiale-des-Pates.pdf. 3. en association avec d'autres aliments (légumes, légumineuses, fromage) dans le cadre d'une alimentation variée, équilibrée et d'un mode de vie sain. 4. 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. 5. 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. 6. Une assiette pâtes bolognaise + fromage fournit 22,12 g de protéines, contre 31 g pour un steak-frites. 7. 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. 8. D'après l'étude scientifique menée par LinkUp et MS Nutrition sur 24 combinaisons de pâtes + sauces Panzani étudiées en 2024. 9. 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/jour pour un adulte de 75 kg. 10. Circana, prix moyen HMSM France 2024, pour un paquet de pâtes Panzani 500 g et une sauce Panzani 400 g bolognaise ou provençale, étant précisé que les distributeurs sont libres de leur prix de revente.

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 2030

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**



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 ou 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 (de l'entreprise Bleexo), 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. Cet engagement s'est notamment traduit par la signature, en 2024, d'une politique santé-sécurité formalisant nos principes d'action et nos exigences communes. En 2025, nous avons continué à ancrer notre culture santé-sécurité au cœur de nos process et à déployer 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 ;
- **Un axe comportemental**, en ancrant la sécurité dans le quotidien : formations à l'analyse des risques, déploiement des "Règles qui sauvent la vie" et des 1/4h sécurité, suivi renforcé des presque-accidents, création d'une communauté des Responsables Sécurité, implication des Comités de Direction des usines et participation du Comex aux journées Sécurité.

INDICATEURS 2025

15 % des collaborateurs Panzani ont reçu une formation SST (6,4% en 2024)

37 accidents' recensés dont 28 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour :

+17 % en 2025 vs 2024 sur notre taux de fréquence avec arrêt

OBJECTIF 2030

Diviser par 4 le taux de fréquence avec arrêt (vs 2022) soit l'atteinte d'un taux de fréquence < 5²

Zéro accident irréversible
Mise en œuvre des **accords de pénibilité**



Ancrer la sécurité dans nos pratiques quotidiennes

En 2025, nous avons poursuivi la formalisation et le déploiement des « 6 règles qui sauvent la vie ». Nous avons également systématisé le 1/4h sécurité dans les rituels d'équipe, avec pour objectif de le déployer chaque mois, et renforcé les visites managériales de sécurité, afin d'identifier les situations à risque, sensibiliser aux situations dangereuses et définir des actions de prévention adaptées.

En complément, nous avons systématisé la remontée et le suivi des « presque accidents » et des situations dangereuses, afin d'agir en amont pour prévenir les accidents.

Ces avancées s'inscrivent dans une démarche à long terme visant à faire progresser durablement notre culture santé-sécurité. Chez Panzani, cela suppose d'agir sur trois leviers complémentaires : réduire l'acceptation des modes de travail dégradés, mieux comprendre la perception du risque chez les collaborateurs et garantir le respect effectif des règles sur le terrain. Malgré les efforts et les investissements engagés, les résultats 2025 restent en deçà de nos attentes. Nous poursuivons donc nos efforts avec la même exigence et avons ajusté nos objectifs à horizon 2030 afin d'accompagner une montée en maturité progressive et durable.

Nous continuons également à renforcer notre offre de formation en santé et sécurité au travail, avec des modules adaptés aux besoins spécifiques de nos collaborateurs. En 2025, nous avons notamment initié une formation pour les donneurs d'ordre chargés de superviser les interventions d'entreprises extérieures, afin de limiter les risques d'accident lors de leurs interventions.

	2022	2023	2024	2025
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS AVEC ARRÊT (AVEC INTÉRIM)	26	15,2	16,7	19,5
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS (AVEC INTÉRIM DEPUIS 2024)	2,26	1,8	2,0	2,5

1. Périètre : CDI+CDD, hors alternants, stagiaires et intérim. 2. Taux de fréquence avec arrêt en 2022 : 26.

#1.2 Agir en faveur du bien-être au travail

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

Nous continuons le déploiement du 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 poursuivons également d'investir 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. En 2025, des travaux ont notamment été engagés pour la création de nouveaux locaux sociaux à Gennevilliers (vestiaires et salle de pause) ainsi que de nouveaux bureaux sur le site de Vitrolles.

De plus, nous avons animé, en 2025 et pour la deuxième année consécutive au siège, la Semaine de la Qualité de Vie au Travail, avec notamment une série de webinaires dédiés au sommeil, à l'équilibre vie professionnelle/vie personnelle, à l'alimentation, à l'ergonomie et à la prévention des troubles musculosquelettiques, afin de sensibiliser les équipes à l'importance du bien-être au travail au quotidien. Enfin, depuis 2024, le télétravail au siège fait 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 s'appuie sur un 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.).

En 2025, nous avons renforcé nos actions en faveur de la parentalité grâce à notre dispositif Panzatribu. Ce dispositif a permis d'une part d'augmenter le nombre de berceaux réservés avec accessibilité aux collaborateurs des sites industriels et d'autre part d'apporter une série de services (garde d'urgence, soutien scolaire, orientation scolaire, proche aidant, etc.). Par ailleurs nous continuons de suivre notre accord égalité professionnelle (financement du congé paternité, guide de parentalité, accompagnement des collaboratrices avant et après un congé maternité).

	2023	2024	2025
EFFECTIFS AU 31 DÉCEMBRE (CDI, CDD & ALTERNANCES)	819	862	862
EFFECTIFS EN CDI AU 31 DÉCEMBRE	725	753	764

#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, Panzani anime depuis 2023 une formation aux dynamiques sociales des acteurs clés tels que les présidents d'instances et les équipes RH.

En 2025, Panzani a signé plusieurs accords majeurs, en concertation avec ses partenaires sociaux, afin de renforcer le dialogue social, le partage de la valeur et l'équité au sein de l'entreprise :

- Un accord NAO signé en février 2025 formalise les revalorisations salariales ;
- Un accord sur l'intéressement en juin 2025 ;
- Un accord sur le fonctionnement du CSE en décembre 2025 pour acter le fonctionnement des instances sociales dans les 3 prochaines années.

Par ailleurs Panzani et les partenaires sociaux se sont réunis à de nombreuses reprises pour travailler un accord de GEPP (Gestion prévisionnelle des Emplois et Parcours Professionnels) dont la signature sera formalisée début 2026 avec des actions à déployer sur les 3 prochaines années.

Nous sommes convaincus que la performance durable de Panzani repose avant tout sur nos savoir-faire et sur les femmes et les hommes qui les portent. Certains métiers clés, notamment en production, présentent aujourd'hui un enjeu fort de transmission et de criticité. D'ici 2030, près d'un collaborateur sur cinq partira à la retraite. Face à cette réalité, nous avons engagé un travail d'anticipation : identification des métiers en tension, renforcement de la cooptation, plans de formation ciblés et accompagnement des équipes pour sécuriser la transmission des compétences.

Jérémy Mailly,
Directeur des Ressources Humaines,
Panzani

Engagement #2



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 2025, nous avons continué à nourrir notre offre de formation pour qu'elle réponde aux besoins identifiés sur nos sites et aux enjeux stratégiques de l'entreprise.

Dans cette dynamique, nous avons défini, dès 2024, 10 priorités Formation, partagées avec les élus et les managers, afin d'aligner les parcours avec les attentes des équipes. Les thématiques prioritaires portent notamment sur la Sécurité, l'Amélioration Continue, le Management, la Gestion de projet et la Compliance. En 2025, près de 818 K€ ont été investis dans la formation. Ces moyens ont permis de déployer plusieurs actions prioritaires, parmi lesquelles :

- Des formations à la conduite de ligne en conditionnement, destinées à sécuriser la transmission des savoir-faire clés liés aux départs de collaborateurs expérimentés, tout en développant les compétences et la polyvalence des équipes ;
- Des formations managériales fondées sur des mises en situation concrètes, visant à consolider les standards de management Panzani et favoriser leur mise en œuvre opérationnelle.

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.

INDICATEURS 2025

9 certificats de qualification professionnelle

+ 45 % d'heures de formation (versus 2024), ce qui correspond à 24 784 heures

1,91 % part de la masse salariale consacrée à la formation en 2025



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. Pour en garantir la sauvegarde, nous nous appuyons sur 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.

Fin 2024, Panzani a engagé avec ses partenaires sociaux la négociation d'un accord de Gestion Prévisionnelle des Emplois et Parcours Professionnels (GEPP). Cet accord vise à anticiper les évolutions de nos métiers et à structurer les outils de process nécessaires pour adapter nos compétences (parcours de formation, anticipation des départs en retraite, mobilité, compagnonnage, etc.). Les discussions se sont poursuivies tout au long de 2025. Après plus de six réunions de travail avec les partenaires sociaux, l'accord est en voie de finalisation et devrait être signé courant 2026.

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.

La structuration de ces échanges s'appuie sur la méthode de feedback OSCAR, déployée afin de favoriser des retours réguliers et constructifs. L'année 2025 a marqué la refonte et le déploiement effectif de notre parcours de formation Management, qui intègre pleinement ces principes pour accompagner nos managers dans leur rôle de leader et de facilitateur.

OBJECTIF 2026

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



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.

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 2025, le baromètre Pulse², utilisé depuis 2022 et qui mesure l'engagement des collaborateurs, a été reconduit avec un taux de participation de 58 % (-7 pts vs 2024) et le taux d'engagement est désormais à 8,1 pts (+0,3 pts vs 2024). Des résultats qui illustrent la dynamique positive d'engagement des collaborateurs et l'impact des actions mises en place, malgré une participation en baisse cette année.



#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 structurante avec la signature de notre accord triennal sur l'égalité professionnelle, formalisant nos engagements en matière de parité, de parentalité et d'accès à la formation. Des mesures concrètes ont été mises en œuvre, notamment via notre dispositif Panzatribu, qui accompagne les collaborateurs avant et après un congé maternité et permet la prise en charge à 100 % du congé paternité. En 2025, cette évolution a porté ses fruits avec une forte progression du nombre de père ayant utilisé ce congé.

Nous avons également renforcé le pilotage de nos indicateurs clés, en particulier l'index de l'égalité professionnelle femmes-hommes¹. Une commission de suivi annuelle dédiée, réunissant les partenaires sociaux, a été mise en place afin d'analyser les résultats, suivre leur évolution et définir les plans d'actions associés.

#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.

Par ailleurs, nous accordons de l'importance à la nécessité de former les nouvelles générations, notamment en intégrant des jeunes via plusieurs dizaines de contrats d'apprentissage en alternance chaque année sur de nombreux métiers. Au 31 décembre 2025, il y avait 45 personnes en alternance au sein de Panzani (2024 : 65).

Enfin, 2025 a marqué le lancement de l'élaboration d'une politique handicap chez Panzani. Le premier jalon de cette démarche a été la sollicitation et l'appui de l'Agefiph⁵ dans la réalisation d'un diagnostic, qui nous a permis de commencer à structurer et établir un plan d'action concret, dont le déploiement est prévu dès 2026.

INDICATEURS 2025

6.9 %
(6,9 % en 2024) de taux d'absentéisme²

12,1 %
de taux d'attrition³
(12,3 % en 2024)

91/100
d'index égalité femmes-hommes

56 %
de manager femmes⁴
au 31 décembre 2025
(54 % en 2024)

53 %
de femmes au sein de l'EDE inclus Comex
au 31 décembre 2025

4,3 %
de collaborateurs en situation de handicap
(4,6 % en 2024)

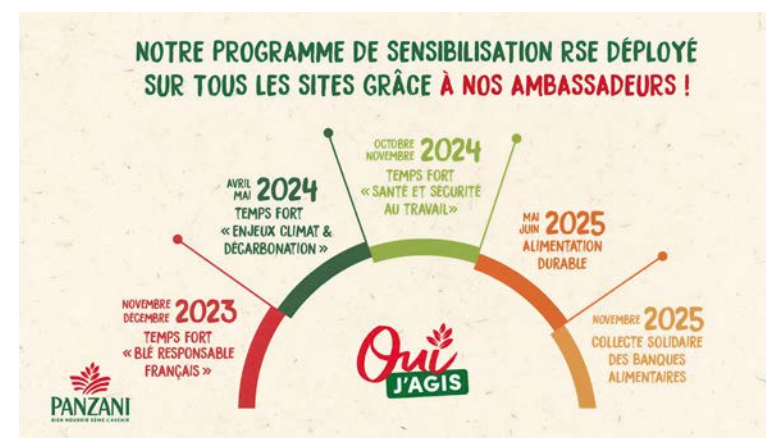
Engagement #4

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. Depuis sa création, le programme a été rythmé par plusieurs temps forts :



#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 100 missions réalisées en 2025. En parallèle, nous avons renforcé notre engagement auprès du monde agricole en devenant, pour la deuxième année consécutive, mécène des 5èmes Journées Nationales de l'Agriculture, organisées sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. La thématique 2025, « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer », fait pleinement écho à nos engagements. Pour l'illustrer concrètement, nous avons organisé deux temps forts :

- Deux journées portes ouvertes chez un de nos agriculteurs partenaires, engagé dans la culture de blé dur et de tomates, dans le Vaucluse, en collaboration avec la coopérative CAPL, permettant aux visiteurs de découvrir toutes les étapes de la production, de la culture au produit fini,
- Deux journées d'animations aux Arènes de Lutèce, avec l'ensemble des partenaires des Journées Nationales de l'Agriculture, pour permettre au public de découvrir l'univers de la marque et son lien avec les filières agricoles françaises.

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

INDICATEURS 2025

418 collaborateurs éligibles se sont inscrits sur la plateforme Komeet depuis le lancement en octobre 2023

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

À fin 2025, **plus de 110** 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

INDICATEURS 2025

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

Lancement du mécénat salarié : près de **100 missions réalisées en 2025**

Ces initiatives ont permis de mettre en avant les engagements de Panzani en faveur d'une agriculture durable et d'une alimentation de qualité, accessible à tous. Un partenariat qui s'inscrit sur le long terme, puisque Panzani sera mécène des Journées de l'Agriculture en 2026.

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

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 1er 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 2025 divisé par l'effectif CDI présent au 31/12/2024. 4. Pourcentage de femmes cadres sur l'effectif cadres total. 5. Association pour la gestion des fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées, l'Agefiph propose des solutions aux entreprises, aux personnes en situation de handicap et aux acteurs de l'emploi et de la formation pour construire un monde du travail plus inclusif.

TABLEAU DES INDICATEURS

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE					Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2025	Données 2024	Données 2023	Objectif cible		
À PROPOS	Histoire de Panzani	Marché international	Présence des produits dans 67 pays, pour 16% du Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé	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 2025	549M€ d'euros de Chiffre d'Affaires sur le périmètre groupe consolidé, dont 16 % à l'international	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			
			403 000 tonnes de produits vendus dont 24% 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	277 914t dont 155 496 tonnes de blés 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 2030 sur semis 2029 - 100 % Nature 2 (soit 100 % du blé dur nécessaire pour la production des pâtes Panzani fabriquées 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	631 hectares, soit 2,3 % des surfaces de BRF (27 061 ha)	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	1763 nichoirs ou perchoirs à oiseaux	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	20€/tonnes dont 60 % min versé à l'agriculteur	/	€/tonnes	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre d'agriculteurs engagés dans BRF	Près de 1 000 agriculteurs sur les 4 bassins de production	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	18 clubs BRF	6 clubs BRF	8 clubs BRF	/	clubs BRF	
		[Blé] Indicateur BRF : Nombre d'agriculteurs formés lors de ces clubs	550 agriculteurs	250 agriculteurs	250 agriculteurs	/	agriculteurs	
		[Tomate] Part des tomates en programme Tomate Responsable	Diagnostic du cadre de référence pour structurer notre programme Tomate Responsable	essais pilotes	essais pilotes	80 % à horizon 2030	%	
		[Tomate] Part de tomates utilisées issus de la production française	14 000 tonnes	12 000 tonnes	6 000 tonnes	en 2026 ambition de contractualiser 16 000 tonnes	tonnes	/
	Engagement #3 - Évaluation fournisseur (SEDEX)	Pourcentage de nos fournisseurs (en dépense d'achat €) ayant signé notre Charte Achats Responsables	71%	Envoi de la Charte Achats Responsables à l'ensemble du Top 80 de nos fournisseurs	Formalisation de la Charte Achats Responsables	> 80% en 2026	%	/

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE					Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2025	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	19 076 teqCO2	18 562 teqCO ₂	18 977 teqCO ₂	~ 42 % (vs 2022) 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	1 163 teqCO2	2 394 teqCO ₂	2 450 teqCO ₂	~ 42 % (vs 2022) 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	669 432 teqCO ₂	665 002 teqCO ₂ *	706 713 teqCO ₂ *	~ 30% FLAG et -25% NON-FLAG (vs 2022) d'émissions de GES sur les émissions indirectes qui correspondent à nos achats de matières premières, au transport, (scope 3) à 2030	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 de la SBTi *Les données 2024 et 2023 ont été recalculées en utilisant le FE Agribalyse 3.1.1 pour les émissions de GES liées à l'achat de blé dur conventionnel
		Volumes de blé dur acheminés par péniche dans le nord de la France	47%	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	41%	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	100 605 MWh PCS	97 032 MWh PCS	101 838 MWh PCS	/	MWh PCS	
		Réduction de la consommation de gaz naturel et propane	+1% (versus 2024)	5 % (versus 2023)	7 % (versus 2021)	/	%	
		Consommation d'électricité sur l'ensemble de nos sites	71 589 MWh	69 446 MWh	72 152 MWh	/	MWh	
		Consommation d'eau totale sur l'ensemble de nos sites	155 218 m³	152 635 m³	163 398 m³	/	m³	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 sont retraitées sur 2024 dans ce rapport.
		Poids total des déchets	8 695 tonnes	8 110 tonnes	7 054 tonnes	/	Tonne	
		Part des déchets valorisés	91%	91 %	89 %	95 % d'ici 2030	%	
		Poids des coproduits des semouleries valorisés	127 205 tonnes	122 994 tonnes	114 999 tonnes	/	Tonne	
	Engagement #4 S'inscrire dans un modèle circulaire pour nos emballages	Part des emballages recyclables	100%*	94 %	94 %	100% à fin 2025	%	Ce taux de recyclabilité est calculé selon la méthodologie TREE de CITEO et correspond 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 en France (inclus REP emballages ménagers & restauration) *99,97% des emballages, en poids, sont recyclables

TABLEAU DES INDICATEURS

Parties	Sous-parties	Indicateurs RSE					Unités	Formules de détermination de l'indicateur RSE & périmètre
		Définition	Données 2025	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	91,4%	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 Gold, 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 2025	862 au 31 décembre 2024	819 au 31 décembre 2023	/	collaborateurs	Tout salarié en contrat CDI+CDD + Alternants
		Effectif total en CDI	764 au 31 décembre 2025	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	15%	6,4%	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	37 accidents recensés dont 28 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	32 accidents recensés dont 24 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	29 accidents recensés dont 21 entraînant un arrêt de travail d'au moins un jour	/	accidents	Nombre total d'accidents du travail avec arrêt déclarés avec Intérim x1 000 000 /Total d'heures travaillées avec intérim (périmètre CDI+CDD)
		Évolution du taux de gravité	Augmentation de 25% (versus 2024) de notre taux de gravité actuellement à 2,5	Augmentation de 19% (versus 2023) de notre taux de gravité actuellement à 2	Diminution de 20 % (versus 2022) de notre taux de gravité actuellement à 1,8	/		/
		Évolution du taux de fréquence avec arrêt	Augmentation de 17% (versus 2024) sur notre taux de fréquence actuellement de 19,5	16,7	15,2	Diviser par 4 ce taux d'ici 2026		Nombre total d'accidents du travail avec arrêt déclarés hors intérim x1 000 000 /Total d'heures travaillées hors intérim (périmètre CDI+CDD)
		Certification BREEAM	Silver	Silver	Silver	/		
		Dialogue social	6 rencontres avec nos CSE et CSSCT pour les négociations d'Accords	90 rencontres avec nos CSE et CSSCT pour les négociations d'Accords			rencontres	
	Engagement #2 –Favoriser le développe-ment de nos collaborateurs et la pérennisation de nos savoir-faire	Nombre de certificats de qualif. professionnelle	9 certificats	6 certificats	11 certificats	/	certificats	
		Évolution des heures de formations des salariés	Augmentation de 45% d'heures de formations (versus 2024) ce qui correspond à 24 784 heures	17 046 heures	Non disponible	/	%	Nous avons fiabilisé le reporting formation en changeant la méthodologie de reporting en 2025 pour collecter l'ensemble des formations réalisées et non pas seulement les formations reportées sur la plateforme OCAPAT. La donnée 2024 a été retraitée, la donnée 2023 n'est pas disponible.
	Engagement #3 - Promouvoir l'engagement de nos salariés	Note d'engagement des collaborateurs PULSE	Note de 8,1/10 baromètre Pulse avec un taux de participation de 58%	Note de 7,8/10 baromètre Pulse avec un taux de participation de 65 %	Note de 7,9/10 baromètre 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	45 CDD alternants au 31 décembre 2025	65 CDD alternants au 31 décembre 2024	55 CDD alternants au 31 décembre 2023		collaborateurs	/
		Taux d'absentéisme	6,9%	6,9 %	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	12,1 (soit une réduction de 1,6% versus 2024)	12,3 (soit une réduction de 1 % versus 2023)	12,4 % (soit une réduction de 1 % versus 2022)	/	%	Tout salarié en contrat CDI + CDD + Apprentissage. Exclusion: intérimaires, prestataires, stagiaires
		Index égalité femmes/hommes	91/100	91/100	86/100	/	%	/
		Part de managers femmes	56% au 31 décembre 2025	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	53% au 31 décembre 2025	45 % au 31 décembre 2024	45 % au 31 décembre 2023	/	%	/
		Collaborateurs en situation de handicap	4,3%	4,60 %	4,26 %	/	%	/
	Engagement #4 – Agir pour l'engagement citoyen	Collaborateurs inscrits sur la plateforme Komeet (anciennement Vendredi)	295 collaborateurs	320 collaborateurs	1/3 des collaborateurs	/	collaborateurs	
		Dons réalisés aux associations	307 tonnes de produits soit l'équivalent de 3 millions de portions	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 du groupe consolidé dont relève Panzani pour la période du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025, 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 double matérialité d'impact présentant les incidences matérielles et significatives de Panzani sur l'environnement et la société mais également l'impact des enjeux sociétaux et environnementaux sur la performance économique de Panzani.

Le présent rapport ayant été rédigé antérieurement à l'entrée en vigueur de la future loi DADDUE n°2718, certaines allégations environnementales y figurant sont susceptibles d'être adaptées à l'avenir afin de se conformer aux évolutions réglementaires applicables.

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'ambition 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 Schneider Electric Advisory Services (anciennement 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 depuis 2024 pour présenter les émissions de gaz à effet de serre sur la base de l'approche FLAG⁵. Dans ce cadre et afin d'affiner l'empreinte carbone du blé dur qui représente 46 % de l'empreinte totale, Panzani a fait appel à l'expertise d'Arvalis et à Schneider Electric Advisory Services pour mettre à jour le facteur d'émission utilisé pour le blé dur issu du cahier des charges Blé Responsable Français. Jusqu'à présent le facteur d'émission appliqué au blé dur Blé Responsable français provenait de la base de données Agribalyse et représentait les émissions du « blé dur, conventionnel, moyenne nationale, à la ferme – France continentale » (exprimées en kgCO2 e/kg de produit). Ce travail a permis d'obtenir les facteurs d'émissions « Gaz à Effet de Serre » (exprimés en tonne de CO2 eq par tonne de produit) régionalisés des filières 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 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 trois 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 pouvoir allouer la part des émissions FLAG et des émissions E&I (Energie & Industrie c'est-à-dire des émissions non biogéniques).

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.

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. Schneider Electric Advisory Services a retraité ces facteurs d'émission en utilisant le logiciel d'ACV Simapro pour 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, 2024 et 2025. 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 à 2025 du blé dur issu de notre charte Blé Responsable Français ont été calculés avec les facteurs d'émission spécifiques provenant de nos travaux avec Arvalis et Schneider Electric Advisory Services et les émissions de GES 2022 à 2025 du blé dur conventionnel ont été calculées avec le facteur d'émission issu d'Agribalyse 3.1.1.

À l'issue de ces travaux de vérification, le cabinet EY a émis un avis d'assurance limitée 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 portant les informations présentées dans le Rapport de Responsabilité Sociale d'Entreprise pour l'exercice clos le 31 décembre 2025

Au Président,

En tant que vérificateur indépendant, nous avons mené des travaux visant à formuler une conclusion d'assurance limitée sur une sélection d'informations ESG identifiées en Annexe 1, établies volontairement par Panzani (ci-après « l'Entité »), au regard du référentiel des procédures de l'Entité (ci-après le « Référentiel ») pour l'exercice clos le 31 décembre 2025 (ci-après les « Informations »), présentées dans le Rapport de Responsabilité Sociale d'Entreprise 2025 (ci-après le « Rapport RSE »).

Conclusion d'assurance limitée

Sur la base des travaux que nous avons mis en œuvre, tels que décrits dans la partie « Nature et étendue des travaux », et des éléments que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative 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 avec celles d'autres entités et au fil du temps.

Par conséquent, les Informations doivent être lues et comprises en se référant au Référentiel disponible sur demande auprès du siège de l'Entité et dont les éléments significatifs sont disponibles dans le Rapport RSE.

Limites inhérentes à la préparation des Informations

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

Responsabilité de l'Entité

Les Informations ont été établies sous la responsabilité de la direction, et il lui appartient de :

- sélectionner ou établir des critères appropriés pour la préparation des Informations (i.e. le Référentiel) ;
- préparer les Informations en appliquant le Référentiel ; et
- concevoir, mettre en œuvre et maintenir un 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 les travaux pour obtenir une assurance limitée sur le fait que les Informations ont été établies, dans tous leurs aspects significatifs, conformément au Référentiel et ne comportent pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs ;
- formuler une conclusion indépendante basée sur les travaux que nous avons mis en œuvre et les éléments que nous avons collectés ;
- communiquer notre conclusion à la direction de l'Entité.

Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les Informations telles que préparées par la direction, nous ne pouvons pas être impliqués dans la préparation desdites Informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

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).

Ils ne constituent ni un audit ni un examen limité d'états financiers. Ils ne constituent pas non plus une certification conformément aux lignes directrices de la Haute Autorité de l'Audit (H2A).

Indépendance et gestion de la qualité

Notre indépendance est définie par le Code d'éthique de l'IESBA (*International Code of Ethics for Professional Accountants (including Independence Standards)*). Celui-ci repose sur le respect des principes fondamentaux d'intégrité, d'objectivité, de compétence et diligence professionnelles, de respect de la confidentialité et du comportement professionnel.

Par ailleurs, nous appliquons la norme *International Standard on Quality Management 1* qui requiert la conception, la mise en œuvre et le maintien d'un système de gestion de la qualité comprenant des politiques et des procédures visant à assurer le respect des règles déontologiques, des normes professionnelles et des textes légaux et réglementaires applicables.

Nature et étendue des travaux

Nous avons planifié et effectué nos travaux, décrits ci-après, en prenant en compte le risque d'anomalies significatives sur les Informations. Dans le cadre de notre prestation d'assurance limitée et sur la base de notre jugement professionnel, nous avons notamment mis en œuvre les procédures suivantes :

- prendre connaissance de l'Entité, de son environnement, y compris des éléments du contrôle interne pertinents pour la préparation des Informations, étant précisé que nos travaux n'ont pas vocation à formuler une conclusion sur le contrôle interne ;
- 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 des procédures de contrôle interne mises en place par l'Entité visant à la conformité des Informations avec le Référentiel ;
- apprécier si les méthodes utilisées par l'Entité pour établir les Informations sont appropriées au regard du Référentiel ;
- contrôler que les Informations ont été établies sur le périmètre indiqué dans le Référentiel ;
- sélectionner, sur la base de notre jugement professionnel, les informations que nous avons considérées les plus importantes, pour lesquelles nous avons :
 - mis en œuvre des procédures analytiques consistant à apprécier la cohérence de leurs évolutions et demander à la direction, le cas échéant, des explications concernant des éléments inhabituels identifiés ;
 - pris connaissance des hypothèses, des méthodes de calcul et des données utilisées pour les estimations, par entretien avec la direction. Nous avons apprécié le caractère approprié et l'application de ces méthodes ainsi que des hypothèses et données utilisées ;
 - mené 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.
 - testé 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 ;
 - consulté les sources documentaires pour corroborer les informations qualitatives ;
- apprécier la cohérence d'ensemble des Informations par rapport à notre connaissance de l'Entité.

Nous estimons que les éléments que nous avons collectés sont suffisants et appropriés pour formuler notre conclusion.

Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une assurance limitée sont moins étendues que celles requises pour une assurance raisonnable effectuée selon la norme internationale ISAE 3000 (révisée) ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

Lyon, le 19 juin 2026
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 (engagements, actions ou résultats)
Effectif total (nombre) ; Effectif total en CDI (nombre) ; Part de managers femmes (%) ; Taux d'absentéisme (ratio) ; Taux de fréquence des accidents avec arrêt (ratio) ; Nombre d'accidents du travail avec arrêt de travail.	Chapitre <i>Oui au meilleur pour bien vivre ensemble</i> Engagement 1 - Préserver la santé et la sécurité des collaborateurs Engagement 1 - Agir en faveur du bien-être au travail Engagement 2 - Développement des compétences Engagement 3 - Promouvoir l'égalité femmes-hommes
Informations environnementales	
Informations quantitatives (incluant les indicateurs clés de performance)	Informations qualitatives (engagements, actions ou résultats)
Tonnes de gaz à effet de serre émis, en équivalent CO2, rattachés au scope 1 (tCO2e) ; Tonnes de gaz à effet de serre émis, en équivalent CO2, rattachés au scope 2 (tCO2e) 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 de Panzani en France (m3) ; Part des emballages recyclables (%).	Chapitre <i>Oui au meilleur pour l'environnement</i> Engagement 1 - Stratégie climat Engagement 3 - Déploiement d'un système de management de l'énergie Engagement 3 - Réduction de la consommation en eau Engagement 3 - Valorisation des déchets et coproduits Engagement 4 - Réduction
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 et B (%).	Chapitre <i>Oui au meilleur pour nos filières</i> Engagement 1 - Déploiement de la charte Blé Responsable Français

ANNEXE 2

Description des sujets Panzani

Dans le cadre de son analyse de double matérialité, Panzani s’est appuyé sur les sujets et sous-sujets définis par les normes ESRS. Afin d’en faciliter l’appropriation par les contributeurs internes, ces sujets ont été traduits en une lecture opérationnelle adaptée aux activités de l’entreprise et à sa chaîne de valeur.

Liste des sujets	Traduction opérationnelle des sujets	Périmètre
ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE	Évaluer, anticiper, gérer et réduire les impacts physiques du changement climatique.	Amont agricole, activités propres
ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE	Mesurer, piloter et réduire ses émissions de gaz à effet de serre et intégrer un plan de transition climatique cohérent avec l'Accord de Paris dans sa stratégie.	Amont agricole, activités propres, aval
GESTION DE L'ÉNERGIE	Mesurer, piloter et réduire ses consommations d'énergie et à améliorer son efficacité énergétique.	Activités propres
PRÉVENTION ET RÉDUCTION DE LA POLLUTION	Identifier, prévenir et réduire les émissions et rejets polluants dans l'air, l'eau et les sols.	Amont agricole, activités propres
CONSUMMATION D'EAU	Maîtriser les volumes d'eau consommés dans ses procédés.	Activités propres
PRÉLÈVEMENT D'EAU	Contribuer à une gestion durable des prélèvements en eau liés à ses activités et à ses approvisionnements.	Amont agricole
PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ ET DES ÉCOSYSTÈMES	Préserver et restaurer la biodiversité et les services écosystémiques affectés par ses activités.	Amont agricole, communautés locales
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Réduire l'utilisation de ressources vierges, limiter la production de déchets et développer la circularité des flux de matières.	Amont, activités propres, aval
CONDITIONS ET RELATIONS SOCIALES	Garantir des conditions de travail équitables et respectueuses des droits humains, incluant notamment les thématiques suivantes : sécurité de l'emploi, rémunération juste, équilibre vie professionnelle/personnelle, dialogue social, lutte contre le harcèlement, protection de la vie privée.	Activités propres
SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	Garantir des conditions de travail sûres et saines afin de prévenir les accidents et les atteintes à la santé.	Activités propres
DIVERSITÉ, ÉQUITÉ ET INCLUSION	Promouvoir un environnement de travail inclusif et équitable favorisant la diversité.	Activités propres
DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES	Accompagner le développement des compétences et de l'employabilité des collaborateurs.	Activités propres
DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL LOCAL	Contribuer au dynamisme économique et social des territoires.	Amont agricole, activités propres
SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS ET QUALITÉ DES PRODUITS	Garantir la sécurité sanitaire, la qualité et la transparence des produits.	Activités propres, aval
OFFRE DE PRODUITS ACCESSIBLES ET SAINS	Proposer des produits contribuant à une alimentation accessible, équilibrée et durable.	Aval
ÉTHIQUE DES AFFAIRES	Garantir des pratiques commerciales responsables fondées sur l'intégrité et la transparence.	Amont, activités propres, aval
BIEN-ÊTRE ANIMAL	Intégrer des exigences relatives au bien-être animal dans ses approvisionnements lorsque ses produits ou ingrédients sont concernés.	Amont agricole

ANNEXE 3

Table de correspondance avec les ESRS de la CSRD

ESRS	Description de l'ESRS	Sections du rapport	Pages
ESRS 2	Informations Générales	Panzani, son identité et ses valeurs L'histoire de Panzani Modèle d'affaires Gouvernance Panzani et RSE Enjeux de durabilité Présentation de notre démarche RSE Scorecard RSE	p.04 à p.17
ESRS E1	Changement climatique	Oui au meilleur pour l'environnement • Engagement #1 : Contribuer à l'atténuation du changement climatique • Engagement #2 : S'adapter aux conséquences du dérèglement climatique • Engagement #3 : Minimiser l'impact de nos sites de production	p.34 à 47
ESRS E2	Pollution	Oui au meilleur pour l'environnement • Engagement #3 : Minimiser l'impact de nos sites de production	p. 44 à 47
ESRS E3	Eau et ressources marines	Oui au meilleur pour l'environnement • Engagement #3 : Minimiser l'impact de nos sites de production	p. 44 à 47
ESRS E4	Biodiversité et écosystèmes	Oui au meilleur pour nos filières • Engagement #1 : Accompagner la transformation de nos deux filières stratégiques : blé dur et tomate	p.22 à 31
ESRS E5	Utilisation des ressources et économie circulaire	Oui au meilleur pour l'environnement • Engagement #4 : S'inscrire dans un modèle circulaire pour nos emballages	p. 48 à 51
ESRS S1	Effectifs de l'entreprise	Oui au meilleur pour bien vivre ensemble	p. 64 à 73
ESRS S2	Travailleurs de la chaîne de valeur	Oui au meilleur pour nos filières	p.22 à 33
ESRS S3	Communautés affectées	Oui au meilleur pour nos filières	p.22 à 33
ESRS S4	Utilisateurs et consommateurs finaux	Oui au meilleur dans l'assiette	p. 52 à 63
ESRS G1	Conduite des affaires	Oui au meilleur pour nos filières • Engagement #2 : Favoriser des pratiques responsables pour toutes nos matières premières • Engagement #3 : Evaluer et engager nos fournisseurs en matière de RSE	p. 32 à 33



**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